

ABC

GUÍA DE VINOS 2025



SELECCIÓN DE LOS MEJORES
VINOS DE ESPAÑA
MÁS DE **450** REFERENCIAS
CATADAS Y PUNTUADAS

BLANCO O TINTO
ESTOLA
OESTOLA




BODEGAS AYUSO
bodegasayuso.es
TODO ESTOLA TIENE ESTILO




Felix Solis
AVANTIS

EXTENDING WINE CULTURE



f x @ felixsolisavantis.com

ABC
GUÍA DE
VINOS
2025

- 04 Presentación**
La sumiller Pilar Cavero, responsable de las catas y las puntuaciones, explica cómo se elabora esta Guía.
- 06 ABC y el vino**
Recorrido fotográfico por el pasado gracias a los fondos únicos con los que cuenta el Archivo del periódico.
- 16 Diez años del Salón del Vino**
El evento más esperado de la temporada está de aniversario.
- 18 Los vinos de los sumilleres**
Las tres etiquetas favoritas de quienes más saben de vinos.
- 26 Dónde formarse**
Existen en España y fuera diversas escuelas y talleres para ser sumiller.
- 28 Variedades recuperadas**
La cenicienta vuelve a la botella.
- 30 Foráneos que eligieron nuestra viña**
'Arraigados' recoge sus testimonios.
- 34 Derribando mitos y falsas creencias**
Diez profesionales aclaran dudas.
- 40 Un país de vino**
Mapa con las Denominaciones de Origen y otros sellos.
- 42 Casi 500 vinos catados y puntuados**
 - 42 espumosos
 - 54 blancos
 - 88 tintos
 - 130 rosados y naranjas
 - 138 especiales
- 145 Diccionario de catas**
Glosario de los términos más usados.

ABC

DIRECTORA GENERAL ANA DELGADO **DIRECTOR ABC** JULIÁN QUIRÓS **JEFA ESTILO Y GASTRONOMÍA** LAURA PINTOS
DISEÑO Y MAQUETACIÓN MCARMEN MORENO **SELECCIÓN Y CATAS** PILAR CAVERO **COLABORAN EN ESTE NÚMERO** ALBERTO RUFFONI,
 CARLOS MARIBONA, LAURA S. LARA, ADRIÁN DELGADO, FEDERICO AYALA SORENSSEN, ALBERTO VELÁZQUEZ, LUCÍA MARÍN MORENO
DIRECTORA COMERCIAL ABC GEMMA PÉREZ **DIRECTOR COMERCIAL GUÍA** FRANCISCO JAVIER MIRA LAMO **DIRECTOR PUBLICIDAD**
 ABC JUAN FIGUERAS **DIRECTORA PUBLICIDAD MADRID** ANA BARRIOS **COORDINACIÓN EQUIPO COMERCIAL** M^º EUGENIA NICOLÁS
IMPRIME COMECO GRÁFICO

C/JOSEFA VALCÁRCEL, 40B, 28027 MADRID +34 91 33 99 000

WWW.ABC.ES/GASTRONOMIA



CASTILLA Y LEÓN

el arte de
degustar
la vida

Un placer diario, disfrutar de la autenticidad y del sabor de alimentos únicos, repletos de historia, y vinculados a nuestras gentes y a nuestras tierras durante generaciones.



BRINDEMOS POR EL VINO



Queridos lectores y lectoras, una nueva edición de la Guía de los mejores vinos de España elaborada por ABC ve la luz. Un proyecto que tengo el privilegio de dirigir desde hace tres años y que, aunque supone un gran desafío a nivel profesional, refleja el vibrante panorama enológico de nuestro país. Se trata de un producto en continua evolución, que cuenta con el objetivo de ofrecer una selección amplia y representativa que invite a explorar tanto nombres consolidados como aquellos emergentes que están moldeando el futuro del vino en nuestro territorio.

En esta nueva entrega se reafirma la apuesta por una diversidad que va más allá de las barreras económicas o las tendencias del momento, incluyendo referencias que, independientemente de su precio, aporten algo singular. El mercado del vino ha demostrado ser cada vez más dinámico; las denominaciones de origen clásicas siguen teniendo un peso significativo, pero tanto en estas regiones como en otras de menor impacto surgen proyectos que han captado la atención con propuestas, en ocasiones, más atrevidas, aunque siempre respetuosas.

España es uno de los referentes mundiales en cuanto a gastronomía se refiere, con reputados chefs y restaurantes que se sitúan en la cabeza de las listas mundiales. El sector vinícola debe aprovechar ese impulso y continuar apostando por la calidad en lugar de la cantidad, sobre todo teniendo en cuenta que la corriente actual es beber menos, pero mejor. Hay que dar un salto cualitativo, creer en el potencial del vino como motor de desarrollo y ser conscientes de la fortuna que supone contar con una riqueza de patrimonio como la nuestra para ponerla en valor.

El cambio climático sigue suponiendo un desafío tanto en viticultura como en enología, por lo que las acciones para limitar sus efectos y buscar alternativas empiezan en el viñedo. Se están creando campos de fenotipos para mantener la diversidad y luchar contra la homogeneidad de los clones que se había implementado en el viñedo español.

También las bodegas son cada vez más eficientes y sostenibles, buscando el menor impacto ambiental. Técnicas ancestrales y la mínima intervención han encontrado su lugar entre las prácticas actuales, en una búsqueda por elaborar vinos que reflejen autenticidad y sostenibilidad. Es emocionante ver cómo se integran materiales como el cemento, el hormigón o las ánforas en la crianza, enriqueciendo el abanico de opciones frente a la barrica tradicional sin perder de vista el carácter que cada elaboración quiere expresar.

Este año, una vez más, el trabajo en equipo ha sido fundamental. He formado tándem con Alberto Ruffoni y la experiencia compartida y la pasión por el vino nos han guiado en cada cata y en cada decisión, con el objetivo de ofrecer una guía que inspire y acompañe a los amantes del sector durante los meses venideros. Quiero expresar mi agradecimiento a las bodegas por su generosidad y colaboración, y al equipo editorial por su incansable dedicación para que esta obra sea una realidad.

Espero que esta guía sea una fuente de referencia y disfrute para sus lectores, promoviendo el consumo responsable de este maravilloso producto que es el vino, un elemento tan ligado a nuestra cultura y nuestra identidad. Brindemos, una vez más, por los vinos de España.



Por Pilar Cavero



Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE
VES, ES.



aragonalimentos.es

 GOBIERNO
DE ARAGON



Tal como éramos

Abrimos el Archivo ABC para ver cuánto hemos cambiado

La viticultura es mucho más que uno de los motores de la industria agroalimentaria. Es una forma de vida que asienta en el territorio a las personas que hacen el vino. Y la innovación constante no está reñida con la tradición. Echamos una mirada a un pasado cargado de futuro. De ahí venimos.

Por Federico Ayala Sörensen



La importancia del vino está enraizada en su larguísima historia. En España todo cambió, como en Europa, tras la filoxera. El vino se recuperó poco a poco y entonces estalló la Guerra Civil. Tras el desastre bélico, la producción del vino (como la de toda la industria) cayó a plomo. Hubo viñedos que llegaron a estar una década sin ser trabajados, pues no había dinero para invertir y escaseaba la mano de obra. Pero la superficie de cultivo siguió incrementándose, en parte por la autarquía que invitaba al autoabastecimiento. La selección de las uvas, la búsqueda de nuevas variedades, los prensados razonables y otras técnicas no eran habituales. Como cuenta Pedro Ballesteros en su magnífico libro 'Comprender el vino', los rendimientos del viñedo eran de los más bajos del mundo.

La práctica totalidad se cultivaba en secano. España producía poco y barato. Con numerosas excepciones, claro está. Además, a mediados de siglo la primera generación de vides injertadas tras la filoxera comenzó a llegar al final de su vida productiva. Comenzó entonces a replantarse y aumentó la producción. Todo empezó a cambiar poco a poco, hasta la excelencia de nuestros días.

En las siguientes páginas ofrecemos un pequeño álbum lleno de nostalgia, con fotografías del Archivo ABC que dormían en nuestros anaqueles y que mostramos ahora. Veremos cambios en la vendimia, el despalillado, el estrujado o la maceración. Los rendimientos y la calidad han evolucionado mucho, pero en esta mirada al pasado no debemos olvidar que el vino, independientemente de su calidad o productividad, cumplía (y cumple) un cometido social al ayudar a fijar la población al mundo rural. La vendimia era una fiesta, pues con ella venía la prosperidad. Veremos pisadas de uva, recolección manual, claro, y transporte con la ayuda de mulas. Un mundo que fue y que no tiene por qué irse del todo, pues de la tradición se aprende, cómo no.

Se ha vuelto a pisar la uva, aunque sea como atractivo para el enoturismo; se vuelve a elaborar vino en tinajas de barro, adaptando materiales y elaboración, y se recuperan antiguas variedades. Adaptar lo antiguo a lo nuevo, inspirarse para mejorar.



1949 LA VENDIMIA EN CIUDAD REAL

Formando un perfecto racimo humano, sobre un carro que, saltando baches y zigzagueando por los caminos manchegos, mantiene perfectamente el equilibrio, he aquí a un alegre grupo de vendimiadores (treinta por lo menos, sin contar a los dos carreteros), de regreso de su jornada, en un pueblo de Ciudad Real. Todo el mundo participaba en la vendimia, niños incluidos. Septiembre es tiempo de ponerse manos a la obra en el viñedo.



1951 ASOLEO DE LA UVA EN JEREZ

Tras la recogida, las uvas eran depositadas en canastos de esparto. Se seleccionaban entonces para el 'asoleo' sobre los 'paseros', también de esparto. Las uvas debían reposar durante diez o quince días para que el sol las deshidratase y se concentraran los azúcares, para conseguir los aromas de fruta tan característicos de estos vinos. Aunque se ha sustituido el esparto, la técnica sigue utilizándose en la actualidad.



1930 EL DESPALILLADO DE LA VENDIMIA

En las páginas agrícolas de ABC del 30 de agosto de 1930, en las que se publicó esta foto, se comentaba el despallado: «La práctica local deberá tenerse en cuenta. En la vinificación moderna el raspón tiende a eliminarse por innecesario para el buen vino, tanto en el blanco como para el tinto, ya que el tanino y materias astringentes que pueden suministrar y la aireación mejor del mosto pueden suplirse por otros medios».

1958 CORTE Y TRANSPORTE DE LA UVA

Cortada la uva, era transportada en cestos de mimbre al almijar antes de pasar al lagar para la pisa. Para evitar los efectos de las altas temperaturas, se solía recoger temprano. También se dejaban enfriar por la noche las recogidas durante el día, extendiéndolas sobre un suelo impermeable, o en las mismas cestas o portaderas. No era una práctica muy recomendable, pero sí habitual.



Alimentos de Calidad de CASTILLA-LA MANCHA

Sencillamente
EXTRAORDINARIOS



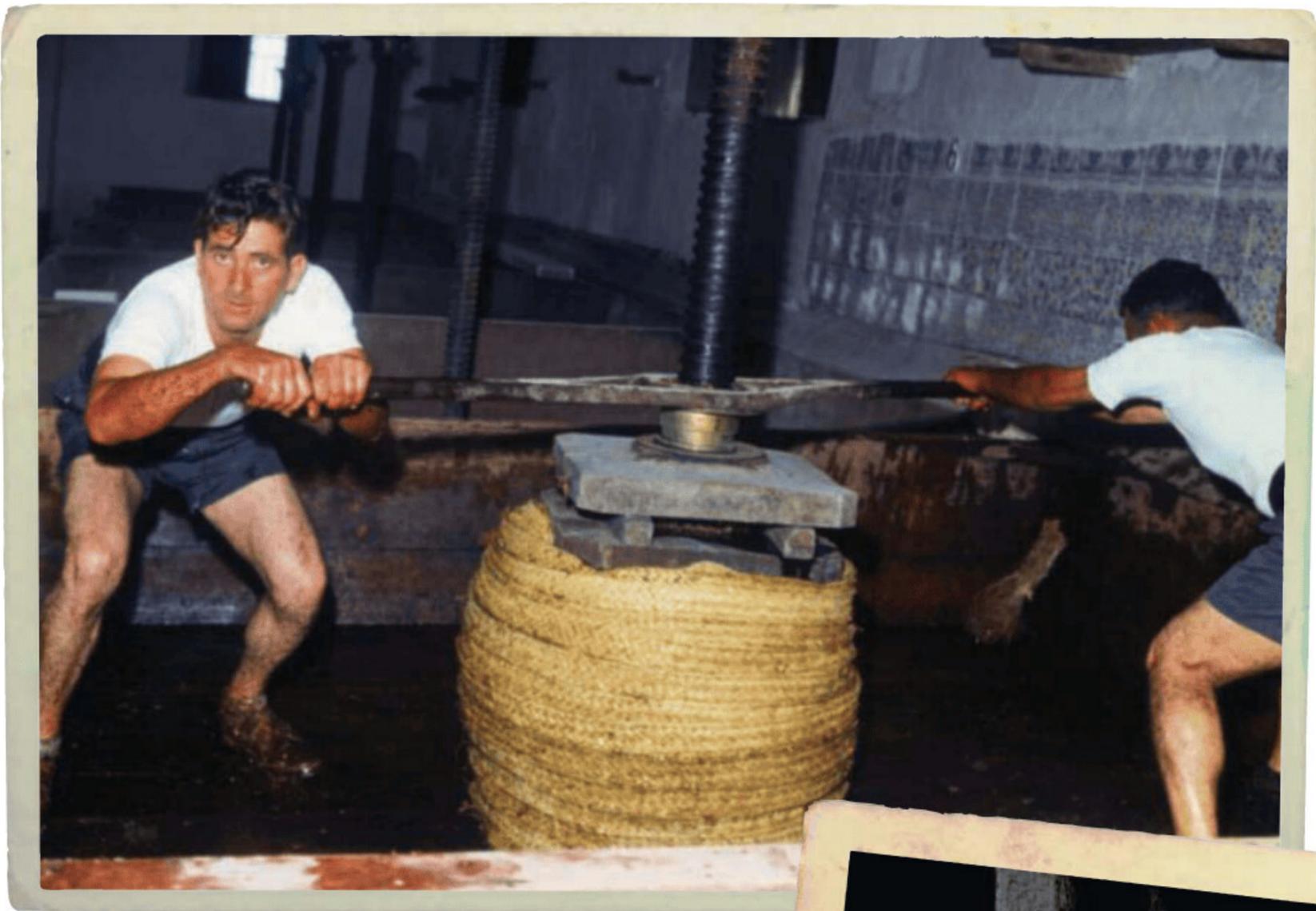
Castilla-La Mancha



**CAMPO
YALMA**
CASTILLA - LA MANCHA

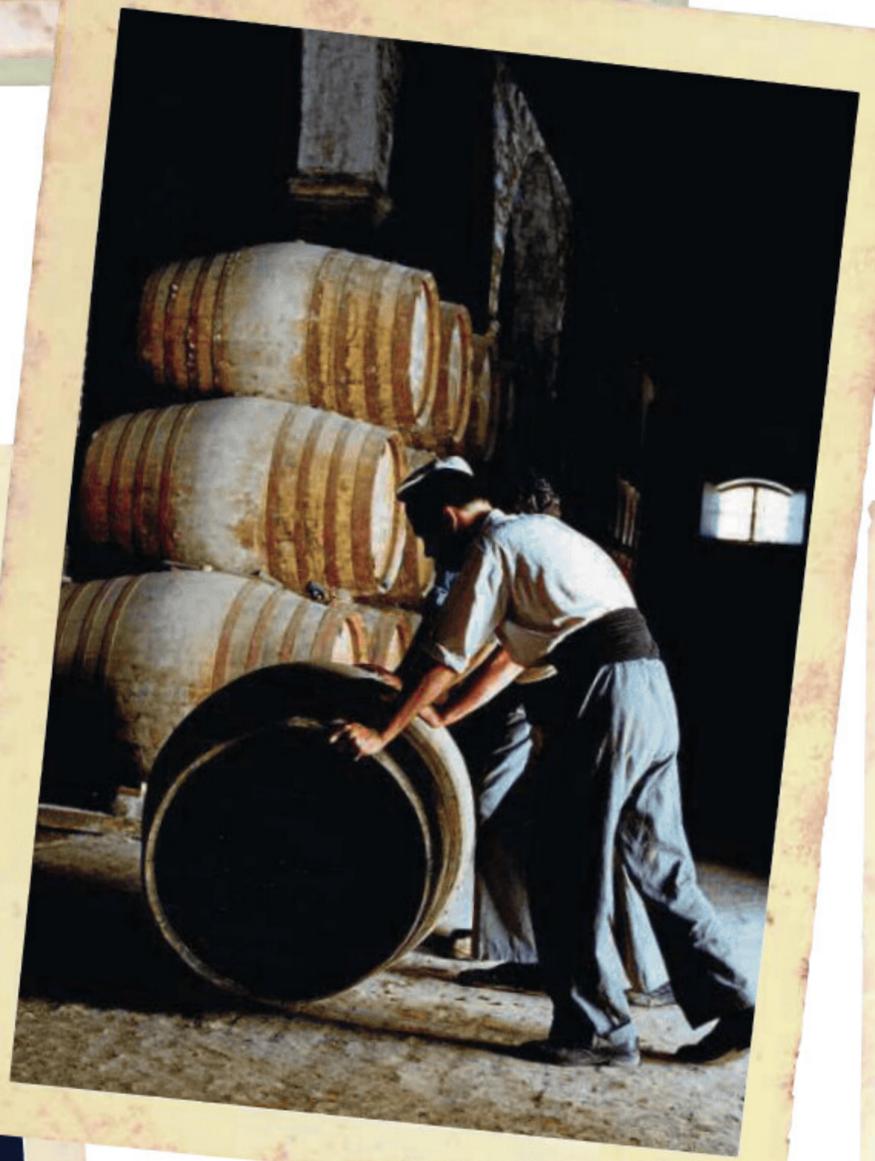
DESCUBRE Y
DISFRUTA
TODOS NUESTROS
PRODUCTOS





1957 PRENSA EN CAPACHO DE ESPARTO

Las uvas llegaban al lagar, donde eran prensadas en capachos de esparto, usando la fuerza humana para mover el troquel, lo que permitía controlar el mosto de la uva recién recogida. La tonelería no ha variado demasiado. Las duelas de roble se doman al agua y al fuego y una vieja sabiduría mueve los pesados martillos que ajustan los aros hasta conseguir el tonel perfecto.





1936-39 NIÑOS VENDIMIANDO EN VALENCIA

El campo sufrió también los efectos de la Guerra Civil. Los jóvenes marcharon al frente y las tierras fueron abandonadas en muchos sitios. Pero había que seguir alimentando a la población y a las tropas. Y con el vino no podía ser distinto. Estos cuatro chavales valencianos transportan las uvas que han recogido para elaborar el vino que se llevaría al frente.



1972 LA FIESTA DE LA VENDIMIA

«De la uva sale el vino», dice la copla. Y cuando nace, todo es fiesta. En cestos se lleva la uva al lagar que se instala en un lugar preeminente. Y con las botas claveteadas los pisadores harán brotar el zumo de la uva. Cuando el primer mosto salga por la piqueta podrá gritarse: «El vino ha nacido, ¡Viva el vino!».

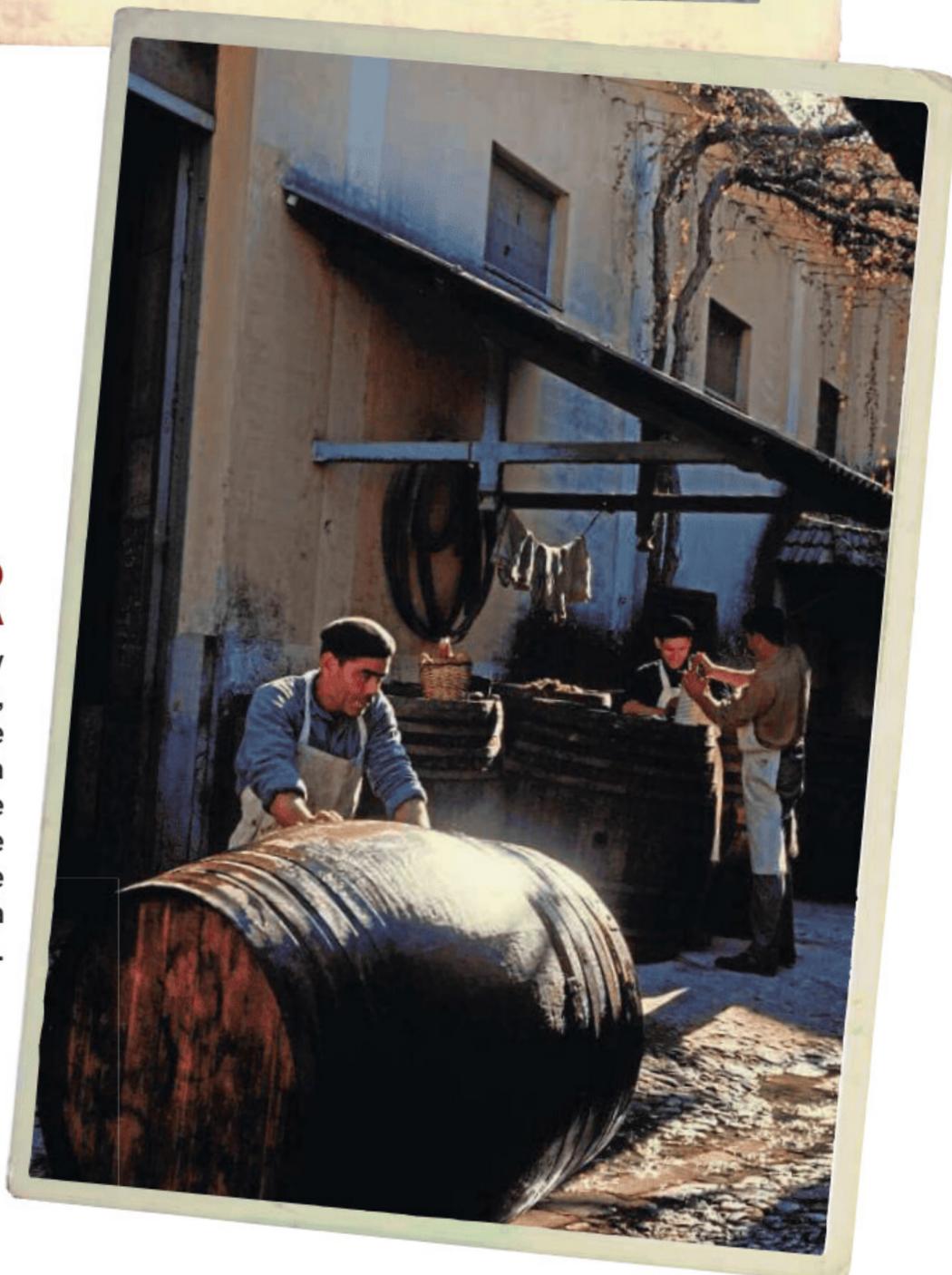


1908 LA DESGRAVACIÓN DEL VINO

A partir del 1 de enero de 1908, Madrid eliminó una tasa, lo que se conoció como la desgravación de los vinos. En Madrid se vendían 48 millones de litros anuales de caldos, y la eliminación de este tributo, avisado con antelación, provocó que almaceneros y bodegueros retrasaran pedidos. Hubo entonces una auténtica avalancha de vino, transportado en su mayor parte en pellejos, como los que se acumulan en esta fotografía de la Estación del Mediodía.

