



Vinos de Altura

Es sencillo, hasta goloso, idear un tema como el presente. De antemano uno imagina que los vinos van a revelar la excepcionalidad de su cuna geográfica. Por todos son conocidos a efectos vitivinícolas los privilegios de la latitud, pues todos los manuales nos han recordado hasta la extenuación que el vino, para serlo (o al menos, de calidad), sólo puede provenir de viñedos contenidos entre los 32 y los 51 grados en el hemisferio norte, y los 28 y los 42 grados en el hemisferio sur. Ello excluye, para que nos entendamos, a las islas británicas, y en general todo territorio próximo a los casquetes polares, aunque también es cierto que el calentamiento global está alterando esos estrictos patrones. La altitud parecía menos relevante, un factor menos limitante que se nos antojaba más relacionada con el hecho de que los asentamientos humanos – y con ella la viticultura – suceden más en los valles que en altura. Hemos fijado en 800 metros la altitud mínima del viñedo para los vinos listados a continuación. Las conclusiones de la evaluación son diversas, y de ellas nos hemos hecho eco en el reportaje sobre estos vinos incluido en el presente número de la revista. Señalar que la Ribera del Duero se lleva la palma, y recordar que, muy a nuestro pesar, no están todos los que son, pues no llegaron, entre otros, los atípicos y excepcionales vinos canarios, “techo” de nuestra viticultura.

	MARCA	AÑADA	PRECIO	D.O./ZONA	NOTA
BLANCOS	ALTOLANDÓN CHARDONNAY F.B.	2006	13 €	MANCHUELA	90
	Pajizo brillante, con vivos reflejos dorados. Aroma muy fresco, con predominio de las notas de frutos verdes silvestres, finos matices florales y de hierbas, toques de pulpa de cítricos y mineral. En boca se muestra igualmente muy fresco, sabroso, con una excelente expresión varietal, muy fácil		paso de boca, fondo a fruta cremosa y excelente acidez cítrica que le proporciona una ejemplar largura, con el aporte de madera tan sutil que sin ser relevante a los sentidos construye el vino. 100% chardonnay. Producción: 2.500 botellas. ALTOLANDÓN. Teléfono: 962 300 662. www.altolandon.com .		
	FINCA ANTIGUA	2006	5,5 €	LA MANCHA	84
	Pajizo, brillos verdosos, con apuntes de frescura y cierta vivacidad. En nariz se presenta muy aromático y con cierta complejidad (fruta blanca de hueso, flores y pimienta blanca). En boca se muestra sabroso, con notas de fruta blanca y apuntes algo exóticos, en general con buena constitución		y equilibrio aunque le falte algo de relieve y expresión, tal vez por la relativa pobreza aromática de la variedad elaborada sin recurso a la crianza. 100% viura. 72.000 botellas. FINCA ANTIGUA. Teléfono: 969 129 700. www.familiamartinezbujanda.com		
TINTOS	FONTAL	2006	7 €	LA MANCHA	83
	Pajizo, brillante, matices verdosos y leves apuntes carbónicos. Aroma de cierta intensidad, con notas florales y de fruta blanca con matices levemente tropicales, en conjunto muestra cierta frescura pero sin relieve varietal. En boca se muestra algo mejor, con predominio de las notas		de pulpa de cítricos, aunque le falta relieve ácido. Vendimia nocturna, fermentación en inoxidable y abundante trabajo con removido de lías en busca de un mejor volumen en boca. Sauvignon blanc y verdejo. BODEGAS FONTANA. Tel. 969 125 433. www.bodegasfontana.com		
