



Mi Cuenta

CARRITO

# Proensa

NOTICIAS PIERDE EL MIEDO A LA CATA AGENDA ZONA GASTRO ¡PROBANDO, PROBANDO!... FICHAS DE CATA DE LA GUÍA GUÍA PLANETAVINO

TORRE DE OÑA  
**MARTELO**

Un vino inspirador. El momento adecuado.  
Y la mejor compañía. #martelismo.

Inicio / Probando, probando!... / De vuelta al trabajo

< Anterior

## De vuelta al trabajo

Parece que fue ayer cuando cerraba la última selección y ya estamos despidiendo el primer mes del año. Calentando motores en la primera semana, y ahora ya a toda máquina, muchos vinos empezarán a llegar en breve al mercado y los salones profesionales como os iremos contando. Mientras, una nueva entrega de tintos catados recientemente. A ver qué os parecen.



Los dos primeros son elaboraciones ribereñas. **Pinea 2014** es el más caro de esta relación (120 € aprox.), procedente de las burgalesas Bodegas Pinea del Duero y firma que tiene dos vinos posicionados en la gama alta. El proyecto es el sueño cumplido de dos amigos mexicanos, hecho realidad por el enólogo Isaac Fernández, artífice de ambas etiquetas, y que salieron al mercado por primera vez en 2017. Asentados en la Ribera del Duero burgalesa, sus viñedos se sitúan entre Olmedillo de Roa y Villatuelda, y éste que nos ocupa es un monovarietal de tempranillos seleccionados, algunos con más de 90 años, y 30 meses de envejecimiento en roble nuevo francés. Nariz de buena intensidad, elegante y con cierta complejidad, se perciben aromas de fruta roja en compota y sazón (frambuesa, cereza), florales, especiados y ahumados, y un fondo de cuero y tofe. En boca, sabroso, tiene estructura, buen equilibrio y acidez, así como unos taninos finos y maduros. Final de buena longitud.

En el extremo opuesto de precio, **Pago la Pavina 2016** (9,95 €) de Bodegas Alta Pavina, otro joven proyecto en su caso de la localidad vallisoletana de La Parrilla. Elaborado con tempranillo y un 20% de cabernet sauvignon, las uvas proceden del viñedo que le da nombre, de suelos franco-arenosos a casi mil metros de altitud. Tras una crianza de 14 meses en roble francés y americano, presenta aromas intensos de fruta negra, confitura, notas especiadas y nobles maderas. Buena estructura, equilibrado, goloso, finos taninos y un paso torrefactado.

De las navarras Bodegas Otazu, la última añada de **Otazu Premium Cuvée 2015** (11,40 €), en su caso DOP Pago de Otazu. Una mezcla de 45% de tempranillo 30% de cabernet sauvignon y 25% de merlot, con doce meses en roble francés. Con una nariz compleja y de buena intensidad, dominan aromas de fruta roja, especias dulces (clavo, nuez moscada) tostados y un fondo balsámico. En boca se percibe sabroso,

fresco, goloso, con taninos cremosos integrados y buen carácter frutal. Final de buena persistencia.

Como Vino de la Tierra de Castilla se presenta **Bucamel tinto 2012** (15,95 €), de las toledanas Bodegas Tierras de Orgaz, y de un viñedo a unos 750 metros. Un tempranillo que lleva la firma del prestigiado enólogo 'volante' Ignacio de Miguel, con 16 meses en roble francés tras realizar la fermentación maloláctica en tinajas de hormigón. El resultado, una nariz muy expresiva y compleja, aromas de fruta roja sazónada y en licor junto a sensaciones especiadas y ahumadas. En boca se agradece su equilibrio, jugoso, con carnosidad y agradable madurez, paso frutal y buena persistencia.

El siguiente, otro VT pero en su caso de Castilla y León. Propiedad de Dominio Dostares, **Cumal 2016** (18,90 €) es un prieto picudo con unos 9-12 meses en roble francés, tiempo marcado por la añada. El empeño de la firma desde su fundación, hace quince años, ha sido recuperar y poner en valor esa uva leonesa, por lo que aseguran ser la bodega que más viñedo centenario de prieto picudo ha recuperado y conservado en este tiempo. En total, 12 hectáreas a 850 metros de altura, en vaso y localizada en el Paraje de los Oteros (León). Complejo, expresivo y sugerente en nariz, con aromas de frutos del bosque, balsámicos, florales y sensaciones de frutos secos y tostados. Potente a la vez que equilibrado en boca, seco, amable, con buena acidez y sedoso paso de boca. Final con ricos matices frutales y derivados de su paso por barrica.