1957 ENVEJECIENDO EN LA BODEGA

Se preparan las barricas fuera de la bodega. Hay que prepararse para el siguiente trasiego. Dentro, la bodega huele a roble viejo y el silencio solo se ve roto por el arrastre de una nueva barrica. La oscuridad prima, la humedad no varía y hace fresco. Ahí descansan los caldos en busca de complejidad, intensidad y sabor. Ahora hay que dejar las manos libres al tiempo, que tendrá la última palabra. La botella espera.



1908 AL FINAL, EL EMBOTELLADO

Un año de cosecha, en la que la lluvia, el sol y el frío han hecho lo suyo. Una vendimia que empezó sin mirar más predicciones que las del Calendario Zaragozano, cuando la tradición y los santos dijieran. Y entonces comienza una preparación para que la fermentación transforme el dulce zumo de uva en un líquido exquisito, el vino. Y tras envejecer lo que sea menester, la botella espera. Con mimo rellenan, encorchan, encapsulan y ponen las etiquetas. Algunas se venderán pronto, otras seguirán envejeciendo. Ya sólo queda descorcharlas.



Diputación
de Segovia



Alimentos
DE SEGOVIA

Nuestras costumbres
y nuestros valores:

NUESTRO ALIMENTO

Conócenos en www.alimentosdesegovia.es



Alimentos de Segovia



@alimentosdesegovia

Castilla-La Mancha

VINOS CAMPO Y ALMA, SENCILLAMENTE EXTRAORDINARIOS

Los vinos castellanomanchegos, parte fundamental de la excepcional oferta de alimentos de calidad de Campo y Alma, ofrecen una rica gama de sabores y experiencias para los amantes del buen vino



Tanto en las rutas enoturísticas de la región, donde cada viñedo revela historias únicas y tradiciones, como desde la comodidad de nuestros hogares gracias a un práctico marketplace en línea, Campo y Alma nos invita a descubrir y disfrutar de la diversidad vinícola de Castilla-La Mancha.

Bajo la marca de garantía Campo y Alma, que identifica productos con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP) de Castilla-La Mancha, los vinos de esta región emergen como auténticas insignias de sabor y tradición. Cada botella representa la esencia de esta iniciativa impulsada por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, capturando el espíritu de una tierra rica en historia y en sabores únicos.

Los vinos de Campo y Alma no solo reflejan el carácter propio de Castilla-La Mancha, sino que son la puerta de entrada a un sinfín de experiencias. Se pueden disfrutar tanto en rutas enoturísticas, que nos llevan a recorrer los majestuosos paisajes de la región, como en la calidez de nuestro hogar, maridados con otros productos emblemáticos de la gastronomía local. Imagina el placer de combinar estos vinos con el exquisito aceite de oliva, el queso manchego, el mazapán de Toledo, el cordero manchego, el pan de Cruz o la berenjena de Almagro, entre otros.

Cada sorbo y cada bocado nos trasladan al corazón de Castilla-La Mancha, invitándonos a crear momentos memorables y disfrutar de sabores que son,

© CAMPO Y ALMA CASTILLA-LA MANCHA

La marca de garantía Campo y Alma cuenta con un 'marketplace' propio



en esencia, una celebración de esta tierra sencillamente extraordinaria.

SABORES PROPIOS

En este universo de sabores que rinde homenaje a los sentidos, los vinos de Castilla-La Mancha destacan como joyas de autenticidad y calidad, amparados bajo sellos como la Denominación de Origen (DOP) y la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Estos distintivos ofrecen al consumidor la garantía de estar degustando productos excepcionales, tanto para experiencias premium como para acompañar los momentos cotidianos.

La prestigiosa lista de vinos DOP de la región incluye nombres emblemáticos como Almansa, La Mancha, Jumilla, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Valdepeñas, Uclés y Manchue-

EL 'MARKETPLACE DE CAMPO Y ALMA'

Toda esta propuesta de sabores puede descubrirse en el 'marketplace' de Campo y Alma (market.campoyalma.com), donde los productos con calidad diferenciada de la marca están acompañados por otros tesoros gastronómicos de la región. En esta tienda en línea, que invita a saborear el otoño con calidez y autenticidad, los visitantes encuentran información detallada sobre cada producto, sus características ecológicas y las historias de sus productores.

Además, hay opciones de cajas regalo y elegantes packs para disfrutar y regalar, con envío gratuito en 3 días laborables.



la, junto con selectos vinos de Pago como El Guijoso, Pago Florentino, Vallegarcía, Calzadilla, Dehesa del Carrizal, Finca Élez y El Vicario, cada uno representando los logros vitivinícolas de las cinco provincias castellanomanchegas. A esta oferta se suman los vinos IGP Vinos de la Tierra de Castilla, ampliando así el abanico de sabores únicos de la región.

Más información:
www.campoyalma.com





ANIVERSARIO

Salón del Vino de ABC

DIEZ AÑOS MARCANDO EL RUMBO

El evento anual celebra una década congregando en Madrid a las mejores bodegas, expertos y aficionados, que participan de catas, talleres y exclusivas demostraciones

Por Laura Pintos

Reunirse en torno al vino siempre es algo propicio para que se compartan momentos de disfrute, aprendizaje y comunión. Es lo que sucede cada año, y ya van diez, en el Salón del Vino que organiza ABC, siempre en un espacio emblemático de la ciudad de Madrid.

Este evento reúne cada vez a las principales bodegas de España, las más representativas de las diversas regiones vinícolas y denominaciones de origen, que aprovechan la ocasión para presentar sus últimos lanzamientos y ofrecer al público asistente degustaciones y catas, así como asesora-



ramiento sobre sus etiquetas, pero también acerca de su filosofía y forma de trabajo como elaboradores, junto con variadas propuestas añadidas que han desarrollado en sus respectivas casas, como las de enoturismo,

experiencias culturales y recreativas en los viñedos o formaciones.

La historia del Salón del Vino de ABC comenzó en 2013, cuando se impuso darle cierre con un encuentro presencial a la labor que realiza el periódico durante todo el año en pos de la divulgación del vino y su cultura. Así, nació la cita en Madrid que ninguna bodega española ya quiere perderse.

En esta cita, además, se presenta oficialmente la Guía del Vino del año en curso, la que el lector tiene ahora mismo entre sus manos y donde lee este artículo, que incluye una selección de las referencias más destacadas, organizadas por tipo, hasta abar-



El Salón del Vino de ABC es anual y se ha convertido en uno de los eventos más visitados

car todas las zonas y estilos, los clásicos y las novedades, los exclusivos y los singulares, los que ofrecen una destacada relación calidad-precio y los más exitosos. Todos ellos, catados y valorados por el equipo de sumilleres expertos que colaboran con esta publicación y con ABC, ofreciendo sus conocimientos y recomendaciones tanto en el diario como en la web.

Los asistentes al Salón del Vino -aficionados, lectores, invitados, bodegueros y profesionales del sector- tienen la oportunidad de participar de catas con los enólogos de las bodegas y de probar lo último o lo más consagrado que atesoran en sus respectivas casas. En las distintas ediciones también se ofrecen charlas y talleres y degustaciones gastronómicas, actividades todas que, unidas a la relevancia de quienes acuden, han hecho que este evento se consagre como uno de los más exitosos de la temporada y del mundo vinícola español.

En este décimo aniversario es, si cabe, aún más especial, por cuanto el Salón del Vino ha vuelto a la sede del periódico en la capital, donde nació y se realizó cada año -salvo la pausa impuesta por la pandemia de coronavirus- hasta llegar a esta celebración de una década divulgando los tesoros que encierran las botellas.

Próximamente **podrás descargar** la



Guía de Vinos ABC 2025



en **formato pdf** y llevarla contigo en tus **dispositivos móviles**



Sus vinos

LOS FAVORITOS DE LOS SUMILLERES

Una de las principales funciones de un sumiller es asesorar a los comensales sobre los vinos más adecuados para cada ocasión. Estos profesionales son, por tanto, auténticos prescriptores. También se ocupan de la selección de vinos para la bodega del restaurante, por lo que su papel en él es clave. Hemos pedido a ocho de los mejores de España que nos recomienden tres de sus vinos favoritos, blanco, tinto y espumoso o generoso

Por Carlos Maribona

JUAN LUIS GARCÍA

Asador de Abel-Casa Farpón

Revuelta del Coche S/N.
Pola de Siero (Asturias). 98 574 09 13.
elasadordeabel.com

Alejandra Blanco (Ribera del Duero). Un vino de Bodegas Vizcarra elaborado a partir de la variedad albillo mayor en la Ribera del Duero (Mambrilla de Castrejón) procedente de cepas muy viejas a 800 metros de altura y seleccionando racimo a racimo en busca de la excelencia. El 50 por ciento hace su fermentación en barricas de roble francés nuevo para una posterior crianza de 14 meses en otras barricas también de roble francés nuevo junto con sus lías. Graso y complejo, fresco y con gran estructura con potencial de guarda. Para



tomar a 12 grados con berenjena asada con tamarindo del restaurante Regueiro en Tox (Asturias).

Escolinas - La Zorrina (Vinos de Cangas). La 'joint venture' que tiene Coalla Gourmet con Monasterio de Corias. Un vino elaborado a partir de albarín negro y carrasquín en un suelo de pizarra. La Zorrina es un viñedo centenario e icónico de Cangas del Narcea, con unas pendientes escarpadas de más del 30 por ciento donde la vid está plantada en pie directo. Es la propia representación de los vinos de Asturias, fresca y madurez por la orientación al sur de La Zorrina y el propio terroir.

Para beber a una temperatura de 14 grados con el steak tartar del restaurante Blanco de la misma localidad.

Fino Tío Pepe Dos Palmas (Jerez).

Un vino elaborado a partir de la variedad palomino fino con una vejez de ocho años procedente del Pago Carrascal, que es el viñedo que caracteriza a la bodega por ser vinos más afilados y rectos. Es el equilibrio entre juventud y vejez (de las dos botas de las que procede) y el vino más difícil de seleccionar, entre los palmas, para encontrar el balance entre la crianza bajo velo flor y su edad. Para tomar en una copa amplia a 8 grados y con bogavante del Cantábrico, escabeche de pitu de caleya, vinagre de Jerez Reserva de Gonzalez Byass, manzana, aguacate y manga del Asador de Abel Casa Farpón.



VALERIO CARRERA

A Barra

Pinar, 15. Madrid. 91 021 00 61.
restauranteabarra.com



Albariño de Fefiñanes III 2015 (Rías Baixas). Nítido, fresco y de equilibrada salinidad. Con una larga crianza sobre lías.

Se elabora en la subzona del Val do Salnés, en Cambados, y manifiesta la larga capacidad de guarda de la variedad albariño.



Artuke La Condenada 2020 (Rioja).

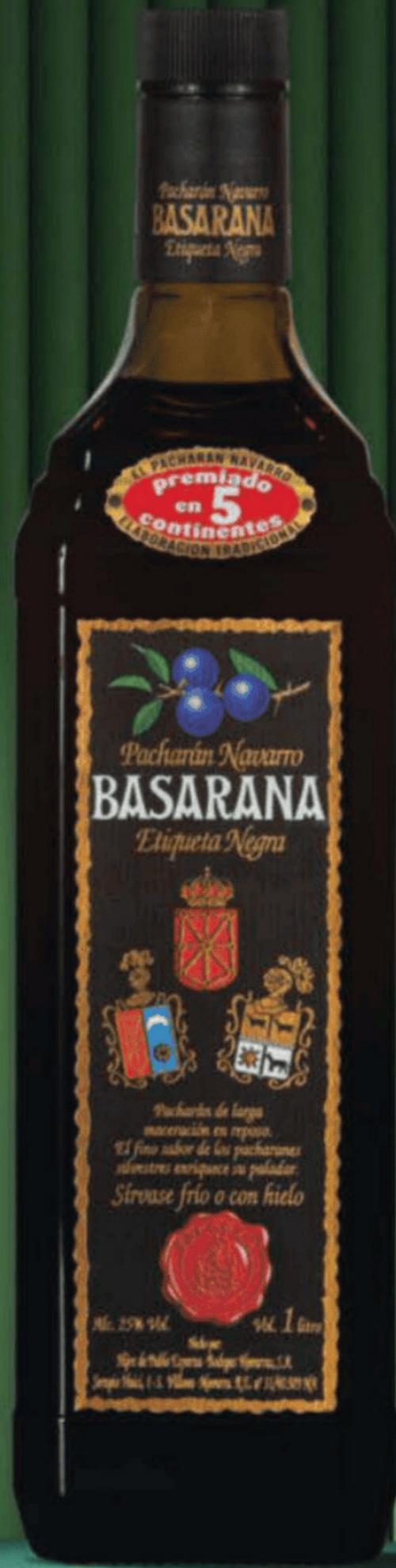
Un tinto elaborado en Baños de Ebro, en la Rioja alavesa. Procede de viejos viñedos recuperados, principalmente de tempranillo, pero también de graciano, garnacha y palomino fino. Es el fiel reflejo del suelo arenoso de la zona en la que se produce. Se muestra aromático, intenso y vibrante.



Enoteca personal Manuel Raventós 2007 (Conca del Riu-Anoia).

Es un espumoso con una marcada mineralidad proveniente de sus suelos en Sant Sadurni d'Anoia de viticultura biodinámica. Permanece un largo tiempo en rima. Complejo, elegante y de excelente viveza.





www.disfrutadeunconsumoresponsable.com 25° comparte este contenido solo con mayores de 18 años

**PREMIO
2024**

MEJOR BEBIDA
ESPIRITUOSA CON
INDICACION GEOGRAFICA

#alimentosdespaña



1872 **150** AÑOS 2022
BASARANA
LAS **CADENAS**
www.basarana.es

LUIS GARCÍA DE LA NAVARRA

Vinoteca García de la Navarra
Montalbán, 3. Madrid. 91 523 36 47.
garciadelanavarra.com



Do Ferreiro 2023 (Rías Baixas). Un vino que siempre me hace quedar muy bien y que mantiene una relación calidad-precio imbatible. Se elabora con un cien por cien de albariño, mezclando las diferentes parcelas propiedad de la bodega en el valle del Salnés. Me gusta porque transmite la identidad del territorio con notas frescas, viva, acidez y limpieza en todo el conjunto del vino. Un vino que te hace beber con facilidad y a la vez de disfrutar de ese paraje único.

+Altitud 2021 (Sierra de Gredos). Un tinto de garnachas viejas de la Sierra de Gredos, una zona que está muy de moda en los últimos años y en la que se ha registrado un cambio radical tanto en la forma de trabajar, como en la forma de transmitirnos la sensibilidad del territorio. Concretamente en la zona de Ávila es donde este productor tiene 63



miniparcels repartidas entre cinco pueblos con altitudes todas por encima de los mil metros y dos de ellas en 1.290 metros. Una garnacha tinta con una visión internacional de vinos

florales, a la vez que frutales y con un paso por boca suave, como si fuera terciopelo arropado con una fantástica acidez que provoca a seguir bebiendo.

Recaredo Serral del Vell 2018 (Corpinat).

La bodega Recaredo está de celebración, pues cumple cien años del primer degüello por el abuelo de Tom Mata, el actual propietario. El vino base de este Serrat del Vell 2018 ha pasado por barrica de roble durante un corto tiempo, a continuación al depósito de acero inoxidable y de ahí listo para añadirle el licor de tiraje para que haga su segunda fermentación. Tiene un 85 por ciento de la variedad xarelo y 15 de macabeo, uvas procedentes de la finca que le da nombre. Me gusta porque tiene un



lado muy fresco con una burbuja muy pequeña que sentimos en el paladar y se entremezclan con unas notas que nos recuerdan al otoño, bosque de hojas humedecidas, setas y frutos secos.



RAFAEL SANDOVAL

Coque

Marqués de Riscal, 11. Madrid.
91 604 02 02. restaurantecoque.com

Greywacke (Nueva Zelanda). Un sauvignon blanc de Marlborough (Nueva Zelanda) famoso por su frescura y por sus notas vibrantes de frutas tropicales, hierbas y cítricos. La región de Marlborough produce sauvignon blancs excepcionales pero este es el más aromático y refrescante lo que lo convierte en una opción perfecta para maridar con mariscos, ensaladas o disfrutar solo. Su acidez crujiente lo hace ideal para climas cálidos y ocasiones al aire libre.



Cheval des Andes 2016 (Mendoza, Argentina). Este vino argentino elaborado con Malbec es uno de mis preferidos. Es conocido por sus ricos sa-



bores de frutas negras, como ciruelas y moras, junto con notas de chocolate y especias. Un vino robusto y estructurado, perfecto para acompañar carnes asadas o platos con salsas intensas. La popularidad del malbec lo ha convertido en un símbolo del vino argentino, representando la calidad y la pasión del país por la viticultura.

Domaines de Ott Château De Selles 2022 (Côtes de Provence).

Este rosado de la región de Provenza es considerado uno de los mejores del mundo. Tiene un perfil de sabor ligero y fresco, con notas de frutas rojas claras y flores, que lo hacen ideal para el verano. La elegancia y sutileza de este vino lo convierten en una elección versátil, perfecta para aperitivos o comidas ligeras. Su color pálido y su delicado sabor también evocan una sensación de sofisticación.



MONTESIERRA

La Estrella del Jamón

JEREZ I JABUGO



Martín-Hierro
IBÉRICOS CON SOLERA

*Excelencia de
Principio a Fin*



MAIKEL RODRÍGUEZ CORTINA

Iván Cerdeño

Cigarral del Ángel.
Carretera de la Puebla, S/N. Toledo.
92 522 36 74. ivancerdeño.com

Shaya Habis (Rueda). Verdejo que sale de la clásica zona de Valladolid y se encuentra en Aldehuela del Condal, Segovia. Viñedos muy viejos de verdejo sobre suelo arenoso, el vino fermenta y permanece con sus lías en barricas de roble francés durante 8 meses. Me gusta por salirse de la idea de la clásica verdejo, un vino lleno de sabor, intenso



y largo en boca, dando lugar a pensar que tiene hasta crianza en barrica, pero no; podría acompañar casi cualquier menú.



La Quebrá (Cebreros). Garnacha de Navatalgordo, Ávila, elaborado por la bodega Rico-Nuevo, de Burgohondo. Me gusta por ofrecer una garnacha fresca, mineral (no las clásicas robustas y alcohólicas de Campo de Borja, Aragón). Además, gracias a conocer muy de cerca la bodega Rico Nuevo, toda la naturalidad y cariño con el que tratan el viñedo es el dato estrella de esta bodega. También algo que me gusta de los vinos tintos es cuando se realiza una crianza mixta, como en este caso que mezclan la crianza en barricas de roble francés y hormigón, y el posterior cuidado por parte de la bodega, de darle casi diez meses en botella antes de su introducción al mercado.



Fino Caberrubia Saca IV (Jerez). El proyecto de Willy Pérez siempre me ha encantado, y esta saca en concreto más aún. Usando dos botas de la añada 2018, de especial frescura, otras dos botas del 2017, y una del 2015 de las más potentes de la bodega. Un fino con un carácter muy marcado, que puede gustar tanto a amantes de la biológica como de la oxidativa. Esos finos que no hacen falta que estén congelados para disfrutarlos.



SILVIA GARCÍA

Deessa

Hotel Ritz. Plaza de la Lealtad, 5. Madrid.
91 701 67 67. mandarinoriental.com

Castillo Ygay 2012 (Rioja). Es una de las etiquetas centenarias de La Rioja. Representa la solidez de un camino iniciado en 1852 y extraordinariamente mantenido hasta nuestro tiempo. La primera parte de su grandeza reside en el hecho de que es uno de los primeros vinos que nacieron en La Rioja, en segundo lugar este vino se elabora exclusivamente con las mejores uvas de La Plana, un pago de 40 hectáreas plantado en 1950 en la parte más alta de la Finca Ygay y solamente elaborado en añadas consideradas excepcionales. Un rioja de corte clásico adaptado a los tiempos, un icónico tinto, un Gran Reserva Especial con coupage 19 por ciento de mazuelo y 81 por ciento de tempranillo y una larguísima crianza de 34 meses en barrica que después continúa afinándose en botella hasta que llega a nuestras copas vestido de elegancia y saber hacer.



Mauro 2022 (Vino de la Tierra de Castilla y León). La bodega fue fundada en 1980 por Mariano García, uno de los personajes más admirados y queridos en el mundo del vino español e internacional, en memoria de su padre Mauro García. Los viñedos que pertenecen a este vino incomparable se remontan a la época de los Austria (1562). Ochenta hectáreas de viñedo, plantadas principalmen-



te con tinto fino y syrah, repartidos entre los municipios vallisoletanos de Tudela de Duero y Santibáñez de Valcorba. Este vino es ya un clásico por sus excepcionales cualidades y además por su magnífica relación calidad-precio. Mauro es, como algunos lo denominan, «un tesoro del maestro del Duero», el primer vino que elaboró Mariano García fuera de Vega Sicilia, donde trabajó durante 30 años, y se cría en una casona castellana del siglo XVII.

Amontillado Tradición VORS 30 años (Jerez). Complejo y punzante en nariz, de gran franqueza a la par que elegante y sabroso, no es un amontillado más, para mí es 'el amontillado'. Bodegas Tradición tiene una característica que la diferencia de las demás, y es su filosofía única: solamente embotellan sus grandes vinos, es decir, vinos muy viejos: VORS y VOS con más de 30 y de 20 años de reposo en sus botas. Realizan una selección especial de mostos que reposan en solarejes con criaderas de roble americano muy envinadas, es una serie limitada de estos vinos. Amontillado es el jerez que resulta de la combinación de las dos formas de crianza tradicionales; una fase inicial de crianza biológica, bajo velo de flor, que en este caso es de 12 años y una segunda fase de crianza oxidativa haciendo referencia a una frase que todos los sumilleres adoramos para describirlo: «la vida después de la muerte»





MARQUÉS DE VARGAS

VINOS NOBLES *de* RIOJA

Desde 1840, cuatro generaciones
cultivando la excelencia.



**SUSTAINABLE
WINERIES**
for Climate Protection



marquesdevargas.com

JOSÉ ANTONIO NAVARRETE

Quique Dacosta

Rascassa, 1. Denia (Alicante).
965 78 41 79 quiquedacosta.es



El Cerrico 2013. (Jumilla). En el calor y la sequedad del sureste español se pueden hacer grandes blancos. Donde el carácter mediterráneo en esa expresión floral de la uva airén se diluye en una boca austera, mineral y de profundidad. Los suelos calizos nos llevan a otras latitudes, no es Meursault, es Fuente Álamo, aunque pensemos en esa similitud entre la potencia, la untuosidad y la mineralidad. La sapidez fresca que no ácida y si salina de final de boca. Un blanco de viñas olvidadas en Pie Franco, con una variedad como la airén y en Albacete.