	NEO PUNTA ESENCIA	2004	30 €	RIBERA DEL DUERO	96
	Cereza oscuro, borde vivo. Aroma potente, complejismo a pesar de que aún mantiene cierto hermetismo, rico en matices de roble especiado y cremoso, con un excelente fundamento de fruta negra y mineral rojo. En boca se muestra concentrado, excepcional, con un tanino de la		madera aún algo vivo pero con una enorme complejidad mineral y de fruta bien trabada con el roble y gran potencial. Sin duda el mejor Neo hasta la fecha. 100% tinta del país. Producción: 3.800 botellas. BODEGAS CONDE. Teléfono: 947 511 861. www.bodegasconde.com		
	AVAN TERRUÑO DE VALDEHERNANDO	2005	42 €	RIBERA DEL DUERO	93
	Cereza muy cubierto, con un borde breve pero con mucho brillo y vivacidad. Aroma potente, con predominio de las notas tostadas de roble muy fino sobre fondo de una fruta muy madura y varietal, matices de piedra caliza. Boca po-		tente, promisorio, tanino algo vivo pero con potencial. 100% tinta del país. Producción: 1.800 botellas. BODEGAS Y VIÑEDOS JUAN MANUEL BURGOS. Teléfono: 635 525 272. www.byvjuanmanuelburgos.com		



MARCA	AÑADA	PRECIO	D.O./ZONA	NOTA
AVAN CEPAS CENTENARIAS	2005	60 €	RIBERA DEL DUERO	93
Cereza oscuro. Aroma potente, concentrado, con predominio de las notas de mineral rojo y finos apuntes ahumados de la madera bien trabados con una fruta al mismo tiempo poderosa y fresca. En boca se muestra igualmente concentrado y fresco,		con excelente estructura y finos matices cremosos y minerales en el final. 100% tinta del país. Producción: 1.000 botellas. BODEGAS Y VIÑEDOS JUAN MANUEL BURGOS. Teléfono: 635 525 272. www.byvjuanmanuelburgos.com		
OYADA BRIEGO	2004	40 €	RIBERA DEL DUERO	92
Cereza cubierto, borde violáceo vivo. Aroma intenso, rico en matices de la madera (especias, cacao cremoso) sobre fondo de frutos negros maduros y finos apuntes de tierra roja seca. La boca es portentosa, compleja (incluso aún algo hermética en		retronasal), fruto de la excelente sociedad entre fruta y roble, con volumen, algo cálido, con potencial. 100% tempranillo. 6 meses en barrica. Producción: 4.000 botellas. BODEGAS BRIEGO. Teléfono: 983 892 156. www.bodegasbriego.com		
DURATÓN SYRAH	2003	26 €	CASTILLA Y LEÓN	92
Cereza muy cerrado, leve brillo cobrizo. Aroma potente, con predominio de las notas de frutos negros muy maduros y varietales sobre un delicado fondo de roble, matices florales y de especias cremosas y algo dulces, excelente fundamento		mineral. Boca carnosos, bien constituido, con recuerdos de fruta de zarza madura, muy largo y mineral. 100% syrah. BODEGAS Y VIÑEDOS RIBERA DEL DURATÓN. Teléfono: 921 527 285. www.riberadelduraton.com		
DEHESA DEL CARRIZAL SYRAH	2004	14 €	CASTILLA	92
Cereza oscuro, borde violáceo de cierta vivacidad. Aroma intenso, con excelente expresión de fruta madura varietal (frutos negros) al mismo tiempo golosa y fresca y sobre un excelente fundamento de terruño. En boca se muestran esa mismas cualidades de fruta pero con formidable es-		tructura sobre la que reposa un tanino de la madera maduro y graso y muy fundido con la fruta, lo que amplifica el volumen y la expresión. Además, una suficiente acidez sostiene la frescura y lo hace fácil de beber. DEHESA DEL CARRIZAL. Teléfono: 914 841 385. www.dehesadelcarrizal.com		
