



► 24 Junio, 2018

**ALCEÑO
4 MESES**



Expresivo y agradable, se aprecia un perfecto equilibrio entre aromas de fruta madura y de roble aportando al vino unas características de gran personalidad.

Precio: 6 euros
Añada: 2017
Varietal: monastrell (85%) y syrah
Origen: D.O. Jumilla
Bodega: Alceño
Dirección: Jumilla (Murcia)
Tel.: 968 780 142
Web: alceno.com

BARCOLOBO



Me gusta que algunas bodegas hagan caso a lo que importa de verdad al consumidor. ¿Vino pesado o fácil de beber? Lo dice la bodega: «Fácil de beber». Y suave, equilibrado, redondo.

Precio: 15 euros
Añada: 2013
Varietal: tempranillo, syrah y cabernet sauvignon
Origen: Castilla y León
Bodega: Finca La Rinconada
Dirección: Castronuño (Valladolid) **Tel.:** 91 490 18 71
Web: barcolobo.com

**ECCE VINUM
TEMPRANILLO**



Finura, suficiente longitud en boca y equilibrio. Exacta crianza, con la madera totalmente integrada y fruta de buena calidad. Todo el sabor y un punto de dulzura que le hace un ser rico, muy rico.

Precio: 7-9 euros
Añada: 2013
Varietal: tempranillo
Origen: Castilla La Mancha
Bodega: Moisés Casas
Dirección: Miguel Esteban (Tolledo)
Tel.: 653 28 07 97
Web: eccevinum.com

GOTIM BRU



Notas balsámicas, de cacao y tostadas que luego dan paso a matices especiados y de fruta negra (ciruela). La entrada en boca es grácil y armoniosa, con buen desarrollo y generosa acidez.

Precio: 8 euros **Añada:** 2015
Varietal: garnacha, tempranillo, syrah y cabernet sauvignon **Origen:** D.O. Costers del Segre **Bodega:** Castell del Remei **Dirección:** Castell del Remei (Lérida)
Tel.: 93 580 200
Web: castelldelreimei.com

IRREPETIBLE



Era muy capaz de mejorar y lo ha hecho, con un sabor profundo, buen equilibrio y alta capacidad frutal. De lo mejorcito que existe en España a su precio, como ya escribimos hace unos meses.

Precio: 6 euros
Añada: 2015
Varietal: syrah y malbec **Origen:** D.O. Manchuela **Bodega:** Altolandon **Dirección:** Landete (Cuenca)
Tel.: 677 228 974
Web: altolandon.com



► 24 Junio, 2018

**JUAN GIL
 ETIQUETA
 AMARILLA**



Aromas frutales muy atractivos con toques de fruta madura y recuerdos de madera nueva. Bien constituido en boca, de buena estructura, vivo y sabroso, con cuerpo, equilibrado.

Precio: 6-7 euros
Añada: 2017
Variedad: monastrell
Origen: D.O. Jumilla
Bodega: Juan Gil
Dirección: Jumilla
Tel: 968 435 022
Web:
 bodegasjuangil.com

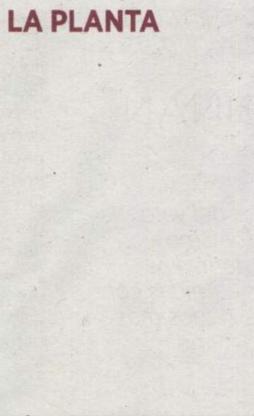
**LA MEJORADA
 LAS NORIAS**



No es cuestión de hacer un juego de palabras, pero este vino ha mejorado mucho. Muy necesitado antes de botella, empieza a alcanzar la calidad sin fisuras, adecuada frescura y sabor.

Precio: 10-11 euros
Añada: 2014
Variedad: tempranillo
Origen: Vino de Castilla y León
Bodega: La Mejorada
Dirección: Olmedo (Valladolid)
Tel: 983 483 057
Web: lamejorada.es

LA PLANTA



Notas en nariz de frutos rojos con una alta intensidad aromática y recuerdos de crianza. Buena frescura con una fácil y equilibrada entrada en boca, dejando sensaciones de carnosidad y volumen.

