

LÆtiqueta

FINCA COMBARRA 2012 – Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon

Bodega Tomás Cusiné – DO Costers del Segre

Hablemos de este vino

Se elabora a partir de la uva procedente de la finca de mayor altitud de la bodega, que le da el nombre, ubicada en el pueblo de El Vilosell, dentro de la subzona de Les Garrigues, en la provincia de Lleida.

¿Qué encontramos en él?

Vivo color rojo granate con destellos rubí, con notable complejidad en nariz donde despliega notas de fruta negra, matices ahumados, de especias picantes (pimienta negra), cacao y torrefactos. El paladar es aterciopelado y amplio, con nítidos recuerdos de moras y grosellas, sobre un fondo dulzón. Un tinto profundo y con mucha personalidad, de gran persistencia.

FINCA VILLACRECES 2015 – Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Finca Villacreces – DO Ribera del Duero

Hablemos de este vino

Procedente de una selección de parcelas con los rendimientos más bajos de la finca ubicada en Quintanilla de Onésimo a orillas del Duero, Finca Villacreces 2015, el hermano mayor de un best seller como Pruno, refleja la filosofía de esta bodega.

¿Qué encontramos en él?

De color rojo picota con destellos granate, en nariz nos trae recuerdos de fruta madura, matices minerales toques de toffee de su paso por barrica. Entrada con volumen, taninos maduros, largo y persistente, con recuerdos de regaliz negro y balsámicos en retronasal.

LEGARDETA CHARDONNAY 2015 – Chardonnay

Bodegas Chivite – DO Navarra

Hablemos de este vino

Chivite de Villatuerta Chardonnay cambia, con la nueva añada, de imagen y pasa a envasarse en botella borgoña, para destacar su procedencia, la Finca de Legardeta, un verdadero terroir de 138 hectáreas. La influencia del clima atlántico-continental, en cuanto a temperatura y el régimen de pluviometrías, permite a la Chardonnay madurar a su ritmo, lenta y suavemente manteniendo buenos niveles de acidez, pH y potencial aromático finalmente fresca y expresividad.

¿Qué encontramos en él?

Brillante color amarillo con reflejos verdosos, en nariz es intenso y complejo, con aromas de fruta de hueso (albaricoques), cítricos y flores blancas. En boca es graso, con volumen, con recuerdos tostados, de brioche y cítricos y un final con matices minerales.

TOBÍA SELECCIÓN DE AUTOR 2015 – Tempranillo, Graciano, Garnacha

Bodegas Tobía – D.O. Ca. Rioja

Hablemos de este vino

Un vino que ofrece la visión más personal de Oscar Tobía y que expresa la complejidad de la D.O. Ca. Rioja a partir de la visión personal de Oscar Tobía, que seleccionó para su elaboración uvas de seis parcelas y tres variedades diferentes. Su inquietud por explorar nuevas prácticas vitícolas y enológicas, renovando la tradición, le ha llevado a ofrecer una completa y excepcional gama de vinos.

¿Qué encontramos en él?

Profundo color granate de capa alta, con notas de frutos del bosque maduros, notas de especias dulces, de regaliz y matices de monte bajo. En boca es opulento, fresco, amable y redondo, con taninos pulidos y recuerdos de tostados y fruta en compota en retronasal.

JEAN LEON CF-15 – Cabernet Franc

BODEGAS JEAN LEON – DO Penedès

Hablemos de este vino

Jean Leon sigue apostando por su línea de vinos experimentales y lo hace ahora con el lanzamiento de un 100% Cabernet Franc. CF-15 es un vino exclusivo, de edición limitada – se han producido 2.018 botellas – y certificado como ecológico. Este cabernet franc se ha elaborado a partir de una meticulosa selección de cepas viejas de más de cuarenta años, y ha sido envejecido durante un mínimo de 12 meses en botas de roble francés. La línea de vinos experimentales de Jean Leon se estrenó el año pasado con el lanzamiento de X-15, un Xarel·lo de edición limitada del que pronto saldrá la segunda añada. Se trata de un proyecto con el que el equipo de Jean Leon, dirigido por Mireia Torres, quiere rendir homenaje a la personalidad más intuitiva, experimental y decidida del santanderino que fundó la bodega en los años sesenta.

¿Qué encontramos en él?

De color picota con destellos guinda, de capa media-alta, en nariz encontramos aromas de fruta negra (ciruelas y grosellas) y de fruta roja confitada, especias (pimienta), humo de chimenea y bosque umbrío. De entrada dulce en boca, voluminoso y carnoso en el centro de la boca, cálido en el paso y fresco al final, con ligeros amargos muy elegantes. Taninos dulces y redondos y magnífica acidez. Final muy largo.

TOMBÚ ROSADO 2016 - Prieto Picudo

Dominio Dostares – VT Castilla y León

Hablemos de este vino

Un vino que se ha elaborado con especial mimo y cuidado para mostrar la verdadera identidad de la uva prieto picudo, variedad que estuvo prácticamente extinguida a finales del siglo XX. Esta nueva añada 2016 tiene un estilo que destaca por diferenciarse completamente tanto del clásico clarete leonés, como de los rosados provenzales.

¿Qué encontramos en él?

De color fresa brillante, con aromas a flores rojas, frutas del bosque y especias dulces, recuerdos de monta bajo y de caramelos de fresa. En boca es potente y elegante a la vez, con el predominio de los frutos rojos y las notas golosas, amable en el paso y con un final intenso y persistente. Un rosado original, de gran potencial aromático y equilibrada personalidad.

PAGO DE ARDALEJOS 2013 – Tempranillo

Bodegas Vagal – DO Valtiendas

Hablemos de este vino

Vagal es un nombre compuesto que aúna "Va" de Valtiendas y "Gal" de Galindo. Valtiendas es un pueblo de Segovia y también el nombre de esta D.O.P. vecina de la Ribera del Duero, llena de cantos rodados (un tipo de terreno muy dado a la calidad del vino) y con una altitud envidiable de 940 m que hace que sus vinos mantengan un frescor característico. Galindo se refiere al apellido de la familia. Es la bodega de referencia de esta pequeña denominación y este su vino más preciado, procedente de agricultura biodinámica.

¿Qué encontramos en él?

En la copa se muestra rojo picota con destellos aún violáceos, capa alta y lágrima teñida. En nariz nos encontramos con un vino serio, con buena madurez de frutas rojas, toques lácteos tímidos, balsámicos y recuerdos de monte umbrío. En boca está bien integrado el conjunto, goloso, amable, un vino que nos llena la boca. Final muy persistente y largo.

la notecademarka