Le Potazzine 2019. (Brunello di Montalcino). Si hablamos de Toscana y de vinos, de inmediato pensamos en los grandes 'Supertoscans'. Quizá son vinos de otro estatus, de los que hablamos mucho y que no podemos beber lo suficiente. La región de Toscana no vive por suerte solo de estas etiquetas, también lo hace de Chianti y Montalcino. Toscana no es cabernet ni merlot, la autenticidad y la tradición de los vinos toscanos está forjada con la

sangiovese, la uva que educó Giulio Gambelli y que Biondi Santi y Gianfrano Soldera enseñaron al mundo. De esa escuela se nutre Gigliola Giannetti y sus dos hijas, Viola y Sofia (Las Potazzine). Su Brunello es un perfume toscano, especiado y energético. Con esa mezcla de fruta y flores, en la que la suavidad y la elegancia se funden en el tacto sedoso de los taninos.



Luis Pérez Villamarta 2014. (Jerez). Un vino que pone en relieve Jerez, sus viñas, sus gentes y la historia que hay dentro de las bodegas. Un vino de hoy con una mirada a la historia y la tradición olvidada. La pureza de una viña llevada a un vino en contacto con la vida que le otorga la crianza biológica. Donde nunca se apaga el origen y donde sigue encendida la luz de Jerez. Un vino que se codea con las grandes etiquetas de cualquier región del mundo y que se diferencia del resto por su autenticidad en la crianza biológica.



PÍA NINCI

Messina

Av. Severo Ochoa, 12. Marbella. 95 286 48
95. restaurantemessina.com

Gran Enemigo Torrontés 2019 (Mendoza, Argentina). La primera añada producida por la Bodega Aleanna de Alejandro Vigil y Laura Catena en Gualtallary, Mendoza. Este vino, creado por el talentoso Alejandro Vigil y con una producción de aproximadamente 7.000 botellas, es cien por cien torrontés. Viñedos a 1.600 metros de altitud, se madura bajo una fina capa de velo de flor y 18 meses de barrica de roble francés. A diferencia de los tradicionales torrontés, este evoca el estilo de los grandes blancos del Mosel (¡que me encantan!). Un vino elegante, con toques especiados, pero manteniendo aromas de frutas blancas y florales. En boca puede apreciarse un final mineral que lo hace interesantísimo.



nos locos con los precios, incluyo un tinto argentino. Ha sido producido también a 1.600 metros sobre el nivel del mar, en el monasterio de Gualtallary. Aroma frutal y floral, mientras que en boca es sedoso, muy expresivo y frutado. Sugerencia: Si no encuentran el del 2018, compren cualquier otra añada y resistan la tentación de abrirlo ahora. En un par de años este vino habrá ganado mucho.



La Bota de Vermut Blanco Seco 123 'Dry Navazos' (Jerez). Me gustan mucho los vinos de Jerez, pero buscaba algo para sorprender, que no todos conocieran. Porque, ¿acaso queda alguien que no los haya probado? Entonces, ¿qué tal un vermut?. Esta Bota es una pequeña producción de 1.600 botellas elaboradas a partir de un fino jerezano envejecido unos cuatro años para hacer un vermut blanco único. No tiene una



gota de dulzor pero sí un amargor súper elegante y notas cítricas de pomelo. Es a su vez fresco y complejo. Me gusta beberlo bien frío pero sin hielo, con solo una aceituna verde.



Emilio Moro

EL ALMA DE LA RIBERA DEL DUERO EN CADA COPA DE LA NUEVA FAMILIA MALLEOLUS

Con cada nueva añada, Bodegas Emilio Moro honra la tierra y su pasión por el vino



Las nuevas añadas de la familia Malleolus —Malleolus 2022, Malleolus de Valderramiro 2021 y Malleolus de Sanchomartín 2021— invitan a explorar una experiencia única, arraigada en la historia y en el carácter excepcional de sus viñedos. Cada uno de estos vinos se presenta como una oda al terruño y a la variedad tempranillo, expresando en su máxima pureza la esencia de la Ribera del Duero.

MALLEOLUS 2022: ELEGANCIA CON RAÍCES PROFUNDAS. Malleolus 2022 conjuga la tradición con un espíritu innovador. La añada 2022 fue marcada por un verano cálido y seco, lo que permitió una uva con una concentración y madurez extraordinarias. Este vino muestra una elegancia en boca que refleja el equilibrio entre su estructura y frescura. En nariz, los aromas de frutos negros se entrelazan con sutiles notas de cuero y especias balsámicas. Cada sorbo es una experiencia que evoca la historia y personalidad de sus suelos pedregosos, dejando un postgusto largo y placentero.

MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO 2021: CARÁCTER Y COMPLEJIDAD DESDE EL CORAZÓN DE UN VIÑEDO CENTENARIO. Malleolus de Valderramiro 2021 es la expresión más intensa y compleja de la

trilogía. Este vino nace en el Pago de Valderramiro, un viñedo histórico plantado en 1924 que este año cumple su centenario, todo un hito para Bodegas Emilio Moro. La añada 2021 se caracterizó por un ciclo de maduración lento, que favoreció el desarrollo de una fruta concentrada y aromática. En nariz, se despliegan notas de frutas negras maduras, cacao y regaliz, reflejando la riqueza de los suelos arcillosos de la parcela. Su paso por boca es estructurado y envolvente, con una persistencia única que evoca la crianza en roble francés, ideal para quienes buscan una experiencia intensa.

MALLEOLUS DE SANCHOMARTÍN 2021: PODER Y PERSISTENCIA. Malleolus de Sanchomartín 2021 representa la máxima pureza de un viñedo de suelos calizos, que le confieren al vino una frescura y una mineralidad excepcionales,

convirtiéndolo en un vino poderoso y elegante. Esta añada 2021 estuvo marcada por una lenta maduración que permitió una uva de calidad inigualable, lo que se traduce en un vino profundo y envolvente. Sus aromas de frutas rojas y negras se funden con especias balsámicas, mientras que en boca es un vino equilibrado, largo y muy persistente, que cautiva con cada sorbo por su gran carácter y sofisticación.

UNA TRILOGÍA QUE EXPRESA LA IDENTIDAD DE UNA TIERRA Y EL LEGADO FAMILIAR

Estos tres vinos de Bodegas Emilio Moro son mucho más que una nueva añada; son una celebración de la Ribera del Duero y del compromiso de la familia Moro con la excelencia. Cada botella de Malleolus, Malleolus de Valderramiro y Malleolus de Sanchomartín es un homenaje a la naturaleza y a las generaciones que han trabajado estas tierras, a los viñedos que, bajo el cuidado experto de la bodega, expresan lo mejor de sí mismos en cada cosecha.

Bodegas Emilio Moro continúa siendo un referente en la Ribera del Duero, ofreciendo una experiencia que no solo honra la tradición, sino que también despierta los sentidos y nos conecta con el legado de una familia que convierte la tierra en vino.

Las nuevas añadas de la familia Malleolus



FORMACIÓN



Dónde estudiar

«MAMÁ, PAPÁ. QUIERO SER SUMILLER»

Tanto fuera como en España, existen distintas instituciones que dan formación profesional o para aficionados con ganas de saber más

Por Pilar Cavero

Recuerdo como si fuera ayer cuando les dije a mis padres que quería ser sumiller. Ambos se quedaron atónitos, dado que en aquel momento, hace ya catorce años, no era una profesión habitual. Sin embargo hoy en día, gracias a los referentes en este campo, la alta gastronomía y la proliferación de los cursos de cata, es un perfil cada vez más demandado. Por supuesto, no solo se puede aprender sobre vino y formarse como sumiller por vocación profesional. Mucha gente opta por estudiar solo para aumentar su conocimiento o por pasión.

Sea cual sea la motivación y el nivel, tanto en nuestro país como fuera de nuestras fronteras hay grandes propuestas para profundizar en la materia y convertirnos en expertos. Recopilamos aquí algunas de las escuelas y titulaciones recomendadas para lograr ser sumiller. Las dos grandes escuelas mundiales, con reconocimiento y repercusión a nivel global, son The Institute of Masters of Wine y la Court Of Master Sommeliers:

THE INSTITUTE OF MASTERS OF WINE es una de las instituciones más respetadas y valoradas del mundo. Fundada

hace setenta años en Reino Unido como un ejercicio para valorar el comercio y mercado del vino, actualmente tiene un enfoque global por lo que tanto prescriptores como compradores, elaboradores o cualquier persona de la industria puede adentrarse en el programa. Hay únicamente 421 personas en el mundo que ostentan el título de Master of Wine. España cuenta con el consultor y divulgador Pedro Ballesteros, la enóloga Almudena Alberca, el experto Álvaro Ribalta -que tiene su propia distribuidora de vino, Massal Selection- y el viñador y dueño de Bodegas Frontonio, Fernando Mora. El programa implica un



Izq, Elisa Errea, de The Wine Studio. Dcha, Jesús Flores Téllez, del Aula Española del Vino

despliegue importante tanto a nivel económico como de estudio, ya que consta de diferentes niveles y pruebas que incluyen exámenes teóricos sobre viticultura y vinificación; prácticos de cata a ciegas e identificación y un trabajo de investigación sobre un tema relacionado con el vino desde cualquier área de las ciencias, artes o humanidades. Para quienes quieran experimentar el concepto, es recomendable empezar por el WSET (Wine & Spirit Education Trust) y sus cuatro niveles, considerados la antesala del MW. www.mastersofwine.org

COURT OF MASTER SOMMELIERS también fue fundada en Londres, en 1969. La diferencia entre ambas radica en que Master Sommelier está centrada en profesionales del sector que trabajan en hostelería, con pruebas prácticas muy exigentes de servicio en sala, así como exámenes teóricos y prácticos de cata. De la misma forma, está estructurado en niveles, actualmente hay 282 personas con el título completo, ninguno español. Para todos aquellos interesados, el documental de 2012 llamado 'Somm' y disponible en Prime Video, acompaña a cuatro aspirantes en la preparación del examen final. Es un buen ejercicio para ver el nivel de implicación y esfuerzo que exige una titulación de ese nivel. www.courtofmastersommeliers.org

En España hay numerosas escuelas y cursos, presenciales u online:

THE WINE STUDIO está en Madrid y se caracteriza por tener uno de los mayores índices de aprobado a nivel mundial en los diversos niveles de preparación de los exámenes de Wine & Spirit Education Trust (WSET). En palabras de Elisa Errea, la directora y fundadora de The Wine Studio, la clave está en que «la formación siempre sea práctica y los alumnos sean parte activa en todo momento, así como fomentar la curiosidad pero haciendo mucho hincapié en la metodología». Uno de sus puntos fuertes es su equipo multidisciplinar de profesores, que ha logrado generar una comunidad unida. Además hay cursos propios y formación especializada. www.thewinestudio.es

INSTITUTO GALEGO DO VINO (INGAVI) está ubicado en Santiago de Compostela y ofrece un Curso Superior de Sumiller Profesional que cuenta con profesorado internacional de gran nivel. En palabras de uno de sus profesores, el prestigioso sumiller Ferran Centelles, «destaca como un curso de sumillería único, en el que la diversidad de profesores, la pasión compartida y la modernidad de los contenidos crean una experiencia formativa excepcional». Según Centelles,

«uno de los aspectos más valiosos es su material didáctico de elaboración propia, en formato de libro impreso, que enriquece el aprendizaje y ofrece un recurso tangible. Las aulas de INGAVI vibran con una energía especial, combinando lo técnico con lo filosófico, en un entorno que fomenta la creatividad y anima a los alumnos a explorar y profundizar en el mundo del vino». www.ingavi.eu

CÁMARAS DE COMERCIO Estas entidades, ubicadas en todo el país, ofrecen cursos de sumillería enfocados en la restauración. Algunos de los más destacados son los de Madrid, bajo la dirección del sumiller David Robledo; Navarra, con la prestigiosa Valeria Gamper; Sevilla, tutelado por Rafael Bellido, actual presidente de la Asociación de Sumilleres de España; y Alicante, impartido en colaboración con la Escuela de Catas de Alicante, una de las pioneras en España, surgida en 2003. Todas cuentan con una oferta diversa y un profesorado de máxima calidad. www.camaramadrid.es; camaranavarra.com; en.camaradesevilla.com; www.camaralicante.com

OUTLOOK WINE - THE BARCELONA WINE SCHOOL Fundada por David Molina, lleva formando profesionales desde 2009. Su misión se basa en «facilitar la mejor formación posible tanto para profesionales del sector vitivinícola como para aquellos que desean iniciarse en el mundo del vino.» Cuenta con cursos presenciales y online, así como seminarios temáticos y entrenamientos dirigidos a la cata, sesiones de corta duración pensados para practicar de forma directa y amena para complementar la parte teórica. www.outlookwine.com

ESCUELAS DE HOSTELERÍA La mayoría dispone de cursos relacionados con el mundo del vino. Es el caso de CETT o ESHOB en Barcelona, esta última pionera a finales de los 90. Otro ejemplo es La Escuela Internacional de Cocina de Valladolid. Por otro lado, el Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, bajo la guía de Josep Roca, ofrece un curso de sumiller concentrado en un año. www.eshob.com; www.cett.es/es; sommelier.fundacioudg.org; escuelainternacionaldecocina.com

Cenicienta

LA VARIEDAD TINTA OLVIDADA QUE SE SUMA A LA D. O. RUEDA

El viticultor Javier Sanz y el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León han recuperado en la localidad vallisoletana de La Seca una uva ancestral casi perdida gracias a la supervivencia de una singular cepa prefiloxérica. El consejo regulador de Rueda la ha añadido este año como variedad tinta principal junto a la tempranillo, en un proceso de actualización en el que se normativiza el uso de otras siete

Por Adrián Delgado



En La Seca (Valladolid), el legado de cepas de verdejo que recibió, hace unas décadas, como herencia familiar, el viticultor Javier Sanz guardaba una joya. Una cepa, solitaria y onírica como la ínsula de Barataria de 'El Quijote', de la que brotaban grumos prietos de una uva tinta. La rareza despertó la curiosidad del bodeguero y con ella arrancó un estudio genético en la Universidad de Valladolid con el que se certificó la ancestralidad de esta fruta que han llamado 'cenicienta'.

Se calcula que está ahí al menos desde 1863, fecha

en la que está demostrado documentalmente que el visabuelo de Sanz -este representa hoy a la cuarta generación- registró sus viñas. Un terreno prefiloxérico que se erige actualmente como un bastión de biodiversidad vitícola con otras variedades casi extintas como la malacorta. Esta última, blanca y clon de la verdejo -y por tanto dentro de la D. O.-, fue olvidada en la zona por su baja productividad y su compleja recolección -sus tallos, leñosos, impedían cortes limpios y sencillos de sus racimos-.

La aventura empezó hace más de dos décadas que han concluido con la inclusión,

este mismo año, de la 'cenicienta' -bautizada así por el propio Sanz- en el catálogo de uvas aceptadas por el Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen Rueda. Lo ha hecho añadiéndola como variedad principal junto al tempranillo en la elaboración de tintos. Es decir, que se pueden utilizar de forma exclusiva en la vinificación de monovarietales. Un hecho histórico, ya que de esta nueva no existían registros genéticos previos. Hasta ahora era una completamente desconocida.

En este hallazgo que marca una nueva senda para la D. O. han participado el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y reconocidos pro-



fesionales del mundo del vino y los master of wine Sarah Jane Evans, Pedro Ballesteros Almudena Alberca y el sumiller y divulgador catalán Ramón Francas.

PAGO DE SALTAMONTES

El hallazgo de la 'cenicienta' se produjo en mitad del Pago de Saltamontes que trabaja la familia Sanz desde hace más de siglo y medio. Leticia Sanz, hija del bodeguero que la ha vinificado por primera vez y quinta generación, recuerda como se le puso nombre. «Al no encontrarse en ningún registro oficial nos dijeron que teníamos que ponérselo nosotros. Después de darle muchas vueltas y viendo el envés de las hojas de la vid, con un color grisáceo, pensamos en 'cenicienta'», describe. «Cuando ves muchas plantas de estas cepas se aprecian mucho más esos tonos apagados», añade.

Desde que «tiene uso de razón» recuerda cómo esa primigenia cepa –solitaria en 2,27 hectáreas antes de que empezara a ser injertada y reproducida– era «tema recurrente de conversación» en su familia. «Los racimos y las uvas que producía eran distintos a cualquier otro que Javier hubiera visto antes», recuerdan. El tesón del bodeguero y el apoyo institucional ha dado como

Bajo estas líneas, el Pago de Saltamontes, en La Seca (Valladolid) donde ese encuentra plantada esta variedad singular. A la izquierda, el bodeguero Javier Sanz



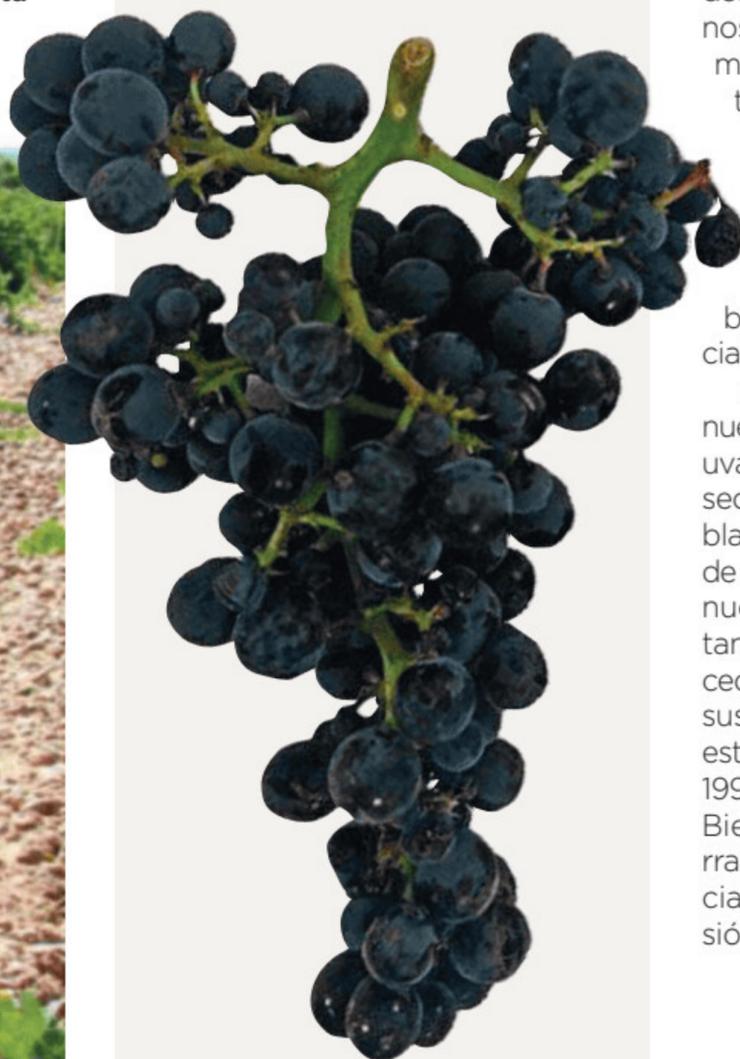
CARACTERÍSTICAS DE LA UVA CENICIENTA

VID/UVA La reina de las variedades minoritarias de La Seca, en Valladolid, donde el bodeguero Javier Sanz la halló en mitad de una parcela de verdejo, sin que hubiera registro previo de ella. Hojas brillantes y muy dentadas, uvas pequeñas, cilíndricas y sueltas. Producción de gran calidad pero bajo rendimiento.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Gran potencia aromática frutal (grosella, mora) y mineral.

ALCOHOL: 14%



fruto la salida al mercado de su segunda añada, de 2022 –la de 2021 fue la primera–, bajo el nombre de 'Colorado'. «Tras años de trabajo en el campo y como 'La Cenicienta' del cuento, pasó de ser una desconocida a ocupar el lugar que merece», aseguran desde la bodega de La Seca.

«Me atrevo a decir que no hay ninguna bodega en España que tenga tanta diversidad como nosotros. Contamos con ocho variedades minoritarias –como la citada malcorta o la bruñal, reconocida también este mismo año por la D. O. como tinta secundaria– y algunas de ellas no las tiene nadie, como la cenicienta», apunta Javier Sanz. Tras esa última actualización de los pliegos del Consejo Regulador –publicado en el Boletín Oficial de Castilla y León el pasado 23 de agosto–, el viticultor vallisoletano asegura «que todo el mundo está pendiente» de su vino. «Es un espectáculo. Es una gran variedad y sabemos que va a funcionar muy bien. Y, resulta, que no la tenemos nada más que nosotros. Con el apoyo de la D. O. se va a valorar mucho más», opina.

Los expertos consideran que el escenario de Rueda va a cambiar significativamente en los próximos años con estos cambios. Especialmente, en cuanto a sus vinos blancos, en el que el cambio de algunas variedades ya incluidas en su catálogo de secundarias a principales será determinante. Un fin de ciclo en el que la viura, la viognier y la chardonnay se podrán utilizar para hacer vinos blancos –como parte de ese mínimo del 75% que deben estar compuestos– junto a la verdejo y la sauvignon blanc. Pero también se podrán elaborar monovarietales con ellas. Una medida que, tal y como han explicado desde el organismo regulador, responde a «un mercado global cada vez más competitivo». Especialmente en los blancos.

Además de esas tres citadas como nuevas principales, se incorporaron seis uvas blancas nuevas en la categoría de secundarias en ese pliego: la garnacha blanca, la gewürztraminer, la moscatel de Alejandría, la moscatel de grano menudo, la riesling y la godello. No obstante, una reciente resolución de la Viceconsejería de PAC y Desarrollo Rural suspende parcialmente la inclusión de esta última, –plantada en Rueda desde 1996–, duramente criticada por la D. O. Bierzo –y de buena parte de Valdeorras, Monterrei y Ribeira Sacra en Galicia– por lo que consideran una agresión contra sus intereses.

‘Arraigados’

LOS FORÁNEOS QUE HACEN VINO EN ESPAÑA

El bloguero Marc Picanyol y el fotógrafo Estanis Núñez firman un libro dedicado a los viticultores extranjeros afincados en suelo español. Son sudafricanos, argentinos, británicos, alemanes o franceses que han echado sus raíces y desde aquí lanzan al mundo algunas de las grandes botellas que pueblan las bodegas de los bebedores más exigentes

Por Adrián Delgado

Quizá el relato más conocido sobre los extranjeros que vieron potencial en los viñedos de España esté en los ingleses y en los franceses. Grandes enemigos –otrota– de la nación, supieron detectar el potencial de un territorio enológico diverso y muy rico. Los primeros por puro hedonismo –y negocio, obviamente– y los segundos por necesidad cuando la filoxera acabó con sus viñedos.

Las viñas viejas –aunque queden pocas– siempre fueron un gran atractivo para los foráneos que entendieron que se podía hacer escaso pero muy buen vino con sus frutos. La apuesta por la excelencia que muy pocos bodegueros locales vieron en sus propia tierra la entendieron otros como el gallo Didier

Belondrade o el danés Peter Sisseck (Flor de Pingus) en zonas como la Ribera del Duero. Y tuvieron paciencia desde su llegada en los noventa para fundar sus casas y trabajar en su marca personal con botellas que no faltan hoy en la bodega de ningún gran restaurante ni de muchos aficionados al vino.