QUINTA SARDONIA	2004	40 €	CASTILLA Y LEÓN	91
Cereza oscuro, borde vivo. Aroma intenso, fruta madura y mineral con un buen fundamento de frescura especiada del roble. En boca se muestra potente, carnosos, con excelente sociedad de la fruta cremosa y el roble, toques balsámicos y de fina		reducción, pero falta estructura. Producción: 37.420 botellas y 675 mágnams. 45% tinto fino, 26,5% cabernet sauvignon, 17% merlot, 4% syrah, 3% cabernet franc, 2,5% petit verdot, 2% malbec. QUINTA SARDONIA. Teléfono: 651 522 198		
BONAI	2004	30 €	RIBERA DEL DUERO	90
Cereza cubierto, borde de cierta vivacidad. Aroma algo hermético pero de cierta finura, notas tostadas de la madera sobre fondo de fruta madura y tierra roja. Boca carnosos, con volumen y sociedad entre el roble y la fruta, ta-		nino algo vivo, final cremoso (chocolate), regaliz y terruño, con potencial. 100% tinto fino. Producción limitada de 4.250 botellas. J.A. CALVO CASAJÚS. Teléfono: 947 545 699. www.bodegascasajus.com		
MUÑANA 3 CEPAS	2005	10 €	NORTE DE GRANADA	90
Cereza no muy cubierto pero con brillos granates de cierta vivacidad. En nariz muestra una fruta madura con leves apuntes de confitura de frutos negros sobre un fondo especiado, matices algo cálidos aliviados por una frescura de		cacao amargo y toques balsámicos. Marcada acidez, buena sociedad de fruta y roble, mineral. Syrah, cabernet sauvignon, merlot. BODEGAS Y VIÑEDOS MUÑANA. Teléfonos: 958 571 136 y 647 768 106. www.vinodegranada.com		
OPIMIVS	2003	14 €	RIBERA DEL DUERO	90
Cereza muy cubierto, casi opaco. Aroma potente, concentrado, con predominio de las notas de brea y mineral negro, con notas tostadas del roble algo "quemadas" pero con un excelente fundamento de fruta negra y buenos apuntes		de roble cremoso. En boca se muestra potente, carnosos, con notas de hierbas balsámicas y terruño, con potencial. 100% tinta del país. Producción: 10.000 botellas. MONTEVANNOS. Teléfono: 947 534 277. www.montevannos.es		
INFIEL BRIEGO	2005	45 €	RIBERA DEL DUERO	90
Cubierto, borde vivo. Aroma potente, concentrado, con predominio de las notas tostadas del roble, finos apuntes de fruta confitada y mineral. Boca igualmente potente y concentrado, rico en matices, excelente estructura, si bien falta		algo de expresión. El único vino de la bodega que se elabora con recurso a la maloláctica en barrica. Producción: 6.000 botellas. BODEGAS BRIEGO. Teléfono: 983 892 156. www.bodegasbriego.com		

MARCA	AÑADA	PRECIO	D.O./ZONA	NOTA
PRADO REY ROBLE	2005	6 €	RIBERA DEL DUERO	89
Cereza oscuro, borde violáceo. Aroma potente, fruta madura y finos matices tostados del roble sobre un delicado fondo a tierra roja. En boca se muestra potente, carnosos, con la fruta y el roble muy fundidos, taninos maduros y grasos,		matices de chocolate amargo en el final, excelente constitución de vino joven. 95% tempranillo, 3% cabernet sauvignon, 2% merlot. Producción: 1.200.000 botellas. REAL SITIO DE VENTOSILLA. Teléfono: 947 546 900. www.pradorey.com		
PRADO REY ELITE	2003	17,50 €	RIBERA DEL DUERO	89
