

VINOS

Algunos de los mejores tintos y blancos jóvenes de España

• El crítico de ABC elabora una selección de vinos de las añadas 2016-2017 en todos los casos por un precio inferior a 30 euros



Juan Fernández-Cuesta
@juanfdezcueta
Actualizado: 17/12/2018 10:43h

Una buena copa de vino no depende de las fechas. Es una gran idea en casa a la hora de comer, o en la reunión de amigos el fin de semana. O en Navidad, sí, también en Navidad. En cualquier de las comidas o cenas familiares de estas fechas, donde brindamos por la vida, por un año más. Para esas citas proponemos una selección de vinos jóvenes y baratos, excelentes todos, con los que sin duda triunfaremos en la mesa.

NOTICIAS RELACIONADAS

Los mejores vinos de España por menos de 30 euros

Los doce mejores tintos de España por menos de 10 euros



Verum Merlot VS

Puntos: 91 puntos. **Precio:** 21 €. **Añada:** 2014. **Variedad:** Merlot. **Bodega:** Verum. Tomelloso. Ciudad Real. 926 511 404.

Mucha presencia frutal, notas balsámicas, un volumen sobresaliente, una muestra sabrosa más que digna y que tiene que crecer.

Pago de Cirsus Chardonnay Barrica

Puntos: 92. **Precio:** 14 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Chardonnay.
Bodega: Pago de Cirsus, en Ablitas. Navarra. 948 386 427. Vino de Pago.

Delicados por momentos, en otros encantador y siempre con carácter. Muy fino, sabroso, fruta adecuada y muy buena crianza.

El Grifo Malvasía Seco

Puntos: 92. **Precio:** 10 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Malvasía volcánica. **Bodega:** El Grifo. San Bartolomé. Las Palmas. 928 524 036

Impacta desde el principio por esa sensación de acidez que marca todo el recorrido en boca, por esa finura frutal, por esa categoría. De esos que bebes y disfrutas siempre.

Pazo de Barrantes

Puntos: 91. **Precio:** 15 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Albariño.
Bodega: Pazo de Barrantes. Barrantes. Pontevedra. 986 718 211. D. O. Rias Baixas.

Carácter y personalidad, muy buena estructura y gran recorrido en boca. Es un blanco muy bien hecho y que te permite disfrutar en todo momento.

AALTO

Puntos: 94. **Precio:** 28 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Tempranillo. **Bodega:** Aalto. Quintanilla de Arriba. Valladolid. Robera del Duero. 620 351 182.

Brillante. Te muestra la luz, el camino. que creo debieran recorrer todos por esta zona de España. Y mira que, presuntamente, es difícil alcanzar el equilibrio, pero se obtiene una gran fruta y tiempo suficiente para ser de los mejores.

Las Ocho

Puntos: 92. **Precio:** 18 euros. **Añada:** 2016. **Variedades:** Bobal, monastrell, garnacha, tempranillo y otras. **Bodega:** Chozas Carrascal. San Antonio de Requena. Valencia. 963 410 395. Vino de Pago.

Necesita pretender más la bodega con esta elaboración. Necesita evidentemente menor suavidad, mayor consistencia... Es agradable, cómodo en boca, sabroso y requiere mayor contundencia frutal.

Generación MC

Puntos: 94. **Precio:** 30 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Tempranillo. **Bodega:** Marqués de Cáceres. Cenicero. La Rioja. 941 454 000.

Uno nunca sabe a ciencia cierta hasta dónde puede llegar un vino. Sí se sabe desde dónde no. Aquí tenemos una grandísima muestra con unas expectativas impactantes que todavía está por acabar de criarse. Lo que se vislumbra ya es maravilloso.

Erial TF

Puntos: 94. **Precio:** 24 euros. **Añada:** 2015. **Variedad:** Tempranillo. **Bodega:** Epifanio Rivera. Pesquera de Duero. Valladolid. 615 113 288

Extraordinaria sensación frutal en nariz con aromas muy elegantes y una fruta que lo es aún más. En boca es dichoso, digno, contundente por momentos y largo. Una muestra extraordinaria.

Lagar de Cervera

Puntos: 90. **Precio:** 12 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Albariño.
Bodega: [Lagar de Cervera](#). La Guardia. Pontevedra. 986 625 875. D. O. Rias Baixas.

Matizes de frutas de hueso como el melocotón, frutas blancas como la pera y manzana maduras y un notable fondo cítrico. Junto a su boca golosa disfrutamos de su amplitud y frescura y una acidez muy bien integrada.