Sus historias –junto con las de una docena de proyectos vitícolas liderados por extranjeros en España– son el alma del libro ‘Arraigados’ (Sílex Ediciones, 2023), del bloguero enogastronómico Marc Picanyol y el fotógrafo Estanis Núñez. Este último coautor con sus imágenes de otros grandes trabajos como ‘Los nuevos viñadores’ (Planeta Gastro, 2023), de Luis Gutiérrez,



el catador de Parker que rubrica asimismo el prólogo de la obra sobre la que versa este artículo.

Un trabajo que, desde la historia escrita y el alma contenida en el centenar de fotografías que la ilustran, ahonda en el amor por el vino

y la viticultura que todos sus protagonistas han demostrado. Cada uno de ellos desde su particular prisma, aportando la visión del panorama enológico español desde la minoría que representan. Contando cómo ven, cómo comprenden y cómo aman la tierra en la que ahondan las raíces de sus sueños con forma de vino.



 **PETER SISSECK**

Es el creador de uno de los vinos más prestigiosos del mundo: Pingus. Aquí, en España, tiene otros proyectos como Viña Corrales, en Jerez. Ingeniero agrónomo y enólogo, el danés ha forjado en nuestras fronteras su sueño de niño –cuando coleccionaba etiquetas de riojas– de ser viticultor.



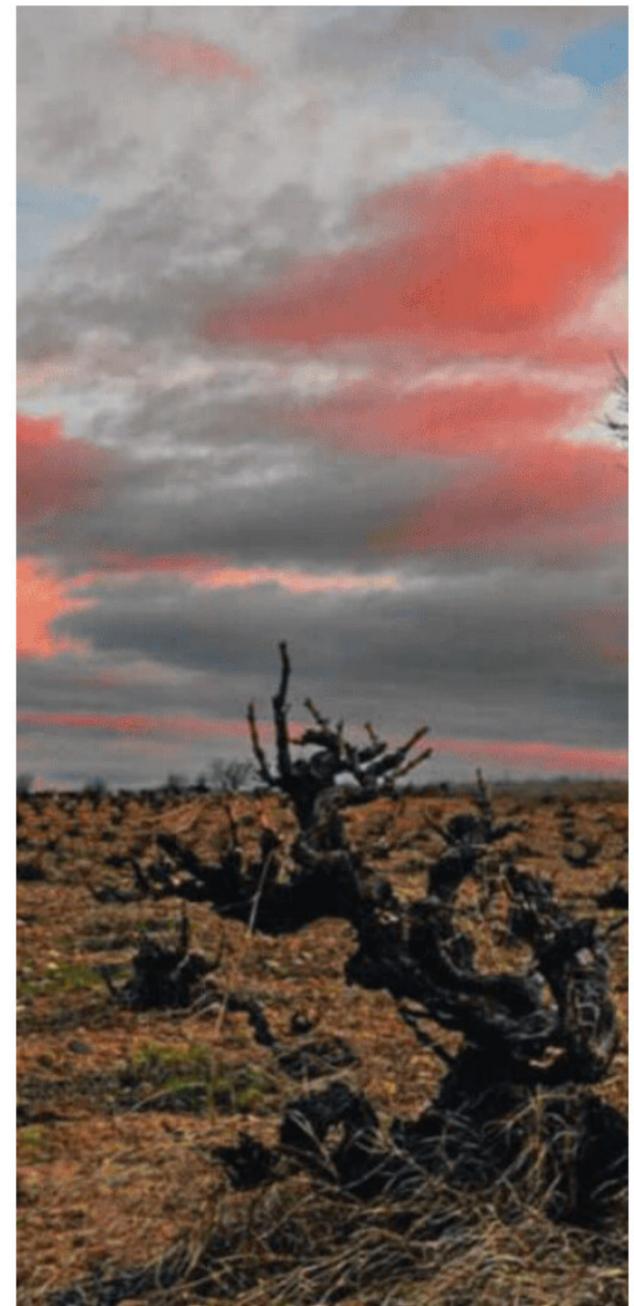
DIDIER BELONDRADE El viticultor francés llegó a La Seca (Valladolid) en los noventa, pero su amor por España se forjó desde la infancia. En parte gracias a su profesor –español– de castellano y sus veraneos en Palamós (Gerona). Es el autor de uno de los mejores vinos blancos –de verdejo– de Rueda: Belondrade y Lourton.



FAMILIA MICHELINI I MUFATTO Los enólogos argentinos Gerardo Michelini y Andrea Mufatto representan a «dos locos del vino» que un día dejaron su vida atrás para comprar una viña en el Toral de Merayo, en el corazón del Bierzo. Allí luchan por poner en valor un producto excelso que creen sigue «vendiéndose muy barato».



GREGORY PEREZ Nacido en la cuna de los grandes vinos del Médoc, en Francia, sus raíces españolas –bisnieto de inmigrantes oriundos de Arenas de San Pedro (Ávila)– han terminado arraigando en el Bierzo. Allí, con su personalísimo proyecto, representa a la nueva generación de viticultores bercianos.



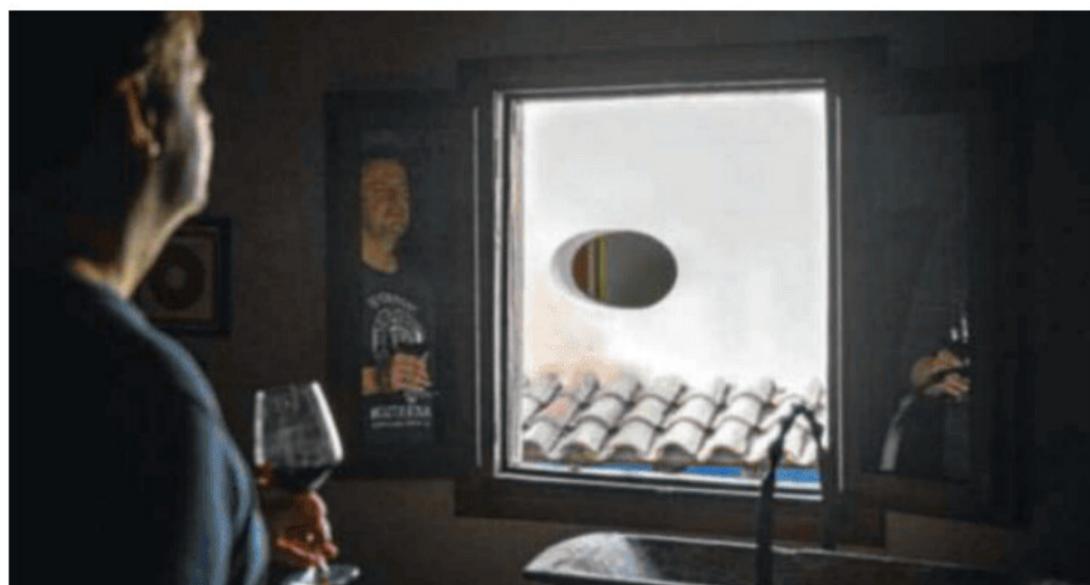
BRYAN MACROBERT

Este sudafricano, casado con una riojana, está detrás de la bodega MacRobert y Canals de Logroño. Sus viñas están en un territorio histórico para la Denominación de Origen, muy cerca de la Sierra de Cantabria. Vides centenarias en las que domina el tempranillo que mima con esmero.



NORREL ROBERTSON

A este británico natural de Dundee (Escocia) lo conocen en Catalunyaud como el ‘rey de la garnacha’. Esta variedad se ha convertido en el santo y seña de este máster of wine y de su proyecto llamado ‘El escocés volante’. A su lado, como parte indisociable de su éxito está su esposa, Sharon Wade.





ANTONY TERRYN

Toro y su tinta dan sentido a la vida del viticultor Antony Terryn. El francés, fundador de la bodega Dominio del Bendito, llegó a esta zona vitícola zamorana en 2003 y se enamoró de las viejas cepas de un 'terroir' que considera único en el mundo.



BERTRAND SOURDAIS

'Bebert' – así le conocen en su patria de acogida– es uno más en San Esteban de Gormaz, en su amada Soria. Originario del valle del Loira, este francés llegó a esta zona, la menos conocida de Ribera del Duero, con el cambio de milenio. Allí fundó en 1999 su primera bodega, Dominio de Es, y tiempo después Antídoto. Ambas giran entorno a viñas centenarias.



DOMINIK HUBER

Este alemán, originario de Baviera, llegó al Priorato para mejorar su español y terminó fundando su bodega Terroir al Límit. Su aventura no se detuvo ahí, y años después creó un proyecto hermano en el Montsant bajo el nombre de Terroir sense Fronteres.

Desmontando mitos

¿PODEMOS PONERLE HIELO AL BLANCO?

El mundo del vino está rodeado de mitos y falsas teorías que pueden llegar a condicionar su disfrute. Diez reputados profesionales nos sacan de dudas desmontando algunas de las creencias erróneas que se siguen escuchando alrededor de la copa

Por Laura S. Lara



1. ¿Cómo conservar el vino en casa?

«Lo más importante para conservar el vino en perfectas condiciones es vigilar la temperatura y la humedad. Deberíamos encontrar un lugar en el que la temperatura sea lo más estable posible y no supere los 20 grados y la humedad relativa del ambiente no suba del 80 por ciento. El vino tranquilo es mejor colocarlo tumbado, y el espumoso de pie. Otra cosa importante a tener en cuenta es que sea un lugar oscuro, lejos de malos olores y que no tenga mucho ruido. Lo ideal sería disponer de un espacio subterráneo donde almacenar el vino, pero si vives en un edificio, el trastero o el garaje pueden ser buena opción. También existen vinotecas que se instalan en casa a modo de armario botellero con diferentes capacidades y que aseguran su conservación siempre en óptimas condiciones. Aunque, siendo sincero, la mejor botella es la bebida, guardar vino ya si eso...».



Manu Méndez
Enólogo de Bodega Gerardo Méndez

2. ¿Qué diferencia hay entre un Reserva y un Gran Reserva?

«En el caso de Ribera del Duero, la diferencia entre Reserva y Gran Reserva radica esencialmente en el tiempo de envejecimiento total entre la barrica y la botella, en ese cómputo. Para el tinto Reserva, el tiempo que se estipula es de 36 meses, con un mínimo de 12 meses barrica; para el tinto Gran Reserva, el tiempo de envejecimiento total entre barrica y botella debe ser de 60 meses, con un mínimo de 24 meses en barrica. Estos tiempos de envejecimiento van a influir en el color, los aromas y sabores del vino. Diferen-



3. ¿Conviene decantar u oxigenar todos los vinos?

«Decantar o no decantar, está es la cuestión. De todo el misticismo que reina en torno al vino, la decantación seguramente se lleve la palma. Verter el contenido de una botella de vino en otro recipiente de cristal para acondicionarlo antes de traspasarlo a una copa es el sumum del refinamiento, tanto que el propio acto ha superado al propósito. Se decantan muchos vinos que no se tendrían que decantar y no se hace en otros tantos que lo agradecerían. Hay que tener en cuen-



ciar un Reserva de un Gran Reserva desde la copa es complicado, pero si nos fijamos en el color, veremos

que la tonalidad del Gran Reserva evoluciona hacia un teja mucho más marcado que en un Reserva.

Tanto uno como otro, son vinos pensados para tomar en el momento o para dejarlos seguir evolucionando en botella. Son vinos fascinantes, con una capacidad de guarda impresionante. Nosotros hemos descorchado Reservas y Grandes

Reservas de hace 8 ó 10 años con una evolución sorprendente. Son vinos que sigue estando en perfectas condiciones, cuya degustación permite recordar qué estaba sucediendo en el momento de su embotellado. El mundo del vino es muy amplio, siempre nos quedan cosas por descubrir, pero se nos olvida que a veces tenemos grandes joyas en nuestras propias casas».



Patricia Balbás
Codirectora de Bodegas Balbás

4. ¿Los vinos caducan?

«Podríamos decir que no caducan, pero sí es cierto que no todos están pensados ni elaborados para envejecer. Para elaborar un vino de guarda es necesario seleccionar la materia prima adecuada, siempre uva sana y en muchas ocasiones de viñedo viejo de bajo rendimiento, para favorecer la concentración y el equilibrio de los componentes esenciales del vino, y darle el tratamiento adecuado de crianza y preparación antes y durante el embotellado. Esto va a permitir un envejecimiento positivo. Un corcho bueno también evitará deterioros ajenos a todo el trabajo previo. Todos estos cuidados están relacionados directamente con la calidad, y como consecuencia con el precio. En este sentido, cuando los vinos tienen la palabra Reserva y Gran Reserva, ya nos indican que vamos a poder guardarlos unos años. Hay que tener en cuenta que el tiempo de envejecimiento de un vino depende directamente de la temperatura de conservación. A mayor temperatura, menor tiempo de envejecimiento en botella. Bodegas reputadas, un sumiller, puntuaciones de críticos o tu vendedor de confianza te ayudarán a encontrar el punto óptimo».



Almudena Alberca
Enóloga y Master of Wine

ta algunas cosas. Si tienes prisa o compartes una botella con mucha gente, empujar el vino para que se exprese en un espacio corto de tiempo y en copa será un plus, además de un espectáculo. Hay que decantar los vinos viejos porque suelen tener posos o sedimentos. Pero también son frágiles y una decantación demasiado agresiva puede estropearlos. Si el tiempo no apremia, siempre es preferible abrir el vino con antelación y ir saboreando cada copa para asistir en primera fila al cambio paulatino que irá dando el vino. También hay que decantar los vinos reducidos, aunque en algunos casos esa re-

ducción no se va ni decantando tres veces. En estos casos, la decantación puede hacerse de manera un poco más violenta en el fregadero de la cocina. Mucha gente cree que el champán no se decanta, porque son vinos demasiado finos y tienen carbónico. Pero conviene hacerlo para romper una burbuja un poco agresiva o para guiar un Millésimé antes de que haya alcanzado la madurez. Si se hace con delicadeza, la decantación puede llevar al champán a otra dimensión».



Jean Belondrade
Director Comercial de Belondrade



5. ¿Espumoso para el aperitivo y jerez para el postre?

«Por supuesto que no. Me da coraje cuando se encorsetan de esta manera este tipo de vinos. A uno de ellos, el jerez, me dedico, y el otro, el vino espumoso, es uno de los estilos que más me pueden gustar en el mundo, por eso me da tanta pena cuando nos limitamos únicamente a disfrutarlos en momentos determinados, como el brindis en el caso de la burbuja y el aperitivo o el postre en el caso de los vinos de Jerez. Este pensamiento me parece aburrido porque nos vamos a perder dos de las tipologías más divertidas y versátiles que existen. Tanto uno como otro son vinos redondos, polivalentes, súper diversos y llenos de matices. Hay que abrir la mente porque, gastronómicamente, tanto los espumosos como los jereces nos van a llevar a vivir experiencias a las que difícilmente pueden llegar los vinos tranquilos. Por otro lado, esto tiene su parte peligrosa: una vez que entras en el universo de la burbuja o del jerez, es muy difícil salir. Son vinos que enganchan».



Silvia Flores

Enóloga de González Byass



6. ¿Se puede tomar tinto con pescado y blanco con carne?

«Se puede y se debe. En materia de armonías no está nada escrito, lo más importante es fijarse en el perfil del vino y del plato. Encontrar el maridaje perfecto no tiene tanto que ver con el color como con el peso del vino. En el caso del tinto, el alcohol y los taninos, y del blanco, habrá que fijarse en la acidez y en el equilibrio con el azúcar residual. Hay blancos que tienen más cuerpo que algunos tintos. También es importante, sobre todo en los menús gastronómicos, seguir una sintonía en cuanto a la intensidad, ir de menos más. Si buscamos vinos versátiles, lo mejor son las

burbujas. El espectro de maridaje de un espumoso es muy amplio gracias a su nivel de acidez, y el carbónico es capaz de limpiar el paladar entre bocado y bocado. Algunos blancos como los riesling también son muy versátiles: con su potencia aromática, su frescura y su capacidad de guarda pueden funcionar perfectamente con la carne. Y en cuanto a tintos, si tenemos un pescado graso podremos buscar vinos ligeros y menos tánicos, como los tintos gallegos, que son vinos con mucha mineralidad, acidez y un perfil atlántico ideal para acompañar con pescado e incluso marisco».



Andrés Rodríguez

Sumiller del restaurante Cenador de Amós

7. ¿Le puedo poner hielo al vino?

«La pregunta del millón. Sinceramente, para responder a esta cuestión no deberíamos tener que elegir entre blanco o negro, entre hielo sí o hielo no. Como en todo, aquí también hay una gama de grises muy amplia, que tiene que ver más bien con qué vino y en qué contexto. Yo reconozco haber echado hielo al vino: mea culpa. Pero es que

no bebo cerveza y en ciertos momentos, léase un chiringuito en verano a 35 grados a la sombra, es difícil encontrar un vino frío de verdad. Y no hablemos de la calidad. Si a esta realidad le sumas que seguramente te sirvan un vino muy básico, la respuesta está clara: hielo sí, ¡por favor! Ahora bien, si el plan es ponerle hielo a un vinazo en una situación completamente diferente, como puede ser un restaurante o en nuestra propia casa, la cosa cambia y aquí sí que te digo: pues no, aberración. Pero cada cual que le eche al vino lo que considere. Al gin tonic le ponen jardines enteros y prepararlos se ha convertido casi en un arte. Dejemos de juzgar tanto la manera de consumir el vino».



Martina Prieto Pariente

Enóloga y Directora Técnica en Pariente Tradición Familiar



TOLEDO

naturaleza, cultura, gastronomía...

UNA PROVINCIA POR DESCUBRIR



www.turismoprovinciatoledo.es



8. ¿Es lo mismo rosado que clarete?

«A nivel legislativo, no hay ninguna diferencia, se llaman igual tanto los claretes como los rosados. No hay disparidad regulatoria de ningún tipo, la ley no interpreta que unos vinos sean distintos a los otros. Pero para mí, y para muchos otros profesionales, sí que hay una diferencia. Nosotros defendemos tremendamente la palabra clarete y la elaboración tradicional de esos vinos que se lleva haciendo en Ribera del Duero desde hace muchísimos años. Las dife-

rencias principales, para mí, son que el rosado pasa poco tiempo en contacto con la piel y que el clarete es multivarietal. Se mezclan variedades blancas y tintas, que habitualmente están así plantadas en el campo. Se despalillan y se prensan todas juntas, como se hacía antiguamente en los lagares, mediante un prensado directo. Después se pasan a depósito para que arranquen la fermentación con levadura autóctona y nosotros le añadimos un paso por barrica para que haga maloláctica. Es una vinificación totalmente ancestral. Lo que buscamos es la expresión de esa mezcla de variedades, con sus diferentes puntos de maduración y frescura, porque eso es lo que confiere a los claretes una complejidad única».



Fernando Ortiz
Enólogo de
Territorio Luthier

9. Una vez abierto, ¿el vino se estropea?

«La mejor forma de evitar que un vino se estropee una vez abierta la botella es bebérsela toda. Pero si no queda más remedio, cualquier vino, bien tapado con su corcho, puede aguantar un par de días en la nevera en condiciones aceptables. Para conseguir algo más de tiempo, un truco sencillo sería hacerse con un tapón de vacío, de venta en cualquier

tienda de vinos. Son baratos, fáciles de utilizar y van a alargar la vida del vino abierto en la nevera dos o tres días más, porque quitan todo el oxígeno de la botella. Si ya somos un poco más aficionados y nos gusta probar mucho o en casa no nos acompaña nadie a la hora de abrir una botella, sin duda la mejor opción es un Coravin, un sistema que permite la conservación del vino en perfectas condiciones durante dos o tres meses. No obstante, más importante que la conservación del vino una vez abierto es la de las botellas antes de abrirlas. Mi recomendación, para amantes del vino, es hacerse con una pequeña vinoteca y fiarse un poco menos del trastero».



María José Huertas
Sumiller del restaurante
de Paco Roncero



10. ¿Todos los vinos se deben consumir a temperatura ambiente?

«Rotundamente no, ni siquiera el vino tinto. Hay tintos ligeros, como los que se están demandando actualmente, que agradecen una temperatura un poco más baja de lo habitual, porque esto reduce también su sensación alcohólica. Aunque la temperatura perfecta es, en realidad, la que le apetezca al cliente, sí existen recomendaciones según el tipo de vino. Tintos entre 14 y 18 grados, dependiendo de si son jóvenes o viejos; blancos entre 6 y 8 grados; un poco más, entre 8 y 10, si se trata de blancos con crianza o rosados; espumosos entre 5 y 8 grados; finos y manzanillas entre 4 y 6; más o menos ahí andarían los vinos dulces y alrededor de los 12 para jerezos u oportos. Como veis, todas estas temperaturas están por debajo de lo que puede ser la ambiente. A falta de un termómetro, tener a mano una cubitera o un recipiente grande para llenar con hielo y agua nos puede ayudar a conseguir los grados adecuados en cada caso. Los blancos, los rosados jóvenes y los espumosos los alcanzarán después de una hora en un recipiente con mucho hielo. Para los tintos, será mejor poner más agua que hielo. Eso sí, nada de copas congeladas que después suelten agua, eso es para las cervezas en el chiringuito».



Juan Díaz 'Andrino'
Sumiller del restaurante
Casa Marcial



Cerrato palentino

JOYAS ENOLÓGICAS CARGADAS DE HISTORIA

Al sur de la provincia de Palencia, barrios con miles de bodegas subterráneas invitan a disfrutar del vino y también a un viaje en el tiempo



Entre páramos calcáreos, suaves ondulaciones y llanuras cruzadas por los ríos Pisuerga y Arlanza, el Cerrato Palentino, histórica comarca vinícola, esconde verda-

deras joyas enológicas que han permanecido prácticamente inalteradas en los últimos seis siglos. Se trata de numerosos barrios de bodegas subterráneas, que combinan el disfrute del vino con la historia y la cultura. Pasadizos y espacios que son la viva expresión del aprovechamiento de los recursos naturales y la arquitectura rural ligada a la elaboración y conservación de buenos caldos y que constituyen, además, una seña de identidad de este territorio al sur de la provincia palentina. Esta comarca invita a un paseo por la historia, no solo del antiguo y nuevo mundo vitivinícola, sino también del que fue hogar y lugar de paso de reyes y princesas a lo largo de los años.

En su inventario, el Cerrato palentino aglutina unas 3.500 bodegas tradicionales. Muchas de ellas se agrupan en sus dos barrios plagadas de este tipo de construcciones, que están catalogados como Bien de Interés Cultural. Por un lado, está el ubicado en Baltanás, el conjunto excavado periférico más importante de Castilla y León, por su extensión y por el número de bodegas -374 en seis niveles superpuestos- cuya primera referencia data de 1543. Sorprende al visitante por su encanto paisajístico. Y es que hay quien dice que sus chimeneas, elaboradas en piedra y fiel reflejo de la arquitectura tradicional, pudieron inspirar a Antonio Gaudí para la construcción del edificio de La Pedrera de Barcelona. Es en esta localidad donde está el centro enoturístico 'La Zarcera' que descubre los secretos de este singular entorno.