Cereza oscuro, borde cobrizo de cierta vivacidad. Aroma potente, con predominio de las notas tostadas y especiadas (pimienta, cacao amargo) del roble sobre fondo de fruta madura. Boca potente, carnosos, con cierta concen-		tración y expresión de fruta madura, finas notas amargas (cacao, regaliz), buena estructura y longitud. 100% tinta fina. Producción: 13.027 botellas REAL SITIO DE VENTOSILLA. Teléfono: 947 546 900. www.pradorey.com		
RUDELES CERRO EL CUBERILLO	2004	34 €	RIBERA DEL DUERO	89
Cereza oscuro, borde granate de cierta vivacidad. Aroma con predominio de las notas tostadas del roble sobre fondo de fruta madura en excelente sociedad con la madera, finos matices de terruño. En boca se muestra potente, con no-		tas algo desafinadas por el alcohol, aunque con buena estructura y fino roble para vestir la fruta. 100% tempranillo. Producción: 2.800 botellas. TIERRAS EL GUIJARRAL. Teléfonos: 629 735 881/690 678 459. www.tierraselguijarral.com		
RUDELES SELECCIÓN	2004	18 €	RIBERA DEL DUERO	89
Cereza cubierto, con muy afinada expresión de fruta varietal de la syrah y la cabernet (frutos negros). Boca con buena sociedad de fruta y roble, rico en matices especiados y de fino mineral rojo, a pesar de que pesa el tanino algo vivo		de la madera. Tempranillo, garnacha. 5 meses de reposo en botella. 14,5 grados. Maloláctica en barricas. Producción: 7.000 botellas. TIERRAS EL GUIJARRAL. Teléfonos: 629 735 881/ 690 678 459. www.tierraselguijarral.com		
VALDELAGO	2003	8,50 €	RIBERA DEL DUERO	89
Cereza cubierto, borde violáceo de cierta vivacidad. Aroma intenso, con predominio de las notas tostadas y de mineral con la fruta madura y varietal en un discreto pero apetitoso segundo plano. En boca se muestra potente, concentrado, si		bien pesa la excesiva vivacidad del tanino de la madera, finos apuntes especiados (pimienta negra), excelente potencial. Tempranillo. Producción: 20.000 botellas. BODEGAS VALDEBILLA. Teléfono: 626 643 160. www.valdelago.com		
CELESTE	2004	15 €	RIBERA DEL DUERO	89
Cereza oscuro, con brillos cobrizos muy puros y vivos. En nariz se muestra potente, con predominio de ciertas notas de fina reducción, pero en general algo corto, con tipicidad de fruta de la Ribera del Duero pero sin grandes matices. en boca		se presenta potente, sabroso, con cierta carnosidad y buena constitución de crianza que lo hacen muy apetitoso y fácil de beber. 895 metros de altitud. 100% tempranillo. SELECCIÓN DE TORRES. Teléfono: 983 892 121. www.torres.es		
BOHÓRQUEZ	2004	15 €	RIBERA DEL DUERO	89
Cubierto, brillante. Aroma intenso, concentrado, con notas de especias dulces, fruta madura, sabrosa, varietal, con finos apuntes balsámicos y de fino mineral. En boca sin embargo se muestra algo descompensado y ácido, con el tanino de		la madera algo vivo aunque expresivo en conjunto. 85% tempranillo y 15% cabernet sauvignon. Producción: 55.293 botellas y 3.012 magnums. BODEGAS BOHÓRQUEZ. Teléfono: 983 870 123. www.bodegasbohorquez.com		
FINCA ANTIGUA PETIT VERDOT	2005	6,25 €	LA MANCHA	88
Cereza cubierto, borde vivo. Aroma algo hermético pero con una contenida complejidad, con finas notas de una de fruta madura y varietal (especias, frutos negros con un deje silvestre y ácido). En boca se muestra sabroso, con abun-		dante fruta fresca y tanino del roble algo vivo pero con potencial, frescura ácida y expresión de terruño. 100% petit verdot. FINCA ANTIGUA. Teléfono: 969 129 700. www.familiamartinezbujanda.com		
