



► 1 Febrero, 2019

CATAS GOURMETS

Recomendaciones del
 Comité de Cata del Grupo Gourmets.
 Texto **Mario Martín**



La Felisa 2017
 Bodegas Emilio Moro
 DO Ribera del Duero
 Tinto genérico
 12 meses en barrica
 100% tinto fino. 14% vol.
25 €

Atractivo picota violáceo de gran capa. Potente y primario, sobresalen notas de zarzamoras, frambuesas, natas, flores azules, tarta de queso, vainilla, cacao, sándalo y puntas herbáceas agradables; recuerdos de maceración carbónica. Amplio, vibrante, jugoso, complejo, esqueleto bien armado y largo final marcado por aromas de fruta de bosque fresca y pastelería recién horneada.

José y Javier Moro rinden homenaje a su madre con su propio nombre, La Felisa. Se trata de la segunda añada que se elabora de este vino y el primer ecológico de la bodega.



Monteabellón Finca La Blanquera 2015
 Bodegas Monteabellón
 DO Ribera del Duero
 Tinto genérico
 24 meses en barrica
 100% tempranillo. 14% vol.
40 €

Picota granate bien cubierto. Potente, complejo, aromas de ciruelas negras maduras, cassis, bombón de licor, cedro, hojas secas, grafito, ceniza de puro y betún. Goloso, dotado de músculo, acertada acidez que le otorga tensión en todo su recorrido, amplio, carnoso y aromático final que incita a beber.

Comenzaron su andadura en el año 2000, aprovechando la experiencia acumulada de años atrás cuando únicamente trabajaban como viticultores. Dirige Juan Manuel García Aparicio e Isaac Fernández maneja el área enológica. Cuentan con otras bodegas en la DO Ca Rioja y DO Rueda.



Blanc de Neu 2015
 Alta Alella Mirgin
 DO Alella
 Blanco dulce
 4 meses en barrica
 100% pansá blanca.
 13.5% vol.
14,50 €

Amarillo oro. De notable intensidad, aromas primarios, amielados, balsámicos, hierbas aromáticas, cera de panal y mentoles. Equilibrado, vivo, paso confitado y de acertada acidez. Grato y largo final.

Proyecto familiar de Josep María Pujol-Busquet, su mujer Cristina Guillén y sus hijas Mireia y Georgina. Siguen los principios de agricultura ecológica desde el inicio, en 1991, cuando recuperaron viñas de más de 60 años y plantaron en laderas y terrazas las variedades tradicionales pansá blanca y mataró.



Finca Barqueres 2016
 Tomàs Cusiné
 DO Costers del Segre
 Tinto genérico
 12 meses en barrica
 100% mazuelo. 14,5% vol.
23 €

Picota bien cubierto con borde granate. Intenso, aromático, recuerdos de ciruela, cerezas, grosellas, betún, bombón inglés, hoja de tabaco, ahumados, pimienta y cueros. Sabroso, estructurado, acertada acidez que le otorga frescura, marcado carácter mineral y especiado en su paso. Largo y sávido final.

El inquieto Tomàs Cusiné se inició en 1985 en la bodega familiar Castell del Remei. Poco a poco fueron llegando el resto de proyectos, como Cérvoles Celler, aunque hasta 2003 no fundaría esta bodega, su proyecto más personal.



Otazu Premium Cuvée 2015
 Bodega Otazu
 DO Navarra
 Tinto genérico
 12 meses en barrica
 45% tempranillo, 32% cabernet sauvignon, 25% merlot. 14% vol.
11,50 €

Picota rubí. Aromática vía nasal, recuerdos de fruta roja y negra madura, especiados, pizarra, tabaco, hojarasca, betún, infusiones y grano de café. Vivo, estructurado, complejo y equilibrado, recuerdos de cassis, cerezas y largo final especiado.

Únicamente elaboran vinos con uvas procedentes de los viñedos propios (110 ha) que rodean la bodega. Cultivan las variedades tempranillo, merlot, cabernet sauvignon y chardonnay, plantadas en suelos diferentes con la finalidad de sacar el máximo potencial en cada una de ellas. Dirige con dinamismo, Guillermo Penso.



► 1 Febrero, 2019

CLUB DE GOURMETS



Finca Río Negro 5º Año 2013

Finca Río Negro
 VT de Castilla
 Tinto genérico
 18 meses en barrica
 70% tempranillo, 30% cabernet sauvignon. 14% vol.
25 €

Intenso rojo granate. Aromático, recuerdos de cassis, guindas, hojarasca, romero, brea, tinta china, mentoles y cedro. Sápido, fresco, estructurado, goloso, recorrido frutal y especiado; equilibrado en su conjunto.

—
 La bodega data de finales de los 90 y está afincada en los aldeaños de la localidad alcarreña de Cogolludo, bajo la dirección técnica de Juan Mariano Cabellos.



Pruno Magnum 2017

Finca Villacreces
 DO Ribera del Duero
 Tinto genérico
 12 meses en barrica
 Ecológico
 90% tinto fino, 10% cabernet sauvignon. 14% vol.
26 €

Picota granate bien cubierto. De notable intensidad, aromas de zarzamoras, cassis, hierbas aromáticas, florales y yogur. De gran frescura, frutal, paso carnoso y especiado. Largo final que incita a beber.

—
 Primera añada en la que este formato mágnium refleja el sello de certificado de vino ecológico cambiando el color rojo por el verde en la etiqueta. Está integrada en el grupo riojano Artevino dirigido por Lalo Antón.



Gémina Finca La Cabra Magnum 2016

BSI -Bodega Coop San Isidro-
 DO Jumilla
 Tinto genérico
 Sin determinar meses en barrica
 100% monastrell. 15% vol.
30 €

Profundo rojo picota. De notable intensidad, aromas de fruta en confitura, bombón de licor, brea, tinta china, monte bajo y cedro. Sápido, recorrido especiado, ahumado, hierbas aromáticas y fruta en sazón.

—
 Conformada por un amplio número de cooperativistas que se preocupan por elaborar vinos de calidad y manteniendo la seña de identidad de los vinos de la comarca con la autóctona variedad monastrell bajo la batuta del enólogo Francisco Pardo.



875 M 2017

El Coto de Rioja
 DOCa Rioja
 Blanco fermentado en barrica
 100% chardonnay. 12% vol.
10 €

Pajizo pálido. En su conjunto aparecen notas de fruta tropical, flores blancas, vainilla y mantequilla.

—
 El viñedo se encuentra a 875 m de altitud, de ahí su nombre, elaborado únicamente con la variedad chardonnay, atípico en la DOCa Rioja. César Fernández dirige en estos momentos este clásico riojano.



Montesquius Blanc de Blancs 2015

Montesquius
 DO Cava
 Brut nature gran reserva
 75% xarel-lo, 25% macabeo. 12% vol.
30 €

Pajo dorado. Intenso, aromas de manzana asada, hojaldre, anisados y pan tostado. Fresco, carbónico bien integrado, grato paso y final algo cítrico y amargoso.

—
 De larga tradición vitivinícola inicia su camino en el año 1918. El enólogo Gerardo Alcober emplea los métodos de elaboración tradicionales bajo los estándares de máxima calidad. Solo elabora cavas de tipo reserva y gran reserva.