

BODEGAS FONTANA

01/04/07



JÓVENES TESOROS

Cinco caldos recientes que merece la pena probar



1. PEIQUE TINTO MENCIA 2005. D.O. BIERZO. De las Bodegas Peique viene este tinto joven 100% mencía. Se trata de un vino fresco y con personalidad. Muy buena relación calidad precio. www.bodegaspeique.com. 6,5 €

2. VENTA LA OSSA 2004. D.O. LA MANCHA. Vino a tener en cuenta pese a su precio. De color rojo rubí intenso y con muy buena acidez. 20 €

3. ABSUM 2004 MERLOT. D.O. SOMONTANO. Vino equilibrado con un atractivo color rojo picota. Joven, pero con muy buena estructura y una excelente acidez. www.bodegairius.com. 18,5 €

4. DOMINIO DE CONTE 2003. D.O. RIOJA. Excelente rioja clásico de las bodegas Bretón, con algún apunte de modernidad que sólo sale en las mejores añadas. www.bodegasbreton.com. 18 €

5. DUETO 2003. VINOS DE LA TIERRA. De Bodegas Fontana, es recomendable por su equilibrio y elegancia. Delicioso en la boca, aunque algo caro. www.bodegasfontana.com. 34 €

EL MUNDO DEL VINO Lección 7. Para gustos, los colores

Aunque el color del vino no influye en su consumo ni en su sabor, durante la cata es un factor importante para determinar su calidad. De él se puede deducir la cosecha, el tipo de uva y su edad. Por tanto, en los tintos, el color evo-

luciona desde el púrpura de los jóvenes hasta el rojo teja de los más viejos. Por lo general, los caldos más nuevos muestran un color más intenso y sólido, mientras que los de mayor edad tienden a aclararse con el paso del tiempo.