FINCA ANTIGUA CABERNET SAUVIGNON	2005	5,50 €	LA MANCHA	88
Cereza oscuro, con borde violáceo de enorme vivacidad. Aroma potente, con predominio de una fruta madura y muy varietal (confitura de arándano, sotobosque). En boca se muestra potente, carnosos, con excelente sociedad de la fruta y el roble, tanino de la madera aún algo vivo, pero con		una formidable expresión de vino joven, abundante fruta fresca y un fácil, delicioso paso de boca en razón a la sabrosa acidez. 100% cabernet sauvignon. Producción: 150.000 botellas. FINCA ANTIGUA. Teléfono: 969 129 700. www.familiamartinezbujanda.com		



MARCA	AÑADA	PRECIO	D.O./ZONA	NOTA
DEHESA DEL CARRIZAL MULTIVARIETAL	2004	13 €	CASTILLA	88
Cereza poco cubierto, brillante, vivaz. En nariz se muestra poco expresivo, con leves apuntes de reducción que ensombrecen la expresión de fruta y el fino fondo especiado del roble. Mejora en boca, donde se presenta sabroso,		con cierta suavidad aunque en conjunto sin gran relieve. Cabernet sauvignon, syrah, merlot, tempranillo. Producción: 43.100 botellas y 100 mágnams. DEHESA DEL CARRIZAL. Teléfono: 914 841 385. www.dehesadelcarrizal.com		
CLAVIS VIÑEDO PICO GARBANZO	2003	60 €	LA MANCHA	88
Cereza oscuro, vivo. Cierta hermetismo en nariz, si bien hay apuntes de equilibrio entre la fruta de óptima madurez, el roble cremoso (vainilla, madera dulce), el alcohol y el fondo mineral. Carnoso y pleno en boca, aunque pesan las		notas de roble frente a los maduros taninos de fruta, balsámico, 'nuevo mundo'. 40% cabernet sauvignon, 30% garnacha, 10% mazuelo, 20% otras. FINCA ANTIGUA. Teléfono: 969 129 700. www.familiamartinezbujanda.com		
ALTOLANDÓN	2004	16 €	MANCHUELA	88
Cereza cubierto, borde violáceo de cierta vivacidad. En nariz predominan las notas de fruta silvestre de cierta madurez con un fondo de roble nuevo y la frescura herbácea y especiada típica de la cabernet, y matices lácticos. Repite en boca		estos valores, si bien muestra buena estructura, con lo que se le augura potencial. 50% syrah, 50% merlot, cabernet sauvignon y garnacha. Producción: 24.000 botellas. ALTOLANDÓN. Teléfono: 962 300 662. www.altolandon.com.		
AVAN CONCENTRACIÓN	2005	24 €	RIBERA DEL DUERO	87
Cereza muy cubierto. Aroma potente, concentrado, con un relieve de fruta madura y madera en buena sociedad y un fondo mineral (pizarra, tinta china) y un leve apunte cálido del alcohol. En boca se muestra algo más maduro de lo que an-		ticipaba la nariz, con cierta estructura pero de fruta más delgada y sutil que los otros vinos de la bodega. 100% tinta del país. 12.000 botellas. BODEGAS Y VIÑEDOS JUAN MANUEL BURGOS. Teléfono: 635 525 272. www.byvjuanmanuelburgos.com		
CASTILLO DE URA	2003	11 €	RIBERA DEL ARLANZA	87
Cereza oscuro, borde cobrizo de cierta vivacidad. Aroma intenso, con predominio de las notas especiadas y cremosas del roble sobre fondo de fruta madura y varietal. En boca se presenta potente, carnoso, con una muy sabrosa		fusión de fruta y roble y una intensa retronasal especiada. Cierta volumen y finas notas de crianza y tierra húmeda. 100% tempranillo. Producción: 5.000 botellas. BODEGAS SIERRA. Teléfono: 947 170 083		
MONTEVANNOS	2003	11 €	RIBERA DEL DUERO	87
