

Novedades

Lo último del mercado

14,5



Cadozos 2004

Dehesa de Cadozos
V.T. Castilla y León

Concepto de vino moderno, con interesante unión de variedades -manda la Tinta Fina- que revela, a estas alturas, notas orgánicas de la Pinot. Ha evolucionado muy bien, entra goloso, con estructura, algo cálido y de tacto ligeramente secante. 2010 a 2012.

Tipo: tinto con madera.

Alcohol: 14%. **Variedad:** Tinta Fina y Pinot Noir.

Bodega que nace en 1999, en una hermosa finca zamorana, con 8 hectáreas de viñedo y dos variedades: Tinta Fina (12.000 cepas) y Pinot Noir (4.000 cepas). La parte enológica corre a cargo del chileno Alvin Miranda.

Precio: 20 euros.

14,5



Altos de San Esteban Viñas de Monte 2008

Marqués de Bembibre
V.T. Castilla y León

13 meses en barricas francesas de 500 y 225 litros. Tiene la reducción de algunos vinos de la meseta castellana, con un paso de boca firme, cierta finura tánica fresca y estructura frutal madura -todo un logro para el Merlot-, lo que le augura un mejor futuro. Guardar un año más. 2011 a 2012.

Tipo: tinto con madera.

Alcohol: 13,5%. **Variedades:** 85% Mencía, resto Cabernet Sauvignon y Merlot.

Suelos de arcilla roja, piedra y arenas graníticas. Representa el sueño de un pequeño grupo de amigos, casi todos asturianos, sin vinculación al vino (medicina, leyes) con la dirección técnica de Germán R. Blanco.

Precio: 9,60 euros.

14,5



Coma Romà 2009

Josep Guillerma Riambau
D.O. Penedès

La bodega, saca el lado más seductor de la Xarel.lo (piel de albaricoque y membrillo, flor de almendra), con un eco de levadura (plátano) discreto. Entra goloso, aunque se refresca, con cierta grasa en su punto justo y final frutal moderado. 2010 a 2011.

Tipo: blanco joven.

Alcohol: 14%.
Variedad: Xarel.lo.

Coma Romà es el proyecto de la familia Guillerma. El vino procede de un viñedo en Sant Pau d'Ordal, en el alto Penedès, trabajado por el sistema ecológico, con una producción muy limitada, de tan sólo 500 botellas.

Precio: 14 euros.

15



Aureum de Montmarçal Brut Nature Reserva

Mont Marçal
D.O. Cava

La entrada seca, con cuerpo, grasa y elegante amargor final hacen de Aureum, un acompañante perfecto durante la comida. Fragantes notas de levadura fresca y albaricoque, quizá le falte más cremosidad carbónica. 2010 a 2012.

Tipo: espumoso.

Alcohol: 11,5%. **Variedad:** 50% Xarel.lo, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir y 10% Parellada.

De ensamblaje complejo, las mejores uvas de cada parcela se vinificaron independientemente. Un 10% del Chardonnay ha fermentado en barricas francesas. Pasó cuatro meses en sus lías y no tiene licor de expedición.

Precio: 20 euros.