



vinaria

El conde de Cabra tiene una viña: él se la poda y él se la labra. (Pedro Valles)

Por JULIO SIRVENT

TINTO RESERVA CASTELL DEL REMEI 1780

Bodega **Castell del Remei**
D.O. Costers del Segre
Cabernet Sauvignon, Merlot Sirah
Ull de Llebre y Garnacha Tinta
P.V.P. 22'95€

No faltan etiquetas de vinos tintos, especialmente, en las se quiere reflejar una fecha importante para quien ha elaborado el vino, como sucede la que muestra la fecha 1780, que recuerda el inicio de la bodega **Castell del Remei**, en Penelles (Lérida). Este Reserva 2014 logra una apreciable elegancia en boca y nariz gracias al equilibrio conseguido al combinar las variedades francesas Cabernet Sauvignon, Merlot y Sirah con las hispanas Ull de Llebre (Tempranillo) y Garnacha Tinta. Tuvo una crianza de año y medio, dentro de barricas francesas y americanas. Hay complejidad en sus aromas, con protagonismo de especias, ahumados y frutas confitadas.



TINTO PRUNO 2016

Finca Villacreces
DO Ribera del Duero
Tinta Fina y Cabernet Sauvignon
P.V.P. 10'95€

En esa Milla de Oro de Ribera del Duero, como se denomina a esa franja que discurre entre Peñafiel y Tudela del Duero, de unos 15 kilómetros de recorrido, junto a viñas de bodegas famosas de la zona, se encuentran las 60 hectáreas de la bodega Villacreces, con sede en Quintanilla de Onésimo. De esa viña salen las uvas que han creado durante añadas el tinto Pruno, que ya alcanza su añada 2016. La Tinta Fina domina en este vino, con crianza de un año en barricas de roble francés, combinado con un 10% de Cabernet Sauvignon. Su morfología es amplia, mostrando recia capa, como complejo en nariz y potente en el paladar, a la vez que goloso y de largo final.



AA MIRGIN EXEO 2013

Alta Alella
DO Cava
Pança Blanca y Chardonnay
P.V.P. 55€

En esta ocasión la familia Pujol-Busquets Guillem sorprende con un espumoso muy mediterráneo, pero con el acento de la tierra de Vallcirera, en la DO Alella, gracias al 60% que le imprime la autóctona Pança Blanca, con el 40% de la francesa Chardonnay. Se trata del primer espumoso de esta bodega familiar. Cava de Paraje Calificado, que dentro de la categoría premiun solo ostenta nueve bodegas, en donde son determinantes el clima y la geología. Se elaboró con las mejores uvas, logrando acidez macada y aromas florales con notas de frutas maduras. Tiene untuosidad en su paso en boca, burbujas muy integradas y largo post gusto.



COUPAGE 110 DE TINTOS 2014

Vins Nadal
Vi de la Terra de Mallorca
Syrah, Merlot y Manto Negro
P.V.P. 20€

Esperanza Nadal Galmés, desde que alcanzó altas responsabilidades en la bodega familiar, fundada en 1930 en Binissalem, localidad vinatera por excelencia de Mallorca y que da nombre a la DO que reúne a Bodegas de cuatro municipios del centro de la isla, da una personalidad más moderna y dinámica, pero sin olvidar la carga tradicional de la casa, en sus vinos. Cuestiones que no faltan en su tinto Coupage 110 2014, en donde la Manto Negro, autóctona de la zona, se une a las galas Syrah y Merlot. Su crianza fue de dieciocho meses en barricas USA y francesas. Es de capa cubierta. Sobresalen aromas a cacao y bosque bajo. Emana golosidad en boca.



IBIZKUS 2015

Ibizkus Wine SA
Vi de la Terra de Ibiza
Monastrell
P.V.P. 19€

La variedad Monastrell es tan típica como autóctona del Mediterráneo español desde Portbou hasta Almería, pero es especialmente en las Pitiusas como en el Levante en donde asienta más firmemente sus reales desde tiempo inmemorial. Con esta uva, procedente de cepas venerables, se elaboró el tinto monovarietal Ibizkus 2015, de la Bodega Ibizkus Wine, antes Totem, situada San Rafael, en la isla de Ibiza. Su fermentación se realizó en tinas cónicas de roble francés. En esta misma clase de madera realizó su crianza. Su tonalidad es rubí oscuro. Insinúa aromas a mar y tierra de la isla. Hay notas minerales y fruta en boca, evidencia de frescura y largo final.