Cereza oscuro, borde cobrizo de cierta vivacidad. Aroma intenso, con una excelente tipicidad de crianza de la Ribera, finos barnices y reducción aunque con buen fundamento de fruta roja y varietal y roble especiado. En boca sin em-		bargo no muestra esos atributos, la fruta (viña vieja de más de 80 años) es muy delicada y de poco peso con lo que imperan la madera. 95% tinto fino, 5% merlot. MONTEVANNOS. Teléfono: 947 534 277. www.montevannos.es		
PITTACUM ÁUREA	2003	20 €	BIERZO	87
Cereza cubierto, con brillos de cierta vivacidad. Aroma intenso, con predominio de las notas de mineral (pizarra) aunque también están presentes valores como de reducción animal o pizarra mojada que suelen ser típicos de este tipo		de suelo. En boca se muestra sin buena conjugación de la madera y la fruta, con un tanino demasiado vivo que oscurece la expresión. 100% mencía Producción: 4.500 botellas. PITTACUM. Teléfono 987 548 054. www.pittacum.com		
BOHÓRQUEZ	2003	15 €	RIBERA DEL DUERO	87
Cereza cubierto, con reflejos vivaces. En boca se muestra algo delicado, con matices de fina evolución (cedros, curtidos) y buena sociedad del roble y la fruta madura y especiada. Boca potente, tanino algo seco, menos longitud		que la que anticipaba en nariz. 85% tempranillo, 15% cabernet sauvignon. Producción: 38.745 botellas bordelesas y 748 magnums. BODEGAS BOHÓRQUEZ. Teléfono: 983 870 123. www.bodegasbohorquez.com		
PAGO EL PÚLPITO	2000	13 €	CASTILLA	86
Cereza borde cobrizo. Aroma intenso, cremoso, con predominio de las notas de fruta sobremadura y algo reducida (ciruela pasa, peras al vino), fondo de roble y especias dulces. Boca sabroso, dulzoso, con cierto nervio de frutos		rojos ácidos en licor, fácil de beber, matices cremosos y de cacao en el final. Dos años en barrica americana. 100% tempranillo Producción: 20.000 botellas. BODEGAS FONTANA. Teléfono 969 125 433. www.bodegasfontana.com		

MARCA	AÑADA	PRECIO	D.O./ZONA	NOTA
LOS GARCÍA DE VERDEVIQUE TEMPRANILLO	2001	9,50 €	CONTRAVIESA-ALPUJARRA	86
Cereza cubierto. Aroma intenso, con predominio de las notas de fruta negra algo confitada sobre un fundamento muy aromático de hierbas mediterráneas (tomillo, retama) y leves toques minerales. En boca se muestra carnoso, cierta sabrosidad de fruta, si bien ensombrecida por los toques cálidos del alcohol; taninos grasos de fruta, fondo amargoso (tierra, especias. 100% tempranillo. Producción: 2.000 botellas. GARCÍA DE VERDEVIQUE. Teléfono: 958 859 030				
1368 BARRANCO OSCURO	2002	21 €	CONTRAVIESA-ALPUJARRA	86
Cereza oscuro. Aroma potente, frutos negros maduros, finas notas de crianza (ahumados, especias, balsámicos), fondo a con finos apuntes de mina de lápiz. Boca carnoso, concentrado, con unos taninos del roble rugosos y grasos, especiados (cacao, breva), buena acidez. 35% garnacha, 30% syrah, 20% cabernet sauvignon, 10% merlot, 5% cabernet franc. Producción: 7.700 botellas BARRANCO OSCURO. Teléfono: 958 343 066. www.barrancooscuro.com				
DOMINIO DE MANCILES (ROSADO)	2006	3 €	RIBERA DEL ARLANZA	85
Frambuesa brillante, liegeros reflejos cobrizos. Aroma intenso, fruta roja de hueso muy fresca y con apuntes varietales de la tempranillo, matices de violeta y ciruela roja muy jugosa, finos toques de golosina (chicle). En boca se muestra fresco, frutoso, con excelente acidez y cierta frescura de mineral y especias en el final. 60% tempranillo, 40% garnacha. BODEGAS ARLANZA. Teléfono: 947 171 066. www.bodegasarlanza.com				