La siguiente botella nos traslada hasta Costers del Segre. De Castell del Remei, bajo la dirección de Tomás Cusiné, **Gotim Bru 2016** (8,40 €), la más reciente añada de este *coupage* de ull de llebre, garnacha, cabernet sauvignon y syrah. El vino emblemático de la casa, con 33 años de historia, ha permanecido diez meses en barrica francesa y americana. Intenso en nariz, muestra aromas de frutos silvestres y fruta negra (mora, ciruela), notas balsámicas, tostados, especias y fondo de juanola. Aromático en boca, equilibrado, con buena acidez y fresco paso. Buen peso de fruta y final tostado con recuerdos de cacao y chocolate.





El estreno de esta selección procede de la DOP Toro y lo firma Rodríguez & Sanzo. Su nombre, **Rodríguez&Sanzo Tempranillo 50 aniversario 2015** (25 €), y la particularidad, su crianza: 18 meses en barrica de whisky. La razón: "como el whisky no tiene materia colorante ni tartratos, no bloquea los poros de la madera, por lo que la micro-oxigenación a través de los poros de la barrica es muy alta", explican. En la base, viñedos viejos de San Román. Destaca una nariz aromática y marcada por nobles aromas de su paso por barrica, junto a notas de fruta negra, torrefactos, especiados, ahumados y un fondo de chocolate. En boca se percibe estructura, carnosidad, frescura y un vivo tanino que se impone en el paso.

La última parte se compone de cuatro riojanos conocidos de los traemos algunas de sus más recientes añadas. **Pancrudo Selección Terroir 2016** (35 € aprox.), de Bodegas Gómez Cruzado, un vino de garnachas en vaso de zona fría, de unos 80 años de edad, a 650 metros de altitud en el valle del Alto Najerilla y suelos arcillo-ferrosos. Realizó la maloláctica en barrica francesa y huevo de hormigón, y después ha tenido una crianza de un año, el 65% en roble nuevo francés y el resto en hormigón. Elegante y fino en nariz, expresivo, con aromas de fruta roja bien madurada, caramelo rojo, notas minerales y fondo salino; excelentes maderas. Con una buena estructura, sabroso, equilibrado, noble tancidad y viva acidez. Frutal en el paso y con un final complejo y persistente.

De Bodegas Orben, en Villabuena de Álava, el tempranillo de viñas viejas **Orben 2016** (19 €), con un año de crianza en roble francés, procedente de viñedos en Laguardia y Villabuena. Con una nariz intensa y perfumada, se aprecian aromas de fruta negra en confitura junto a frutillos del bosque, notas tostadas, lácticas y de caramelo tofe; fondo balsámico. En boca muestra una buena constitución, con amplitud y cuerpo, carnosos, buena acidez y finos taninos. De final largo, se perciben aromas frutales, ahumados y torrefactados.

La siguiente es la novena edición de una de las elaboraciones más singulares y especiales de Bodegas LAN, **d-12 2015** (12 € aprox.), del depósito nº 12 al que responde su nombre. El vino rinde homenaje a los trabajadores de la casa, pues procede del depósito que más gusta al equipo, lo que responde a la tradición riojana de guardar el mejor depósito para consumo propio. Es un tempranillo, con un 2% de mazuelo, de una selección de cepas de 18-20 años ubicadas en un pago de 4 hectáreas en Laguardia (Rioja Alavesa) y otras de 30 años originarias de dos parcelas de Haro (Rioja Alta). Tras permanecer un año en barricas americanas y francesas nuevas, presenta una nariz rica en matices, con destacados aromas de fruta roja fresca, especiados, florales, recuerdos de cacao y chocolate y agradable fondo balsámico. Amable, con cierta untuosidad y goloso paso de boca. El final muestra buena longitud.

**Barón de Ley Siete Viñas Reserva 2010** es el encargado de cerrar esta entrega. De las conocidas Bodegas Barón de Ley, una numerosa combinación de variedades de un único viñedo, con más de 70 años: tempranillo, graciano, garnacha tinta, mazuelo, viura, malvasía y garnacha blanca. Han realizado 4 vinificaciones por separado, y diferentes crianzas de 36 meses para cada uno de esos cuatro vinos resultantes. Después, la mezcla definitiva estuvo un año en foudre de roble francés de 10.000 litros. Un tinto complejo y elegante que transmite aromas de fruta bien madurada y frutillos silvestres, florales, notas especiadas (vainilla) y de su paso por madera. Buen equilibrio en boca, amplio, sabroso, con buena potencia frutal y taninos integrados. Aromático en el paso, donde reproduce las notas de la nariz.

---

Por Mara Sánchez | enero/2019 | Probando, probando!... | 0 comentarios

---

Para compartir esta historia, elija cualquier plataforma

