



vinaria

Por JULIO SIRVENT

El mundo entero tiene más o menos tres vasos de vino de retraso. HUMPHREY BOGAT



TINTO HOMENAJE 2017

Bodegas Marco Real
DO Navarra
Tempranillo y Cabernet Sauvignon
P.V.P. 5 €

El tinto Homenaje 2017 completa junto a un blanco y a un rosado un trío de vinos diferentes que forman una propuesta tan expresiva como única, diseñada por las Bodegas Marco Real de la familia Belasco, ubicadas en la navarra Olite. En este tinto joven conviven las uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon, procedente de diferentes viñedos, logrando un equilibrio, con largo final en boca y con una personalidad muy particular, resultando atractivo para una amplia banda de amantes del vino. Ofrece un tono muy rojo cubierto. Entre sus aromas no faltan notas a frutas negras y del bosque. La botella muestra una etiqueta impactante, incorporando el tapón de rosca.



TINTO CUMAL 2016

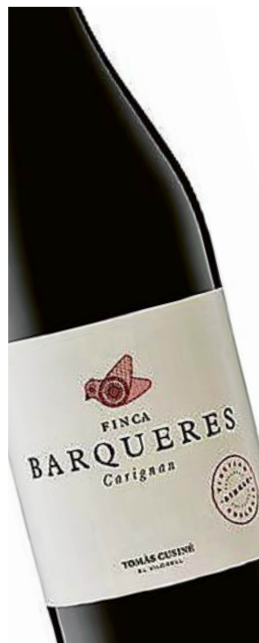
Bodega Dominio Dostares
DO Bierzo
Prieto Picudo
P.V.P. 19 €

Cuando se quiere crear una bodega, suele diseñarse bajo un objetivo muy concreto. La creación, en el 2014, Dominio Dostares en Pajares de los Oteros (León), en la DO El Bierzo, y a 800 metros de altura, fue para recuperar la variedad tinta Prieto Picudo. Fruto de esa decisión nació el Cumal, considerado en su añada 2016 como ejemplo de lo que puede dar esta uva, gracias a una agricultura tradicional y natural, pero también complicada al trabajar con cepas cuyos sarmientos están a ras del suelo. Tuvo una crianza de más de un año en barricas francesas. Su tonalidad es de guinda oscura. Surgen aromas de frutas silvestres. Ofrece taninos estructurados y grato final.

TINTO FINCA BARQUERES 2016

Bodega Tomás Cusiné
DO Costers del Segre
Cariñena
P.V.P. 23 €

La Finca Barqueres, situada en Vilosell, pueblo bucólico plantado a 700 metros de altura, en la falla del Montsant, amparada por la DO Costers del Segre, cercana a las DO Montsant y Priorato. Este fue el primer proyecto independiente de Tomás Cusiné, iniciado en las bodegas familiares **Castell del Remei** y **Cérvoles**, destacada ya figura vinatera emergente. Su tinto Finca Barqueres 2016 es el primer vino varietal de cariñena de Costers del Segre, bajo el objetivo de recuperar esta variedad. Su crianza fue en barricas francesas. Tiene un tono granate oscuro. Muestra aromas a fruta del bosque y a cacao. Destacan sus finos taninos, su complejidad elegancia y largo final.



BLANCO MUSCAT 2018

Bodega Miquel Oliver
DO Pla i Llevant de Mallorca
Moscatel Frontignac
P.V.P. 10 €

Hace unos 25 años, el Govern Balear autorizó la variedad de uva blanca Moscatel, en sus tipos Frontignac y Alejandría. El Muscat, elaborado con la moscatel Frontignac, de sabor seco, y que acaba de alcanzar la añada 2018, fue una celebrada respuesta del bodeguero de Petra, Miquel Oliver, ya que con el tiempo se ha convertido en un hito, mantenido por su hija Pilar, enóloga y desde hace unos años directora de la bodega. Como muchos vinos vuelve a reinventarse positivamente en cada vendimia, como en la 2018. Destaca un tono amarillo con cierta fuerza. En nariz aparecen aromas florales y minerales. En boca hay notas afrutadas y cítricas, teniendo persistente final.

TINTO GRAN VERÁN SELECCIONADO 2014

DO Binissalem
Manto Negro y Sirah
P.V.P. 40 €

Fue en octubre del 2018, cuando la bodega Biniagual, situada en el recuperado 'llogaret' del mismo nombre, presentó su tinto Gran Verán Seleccionado del 2015. Actualmente está en el mercado su añada 2014, la cual sigue la línea marcada desde un principio, resaltando su máxima expresión. Protagonizan este tinto con 22 meses de maduración en barricas francesas la variedad autóctona Manto Negro y la gala Syrah, esta uva marcando la tonalidad de rojo picota profundo, sumando diez meses para lograr con un equilibrado afinado. Destaca por su potencia, resaltando estructura y elegancia, con aromas tostados, de especias y tabaco canario.