1 Barrio de bodegas en la localidad de Torquemada 2 Lagar que se conserva en Astudillo

puestas jóvenes como la Bodega Valdesneros.

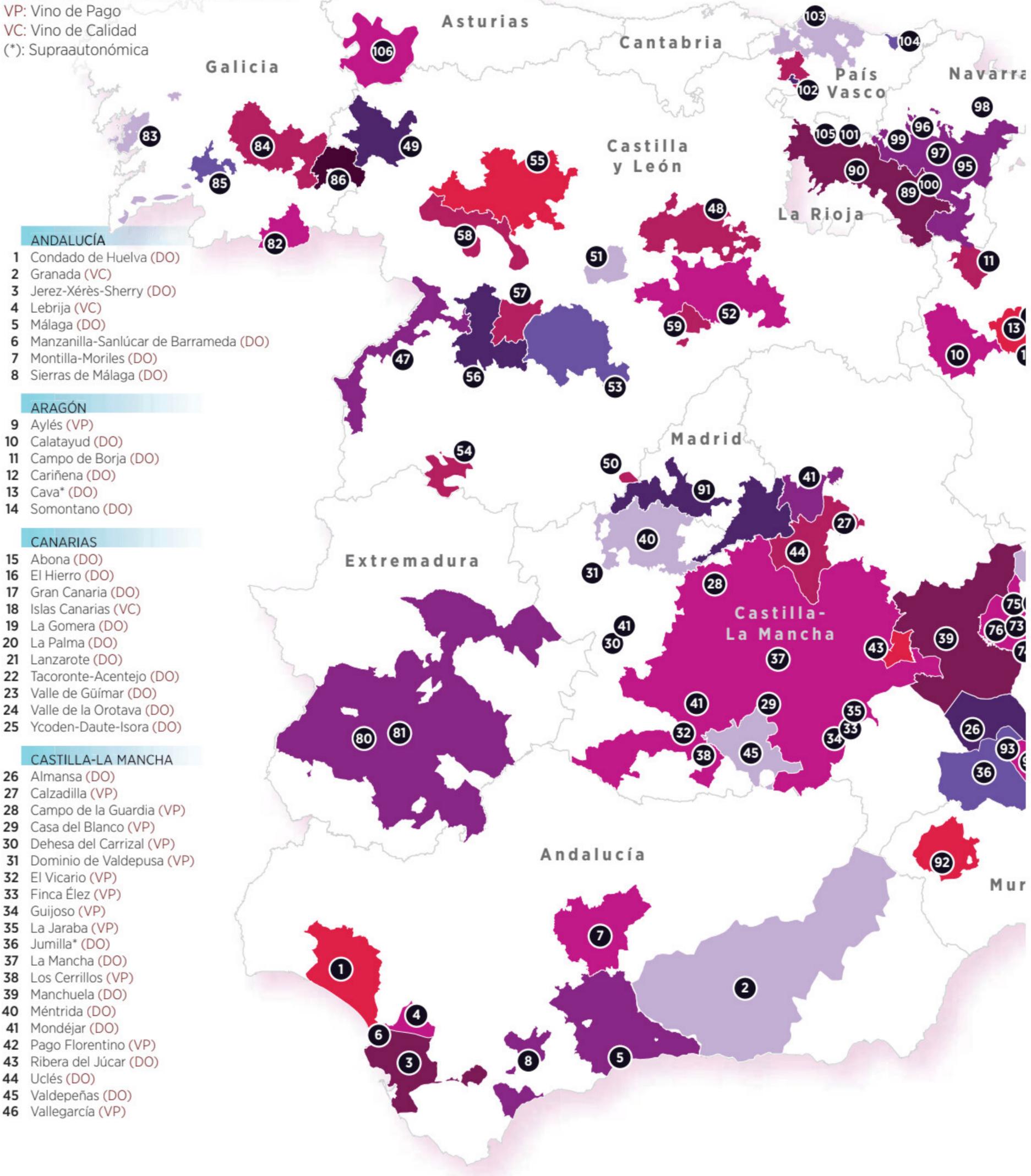
La siguiente parada está en Dueñas, con cuatro barrios de bodegas y cuevas, cuya primera constancia en los archivos data de 1211. Testigo del paso del tiempo es la Bodega Remigio de Salas, con origen en el siglo XVIII y que aún produce gracias a una de las mejores plantaciones de viñedos de la zona y al lagar donde se lleva depositando la uva que más tarde se convierte en vino amparado por la Denominación de Origen Cigales desde 1887. En Palenzuela, con más de cien años de historia, se encuentra Pagos de Negredo, con viñas situadas a 740 metros en el valle del Arlanza, mientras que en Alba de Cerrato, confluencia de los vinos de Arlanza, Ribera y Cigales, la bodega Carreprado invita a una inmersión en la cultura cerrateña. Singular es también la laberíntica trama urbana de bodegas de origen medieval que aún conserva Astudillo, un tesoro patrimonial y arquitectónico de más de dos kilómetros de extensión con pasadizos de sillería y bóvedas de cañón y apuntadas.

A tan solo quince minutos, las bodegas de Torquemada, con una superficie de 120.000 metros cuadrados, llegaron a albergar en el siglo XVI más de mil construcciones excavadas en un terreno llano y con gran desnivel. Hoy quedan unas quinientas censadas en este municipio, cargado de historia, pues fue el lugar de nacimiento de Catalina de Austria y cuna del inquisidor Tomás Torquemada, pero con pro-

El gran mapa de los vinos españoles

CLAVE

DO: Denominación de Origen
 DO Ca: Denominación de Origen Calificada
 VP: Vino de Pago
 VC: Vino de Calidad
 (*): Supraautonómica



ANDALUCÍA

- 1 Condado de Huelva (DO)
- 2 Granada (VC)
- 3 Jerez-Xérès-Sherry (DO)
- 4 Lebrija (VC)
- 5 Málaga (DO)
- 6 Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda (DO)
- 7 Montilla-Moriles (DO)
- 8 Sierras de Málaga (DO)

ARAGÓN

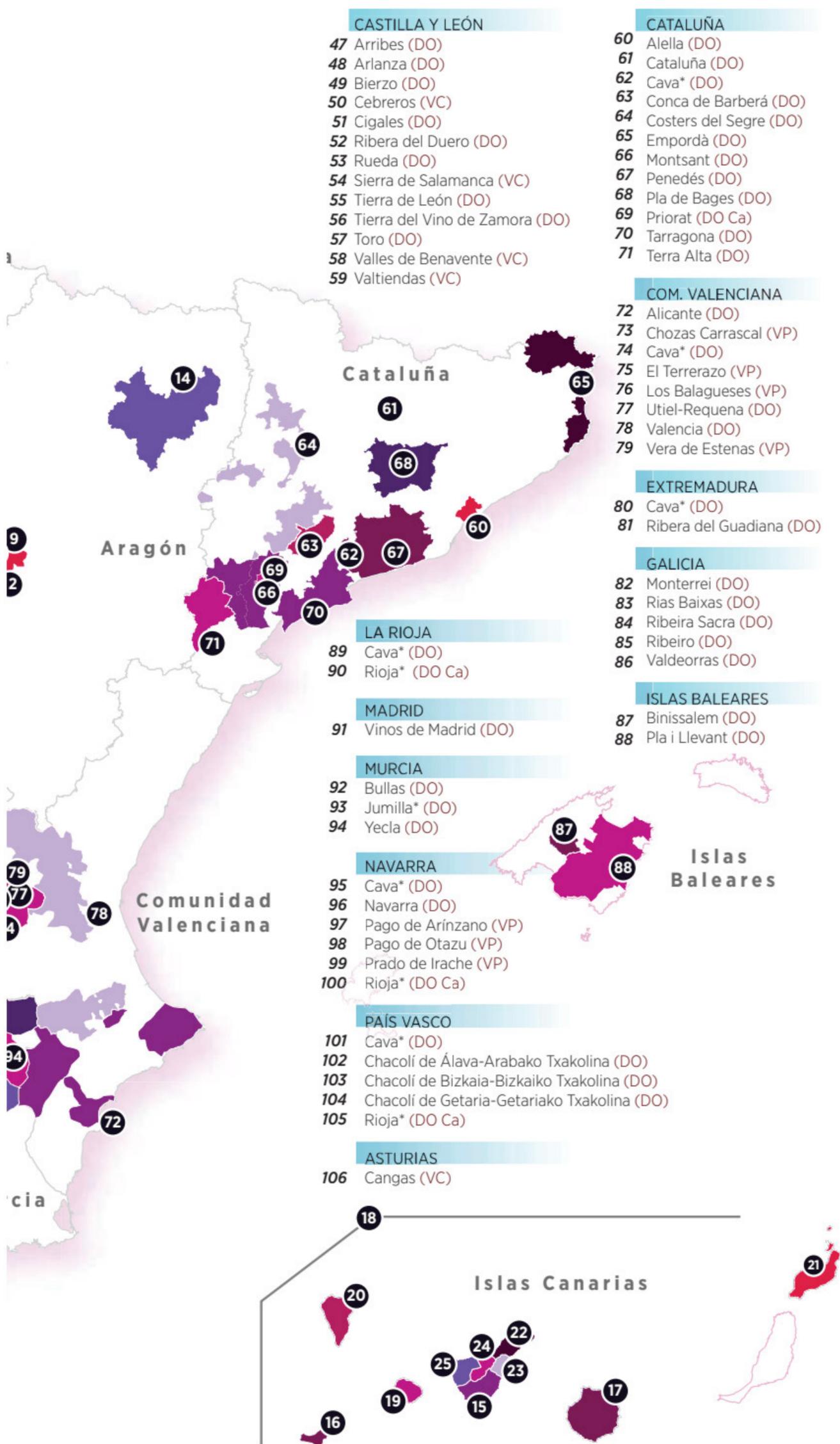
- 9 Aylés (VP)
- 10 Calatayud (DO)
- 11 Campo de Borja (DO)
- 12 Cariñena (DO)
- 13 Cava* (DO)
- 14 Somontano (DO)

CANARIAS

- 15 Abona (DO)
- 16 El Hierro (DO)
- 17 Gran Canaria (DO)
- 18 Islas Canarias (VC)
- 19 La Gomera (DO)
- 20 La Palma (DO)
- 21 Lanzarote (DO)
- 22 Tacoronte-Acentejo (DO)
- 23 Valle de Güímar (DO)
- 24 Valle de la Orotava (DO)
- 25 Ycoden-Daute-Isora (DO)

CASTILLA-LA MANCHA

- 26 Almansa (DO)
- 27 Calzadilla (VP)
- 28 Campo de la Guardia (VP)
- 29 Casa del Blanco (VP)
- 30 Dehesa del Carrizal (VP)
- 31 Dominio de Valdepeña (VP)
- 32 El Vicario (VP)
- 33 Finca Élez (VP)
- 34 Guijoso (VP)
- 35 La Jaraba (VP)
- 36 Jumilla* (DO)
- 37 La Mancha (DO)
- 38 Los Cerrillos (VP)
- 39 Manchuela (DO)
- 40 Méntrida (DO)
- 41 Mondéjar (DO)
- 42 Pago Florentino (VP)
- 43 Ribera del Júcar (DO)
- 44 Uclés (DO)
- 45 Valdepeñas (DO)
- 46 Vallegarcía (VP)



Vino de la Tierra



- SUPRAAUTONÓMICA (1)**
Ribera de Queiles
- ANDALUCÍA (16)**
Altiplano de Sierra Nevada
Bailén
Cádiz
Córdoba
Cumbres del Guadalfeo
Desierto de Almería
Laderas del Genil
Laujar-Alpujarra
Los Palacios
Norte de Almería
Ribera del Andarax
Sierra norte de Sevilla
Sierra sur de Jaén
Sierras de las Estancias y los Filabres
Torreperogil
Villaviciosa de Córdoba
- ARAGÓN (5)**
Bajo Aragón
Ribera del Gállego-Cinco Villas
Ribera del Jiloca
Valdejalón
Valle del Cinca
- CANTABRIA (2)**
Costa de Cantabria
Liébana
- CASTILLA-LA MANCHA (1)**
Castilla
- CASTILLA Y LEÓN (1)**
Castilla y León
- EXTREMADURA (1)**
Extremadura
- GALICIA (4)**
Barbanza e Iria
Betanzos
Ribeiras do Morrazo
Valle del Miño-Ourense
- ISLAS BALEARES (6)**
Formentera
Ibiza
Illes Balears
Isla de Menorca
Mallorca
Serra de Tramuntana-Costa Nord
- LA RIOJA (1)**
Valles de Sadacia
- MURCIA (2)**
Campo de Cartagena
Murcia
- NAVARRA (1)**
3 Riberas
- COMUNIDAD VALENCIANA (1)**
Castelló

Fuente: Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente ABC / I. Ortega y J. Torres

NUESTRA SELECCIÓN, **BOTELLA POR BOTELLA**

Después de probar referencias de bodegas de todo el país, tamaño y tipo, más de 450 entran este año en la Guía de los mejores vinos de España, catados y valorados uno a uno

Por Pilar Cavero

ESPUMOSOS

Abrimos la Guía de vinos 2024 con los que siempre dan inicio a la celebración y al disfrute, los espumosos. Son vinos que realizan una segunda fermentación en botella, lo que les otorga sus características burbujas.

● Vino ecológico

ALBAMAR ANCESTRAL 2022

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de España

Variedad: Albariño

Bodega Albamar

Cambados
(Pontevedra)

facebook.com/
BodegasAlbamar

Albamar es de los proyectos más excitantes de Galicia. Este pét-nat sin DOP termina la fermentación en botella y se cría unos ocho meses antes del degüelle. Es pálido, cítrico y fresco, con aromas de levadura, manzana y hierbas silvestres, sobre un paladar tenso, apretado, recto y salino. Estrictamente albariño. **22€**

ARS COLLECTA EL TROS NOU 2010

puntos **95**

Añada: 2010

Denominación:
Cava

Variedad:
Pinot noir

Bodega Codorníu

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

codorniu.com

Los cavas de prestigio liderada por Bruno Colomer. Pinot noir de paraje calificado sobre suelos de llicorella en Serra de Prades, criado 90 meses. Es elegante, con talco de rosas, ciruela, pastel de piña, nuez pecana y anís estrellado: brut jugoso con acidez mineral y burbuja cremosa. Un pinot único. **91€**

**ALTA ALELLA 10
GUARDA SUPERIOR**
GRAN RESERVA BRUT NATURE 2012

puntos **95**

Añada: 2012

Denominación:
Cava

Variedad:
Chardonnay

Bodega Alta Alella

Alella (Barcelona)

altaalella.wine

Alta Alella es el proyecto más interesante en Serra de Mar. Este chardonnay de un viñedo sobre sauló (arenas graníticas) reposa medio año en roble y una década en rima. Dorado, con recuerdos de compota, membrillo, avellana y panal, con un paladar rico, fino y contenido. Un Cava de colección. **120€**

**ARS COLLECTA
LA FIDEUERA**
GUARDA SUPERIOR PARAJE CALIFICADO

puntos **95**

Añada: 2014

Denominación:
Cava

Variedad: Xarel.lo

Bodega Codorníu

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

codorniu.com

Ars Collecta, gama de prestigio en una de las casas con mayor penetración. Xarel.lo sobre suelos calizos en Paraje Calificado, con vendimia manual y cinco años de crianza en rima ofrecen aromas de compota de manzana, flan y praliné, anticipando un gusto armónico y fino. Cava complejo y exclusivo. **60€**

**JAUME SERRA
GRAN RESERVA**
CHARDONNAY

puntos **87**



Añada: 2018

Denominación:
Cava

Variedad: Chardonnay

Bodega Jaume Serra

Vilanova i la Geltrú (Barcelona)

garciacarrion.com



Cava de añada y monovarietal, se elabora con chardonnay y mediante método tradicional o de segunda fermentación en botella. Tiene notas de caramelo, fruta escarchada y melocotón maduro. En boca tiene buen equilibrio y acidez, una burbuja bien integrada y un paso placentero. **20€**

**ANCESTRAL XAREL.LO
2022**

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de España

Variedad: Xarel.lo

Bodega Cal Tiques

Santa Margarida
i els Monjos
(Barcelona)

tiques.cat

Cal Tiques es un proyecto familiar nacido en 2015. Este xarel.lo ancestral fue pionero del método en península, sin aditivos ni filtración. Tras 21 meses con sus lías, huele a pan, pipas y piña asada con una boca equilibrada y sabrosa, y una burbuja abundante y agradable. Imprescindible en su estilo. **25€**

**AT ROCA ROSAT
RESERVA**

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Classic Penedes

Variedad: Macabeo
y garnacha tinta

Bodega AT Roca

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

atroca.eu/es

Los espumosos del tandem formado por Agustí Torelló padre e hijo buscan plasmar la identidad y tradición del Penedés. Este rosado sin adición de azúcar y mezcla de uva blanca y tinta realiza una crianza de tres años con sus propias lías. Es fresco, auténtico, con carácter mediterráneo y mucha fruta. **16,50€**

BORNOS VERDEJO BRUT

puntos **89**

Añada: SA

Denominación:
Rueda

Variedad:
Verdejo

Bodega Palacio de Bornos

Rueda (Valladolid)

clubbornos.com

Palacio de Bornos se especializa en verdejo de Rueda. Los racimos de viñas de 15 años y 750m de altitud fermentan en acero, y se crían un año tras refermentar en botella. El resultado es fresco, directo, cítrico y herbal, con manzana verde, hinojo y miga de pan. Desenfadado y accesible. **8,10€**

BURBUJA BLANCO 2022

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
VT Cádiz

Variedad:
Palomino

Bodega Forlong

El Puerto de Santa María (Cádiz)

bodegade
forlong.com

La recuperación de la finca El Olivar de Forlón, con visión de futuro. Palomino del Pago Balbaína Alta sobre albariza de tosca, elaborado en ancestral con ocho meses de rima. Dorado, complejo y especiado, recuerda a tierras, membrillos y frutos secos, y es lleno, intenso, sávido y maduro. Pét-Nat gaditano. **24,95€**

CAN SALA GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA 2005

puntos **98**

Añada: 2005

Denominación:
Cava

Variedad:
Xarel.lo y parellada

Bodega Vins Familia Ferrer

Sant Quintí de Mediona (Barcelona)

vinsfamilia
ferrer.com

Can Sala es la devolución de José Ferrer Sala al paraje original de Freixenet, finca familiar sobre suelos calcáreos. Vendimia manual, micro-vinificaciones y doce años en rima con corcho natural ofrecen un cava con agua de rosas, romero, roble y marroquinería, con un gusto fino, armónico y textural. Elegancia mundial. **95€**

LA CAPELLA

puntos **96**

Añada: 2011

Denominación:
Cava

Variedad:
Xarel.lo

Bodega Juve & Camps

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

juveycamps.com

Juve & Camps transmite los valores de su entorno de forma fiel y constante. Uno de los tops de la mítica casa que dirige actualmente Meritxell Juvé, tiene un elegante color dorado y aromas de crema catalana, pastelería, orejones y frutos secos. En boca es maduro, seco, salino y largo. Una delicia. **94€**

CAPDEVILA PUJOL RESERVA BRUT NATURE 2019

puntos **90**

Añada: 2019

Denominación:
Cava

Variedad: Macabeo,
xarel.lo y parellada

Bodega Blancher

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

blancher.es

Homenaje de la familia Carbó a su fundador. Esta mezcla de variedades tradicionales a partes iguales se cría dos años en botella, pero se muestra joven y fresco. Huele a manzana, pan, rosas y romero sobre cuerpo medio, burbuja inmediata y alcohol comedido. Un cava de celebración y trago largo. **8,15€**

CLAROR GUARDA SUPERIOR PARAJE CALIFICADO BRUT NATURE 2016

puntos **92**

Añada: 2016

Denominación:
Cava

Variedad: Macabeo,
xarel.lo y parellada

Bodega Vins El Cep

Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

vinselcep.com

La primera bodega biodinámica de Cava. Viñas viejas de xarel.lo, macabeo y parellada en Can Prats, sobre suelos ricos en carbonato cálcico. Vendimia manual, bajos rendimientos, parte en barrica y sesenta meses en rima revelan brioche, ebanistería y almendras con un paladar seco y textural. Vino complejo y gastronómico. **47,50€**

CODORNÍU
ARS COLLECTA
GRAND ROSÉ

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación:
Cava

Variedad:
Pinot noir, trepat y
xarel·lo

Bodega Codorníu

Barcelona

15bodegas.com



Ars Collecta es una de las gamas de prestigio de Codorníu, que busca seducir a los consumidores más selectos. Su Grand Rosé está compuesto por dos variedades tintas y una blanca. Cada una aporta sus mejores atributos para formar un espumoso aromático, versátil y muy gastronómico. **19,95€**

CUVÉE DE CAROL
GUARDA SUPERIOR
GRAN RESERVA 2014

puntos **94**

Añada: 2014

Denominación:
Cava

Variedad: Macabeo
y chardonnay

Bodega
Parés Baltà

Pacs del Penedès
(Barcelona)

paresbalta.com

Parés Baltà cultiva en biodinámico desde 2012. Esta mezcla de macabeo y chardonnay se vendimia a mano en sus fincas de Penedès y se cría 90 meses en rima. Dorado y maduro, recuerda a higo, avellana y panal, con paladar firme y gusto añejo. Un cava de tiempo y sustancia. **61€**

JAUME SERRA
PINOT NOIR

puntos **88**



Añada: NV

Denominación:
Cava

Variedad: Pinot noir

Bodega Jaume Serra

Vilanova i la Geltrú (Barcelona)

garciacarrion.com



Este espumoso rosado de Pinot Noir se produce en el estilo más vendido en el mundo, Brut, con una ligera adición de azúcar final. Eso hace que el resultado sea amable, equilibrando la acidez y aportando golosidad. Notas de flores secas, guinda y panadería. Es fresco, con burbuja integrada y jovial. **8€**

CONDE DE HARO
BRUT ROSÉ

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación:
Cava

Variedad:
Garnacha tinta

Bodega
Conde de Haro

Haro (La Rioja)

bodegasmuga.com
/cava-conde-de-
haro

Este cava riojano se elabora con Garnacha que proviene del Alto Najerilla, zona fría que históricamente madura más tarde pero que en los espumosos aporta mayor acidez. Permanece año y medio de crianza en contacto con sus lías, tiene una nariz con notas de autólisis y muy buena fruta, un paso fresco y vibrante. **20€**

EL CHAMPANISTA
AIRÉN BRUT ORGANIC

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación:
VT de Castilla

Variedad:
Airén

Bodega
Moisés Casas

Miguel Esteban
(Toledo)

eccevinum.com



Moisés Casas busca una elaboración sostenible. Airén de cepas centenarias en el Paraje Mirabel elaborado mediante segunda fermentación en botella, con año y medio de crianza en rima y dosaje brut. Seco y fresco, goloso y rico, huele a romero, manzana, pan tostado y pastelería. **32€**