Paco García Garnacha Edición Limitada

Puntos: 93. **Precio:** 15 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Garnacha.
Bodega: [Paco García](#). Murillo de Río Leza. La Rioja. 941 432 372

Un ser especial ajeno a la vida monótona de La Rioja. No se deja ver mucho, pero nadie se olvida de él por su elegancia, su sentido calmado de paearse por la vida y su corazón. Un ser especial, sí. Un ser distinto.

Las Moradas de San Martín Albillo Real

Puntos: 92. **Precio:** 12 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Albillo real.
Bodega: [Las Moradas de San Martín](#). S. Martín de Valdeiglesias. Madrid. 691 676 570

A veces se trata de entender que el público puede pretender beber y no pararse a oler, a pensar... Sólo beber y que el vino te aporte un momento de felicidad. Este blanco de albillo te puede aportar muchos momentos de felicidad.



Vilosell

Puntos: 92+. **Precio:** 11 euros. **Añada:** 2016. **Variedades:** Tempranillo, syrah y garnacha. **Bodega:** Tomàs Cusiné. El Vilosell. Lérida. 973 176 029

Solo una pequeña incidencia final resta valor a una muestra llena de sabor, de poderío frutal e incluso de gracia.

Dominio de Tares Cepas Viejas

Puntos: 92+. **Precio:** 12 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Mencía.
Bodega: [Dominio de Tares](#). San Román de Bembibre. León. 987 514 55. D.O. Bierzo.

Quizá sea la mejor muestra de esta marca que he catado en muchísimos años y además tiene mucha presencia en los restaurantes y en las tiendas. Al menos en este aspecto, y con toda la calidad que atesora, es una idea genial.

Pago de Carraovejas

Puntos: 93. **Precio:** 30 euros. **Añada:** 2016. **Variedades:** Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot. **Bodega:** [Pago de Carraovejas](#). Peñafiel. Valladolid. 983 878 020.

Hay momentos en los que se pierde el norte y otros en los que se encuentra. Este último es el caso de hoy, aunque creo que ha perdido algo de calidad frutal y ha ganado consistencia y equilibrio, lo que es de agradecer.

Ossian

Puntos: 92 puntos. **Precio:** 27 euros. **Añade:** 2016. **Variedad:** Verdejo. **Bodega:** [Ossian](#). Nieva. Segovia. 983 878 020

Quizá es una impresión personal, quizá las botellas que caté... Un gran vino con notas para mi gusto demasiado poderosas. Evidentemente, hay que darle tiempo para que muestre todo su esplendor.

Quintaluna

Puntos: 90. **Precio:** 10 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Verdejo. **Bodega:** [Ossian](#). Nieva. Segovia. 983 878 020.

Uva de calidad y blanco sobresaliente, aunque a lo mejor permaneció demasiados meses en contacto con sus lías. Menor sensación cítrica que en anteriores catas.

Remírez de Ganuza Blanco

Puntos: 92. **Precio:** 28 euros. **Añada:** 2016. **Variedades:** Viura (80%), malvasía, garnacha blanca y otras. **Bodega:** [Remírez de Ganuza](#). Samaniego. Álava. 946 60 90 22

Madurez frutal, notas balsámicas con un recuerdo de anís muy evidente, sabroso en boca, largo y hasta dichoso. Creo que necesitaría un poquitín más de frescura.

Comenge

Puntos: 91. **Precio:** 16 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Tempranillo. **Bodega:** [Comenge](#). Curiel de Duero. Valladolid. 983 880 363.

Una elaboración bien hecha, con volumen, largo recorrido y persistencia en el final en boca. Capaz de mostrar todo el encanto y la potencia del tempranillo.

Castel0 de Medina VS Verdejo

Puntos: 92. **Precio:** 10 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Verdejo. **Castelo de Medina**. Villaverde de Medina. Valladolid. 983 831 932

Le falta una pinza de frescura para acceder a un estadio superior. Y sí, eso es muy importante, pero aquí hay suficiente esencia y categoría.

La Misión de Menade

Puntos: 92. **Precio:** 22 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Verdejo. **Bodega:** [Menade](#). Rueda. Valladolid. 983 103 223

Si obviamos lo que no debemos obviar, tiene mucha intensidad en boca, buena fruta, una agradable sensación de acidez que le conduce por el buen camino y un final muy lógico.

Eduardo Peña

Puntos: 91. **Precio:** 12 euros. **Añada:** 2017. **Variedades:** Treixadura, albariño, godello, lado y loureira. **Bodega:** Eduardo Peña. Castrelo de Miño. Orense. 988 269 518.

Tiene ciertos recuerdos de grandes vinos de la zona, lo que sucede es que no se ha conseguido atar esa sensación de acidez que se pasea como si fuera la dueña del lugar. En cualquier caso, sabor, frescura y buena calidad.

