



**LA CATA**  
**E. BELLVER**

**Finca Barqueres**

La bodega acaba de lanzar al mercado el primer vino monovarietal de Cariñena que se elabora en toda la denominación. Un proyecto de Tomás Cusiné por recuperar esta uva en la zona. El viñedo se encuentra a una altitud superior a los 600 metros. Tras una vendimia manual, el mosto macera en depósitos de acero inoxidable y posteriormente hace la crianza en barricas de roble francés de 600 litros. El resul-



**Bodega:** Tomás Cusiné  
**D. O.:** Costers del Segre  
**Añada:** 2016  
**Uva:** Cariñena  
**Temperatura de servicio:** Entre: 15-16° C  
**Precio aprox.:** 23 €  
**Calificación:** 7/10.

tado final salta a la vista. Color rojo rubí de intensidad media. Aromas a cacao, hierbas del monte y frutas rojas maduras. Muy fácil de beber, un poco sedoso y con un final bastante largo. Es un tinto que acompañará muy bien los guisos de carne de caza mayor.

**Dorado 61**

Para los que gustan de vinos con historia, sin duda, este es todo un acierto. Durante décadas la zona de Rueda fue conocida por elaborar vinos generosos, incluso existían importantes plantaciones de uva Palomino. El paso del tiempo y las modas hicieron que la Verdejo tomara todo el protagonismo en esta denominación de origen donde los blancos son los que mandan y mucho. Pero todavía quedan



**Bodega:** Cuatro Rayas  
**D. O.:** Rueda  
**Añada:** Sin especificar  
**Uvas:** Verdejo y palomino  
**Temperatura de servicio:** Entre: 6-8° C  
**Precio aprox.:** 9 €  
**Calificación:** 8/10

algunas bodegas que elaboran este tipo de vino. Cuatro Rayas es una de ellas y lo sigue elaborando mediante el sistema jerezano de criaderas y soleras. Bonito color caoba intenso. Aromas balsámicos y tostados que vuelven a aparecer en boca.

**Samorens**

Es el vino de la gama más accesible de Ferraton, uno de los elaboradores más reconocidos del Ródano. Tinto elaborado a partir del ensamblaje de Garnacha, Syrah y Cinsault procedente de viñedos repartidos en la apelación Côtes du Rhône. Frutal y especiado, ofrece mucho más de lo que cuesta y resultará una buena elección si se abre para disfrutar con amigos. A la vista nos



**Bodega:** Ferraton Père&Fils  
**D. O.:** Côtes du Rhone  
**Añada:** 2016  
**Uvas:** Garnacha, Syrah y Cinsault  
**Temperatura de servicio:** Entre: 15-17° C  
**Precio aprox.:** 7 €  
**Calificación:** 15/10

ofrece un color granate muy limpio. En nariz aparecen aromas a frutas rojas en compota y ciruelas rojas. Pero donde más se disfruta este vino es en boca, donde resulta muy sedoso, con un recuerdo final a moras y regaliz.