Precio: 7-8 euros
Añada: 2016
Variedad: tempranillo.
Origen: D.O: Ribera del Duero.
Bodega: Arzuaga
Dirección: Quintanilla de Onésimo (Valladolid).
Tel.: 983 681 146
Web: arzuaganavarro.com

**LAS MORADAS
 DE
 SAN MARTIN
 SENDA**



Fino, limpio, frutillos rojos, notas de campo, monte bajo, balsámicos, sabor, equilibrio, longitud, y hasta belleza. Esto decía hace meses del 2013 y su nuevo hermano será superior.

Precio: 9-10 euros
Añada: 2014
Variedad: garnacha
Origen: Vinos de Madrid
Bodega: Las Moradas de San Martín
Dirección: San Martín de Valdeiglesias (Madrid)
Tel: 691 676 570
Web: lasmoradasdesanmartin.es

LAS RETAMAS



Esencia frutal, mayor suavidad en boca que anteriores añadas, como ya dije en consonancia con todo tipo de públicos. Sabroso, cómodo y fino. Uno de los mejores a menos de 10 euros.

Precio: 9 euros
Añada: 2015
Variedades: tempranillo, cabernet sauvignon y syrah
Origen: D.O. Vinos de Madrid
Bodega: El Regajal
Dirección: Aranjuez (Madrid)
Tel: 91 307 89 03
Web: elregajal.es

**LAS TRES
 FILAS 2016**



Nariz intensa, fresca y elegante donde dominan las sensaciones de frutos rojos, fresa y frambuesa, así como notas florales de violetas. Elegante, fresco y sedoso en boca. Redondo.

Precio: 7-9 euros
Añada: 2016
Variedad: Mencía
Origen: D.O. Bierzo
Bodega: Merayo
Dirección: San Andrés de Montes (León)
Tel: 987 057 925
Web: bodegasmerayo.com

**PACO GARCÍA
 SEIS MESES**



Buena fruta, buena elaboración, notas de fruta roja y cierta frescura que se mantiene hasta el fin. Un paso por boca muy agradable que te deja próximo a la satisfacción plena.

Precio: 6-7 euros
Añada: 2016
Variedad: tempranillo
Origen: D.O.C. Rioja
Bodega: Paco García
Dirección: Murillo de Río Leza (La Rioja)
Tel: 941 43 23 72
Web: bodegaspacogarcia.com

**VIÑA ALBERDI
 CRIANZA
 2012**



Intensidad de frescos aromas de frutos rojos maduros, fresas silvestres, grosellas y frambueas, con un fondo balsámico. Buena estructura y equilibrio en boca, taninos suaves y amables.

Precio: 12 euros
Añada: 2012
Variedad: tempranillo
Origen: D.O.C. Rioja
Bodega: La Rioja Alta
Dirección: Haro (La Rioja)
Tel: 41 310 346
Web: gruporiojalta.com

**VIÑA SANTA
 MARINA 2014**



En nariz recuerdos de frutas negras, de especias, con matices tostados. En boca vuelve a repetirse la explosión de aromas con un paso suave hasta el fin. Muy buena muestra al gusto de todos.

Precio: 8-9 euros
Añada: 2014
Variedades: cabernet sauvignon y syrah
Origen: Tierra de Extremadura
Bodega: Viña Santa Marina
Dirección: Mérida (Badajoz)
Tel: 824 607 001
Web: vsantamarina.com

**VIÑA SASTRE
 ROBLE**



Notas muy evidentes de frutas silvestres y frutillos rojos. En boca también es evidente su juventud, pero con gran equilibrio. Suavidad de principio a fin, sensaciones muy agradables.

Precio: 8-9 euros
Añada: 2016
Variedad: tempranillo
Origen: D.O. Ribera del Duero
Bodega: Viña Sastre
Dirección: La Horra (Burgos)
Tel: 947 54 21 08
Web: vinasastre.com