Harena

Puntos: 92+. **Precio:** 12 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Verdejo. **Bodega:** Garciarévalo. Matapozuelos. Valladolid. 983 832 914

Frescura, una acidez muy adecuada, buena fruta, agradable en boca, aviesas intenciones. Características todas que nos conducen, al final, a un tiempo de alegría, de bendiciones y de paz.



Finca Tresolmos Lías

Puntos: 92. **Precio:** 6 euros. **Añada:** 2017. **Verdejo.** **Bodega:** Garciarévalo. Matapozuelos. Valladolid. 983 832 914

Sabiduría, intensidad, fruta de categoría, mucho sabor y una sensación de acidez casi perfecta que flota en el ambiente. Así deberían ser muchos que presumen y carecen. Este no presume y tampoco carece.

Nassos

Puntos: 93. **Precio:** 18 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Garnacha **Bodega:** Rodríguez Sanzo. Valladolid. Valladolid. 983 150 150

Algunas bodegas cuando dejan libertad de creación a los creadores obtienen de ciertas elaboraciones pura calidad. Esto está muy bueno.

Viña Sastre Crianza

Puntos: 93. **Precio:** 16 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Tempranillo. **Bodega:** Viña Sastre. La Horra. Burgos. 947 542 108

Uno de los pocos crianzas que obtienen mi confianza plena. Objetivamente bueno, subjetivamente mejor. Sabroso, buena fruta, notable equilibrio y bendito final.

Terras de Lantaño

Puntos: 91. **Precio:** 15 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Albariño. **Bodega:** Viña Cartín. Baión. Pontevedra. 986 505 906. D. O. Rias Baixas.

Aroma afrutado reposado sobre un fondo floral, y sabor fresco, franco y complejo que tras su paso por boca deja un postgusto largo, afrutado y agradable.

Juan Gil Moscatel

Puntos: 91 puntos. **Precio:** 7 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Moscatel. **Bodega:** Juan Gil. Jumilla. Murcia. 968 435 022

Perfecta obra desde la sencillez y una uva que muestra su mejor cara en boca tras una lógica impresión de aromas envueltos por fruta madura dulce. Sabroso y a la vez fresco, muy cómodo y agradable.

Juan Gil Plata

Puntos: 91. **Precio:** 11 euros. **Añada:** 2016. **Variedad:** Monastrell. **Bodega:** Juan Gil. Jumilla. Murcia. 968 435 022

Un poquitajo menos de densidad, un cachito más de finura y frescura y se habría convertido en un ser superior. Desde el principio se nota que es un vino muy cómodo y perfecto para beber en compañía.

Juan Gil Azul

Puntos: 92. **Precio:** 22 euros. **Añada:** 2016. **Variedades:** Monastrell, cabernet sauvignon y syrah. **Bodega:** Juan Gil. Jumilla. Murcia. 968 435 022

Objetivamente es una muestra que merece la pena, contiene los ingredientes precisos para mostrar al público más que suficiente calidad y un sabor eterno. Para todos, merecela pena.

Godeval Cepas Vellas

Puntos: 92. **Precio:** 18 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Godello. **Bodega:** Godeval. Barco de Valdeorras. Orense. 988 108 282.

Muy agradable en boca, algún recuerdo cítrico y de fruta blanca, sabroso, perfecto para ser consumido, para los amantes de los vinos de uva godello.

Marqués de Riscal Limousin

Puntos: 94. **Precio:** 16 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Verdejo. **Bodega:** Marqués de Riscal. Rueda. Valladolid. 945 606 000

Magnífico. Pura esencia frutal y mucha intención en bodega. Un rastro de crianza que se pasea por el ambiente y te deja feliz. Un gran blanco.

Finca Montico

Puntos: 93. **Precio:** 14 euros. **Añada:** 2017. **Variedad:** Verdejo. **Bodega:** Marqués de Riscal. Rueda. Valladolid. 945 606 000

Está buenísimo. No es cuestión solo de tomarse una copa o dos, sino de admirarlo, quererlo y besarlo.

Finca Torrea

Puntos: 92. **Precio:** 26 euros. **Añada:** 2016. **Variedades:** Tempranillo y graciano. **Bodega:** Marqués de Riscal. Elciego. Álava. 945 606 000

Tiene todas las condiciones para alcanzar la victoria. Tiene una buena fruta, está bien hecho y quizá un pelín poderoso, pero al final agradable y digno de elogio.

Venta del Puerto Nº 12

Puntos: 92. **Precio:** 12 euros. **Añada:** 2016. **Variedades:** Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah. **Bodega:** Vinos de la Viña. La Font de la Figuera. Valencia. 962 290 078

He soltado un taco cuando, tras dar los puntos a ciegas, me han dicho qué vino era. Supone una mejora extraordinaria y la palabra equilibrio le bendice. Ha vuelto a su mejor versión.