ENCINA BLANCA BRUT NATURE 2019

puntos **93**

Añada: 2019

Denominación:
Vino de España

Variedad: Chardonnay
y doce variedades
autóctonas

**Bodega Encina Blanca
de Albuquerque**

Albuquerque (Badajoz)

encinablanca
dealburquerque.es

Esta bodega cultiva uvas rayanas - fronterizas con Portugal- de forma sostenible. Este método tradicional lleva chardonnay y doce variedades locales con tres años en rima. Huele elegante, complejo y achampanado, con aromas de tiza, manzana, pastelería y praliné; siendo maduro, sabroso y con agarre. De las mejores sorpresas del año. **15€**

GRAN JUVÉ & CAMPS GRAN RESERVA BRUT

puntos **94**

Añada: 2018

Denominación:
Cava

Variedad: Xarel.lo,
chardonnay,
macabeu y parellada

**Bodega Juvé &
Camps**

Sant Sadurní
d'Anoia (Barcelona)

juveycamps.com



Uno de los tops de la mítica casa que dirige actualmente Meritxell Juvé, solo se elabora en añadas extraordinarias. Mezcla de cuatro variedades blancas, tras su larga crianza logran un espumoso complejo, con notas de flores silvestres y gran estructura en boca. **41,50€**



GRAN TORELLÓ 2016

puntos **94**

Añada: 2016

Denominación:
Corpinnat

Variedad: Xarel.lo,
macabeu y
parellada

Bodega Torelló

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

torello.com

Finca Can Martí y su bodega Torelló, pertenecen a la familia desde 1395. Esta tríada varietal se elabora por separado, se ensambla y madura 80 meses en rima. Es complejo, rico y cremoso, con pastelería, pedernal, humo y cuero nuevo, y una boca elegante y delicada. La fineza de la crianza con corcho. **32€**

GRAN VINTAGE CAN BAS 2015

puntos **95**

Añada: 2015

Denominación:
Cava

Variedad: Xarel.lo
y macabeu

**Bodega
Pere Ventura**

Sant Sadurní
d'Anoia (Barcelona)

pereventura
group.com

Pere Ventura, fundada en 1992, ha encontrado lugar entre las grandes casas. Este cava de paraje calificado y viñas viejas de Xarel.lo y macabeu madura 42 meses en rima con corcho natural. Tiene un perfil elegante, seco y jugoso con matices cítricos, resinosos, melocotón, pan y cuero fino. Genius loci. **70€**

HERMÓS BRUT NATURE 2020

puntos **92**

Añada: 2020

Denominación:
Corpinnat

Variedad:
Xarel.lo y sumoll

**Bodega
Pardas Celler**

Torrelavit
(Barcelona)

cellerpardas.com

Pardas empezó a elaborar espumosos en 2018. Ensamblaje de las variedades más representativas del Penedés, se cría medio año sobre lías y casi tres en rima. Es fresco y mediterráneo, con tonos de manzana, cítricos, romero y lías, buena acidez, textura satinada y amargor fino. Este es solo el principio. **91€**

IMPERIAL 2018

puntos **94**

Añada: 2018

Denominación:
Corpinnat

Variedad: Xarel.lo,
macabeu,
chardonnay y
parellada

Bodega Gramona

Sant Sadurní
d'Anoia (Barcelona)

gramona.com

Gramona es un compromiso familiar, sostenible desde la viña y sus viticultores hasta la botella. Este magnum se crió casi cinco años con corcho natural, hasta abril de 2024. Es complejo y mineral, con aromas de manzana, resinas, cuero nuevo y levadura, con un gusto seco armonizado en brut. Espumoso imprescindible. **48,50€**

INNOBLE BRUT NATURE 319

puntos **93**

Añada: SA

Denominación:
Corpinnat

Variedad: Xarel.lo

Bodega Gramona

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

gramona.com

Una cuvée soñada por Xavier Gramona. Xarel.lo de finca, crianza en botas, reserva perpetua (2016, 2017, 2018) y 67 meses en rima sin dosaje construyen capas sutiles. Manzana madura, garriga, pan, almendra tostada y especias con un paladar seco pero con núcleo frutal, textura y burbuja fina. Ganas de más. **26€**

JÚLIA BERNET 60X40 BRUT NATURE

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
Corpinnat

Variedad: Xarel.lo
y chardonnay

**Bodega
Júlia Bernet**

Subirats
(Barcelona)

juliabernet.com

Júlia Bernet es una pequeña bodega de tan solo siete hectáreas de viñedos propios ubicados en las montañas de Ordal. Su 60x40 se elabora con esos porcentajes de chardonnay y xarel.lo. Tras 36 meses de crianza es fresco y honesto, destacando los aromas de fruta fresca y notas florales. **23€**

JAUME SERRA VINTAGE

puntos **89**



Añada: 2021

Denominación:
Cava

Variedad: Chardonnay,
macabeo, parellada y xarel.lo

Bodega Jaume Serra

Vilanova i la Geltrú (Barcelona)

garciacarrion.com



A la terna habitual del cava catalán se le suma la internacional chardonnay para producir este espumoso. Tras la segunda fermentación en botella y dos años de crianza sobre lías tiene notas de pan tostado, romero y manzana. Es seco dado que no tiene adición de azúcar pero equilibrado, mediterráneo y maduro. **6,75€**

IZAR-LEKU 2019

puntos **95**

Añada: 2019

Denominación:
Getariako Txakolina

Variedad:
Hondarrabi zuri y
hondarrabi beltza

Bodega Izar-Leku

Zarautz
(Guipúzcoa)

izar-leku.com

El encuentro de las familias Zapiain -sidra guipuzcoana- y López de Lacalle -vino alavés-. Lías y bodega redondean a las hondarribi antes de pasar tres años en rima, construyendo un vino elegante y complejo, pero cantábrico: amplio, recto y salino, recuerda a manzanas, brioche tostado y resinas. No hay nada igual. **28€**

KIMERA ANCESTRAL BLANCO 2022

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de España

Variedad:
Garnacha blanca y
garnacha tinta

**Bodega
LMT Wines**

Pamplona
(Navarra)

lmtwines.com

El inquieto Luis Moya elabora diferentes estilos con garnacha navarra. Sus ancestrales 'Kimera', son ejemplo de método ancestral limpio y preciso. Garnacha blanca con una pequeña parte de tinta en bodega crean un vino especiado y frutal, con notas de melocotón, flores y panadería, y un paladar jugoso. Deliciosamente sencillo. **17€**

KRIPTA 2016

puntos **96**

Añada: 2016

Denominación:
Cava

Variedad: Parellada

**Bodega
Celler Kripta**

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

agustitore
llomata.com

La insignia de Agustí Torelló Mata se ha convertido en su nueva marca. Tiene un perfil distintivo, resinoso y floral de rosas, piel de limón, aceite de romero y cuero nuevo. Es tenso, fino, largo y mineral, con un amargor elegante de textura cerosa. Una botella especial para un vino único. **70€**

LA CALDERETA BRUT NATURE 2020

puntos **93**

Añada: 2020

Denominación:
Vino Espumoso
de Calidad

Variedad:
Xarel.lo y macabeu

Bodega Casajou

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

cellercasajou.com

El proyecto garajista de Laia Esmel y Jaume Vilaseca desde 2020 lanza las primeras 5.200 botellas de esta viña sexagenaria y sureña. Vendimia manual, racimo entero y mosto flor en un método tradicional joven, puro y brillante con romero, concentración de fruta y burbuja fina. Sant Sadurní sin artificios. **22€**

LA CUVEE ALIANCES 2021

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación:
Corpinnat

Variedad: Xarel.lo,
macabeu y
parellada

Bodega Gramona

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

gramona.com

Esta tríada varietal pone en valor la asociación biodinámica promovida por Gramona: Alliances per la Terra. Diferentes parcelas, vendimia manual, 15% en barrica y más de dos años en rima. Es mediterráneo, herbal, especiado y frutal, una boca fresca, directa y equilibrada, con dosaje extra-brut y fino amargor. Sencillez sostenible. **17,25€**

LAIETÀ 2019 MAGNUM

puntos **93**

Añada: 2019

Denominación:
Cava

Variedad: Pansa
blanca (xarel.lo),
chardonnay y
pinot noir

Bodega Alta Alella

Alella (Barcelona)

altaalella.wine

Bodega familiar nacida en 1991 en el corazón del parque natural Serralada de Marina. Este Gran Reserva, mayoritariamente xarel.lo sobre arena granítica, fermenta en inox y crece tres o cuatro años en rima. Mediterráneo, armónico, seco y salino, huele a limón, melocotón, piedra seca y pastelería. Y aún mejorará en botella. **53,50€**

LÍA BY NIVARIUS RESERVA 2017

puntos **94**

Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Viura,
garnacha blanca y
maturana blanca

Bodega Nivarius

Nalda (La Rioja)

palacios
vinosdefinca.com



La bodega riojana Nivarius es célebre por sus blancos, sin embargo los espumosos no se quedan atrás. Su Reserva es un método tradicional elaborado con tres variedades blancas locales. Combina la fruta y frescura con buena estructura, acidez vibrante y largo final. **37€**

LÍA PÉT-NAT ROSADO 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de España

Variedad:
Garnacha

Bodega Nivarius

Nalda (La Rioja)

palaciosvinos
definca.com

El espumoso es una de las especialidades de Nivarius. Esta garnacha del Alto Najerilla sigue el método ancestral: una fermentación en tanque que termina en botella. Sencillo, fresco y equilibrado, huele a cereza, flores y pastelería con un gusto frutal, y burbuja abundante y fina. Una elegancia excepcional pero accesible. **13,25€**

MAR DE FRADES BRUT NATURE

puntos **91**

Añada: SA

Denominación:
Rías Baixas

Variedad:
Albariño

**Bodega
Mar de Frades**

Arousa
(Pontevedra)

mardefrades.es

Paula Fandiño, enóloga de Mar de Frades, es la artífice del espumoso de albariño más conocido del mercado. Antes del método tradicional, el vino base fermenta con levaduras autóctonas y un año sobre lías. Es seco, refrescante, afilado y salino, con aromas varietales de manzana, panadería y flores. Espumoso atlántico. **27,90€**

MAS VIA GUARDA SUPERIOR

GRAN RESERVA BRUT 2008

puntos **97**

Añada: 2008

Denominación:
Cava

Variedad: Xarel.lo,
macabeo y
parellada

Bodega Mestres

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

mestres.es

Mestres es historia viva desde 1312. Este 'coupage' tradicional de viñedos viejos, en vaso y en propiedad, se vendimia a mano. Un año de barrica y dieciséis en rima con corcho natural imprimen notas de manzanilla, naranja confitada, avellanas y miel sobre un cuerpo profundo y delicado. de añadas excepcionales. **74,90€**

JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA

GRAN RESERVA BRUT NATURE 2019

puntos **92**



Añada: 2019

Denominación: Cava

Variedad: Xarel.lo,
macabeo y parellada

Bodega Juvé & Camps

Sant Sadurní d'Anoia
(Barcelona)

juveycamps.com



El Reserva de la Familia de Juvé & Camps es uno de esos espumosos infalibles. Mezcla de las tres variedades tradicionales catalanas, que proceden de las tres mejores fincas de la bodega. Tres años de crianza para lograr obtener sus características notas florales y jovialidad. **20,45€**

MARÍA RIGOL ORDI RESERVA

puntos **93**

Añada: 2019

Denominación:
Cava

Variedad: Xarel.lo,
parellada, macabeo

**Bodega María
Rigol Ordi**

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

mariarigolordi.com

María Rigol decidió fundar la bodega que lleva su nombre a mediados de los años 80 dispuesta a elaborar los cavas que le gustaba beber. El Reserva se trata de macabeo, xarel.lo y parellada de diversos orígenes con una crianza mínima de 36 meses. Auténtico y accesible, un cava que una vez descubierto, se vuelve imprescindible. **15,50€**

MATERIA PRIMA PÉT-NAT 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de Mesa

Variedad: Xarel.lo y
sauvignon blanc

**Bodega
Parés Baltà**

Pacs del Penedès
(Barcelona)

milsetenta
yseis.com

Proyecto sin filtración ni aditivos de María Elena Jiménez y Marta Cases. Este ancestral de xarel.lo con un toque de sauvignon blanc huele a masa de pan, esparto, manzana golpeada y tierra, con un paladar seco y fresco pero jugoso y maduro, con burbuja abundante y fina. Deliciosamente preciso. **18,95€**

MIRGIN EXEO VALLCIRERA 2017

puntos **96**

Añada: 2017

Denominación:
Cava

Variedad:
Xarel.lo y
chardonnay

Bodega Alta Alella

Alella (Barcelona)

altaalella.wine

Alta Alella es el nombre propio en la Serra de Mar. Pansa blanca y chardonnay ecológicos de paraje calificado y suelo granítico fermentan en bodega y maduran 66 meses con corcho. Un brut nature elegante, salino, frutoso y satinado con perfume de piña asada, resinas, pastelería, especias y cuero nuevo. Brillante. **58€**

NIEVA YORK PÉT-NAT 2023

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
Vino de Mesa

Variedad:
Verdejo

Bodega Microbio

Nieva (Segovia)

microbiowines.com

Microbio es el proyecto personal de Ismael Gozalo. Este ancestral de verdejo pasa ocho meses con sus lías y es de estilo libre, embotellado sin aditivos ni filtración. De color intenso, recuerda a manzana, membrillo fresco, nuez moscada, flores secas y levadura con un perfil sabroso, refrescante y rústico. Disfrute desenfadado. **18,95€**

NÚRIA CLAVEROL ALLIER GUARDA SUPERIOR

GRAN RESERVA BRUT 2016

puntos **93**

Añada: 2016

Denominación:
Cava

Variedad:
Chardonnay

Bodega Sumarroca

Subirats
(Barcelona)

clubsumarroca.com

Homenaje a la madre de la propiedad. Este chardonnay del paraje central de finca Sumarroca, Sant Sadurní, fermenta roble francés de Allier y se cría en rima más de tres años. Dorado y tostado, huele a manzana, pastelería y vainilla con un gusto sabroso y persistente. Cava de especiado intenso. **39,95€**

PANDEMONIUM 2020

puntos **92**

Añada: 2020

Denominación:
Vino de Mesa

Variedad:
Viura

Bodega Vintae

Logroño (La Rioja)

pandemonium.wine

Pandemonium busca espumosos finos en altitud bajo la inspiración de los monasterios de San Millán de la Cogolla, Alto Najerilla. Este viura en método tradicional pasó 54 meses en rima: es seco, frutoso, fresco y equilibrado, con manzana, almendra y pastelería, y un contrapunto amargo. Degollado en julio de 2024. **18,95€**

SANTALBA RESERVA

BRUT NATURE 2019

puntos **91**

Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Viura

Bodega Santalba

Gimileo (La Rioja)

santalba.com

Otra pirueta de Santalba elaborada con viuras vendimiadas a mano en el Paraje Vigorta. Su fermentación espontánea, seis meses sobre lías y treinta de crianza en rima complementan sus aromas de hierbas, cítricos y azafrán sobre un paladar sabroso, fino y elegante. Un Rioja en puro estilo 'blanc de blancs'. **23,50€**

SUBIRAT PARENT 2011

puntos **92**

Añada: 2011

Denominación:
Cava

Variedad:
Subirat parent

Bodega Finca Valldosera

Olérdola
(Barcelona)

fincavalldosera.es

Valldosera nació en 1980 en una de las masías más antiguas del Penedés (siglo XV). Este subirat parent (malvasía riojana) de tres parcelas maduró al menos dos años en rima. Es dorado y aromático, con tonos acaramelados, miel, fruta escarchada y hierbaluisa sobre un gusto seco, largo y tostado. Singularidad monovarietal. **25€**

Extremadura

Vida de vinos

de más de dos mil años



DO Ribera del Guadiana
DO Cava

JUNTA DE EXTREMADURA

SUBTIL 2018

puntos **96**

Añada: 2018

Denominación:
Corpinnat

Variedad: Xarel.lo

Bodega Recaredo

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

recaredo.com

Recaredo es pionera en la elaboración integral de espumosos biodinámicos. El xarel.lo de Subtil procede de la viña del Roure, madura diez meses en barrica y tres años con corcho en rima. Es delicado, especiado y persistente, con matices de manzana, cuero nuevo y praliné, y una burbuja elegante. La fineza. **43,45€**

TANTUM ERGO PINOT NOIR

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Cava

Variedad:
Pinot noir

**Bodegas Hispano
Suizas, S.L.**

Requena (Valencia)

bodegashispano
suizas.com



Bodegas Hispano+Suizas propone este espumoso con carácter elaborado de forma tradicional con la icónica pinot noir. Crianza de 22 meses con sus lías, sin adición de azúcar, priman las notas de fruta roja sobre un fondo de panadería. Afilado y versátil, una apuesta segura para los amantes de la variedad. **27,50€**



TANTUM ERGO VINTAGE

puntos **93**

Añada: 2019

Denominación:
Cava

Variedad:
Chardonnay y
pinot noir

**Bodegas Hispano
Suizas, S.L.**

Requena (Valencia)

bodegashispano
suizas.com



Mezcla de variedades tradicionales francesas que hará las delicias de los amantes de los espumosos. Fermentado en barrica, realiza una segunda fermentación en botella y crianza de 44 meses. Largo, complejo y rico en matices, una selección de las mejores añadas de la bodega. **46,50€**



TERRERS 2019

puntos **94**

Añada: 2019

Denominación:
Corpinnat

Variedad: Macabeo,
xarel.lo y parellada

Bodega Recaredo

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

recaredo.com

Tom Mata apuesta hace años por crianzas largas con corcho. La tríada varietal se vinifica en acero con una parte en barrica, refermenta en botella y madura tres años en rima. Huele a manzana, romero y pastelería, y es seco pero rico en fruta, con textura y burbuja fina. Vinosidad ante todo. **30,20€**

TUTUM BA NV BRUT NATURE

puntos **91**

Añada: 2022

Denominación:
Cava

Variedad: Macabeo,
parellada y xarel.lo

**Bodega Terra
de Falanis by
Ànima Negra**

Rocafort de Queralt
(Tarragona)

terrdefalanis.com



Terra de Falanis realiza un divertido juego de palabras con este cava Tutum Ba, elaborado con el 'coupage' tradicional catalán. Buscando pureza, vinifica por separado sus tres variedades. Notas de flores blancas, gran integración del carbónico y acidez refrescante, es fácil de beber y disfrutar. **11,50€**



VILARNAU ROSÉ DELICAT

puntos **90**

Añada: 2022

Denominación:
Cava

Variedad: Garnacha
y pinot noir

Bodega Vilarnau

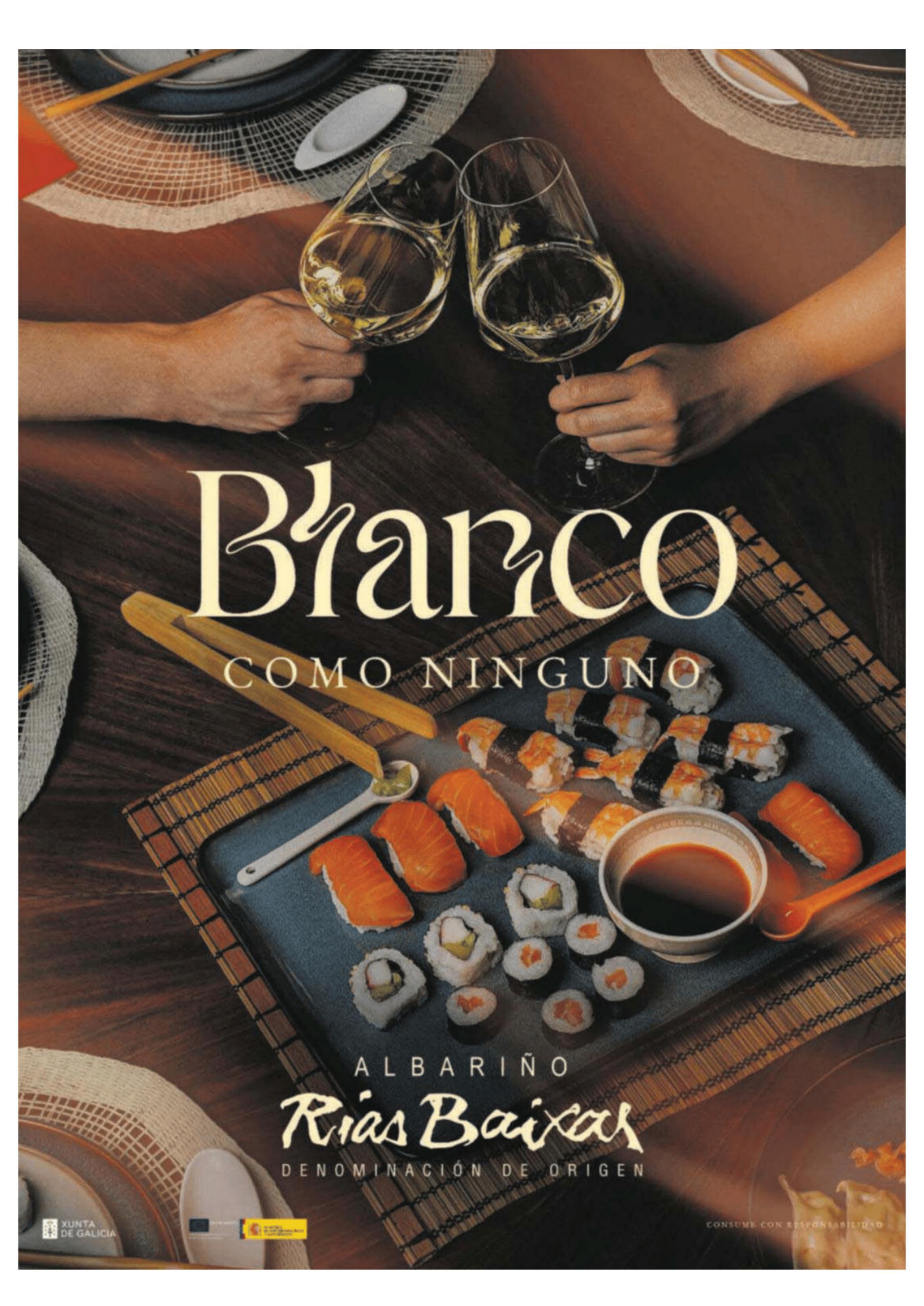
Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

vilarnau.es



Este cava rosado, mezcla de garnacha y pinot noir, cuenta con toda la frescura y jovialidad de los de su estilo. Viñedos trabajados de forma ecológica, realiza una crianza de quince meses sobre lías. Notas de fruta roja fresca, burbuja ágil y bien integrada, fácil de beber y disfrutar. **15,95€**





Blanco

COMO NINGUNO

ALBARIÑO

Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLANCOS

Estos vinos seducen a medida que se bebe y se aprende a hacerlo. Los blancos pueden ser expresivos, aromáticos, variados, más ligeros o con más cuerpo, densos o fluidos. Aunque la verdejo es la uva más conocida, en España hay un gran número de variedades blancas autóctonas singulares.

