



**Diez vinos (buenos) de super a diez euros o menos —P30**



28 Septiembre, 2018

# 10

## vinos por menos de 10 euros

Su relación calidad-precio es imbatible. Se encuentran en el supermercado, y la guía completa con 110 etiquetas la recoge el libro 'Los supervinos 2019'

PAZ ÁLVAREZ  
MADRID



### Blanco limpio y elegante

- ▶ **Tharsys City**, 4,5 euros
- ▶ **Utiel-Requena**. De las bodegas Pago de Tharsys procede este blanco, elaborado con la variedad de uva macabeo. De color amarillo, limpio, muy limpio, con una fragancia a madera de la buena y a frutos secos. Es fresco, ligeramente ácido y con una graduación alcohólica de 12,5 grados. En boca es largo y elegante, con una nota de melosidad.



### De colonia agrícola

- ▶ **Gotim Blanc**, 6,70 euros
- ▶ **Costers del Segre**. Elaborado con la variedad macabeo, cultivada en los viñedos de la antigua colonia agrícola de la Castell del Remei, es un blanco de notable frescura, con un carácter persistente. De tenue color dorado, limpio y brillante, de expresión aromática con matices de frutas tropicales y acentos florales. Persistente en boca.



### El fenómeno del 'prunismo'

- ▶ **Pruno**, 10 euros
- ▶ **Ribera del Duero**. Tinto de finca, elaborado en Villacreces, en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), con un coupage de tempranillo y cabernet sauvignon. Su éxito llegó nada más salir al mercado en 2010, cuando el crítico de vinos Robert Parker le otorgó 94 puntos. Desde entonces, las 300.000 botellas que lanzan al mercado se agotan.



### Un clásico seguro

- ▶ **Campo Viejo**, 5 euros
- ▶ **Rioja**. Las bodegas Campo Viejo son un referente vinícola. El crianza de 2014 demuestra, afirma el enólogo Joan C. Martín, la calidad de la uva, dada la densidad glicérica del mismo, la intensidad que le otorga una buena baya madura y el puntito de aspereza y amargor que le da la piel de uva vinificada. Elaborado con garnacha, grajano y tempranillo.



### La moda del rosado

- ▶ **Marqués de Riscal**, 5,99 euros
- ▶ **Rioja**. Elaborado con las variedades de garnacha, tempranillo, viura y malvasía (dos tintas y dos blancas), es obra del enólogo Sébastien Boudon, pionero en modernizar, con el color rosa provenzal, este tipo de rosados, introduciendo el prensado de tipo francés. Un vino fresco y afrutado.



### De variedades foráneas

- ▶ **Enate**, 6,50 euros
- ▶ **Somontano**. Se trata de una denominación de origen que no acaba de tener el reconocimiento que debería. La cosecha de cabernet sauvignon-merlot de 2015 ha sido embotellada en 2017. Dos años de botella le han otorgado finura en su bouquet. En nariz desprende fruta roja escarchada, el sabor es maduro y el cuerpo denso.



### Medalla de oro

- ▶ **Ramón Roqueta**, 4,85 euros
- ▶ **Catalunya**. La bodega Ramon Roqueta está ligada a su territorio, el Bages. En 1898, Ramón Roqueta inauguró en Manresa un local para comercializar sus vinos. Fue el primer impulsor de la zona vinícola. La etiqueta cabernet sauvignon 2017 ha recibido distintos reconocimientos y alguna medalla de oro en diferentes catas.



### Tinto de guarda

- ▶ **Torrent del Mañá**, 5,50 euros
- ▶ **Alicante**. Vino elaborado por Cooperativa Santa Catalina, con uva monastrell y cabernet sauvignon, criado durante 12 meses en barrica de roble. De color rojo brillante, en nariz presenta un aroma a confitura de moras, con un cuerpo glicérico y finura en boca. Puede aguantar en botella unos cinco años.



### Terciopelo en boca

- ▶ **Montesierra Crianza**, 4,75 euros
- ▶ **Somontano**. Elaborado por la bodega Pirineos, con uvas tempranillo, cabernet sauvignon y merlot, ha pasado 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, y otros tantos meses en botella. En la cata ofrece un color rojo cereza con tonos rubí, aromas de roble con predominio de frutas. En boca es aterciopelado.



### Fuerte carácter

- ▶ **Con un par**, 9,45 euros
- ▶ **Valencia**. De la bodega Vicente Gandia, su nombre hace referencia al fuerte carácter que se le presupone a este tinto. Elaborado con uvas de la variedad monastrell (autóctona) y petit verdot (importada de Aquitania). De intenso color rojo, aroma a especias y matarral, el cuerpo es medio graso, con buen recorrido en boca y un posgusto elegante.