ABADÍA DE SAN QUIRCE	2004	15 €	RIBERA DEL DUERO	85
Cereza cubierto, borde cobrizo de cierta vivacidad. Aroma algo corto, con predominio de finas notas especiadas y tostadas del roble y un buen fundamento de fruta madura. Boca sabroso, cierta expresión de fruta y especias de la crianza, si bien con predominio de los valores tostados y amargos del roble que ensombrecen el conjunto, falta equilibrio. Tinta fina. 120.000 botellas. BODEGAS IMPERIALES. Teléfono: 609 506 358. www.bodegasimperiales.com				
ABADÍA DE SAN QUIRCE	2003	16 €	RIBERA DEL DUERO	85
Cereza intenso, reflejos cobrizos. Aroma de cierta intensidad pero no muy expresivo, con predominio de las notas de fruta madura, especias del roble y un fondo no muy fino de reducción orgánica, ligeros fondo a especias dulces. En el paladar, sin embargo, se muestra mucho mejor, el roble se muestra fino y bien conjugado y hace sabrosa la fruta, que en retronasal apunta rasgos varietales y excelente sociedad con las notas especiadas y de crianza. 100% tempranillo. Producción: 34.000 botellas. BODEGAS IMPERIALES. Teléfono: 609 506 358. www.bodegasimperiales.com.				
ABADÍA LA ARROYADA	2004	4,50 €	RIBERA DEL DUERO	85
Cereza cubierto. Aroma potente, fruta madura y varietal de cierta concentración, toques especiados aunque ensombrecidos por el apunte cálido de los alcoholes. En boca se muestra esa misma calidad de fruta aunque más liviana, do- mina la madera, intensa retronasal con cierto peso de fruta y longitud. 100% chardonnay. 100% tempranillo. Producción: 23.000 botellas. BODEGAS ABADÍA LA ARROYADA. Teléfono: 947 545 309. www.abadialaarroyada.es				
EL SILENCIO DE VALDIRUELA	2004	9,50 €	RIBERA DEL DUERO	85
Cereza cubierto, matices cobrizos. Aroma de cierta intensidad, con predominio de las notas de fruta y especias dulces de la madera, aunque se echa en falta algo de relieve. Mejora en boca, donde se muestra sabroso, con una suavidad fruto de la armónica sociedad de fruta y roble especiado, aunque de nuevo se hace en exceso agradable y sin grandes matices. 100% tinta del país. BODEGAS CASTILLO DE GUMIEL. Teléfono: 947 510 839. www.silenciovaldiruela.com				
CASTILLO DE MALUENDA GARNACHA-SYRAH 2005		3,60 €	CALATAYUD	84
Cereza intenso aunque no muy cubierto, borde violáceo vivo. Aroma potente, con predominio de las notas de fruta roja, notas de hollejo soleado y en maceración, toques de pétalos, sotobosque y un agradable fondo herbáceo. En boca se muestra sabroso, carnoso, con taninos de la uva que aportan buena estructura y ligeros toques minerales. 60% garnacha, 40% syrah. CASTILLO DE MALUENDA. Teléfono: 976 889 251. www.castillodemaluenda.com				
CARMEN	2004	N/D	MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA	84
Cereza cubierto, borde cobrizo vivo. Aroma potente, con predominio de las notas varietales de fruta bordelesa (arándanos), tostados y especias cremosas pero con un matiz de hierbas (balsámicas) demasiado relevante. Igual en boca, con expresión de roble y crianza, pero con marcado acento licoroso y cálido que apaga la expresión de fruta. Cabernet sauvignon, merlot, petit verdot. CORTIJO LOS AGUILARES. Teléfono: 952 874 457. www.cortijolosaguilares.com				