● Vino ecológico



ABADAL NUAT

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
Pla de Bages

Variedad:
Picapoll

Bodega Abadal

Santa Maria
d'Horta d'Avinyó
(Barcelona)

abadal.net

Abadal concibe este blanco sorprendente desde el viñedo, jugando con la diversidad de parcelas y orografías. Crianza de diez meses con lías seleccionadas, tiene una sensación de hinojo y hierbas aromáticas muy presente, con volumen y densidad que le auguran un gran futuro. **35€**

ALBARIÑO DE FEFIÑANES

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
Rías Baixas

Variedad: Albariño

**Bodegas del
Palacio de
Fefiñanes**

Cambados
(Pontevedra)

feñanes.com



Una de las bodegas pioneras en la elaboración de albariño, su primera cosecha data de 1928. La experiencia es un grado y lo demuestran cada añada. Fresco, vibrante, sus notas de flores blancas y acidez comedida lo convierten en blanco versátil e indispensable. **16,50€**

ALBA BALBAÍNA

puntos **91**

Añada: 2022

Denominación:
Tierra de Cádiz

Variedad:
Palomino fino

Bodegas Barbadillo

Sanlúcar de
Barrameda (Cádiz)

barbadillo.com



Barbadillo elabora este blanco de palomino fino que sirve para rendir tributo a una de las viñas más célebres y especiales, Balbaína. Sus suelos blancos de albariza quedan impresos en un vino que transmite su origen y variedad de forma líquida. Es sávido, salino, de trago fácil y divertido, para descubrir. **12€**

ALEJAIREN CRIANZA

puntos **90**



Añada: 2022

Denominación:
La Mancha

Variedad: Airén

Bodega El Vínculo

Campo de Criptana
(Ciudad Real)

familiafernandezrivera.com



El Vínculo es el sueño de elaborar grandes vinos en La Mancha. Este airén en vaso y secano de 90 años madura en barricas de roble francés 14 meses. Es dorado y especiado con anís estrellado, clavo y tarta tatin, y una boca seca, tostada y continental. Cuerpo y madurez. **15,50€**

ALBARIÑO CONDES DE ALBAREI

puntos **90**

Añada: 2023

Denominación:
Rias Baixas

Variedad: Albariño

Bodega Condes de Albarei

Cambados
(Pontevedra)

condesde
albarei.com



Este albariño canónico, que funciona a la perfección como aperitivo, cuenta con frescura silvestre y notas de fruta blanca. Expresivo y directo, en boca es refrescante gracias a su agradable acidez y buena textura. Una apuesta segura para los amantes de la variedad. **12€**

ALBARIÑO FINCA CASA JULIA

puntos **90**

Añada: 2023

Denominación:
Utiel-Requena

Variedad:
Albariño

Bodegas Hispano Suizas

Requena (Valencia)

bodegas
hispanosuizas.com



Este vino singular proviene de los viñedos ecológicos que la bodega posee en Utiel-Requena. Tiene notas de lías, melocotón, jazmín y vainilla que proviene de los seis meses de crianza en roble francés. Es equilibrado, especiado, goloso y maduro, una versión mediterránea de la variedad. **31,50€**

ALVENTUS PONIENTE 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Cádiz

Variedad:
Palomino

Bodega Antonio Barbadillo - Sombrajo 'El Piraña'

Sanlúcar de
Barrameda (Cádiz)

Sombrajo embotella tres parcelas del valle del Guadalquivir. Palomino vinificado por 'El Piraña', levadura salvaje y 8-10 meses bajo velo. Este, del Pago Alventus y orientación oeste, es intenso, amielado, especiado y complejo, con azahar, compota de manzana, tiza y pan, y una boca frontal, salina y persistente. Ganas de más. **16€**

ARMÁN FINCA MISENHORA

puntos **95**

Añada: 2020

Denominación:
Ribeiro

Variedad:
Treixadura,
albariño y godello

**Bodegas
Casal de Armán**

Ribadavia (Orense)

casaldearman.net



Mezcla de variedades blancas gallegas que son cultivadas en terrazas del valle del Avia, al norte de Ribeiro. Reposa durante ocho meses sobre sus lías lo que le otorga su característica textura y melosidad. Añada brillante, con una nariz sugerente y expresiva en la que destaca el melocotón. **27€**

CAMINO DE LA PEÑA 2023

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
DOP Islas Canarias

Variedad:
Listán blanco

Bodega Viñátigo

La Guancha (Santa Cruz de Tenerife)

bodegas
vinatigo.com

La segunda generación ha tomado las riendas de Viñátigo. Este es un listán blanco de parcela, guiado en parral tradicional sobre suelos basálticos, y fermentado en tinajas. Empieza cerrado pero se abre con hierbas secas, pimienta blanca y tierra, con un paladar lleno, salino y firme. De estilo libre. **22,50€**

BARÓN DE CHIREL VERDEJO

VIÑAS CENTENARIAS

puntos **94**



Añada: 2022

Denominación:
VT de Castilla y León

Variedad:
Verdejo

Bodega Marqués de Riscal

Rueda (Valladolid)

marquesderiscal.com



Francisco Hurtado de Amézaga es uno de los principales responsables de la implantación y el boom de la verdejo en España. Firme defensor de la expresión segoviana de la variedad, las uvas escogidas para su vino emblemático provienen de viñas prefiloxéricas. Complejo, para disfrutar de forma pausada. **49,90€**

ARQUELA

puntos **94**

Añada: 2023

Denominación:
Valencia

Variedad:
Merseguera

**Bodega
Baldovar 923**

Baldovar (Valencia)

baldovar923.es

Baldovar 923 es un proyecto fascinante que arranca en 2016 para elaborar vinos de alta calidad en una zona en declive como es el Alto Turia. Arquela es un varietal de merseguera, variedad autóctona fetiche del proyecto. Está elaborado con racimo entero, una parte fermenta en bodega y la otra en depósito. Gran descubrimiento. **36€**

CAPRICO VAL DE PAXARIÑAS

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
Bierzo

Variedad: Godello

**Bodegas y Viñedos
Gancedo SL**

Quilós-Cacabelos (León)

bodegas
gancedo.com



Desde el corazón del Bierzo, Gancedo plasma todo el carácter e identidad de la región a través de sus vinos. Su capricho blanco es una gran demostración, gracias a su elaboración en acero inoxidable que permite que la godello se exprese tal y como es. Notas frutales y florales, paso ligero. **12€**

CASAR DE VIDE 2022

puntos **90**

Añada: 2022

Denominación:
Ribeiro

Variedad:
Treixadura, albariño,
godello y torrontés

**Bodega
Casar de Vide**

Castrelo de Miño
(Ourense)

casardevide.es



Conjuga a la perfección la incorporación de la tecnología y técnicas modernas con el clasicismo de sus vinos. 'Coupage' de variedades de la zona, albariño, godello y torrontés, juntas dan lugar a un blanco con gran personalidad, en el que destacan las notas de manzana y un largo final. **14,19€**

BLANCO GRANITO

puntos **93**



Añada: 2021

Denominación:
Rias Baixas

Variedad: Albariño

Bodega Pazo Torre Penelas

Torre (Pontevedra)

torres.es



Este albariño elaborado en el histórico Pazo Torre Penelas cuenta con la particularidad de estar fermentado y criado en depósitos ovoides de granito gallego. Gracias a ello cuenta con una textura y salinidad única, manteniendo los aromas y el carácter típicos de la variedad. Un imprescindible. **42,65€**

CHURRILLO BLANCO 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de España

Variedad: Garnacha
blanca, verdejo,
viura, albillo mayor,
palomino, etc.

**Bodega Raúl
Tamayo Bermejo**

Pampliega (Burgos)

Churrillo es el vino tradicional del pueblo de Raúl Tamayo, enólogo y especialista en suelos. Diferentes variedades co-plantadas fermentan juntas en acacia para embotellar el vino «en su segundo año». De aromas discretos, recuerda a manzana, membrillo y especias con una boca amplia, continental y fluida. Un nuevo clásico castellano. **17,50€**

COMA BLANCA

puntos **94**

Añada: 2019

Denominación:
Priorat

Variedad: Macabeo
y garnacha

**Bodega
Mas d'en Gil**

Bellmunt del
Priorat (Tarragona)

masdengil.com



La joya de la bodega, se elabora con una mezcla de garnacha blanca y macabeo de viñas viejas. Tiene una textura y complejidad seductora, fruto del buen hacer tanto en viñedo como en bodega. Listo para consumir pero con gran desarrollo a lo largo de los años, si se logra resistir la tentación. **48€**

COSME PALACIO 1894 BLANCO

puntos **93**

Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Viura
y malvasía

**Bodegas
Cosme Palacio**

Laguardia (Álava)

entrecanales
domecq.es



Este blanco, de estilo clásico y vocación de guarda, es una mezcla de viura y malvasía que realiza una crianza en barricas de 500 litros para lograr su textura redonda y sedosa. Notas tostadas, de frutas blancas, toques de panadería y un paso largo. Con carácter e identidad. **55,50€**

DESTELLOS 2023

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
Vino de mesa

Variedad:
Palomino

**Bodega Raúl
Moreno Yagüe**

Sanlúcar de
Barrameda (Cádiz)

raulmoreno
yaguecom

Raúl Moreno ha vuelto de su periplo en el extranjero cargado de ideas transgresoras. Palomino de Miraflores y Balbaína con algo de arinto portuguesa madurado en bocoyes de castaño de manzanilla y amontillado. Huele a marisma, manzana, apio, pecana y anís estrellado, y es seco, ligero y expansivo. Sorprendente. **23€**

DUENDE 2023

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
VT Extremadura

Variedad:
Sauvignon blanc

Bodega Habla

Trujillo (Cáceres)

bodegasbla.com

Habla se ha posicionado rápidamente entre las marcas más reconocibles del mercado español. Este sauvignon blanc de viticultura ecológica se cría nueve meses con lías en bodega. Maduro y varietal, con melocotón, maracuyá, boj y pastelería y un trago envolvente, graso y tostado. Un blanco al estilo fumé blanc. **22,90€**

BLAS MUÑOZ CHARDONNAY

puntos **92**



Añada: 2022

Denominación:
VT de Castilla

Variedad: Chardonnay

Viñedos y Bodegas Muñoz S.L.

Noblejas (Toledo)

bodegasmunoz.com



De inspiración francesa y alma toledana, fermentado y envejecido en bodega. Tiene aromas propios de la variedad como flores blancas y melocotón así como tostados y especias dulces que provienen de la crianza. Listo para beber y disfrutar, hará las delicias de los amantes de la variedad. **13,50€**

DIDO BLANC

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Montsant

Variedad: Garnacha
blanca, macabeo y
cartoixa

**Bodega
Venus La Universal**

Falset (Tarragona)

venuslauniversal.com

Venus la Universal surgió cuando los caminos de dos entes del mundo vinícola con tanto significado y relevancia como Sara Pérez y René Barbier se cruzaron. Este blanco elaborado con variedades locales transmite su territorio y tradición. Un estilo mediterráneo, con textura y calidez. **22€**

EDEDIA 2021

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
Valdeorras

Variedad: Godello

**Bodega
Viña Somoza**

A Rúa (Ourense)

vinosomoza.com

Viña Somoza es un proyecto asesorado por el enólogo Javier García, de la bodega Cuatro Monos, Madrid. Este godello procede viñas de cuarenta años en laderas de suelo calizo. Aromas varietales con melocotón, pastel de limón, flores blancas y laurel, con un gusto rico, jugoso, largo y mineral. Placer asegurado. **37,90€**

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja

Distinto de siempre, lo mismo de nunca

#PonmeOtroRioja



RIOJA

WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
"El vino solo se disfruta con moderación"

#PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja #PonmeOtroRioja ponmeotrorioja.com

EDETÀRIA LA TERRENAL

puntos **95**

Añada: 2021

Denominación:
Terra Alta

Variedad:
Garnacha blanca

Bodega Edetària

Gandesa
(Tarragona)

edetaria.com

Maravilloso blanco creado por Edetària, maestros en cuanto a garnachas se refiere. Viñas viejas plantadas en arcilla aportan complejidad y concentración, realiza una crianza de ocho meses de crianza en bodega. Elegante, complejo y perfumado, notas de flores y manzana asada, paso largo y placentero. **40€**

EL AERONAUTA

puntos **91**

Añada: 2022

Denominación:
Valdeorras

Variedad:
Godello

Bodega Entrecanales Domecq e Hijos

entrecanales
domecq.es



Un godello varietal, con identidad y con un plus de complejidad gracias a los seis meses de crianza sobre lías. Viñas de más de cuarenta años dan lugar a las uvas escogidas para elaborarlo. Flores blancas y cítricos forman una nariz que adorna la textura y equilibrio de la boca. **19,90€**

BLUME VERDEJO SELECCIÓN

puntos **89**



Añada: 2023

Denominación:
Rueda

Variedad: Verdejo

Bodega Pagos del Rey

Rueda (Valladolid)

blume.com



Pagos del Rey elabora este verdejo buscando obtener la versión más fresca y jovial de la variedad. Lo logran gracias a la vendimia nocturna de las uvas para mantener la frescura. Notas cítricas y florales adornan un paso fluido, con una acidez vertebradora, reflejo de la variedad y región. **6€**

EDETÀRIA SELECCIÓ BLANCO

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Terra alta

Variedad:
Garnacha blanca

Bodega Edetària

Gandesa
(Tarragona)

edetaria.com



Desde la cuna de la garnacha blanca proviene este blanco elaborado con acierto por Edetària. Tras una crianza comedida de ocho meses en bodega de roble francés nueva es fragante, con notas de pastelería, melón y balsámicos. En boca tiene carácter mediterráneo, con un paso intenso y amplio. **27€**

EL BARCO DEL CORNETA 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad: Verdejo

Bodega Barco del Corneta

La Seca
(Valladolid)

barcode
corneta.com

Barco del Corneta elabora verdejos ecológicos y contenidos. Su estandarte se cosecha a mano en el paraje Cantarranas y fermenta espontáneamente en barricas grandes (madura nueve meses). Discreto y elegante pero sabroso, fresco y salino, con notas de tiza, manzana, hinojo y lías. Un verdejo realista y continental. **21,50€**

EL JUDAS 2021

puntos **96**

Añada: 2021

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad: Viura

**Bodega
Barco del Corneta**

La Seca
(Valladolid)

barcode
corneta.com

La verdejo es la estrella en Barco del Corneta. Pero esta viura ecológica de parcela, viña vieja y altitud, brilla con luz propia. Con nueve meses en bodega y dos años en depósito, es elegante, con capas de mineralidad, fruta madura y especias, y un sabor concentrado, estructurado y salino. Espectacular. **33,50€**

EL ROCALLÍS

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
Penedés

Variedad:
Incrocio Manzoni

**Bodega Can Ràfols
dels Caus**

Avinyonet del
Penedès (Barcelona)

canrafolsdels
caus.com/es

Carlos Esteva dejó su impronta en cada uno de los vinos de su bodega. Su pasión le hizo investigar con diferentes variedades buscando hacer vinos con capacidad de envejecimiento, pero elegantes y con personalidad. El Rocallís cumple a la perfección sus objetivos, aunando una bonita expresión frutal con textura y volumen. **50€**

CABALLERO ZIFAR ALBILLO MAYOR

puntos **92**



Añada: 2022

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Albillo mayor

Bodegas Zifar

Peñafiel (Valladolid)

zifar.com



Este blanco osado cuenta con el mérito de haber sido el primero en salir al mercado en la denominación Ribera del Duero. Tiene vocación de guarda, sin embargo se encuentra en un momento perfecto para el consumo. Un año de crianza que le otorga su textura y golosidad. **20,50€**

EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2023

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
Ribeiro

Variedad:
Treixadura, godello
y albariño

**Bodega
El Paraguas**

Cenlle (Orense)

bodegasel
paraguas.com

Este es el tándem del periodista Marcial Pita y el enólogo Felicísimo Pereira. Treixadura, godello y albariño sobre arenas graníticas fermentan por separado en acero y bodega, ensamblados en un vino jugoso, refrescante y salino, con aromas nítidos de agua de rosas, limón, piedra seca y laurel. Perfumado y delicioso. **22€**

EMILIO ROJO 2021

puntos **97**

Añada: 2021

Denominación: Ribeiro

Variedad: Treixadura,
lado, godello, caíño
blanco, albariño y
torrontés

**Bodega Viña
Meín- Emilio Rojo**

Leiro (Ourense)

vinamein-
emiliorojo.com

Emilio Rojo nace en 1987, integrándose con Viña Meín en Alma Carraovejas en 2019. Terrazas sobre granito descompuesto en el epicentro de Ribeiro, variedades locales vinificadas en acero y cemento y una añada fría forman un vino afilado, fino, tenso y mineral, perfumado de flores, cítricos y laurel. Icono del Valle del Avia. **121€**

**ENATE
CHARDONNAY**
FERMENTADO EN BARRICA

puntos **91**

Añada: 2023
Denominación:
Somontano
Variedad:
Chardonnay

Bodega Enate

Salas Bajas
(Huesca)
enate.es



Enate elabora este blanco de chardonnay con vocación internacional y estilo clásico. Crianza en barrica nueva de roble francés durante siete meses, tiene notas tostadas marcadas así como especias dulces, vainilla junto a frutales de melón. En boca es seco, intenso, graso, goloso, de final largo y placentero. **19,25€**

**EXEDRA BLANC
2022**

puntos **91**

Añada: 2022
Denominación:
Catalunya
Variedad:
Garnacha blanca

Bodegas Puiggròs

Ódena (Barcelona)
bodegaspuigros.com

La familia Puiggròs lleva elaborando variedades autóctonas desde 1843 en la comarca de Anoia. Esta garnacha blanca elaborada entre ánforas y cemento es aromática y varietal, con mil frutas de hueso, flores blancas, especias y resinas y un trago seco, graso, largo y sabroso. Madurez mediterránea y expresión tipológica. **11,95€**

**CLOS ANCESTRAL
BLANCO**

puntos **91**



Añada: 2023
Denominación:
Penedès
Variedad: Forcada y xarel·lo

Bodega Familia Torres

Vilafranca del Penedès
(Barcelona)
torres.es



En su apuesta por recuperar el patrimonio vitivinícola, Torres recupera la variedad ancestral para elaborar este blanco. El tándem con xarel·lo funciona a la perfección, con frescura y personalidad inusitada. Crianza con sus lías de tres meses para dotar de textura (notas cítricas y de fruta de hueso). **16,75€**

**ENSAYO
2020**

puntos **93**

Añada: 2020
Denominación: Vinos
de Madrid
Variedad:
Albillo real

**B. Las Moradas
de San Martín**

San Martín de
Valdeiglesias (Madrid)
lasmoradas
desanmartin.com

Isabel Galindo dirige este proyecto ecológico en Gredos. Albillo real de la parcela El Juez, trabajada a mano, en vaso y secano sobre arenas graníticas a 894 metros. Tras 20 meses en barrica, huele a manzana golpeada, esparto, frutos secos y pedernal, con un gusto seco, intenso y textural. Sorprendente. **23,90€**

**FAI UN SOL DO
CARALLO 2023**

puntos **94**

Añada: 2023
Denominación:
Ribeiro
Variedad:
Treixadura, godello
y albariño

**Bodegas
El Paraguas**

Cenlle (Ourense)
bodegasel
paraguas.com

El Paraguas va a cumplir una década en Cenlle. Esta tríada varietal procedente La Cabrita –parcela en propiedad–, madura un año en barricas nuevas de roble francés. Huele a clavo, brioche y café, con manzana, albaricoque y laurel, sostenido en una boca llena, sabrosa y mineral. Tiene el tiempo a su favor. **75€**

Capítulo 3:

Jumilla



Diálogos de

ARTE & VINO



Cofinanciado por la Unión Europea

Descubre el nuevo capítulo de Diálogos de Arte & Vino



FERRATUS BLANCO 2022

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Albillo mayor

Bodega Raúl Pérez

Gumiel de Izán
(Burgos)

ferratus.es

Ferratus tiene más de 20 hectáreas en propiedad en Ribera. Esta es su segunda añada en blanco: 100% albillo mayor de más de cuarenta años, fermentado en bodega de roble francés. Huele a pipas de calabaza, semilla de hinojo y manzana madura, con una boca concentrada, madura y salina. Frescura continental castellana. **18€**

FINCA VALPIEDRA BLANCO RESERVA 2018

puntos **91**

Añada: 2018

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Viura,
garnacha blanca,
malvasía y
maturana blanca

B. Finca Valpiedra

Fuenmayor (La Rioja)

familiamartinez
bujanda.com

Las terrazas de Valpiedra miran al Ebro desde 400 m. de altitud. Este ensamblaje blanco se fermenta y cría dos años en roble americano y francés, y construye un vino dorado con recuerdos de membrillo, resinas y caramelo, y gusto redondo, largo y textural. Un blanco perfumado de especias y ahumados. **52,95€**

CONTINO BLANCO 2022

puntos **94**



Añada: 2022

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Garnacha
y viura blanca

Bodega Viñedos del Contino

Laserna-Laguardia (Álava)

contino.es



Contino elabora su blanco de forma tradicional y con vocación de guarda. Como si de una pieza de orfebrería se tratase, realiza una crianza en diversos tipos de barricas. Una vez ensamblado, el resultado es un vino con frescura y volumen, listo para beber pero con mucha vida por delante. **30,50€**

FINCA L'ARGATA BLANC 2021

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
Montsant

Variedad: Macabeu

**Bodega
Joan d'Anguera**

Darmós
(Tarragona)

ellersjoan
danguerra.com

Su primera añada en blanco. Un macabeu biodinámico de orientación norte construido para durar. Prensa directa y fermentación espontánea con crianza de un año en barricas nuevas de roble francés. Intenso y profundo, con clavo, almendras, melocotón y azahar, es seco, amplio, concentrado y cálido. Fuerza solar. **66€**

FINCA VILLALOBILLOS PIE FRANCO

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Tierra de Castilla

Variedad: Airén

**Bodegas
García de Lara**

Villarrubia de
Santiago (Toledo)

bodegas
garcidelara.com



Viña vieja que data de 1935, plantada en pie franco a 750 metros de altura. Tanto la fermentación como la breve crianza sobre lías finas se realizan en depósito de acero inoxidable. Aromas de hinojo y melocotón destacan en un conjunto armónico, con una gran textura y recorrido. **9€**

GARGALO GODELLO

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
Monterrei

Variedad:
Godello

Bodega Gargalo

Verín (Orense)

argalo.es



La bodega propiedad del diseñador Roberto Verino apuesta por lo autóctono con este godello canónico. Las uvas se vendimian de forma manual y cuenta con una cuidada elaboración como si de una prenda se tratara. Notas de fruta tropical adornan una boca armoniosa y elegante. Pura expresión gallega. **12,50€**

GRAN VINO DE RUEDA PIE FRANCO 2021

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
Rueda

Variedad: Verdejo

**Bodegas
Blanco Nieve
Grupo Martúe**

Nieva (Segovia)

martue.com



Elaborado mediante la selección de las mejores parcelas de verdejo, plantadas en Pie Franco (edades entre 80 y 100 años). Parte se introduce en roble francés un año, el resto se mantiene en depósito de acero inoxidable. Especiado, con notas de flor seca, pomelo verde y semillas de hinojo. **24€**

