



BODEGAS FONTANA

EL PAÍS SEMANAL

Domingo 23 de noviembre de 2008
Nº 1.678

50 VINOS

**GUÍA BÁSICA PARA
TODOS LOS PÚBLICOS**



POR EL PRECIO JUSTO

Pasada la nefasta moda de los precios disparatadamente altos como sinónimo de prestigio, vuelven las cosas a su sitio. El precio del vino debe estar en consonancia con la naturaleza del proceso de elaboración y la calidad.

21. Alión 2005

Bodegas y Viñedos Alión. Carretera N-122, km 312. Padilla de Duero, Peñafiel (Valladolid). Tel.: 983 88 12 36. DO: Ribera del Duero. Tipo: tinto crianza, 14,5%; cepas: tinto fino. Precio: 30 euros. Puntuación: **9,3/10** Cada añada de Alión está destinada a convertirse en un vino de lujo. Aroma elegante y profundo, con la nota destacada, pero armoniosa, de la vainilla fina tostada y las especias, en un fondo de gran frutuosidad. Sabroso, con cuerpo y nervio, extraordinaria suavidad tánica y final balsámico.

22. Valtosca 2007

Propiedad Vitícola Casa Castillo. Ctra. Jumilla-Hellín, km 9,5. 30520 Jumilla (Murcia). Tel.: 968 78 16 91. DO: Jumilla. Tipo: tinto crianza, 14,8%; cepa: 'syrah'. Precio: 14 euros. Puntuación: **9,2/10** Un espectacular syrah con una personalidad fuera de lo común. Frutuosidad madura que da sensación de opulencia, refrescada por notas minerales, de flor y especias, sobre un ligero fondo de cedro, humo y frutos secos. En boca, sabor jugoso y concentrado a licor de frutillos

silvestres tocados por la gracia balsámica. Puro goce mediterráneo.

23. Pazo de Señorans Selección Añada 2003

Pazo de Señorans. Vilanoviña, Mecis (Pontevedra). Tel.: 986 84 56 84. DO: Rías Baixas. Tipo: blanco joven, 12,5%; cepas: 100% albariño. Precio: 35 euros. Puntuación: **9/10** Blanco con larga crianza sobre lías que aporta una complejidad impresionante. El aroma se desarrolla en un discurso polifónico, con perfumes exóticos, notas de hierbas aromáticas, presencia distinguida de flores. La adecuada acidez aporta frescura y agilidad a un blanco decididamente sabroso, suave, amplio y de gran finura.

24. El Templari 2003

Bàrbara Forés. Santa Anna, 28. 43780 Gandesa (Tarragona). Tel.: 977 42 01 60. DO: Terra Alta. Tipo: tinto crianza, 14,5%; cepas: garnacha y morenillo. Precio: 12 euros. Puntuación: **8,8/10** Curiosa y resultante combinación de garnacha y morenillo, variedades caídas en el olvido. Un tinto muy personal, de aromas intensos, ligeramente compotados, con una amplia gama de notas frutales, maderas especiadas y un fresco toque mineral. Dotado de una adecuada acidez, resalta en la boca su carga frutal y el cálido sabor mediterráneo.

25. Enrique Mendoza Santa Rosa 2004

B. Enrique Mendoza. Partida El Romeral. 03580 Alfàs del Pi (Alicante). Tel.: 965 88 86 39. DO: Alicante. Tipo: tinto crianza, 14%; cepas: 'cabernet sauvignon', 'merlot' y 'syrah'. Precio: 21 euros. Puntuación: **8,9/10**

Tinto pletórico de aromas, con soberbios taninos perfumados de violeta, aportados por la syrah mediterránea, junto al toque animal de un buen cabernet sauvignon. Completan el intenso paisaje olfativo, notas de fruta negra. Viril, pero suave, goloso y vivo; tiene un excelente final.

26. Luis Cañas Selección de la Familia 2002

Bodega Luis Cañas. Carretera Samaniego, 10. 01307 Villabuena (Álava). Tel.: 941 12 33 73. DO: Rioja Calificada. Tipo: tinto reserva, 14,5%; cepas: tempranillo y otras. Precio: 18 euros. Puntuación: **8,9/10** Un cosechero alavés que siempre elaboró vinos de raza, ahora se apunta a los vinos de "alta expresión", voceando la gloria de su magnífico tempranillo. Alarde de frutuosidad varietal envuelta en tabaco, vainilla y humo. Concentrado, goloso, deja un final de boca con regustos de regaliz y ensoñaciones de buena madera.

27. Nieva Pie Franco 2007

Viñedos de Nieva. Camino Real, s/n. 40447 Nieva (Segovia). Tel.: 921 59 46 28. DO: Rueda. Tipo: blanco joven, 12,5%; cepas: verdejo. Precio: 8,30 euros. Puntuación: **8,9/10** Un verdejo sobre pie franco en estado puro. Definida y profunda línea aromática: recuerdos de fruta madura se funden con la fresca impronta de la hierbas aromáticas, mientras un fondo de pedernal sumerge en ensoñaciones campestres. A nariz tan expresiva y directa le corresponde una boca equilibrada, sabrosa y viva.

28. Tres Picos 2007

Borsao. Carretera nacional 122, km 63. 50540 Borja (Zaragoza). Tel.: 976 86

71 16. DO: Campo de Borja. Tipo: tinto crianza, 15%; cepas: garnacha. Precio: 15 euros. Puntuación: **8,9/10**

De suelos calizos y pedregosos, bien drenados, nace este vino de penetrante densidad aromática que encierra, junto a matices especiados y una pincelada de roble, una fruta muy madurada y con notas florales. En boca, el ataque goloso se equilibra con la acidez, y tiene un final limpio, con evocadores recuerdos frutales.

29. Fontal 2005

Fontana. Extramuros, s/n. 16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca). Tel.: 969 12 54 33. DO: La Mancha. Tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: tempranillo y 'cabernet sauvignon'. Precio: 5,5 euros. Puntuación: **8,8/10** Hábil combinación de tempranillo con cabernet sauvignon que introduce en su compleja gama aromática frutillo negro, soplo perfumado de la madera con el cosquilleo de la pimienta negra. En boca, taninos nobles y frutuosos se acompañan de un justo nervio ácido, y termina con aparente ligereza su larga andadura paletal.

30. Casa Gualda Selección 50º Aniversario 2006

Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza. Tapias, 8. 16708 Pozoamargo (Cuenca). Tel.: 969 38 71 73. DO: Ribera del Júcar. Tipo: tinto joven, 14%; cepas: tempranillo y merlot. Precio: 15 euros. Puntuación: **8,7/10** Intenso aroma frutal (mora, cereza, cassis) y taninos maduros de sorprendente expresividad. En boca se resuelven en tacto suave, amplitud sávida, gusto largo y perfumado. Envuelto por una tenue atmósfera especiada (vainilla, humo) que aporta su ligera permanencia en crianza.