EL TOMILLO Y EL VIENTO BAILAN

puntos **91**



Añada: 2023

Denominación:
VT de Castilla

Variedad: Viognier

Bodega Carrascas

El Bonillo (Albacete)

carrascas.com



En Bodegas Carrascas saben que la Viognier debe ser tratada con mimo y ciencia para lograr su máxima expresión. Lo bordan haciendo que el melocotón y el jazmín te envuelvan y bailen como el tomillo y el viento. Volumen y textura grácil en boca, un blanco singular y evocador. **11,95€**

GHAUR 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Getariako txakolina

Variedad:
Hondarrabi zuri y
hondarrabi zerratia

Bodega Makatzak

Aia (Guipúzcoa)

Makatzak elabora vinos sin filtración ni aditivos en la escarpada costa guipuzcoana. Este vino de una parcela a 400 m de altitud fermenta con levaduras autóctonas en acero inoxidable. Huele a levadura fresca, manzana y frutos secos con una boca enérgica y persistente, de acidez vibrante. Una ola. **24€**

GUERINDA + LA ROYA

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
Sin DO

Variedad: Garnacha

**Bodega
Máximo Abete**

San Martín de Unx
(Navarra)

bodegas
maximoabete.com

Yoanna y María Abete son la segunda generación al frente de la bodega que iniciaron sus padres. La Roya es un blanco elaborado con uva tinta, por lo que no se encuentra reconocido por la Denominación de Origen Navarra. Tiene cuerpo de tinto y alma de blanco, con toda la fragancia de la variedad así como gran estructura y carácter. **10€**

J.A.G. GODELLO VIÑAS VIEJAS VALTUILLE 2022

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
Bierzo

Variedad:
Godello

Bodega José Antonio García

Valtuille de Abajo
(León)

J.A.G. elabora vinos mundiales. Este vino de pueblo se fermenta y se cría un año en barricas grandes sin mover sus lías. Revela aromas sulfurados de humo, de frutos secos y de especias con recuerdos de manzana, flor blanca y limón, y un gusto fino y elegante. Un godello serio, profundo y mineral. **22,50€**

JOAN RUBIÓ CAL TIQUES 2023

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
Vino de España

Variedad:
Xarel.lo

Bodega Cal Tiques

Santa Margarida i
els Monjos
(Barcelona)

tiques.cat

Cal Tiques elabora sus vinos sin filtración ni aditivos. Este xarel.lo de una parcela homónima macera doce días con sus pieles para fermentar y madurar en ánfora y acero. Huele a manzana, apio, esparto y fenogreco, con un cuerpo liviano de acidez refrescante y amargor fino. Naturalidad y precisión. **34,95€**

EL ZARZAL

puntos **92**



Añada: 2023

Denominación:
Bierzo

Variedad: Godello

Bodegas Emilio Moro

Ponferrada (León)

emiliomoro.com



Esta godello berciana demuestra por qué es una de las grandes variedades blancas de nuestro país. Realiza la fermentación y crianza en fudre, el gran formato minimiza el impacto de la madera permitiendo que exprese su personalidad y aromas. Amplio y redondo, se disfruta desde el primer sorbo. **16,50€**

JABLE DE TAO BLANCO 2021

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
DOP Lanzarote

Variedad:
Malvasía volcánica,
listán blanco
y diego

Bodega Jable de Tao

Teguise (Lanzarote)

jabledetao.com

Inspirador proyecto a ocho manos dirigido por Carmelo Peña en Lanzarote. Su vino de isla ensambla paisajes, suelos y variedades que fermentan y crían en diferentes recipientes y materiales. Complejo y aromático, recuerda a melocotón, cítricos y miel con un trago seco, ágil, largo y salino. Mineralidad volcánica bien entendida. **38,95€**

KOLOR GODELLO 2020

puntos **92**

Añada: 2020

Denominación:
Bierzo

Variedad:
Godello

Bodega Raúl Pérez

Valtuille de Abajo
(León)

kolorwine.com

Esta es la primera añada en blanco del proyecto de Okuda y Raúl Pérez. Un godello de laderas arcillosas en Valtuille de Abajo, fermentado y madurado en barricas grandes de roble francés. Huele a piedra mojada, manzana, flores secas y anís estrellado con perfil elegante, fluido y mineral. Madurez fina. **45€**

BLANCO O TINTO

ESTOLA O ESTOLA



Disfruta de un tinto excelente con una buena comida familiar.
Y de un elegante vino blanco en tu aperitivo con amigos.
Estola Reserva o Estola Verdejo.
Comparte tus buenos momentos.

TODO ESTOLA
TIENE ESTILO



BODEGAS AYUSO

bodegasayuso.es

LA FILLABOA 1898

puntos **95**

Añada: 2016

Denominación:
Rías Baixas

Variedad: Albariño

Bodega Fillabo

Salvaterra de Miño
(Pontevedra)

bodegasfilla
boa.com



Albariño de guarda que demuestra que es una de las grandes variedades blancas del mundo. Ocho años de crianza en depósito con sus lías le otorgan densidad y volumen sin perder su carácter varietal. Notas de fruta tropical y de hueso, gran estructura para un blanco que crea afición. **65€**

LA MAR DE TERRAS GAUDA

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Rías Baixas

Variedad: Caíño
blanco y albariño
loureiro

**Bodega
Terras Gauda**

O Rosal (Pontevedra)

terrasgauda.com



Uno de los vinos más singulares de Rías Baixas, elaborado casi totalmente con caíño blanco, una variedad minoritaria que transmite de forma excelente los matices del suelo. Terroso, mineral, salino, su interesante abanico aromático así como su acidez hacen que sea versátil y gastronómico. **21,60€**

FINCA MONTICO 100% ORGANIC

puntos **93**



Añada: 2022

Denominación:
Rueda

Variedad: Verdejo

Bodega Marqués de Riscal

Rueda (Valladolid)

marquesderiscal.com



Marqués de Riscal demuestra que con su maestría y gran conocimiento de la variedad, son capaces de elaborar un verdejo cultivado de forma ecológica y con la mínima intervención posible. Con textura y electricidad, conjuga las virtudes de la verdejo mostrando su potencial aromático. **16,50€**

LA LLORONA 2022

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
Bierzo

Variedad:
Godello

**Bodega
Verónica Ortega**

Carracedelo (León)

veronicaortega.es

No es fácil elegir favorito entre los blancos de Verónica. Este godello de 35 años cultivado sobre arenas en Pieros madura nueve meses en roble de diferentes formatos. Empieza mineral, como pólvora, y se abre hacia sésamo, frutas blancas y miel de monte. Es elegante, delicado y textural, con persistencia especiada. Larguísimo. **30,60€**

LA PONZA DE PACO GARCÍA

puntos **94**

Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo blanco

**Bodegas
Paco García**

Murillo de Río Leza
(La Rioja)

bodegaspaco
garcia.com



Bodegas Paco García elabora este vino singular procedente de su municipio, Murillo de Río Leza. Siete años en bodega antes de salir al mercado, cuatro en barrica y tres en botella. Notas de frutos secos, membrillo y manzana asada. Es seco pero untuoso, graso con una acidez vertebradora. **47,50€**

ESTOLA VERDEJO

puntos **86**



Añada: 2024

Denominación: La Mancha

Variedad: Verdejo

Bodegas Ayuso, S.L.

Villarrobledo (Albacete)

bodegasayuso.es



Blanco fragante que cuenta con la peculiaridad de que las uvas de verdejo se vendimian de noche, para preservar su frescura y aromas. Notas de fruta tropical y flores blancas, en boca es goloso y envolvente. Perfecto para copenar o para acompañar un aperitivo desenfadado. **4,50€**

LA SUERTE DE ARRAYÁN

ALBILLO REAL

puntos **94**



Añada: 2023

Denominación: Méntrida

Variedad: Albillo real

Bodegas Arrayán

Santa Cruz de Retamar (Toledo)

arrayan.es



Este albillo real crece en las laderas que rodean Almorox, en viñas viejas plantadas en vaso. Gracias al buen hacer de Maite Sánchez y tras ocho meses de crianza en barricas usadas se muestra franco, con notas aromáticas de fruta blanca. En boca es largo, con textura, complejidad y gran elegancia. **20€**

LA VAL ARANTEI

puntos **92**



Añada: 2023

Denominación: Rías Baixas

Variedad: Albariño

Bodega La Val

Salvaterra de Miño (Pontevedra)

bodegaslaval.com



Uno de los viñedos más antiguos de la denominación, que mantiene el sistema tradicional de conducción de la viña en emparrado, lo que implica una vendimia manual. Seis meses de crianza sobre lías para ganar complejidad y un extra de longevidad, notas varietales y boca armoniosa. **17,85€**

FINCA VALIÑAS 2019

puntos **93**



Añada: 2019

Denominación: Rias Baixas

Variedad: Albariño

Bodega Mar de Frades

Arosa (Pontevedra)

mardefrades.com



La gran apuesta de Mar de Frades proviene de una meticulosa selección de las uvas procedentes de Finca Valiñas. Su cuidada elaboración produce un vino que conjuga frescura y vivacidad siendo al mismo tiempo profundo. Rico en matices cítricos, de flor blanca y fruta de hueso. **38€**

LAFOU DE RAMS

puntos **97**

Añada: 2018

Denominación:
Terra Alta

Variedad:
Garnacha blanca

Bodega
LaFou Celler

Batea (Tarragona)

lafou.net

El nuevo blanco de LaFou logra transmitir la mejor expresión de la garnacha blanca y las especiales características de la viña de Rams. Una parte del vino hace una maceración con las pieles, por lo que tiene ese carácter único. Un vino emocionante, maravilloso, con notas de miel y gran elegancia. **49€**

LAS FINCAS DE JOSÉ PARIENTE

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
Rueda

Variedad: Verdejo

Bodegas
José Pariente

La Seca
(Valladolid)

josepariente.com



El emblemático José Pariente Fermentado en Barrica pasa a llamarse Las Fincas, al ser una selección de los mejores viñedos. Fermentación y crianza en barricas de roble francés, es expresivo y seductor en nariz, con notas balsámicas y fondo tostado. Redondo, complejo, un vino para disfrutar. **19,95€**

FLOR DE MUGA BLANCO RESERVA

puntos **95**



Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Viura, garnacha blanca y maturana blanca

Bodegas Muga

Haro (La Rioja)

bodegasmuga.com



Este blanco de inspiración borgoñona y alma riojana no deja de crecer cada añada. Selección de variedades blancas, la viura tiene más protagonismo que la maturana y garnacha blanca. Rico en aromas y complejidad, con tensión y una textura sedosa armada de buena acidez. Talla mundial. **36€**

LAGAR DE CERVERA

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
Rías Baixas

Variedad: Albariño

Bodega Lagar
de Fornelos

O Rosal
(Pontevedra)

riojalta.com



Albariño infalible que combina uvas de parcelas en O Rosal y Cambados. Reposo sobre sus lías para convertirse en un blanco expresivo y repleto de notas frutales, sobre todo limón y melocotón. Seco, salino, refrescante, con una acidez placentera, gran carácter atlántico y varietal. **15€**

LAS PARCELAS BLANCO 2021

puntos **91**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Viura

Bodega Bideona

Villabuena de
Álava (Álava)

bideona.wine

Bideona significa 'buen camino'; y este, sin duda, va cada vez mejor. Las viuras cincuentenarias de todos sus pueblos se crían entre acero, cemento y madera. Huele a hinojo, manzana y almendra cruda con un paladar seco, largo y refrescante, y textura fina y resinosa. Rioja blanco de pureza y paisaje. **14,90€**



LA MANCHA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

WWW.LAMANCHAWINES.COM



@vinosdelamancha



@vinodelamancha



@vinodelamancha



@vinodelamancha



@vinodelamancha



Cofinanciado por
la Unión Europea



Castilla-La Mancha



· Consumo responsable.

· El abuso en el consumo de alcohol conlleva un riesgo para su salud.

· Contenido dirigido a mayores de edad.



LES PARCELLES 2018

puntos **97**

Añada: 2018

Denominación:
DOP Vino de
España

Variedad: Verdejo

**Bodega
Belondrade**

La Seca (Valladolid)

belondrade.com

Belondrade es la excelencia del verdejo, y esta, su máxima expresión. De parcelas viejas sobre canto rodado, se cría en barrica lo que pida cada cosecha. Dorado y perfumado con melocotón, pomelo, hinojo, pastelería y especias, tiene un paladar concentrado, salino y textural. Solo en las mejores añadas. **300€**

LOCO

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
Mérida

Variedad:
Garnacha blanca

Bodega Canopy

Camarena (Toledo)

bodegas
canopy.com

Alfonso Chacón y Belarmino Fernández cuentan que se volvieron locos al encontrar esta viña vieja de garnacha blanca en Mérida. El resultado es único, como ellos, un blanco con carácter y personalidad propia, rico en aromas y textura elegante, que no deja de crecer y sorprendernos. **26€**

FRANSOLA

puntos **91**



Añada: 2023

Denominación:
Penedès

Variedad: Sauvignon blanc

Bodega Familia Torres

Vilafranca del Penedès
(Barcelona)

torres.es



Debe su nombre a la finca homónima de la Familia Torres en las tierras altas de Penedès. Un enclave privilegiado para la viticultura gracias a su amplitud térmica y suelos. Una gran expresión de la sauvignon blanc, pleno en aromas y carácter, con una crianza medida como anillo al dedo. **28,35€**

LÍMITE NORTE

puntos **93**

Añada: 2020

Denominación:
DOCa La Rioja

Variedad:
Maturana blanca y
tempranillo blanco

**Bodega
Ramón Bilbao**

Haro (La Rioja)

bodegasramon
bilbao.com



Apuesta por la singularidad de dos variedades minoritarias, maturana blanca y tempranillo blanco, así como por los viñedos más occidentales de Rioja. Blanco fresco y singular, con diversas capas aromáticas que van desplegándose, destacando las notas florales y especiadas. **32€**

LOS FRONTONES 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Islas Canarias

Variedad:
Listán blanco

**Bodega
Piedra Fluida**

La Orotava
(Tenerife)

bodedapiedra
fluida.com

Piedra Fluida cultiva los viñedos más altos de Europa. Este listán blanco de 80 años y pie franco crece a 1.678 m, se vendimia a mano, fermenta espontáneamente y se cría en fudre. Un vino dorado, sávido y textural con aromas de levadura, fruta blanca y almendra. Equilibrio de vértigo y volcán. **25,90€**

LUMIÈRE 2021 MAGNUM

puntos **95**

Añada: 2021

Denominación:
Vino de España

Variedad: Palomino

**Bodega
Muchada-Léclapart**

Sanlúcar de
Barrameda (Cádiz)

[muchada-
leclapart.com](http://muchada-leclapart.com)

Este es el sueño compartido del arquitecto Alejandro Muchada y el vigneron de Champagne David Léclapart. Palomino de parcela de 65 años en Miraflores madurado en bodega con lías nueve meses. Huele a yeso, manzana, nuez moscada e hinojo, con un trago seco, delicado, salino y persistente. El faro de la bodega. **49,90€**

LUSTRILLO MOSCATEL 2022

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Lebrija

Variedad:
Moscatel

**Bodega González
Palacios**

Lebrija (Sevilla)

[gonzalez-
palacios.com](http://gonzalez-palacios.com)

González Palacios elabora sus vinos tranquilos en su bodega Overo. Este moscatel fermenta y madura un año con sus lías en bodega. Es aromático y pálido, con notas varietales de uva, albaricoque y jazmín, y una boca fresca y fluida con salinidad y muy buena acidez. Directo, honesto y sorprendente. **15€**

LUSTRO 2019

puntos **95**

Añada: 2019

Denominación: Ribeiro

Variedad: Treixadura,
godello, albariño,
torrontés, loureira, lado
y caíño blanco

**Bodega Viña Meín -
Emilio Rojo**

Leiro (Ourense)

[vinamein-
emiliorojo.com](http://vinamein-emiliorojo.com)

Fusión de propiedades vecinas en el corazón del Valle del Avia. Vendimia manual de castas históricas en terrazas, prensa directa y un año sobre lías en diferentes materiales y formatos. Intenso y complejo, con notas de piedra seca, pimienta, laurel y manzana, con un gusto sabroso, sávido y largo. La madurez del tiempo. **54,45€**

O rei do
Godello



MONTERREI
Denominación de Orixe

www.oreidogodello.com



MACHARNUDO VINO DE PASTO 2018

puntos **95**

Añada: 2018

Denominación:
Vino de España

Variedad: Palomino

Bodega De La Riva

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

bodegas
delariva.com

De la Riva es una marca recuperada por Luis Willy Pérez y Ramiro Ibáñez, enciclopedias vivas de Jerez. Este vino de añada fría es complejo y profundo, entre vino blanco y velo, con manzana madura, masa de pan, yeso y especias, con un trago ágil y dinámico pero intenso, persistente y salino. La sapidez. **69,90€**

MARISMAS DE MACHARNUDO 2022

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Cádiz

Variedad:
Palomino

**Bodega
Santa Petronila**

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

santapetronila.com

Santa Petronila está dentro de Macharnudo y además de jereces, elabora vinos tranquilos. Este palomino de viñas viejas madura 15 meses sobre lías en bota de fino. Es intenso y punzante con levadura, tiza y manzana golpeada, seguido de un trago delgado, liviano y ágil pero rico y mineralidad. Salinidad de albariza. **17,50€**

GRAN VINO PAZO BARRANTES 2021

puntos **95**



Añada: 2021

Denominación:
Rias Baixas

Variedad: Albariño

Bodega Pazo de Barrantes

Barrantes (Pontevedra)

marquesdemurrieta.com



Pazo de Barrantes es un lugar único y singular en el corazón del Valle del Salnés. De allí provienen las uvas de este blanco que transmite su esencia y origen. La tercera añada de este gran vino muestra el carácter y elegancia del albariño, siendo quizá la más fiel a la variedad, equilibrada y longeva. **41€**

MAR DE FONDO

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
IGP Vinos Costa
de Cantabria

Variedad: Albariño,
godello, riesling,
hondar y ribi zur

**B. El Miradorio
de Roluba**

Ruiloba (Cantabria)

miradorio.com



Cada año más fino este blanco cántabro de Miradorio. Las viñas de las cuatro variedades que lo forman se encuentran en pendientes próximas al mar, escuchándolo de fondo mientras crecen. Notas de manzana verde, flor blanca y salinidad que invita a dar otro trago. **18€**

MATERIA PRIMA BLANC 2022

puntos **91**

Añada: 2022

Denominación:
Penedès

Variedad:
Xarel.lo

**Bodega
Parés Baltà**

Pacs del Penedès
(Barcelona)

paresbalta.com

Los cavas biodinámicos de Parés Baltà son bien conocidos, pero también hacen vinos tranquilos. Este xarel.lo pertenece a su gama sin aditivos ni filtración. Es pajizo y terroso, con notas de manzana golpeada y tila, con un gusto sabroso, con paladar medio y acidez muy refrescante. Xarel.lo de estilo libre. **12€**

FAMILIA
TORRES
Desde  1870

UN COMPROMISO FAMILIAR CON LA NATURALEZA

Nuestro legado es cuidar la Tierra para las futuras generaciones



MIGUEL Y MIREIA TORRES MACZASSEK,
5ª GENERACIÓN EN ELS TOSSALS (DOQ PRIORAT)

WWW.TORRES.ES



Gracias a todos los profesionales del vino por reconocer Familia Torres como

#1 LA MARCA DE VINO
MÁS ADMIRADA
DEL MUNDO 2024
DRINKS INTERNATIONAL



Descubre más
sobre el programa
de Torres & Earth



MIRABELLES 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Penedés

Variedad:
Malvasía de Sitges

Bodega
Celler Credo

Sant Sadurní
d'Anoia
(Barcelona)

cellercredo.cat

Celler Credo embotella los vinos tranquilos de Tom Mata. Esta malvasía procede de la viña Can Rossell de la Serra y fermenta espontáneamente en jarras de arcilla roja con 'battonage' un mes. Es intenso, con ciruelas, membrillo, pipas y piga de pan, sobre un trago sávido, liviano y dinámico. Madurez refrescante. **33,25€**

MONOPOLE CLÁSICO RESERVA 2020

puntos **93**

Añada: 2020

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Viura y otras

Bodega CVNE

Haro (La Rioja)

cvne.com

CVNE es de las bodegas más antiguas del Barrio de la Estación, siempre con espíritu innovador. Las uvas para este vino ideado en los 60 se cultivan a 600 m (maduran ocho meses en diversos recipientes y materiales). Recuerda a Sanlúcar: ágil, especiado y persistente, con camomila, manzana, almendras y caramelo. Único. **22,75€**

JEAN LEON VINYA GIGI CHARDONNAY

puntos **91**



Añada: 2023

Denominación:
Penedès

Variedad: Chardonnay

Bodega Jean Leon

Torrelavit (Barcelona)

jeanleon.com



Vinya Gigi, la viña de donde procede, recibe su nombre en homenaje a la hija de Jean Leon, Gigi. Crianza de seis meses en bodega de roble francés, con textura y densidad en boca sin restar aromas, sobre todo de melocotón y fruta tropical. Un gran exponente de la variedad y estilo tradicional. **24,85€**

MISSATGE EN UNA AMPOLLA 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Penedés

Variedad:
Macabeu

Bodega
Amós Bañeres

La Múnia
(Barcelona)

Amós Bañeres es un referente en vinos naturales. Este macabeu sin filtración ni aditivos reposa seis meses con lías en acero. Es intenso, con infinitas capas de manzana, tila, cal, masa de pizza y frutos secos; y en boca es muy elegante, equilibrado, largo y mineral. Está en un momento impresionante. **18,70€**

MONTECILLO ED. LIM. GARNACHA BLANCA

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Garnacha blanca

Bodegas
Montecillo

Navarrete
(La Rioja)

bodegas
montecillo.com



Merche García está al frente de Montecillo, bodega riojana de 1870. Esta garnacha blanca de altitud en el valle del río Alhama se vinifica y cría con lías en hormigón y bocoyes de roble francés. Huele melocotón, flores y maderas nobles, y es concentrado, especiado, sávido y glicérico. Orgulloso y varietal. **17,90€**

MONTES OBARENES 2021

puntos **95**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Viura,
tempranillo blanco,
malvasía, garnacha
blanca y calagraño

**Bodega Gómez
Cruzado**

Haro (La Rioja)

gomezcruzado.com

La bodega más pequeña –y, tal vez, desapercibida– del Barrio de la Estación. ‘Coupage’ de variedades riojanas –sobre todo de Laderas de Ollauri– fermentado y criado en barrica y hormigón. Es dorado, complejo y liviano pero con agarre y longitud, y aromas de manzana, cítricos, cera y caramelo. De los grandes blancos riojanos. **45,90€**

NIVARIUS EDICIÓN LIMITADA 2019

puntos **94**

Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Viura y
maturana blanca

Bodega Nivarius

Nalda (La Rioja)

palaciosvinos
definca.com

Raúl Tamayo aporta un profundo conocimiento de suelos. Viura y maturana blanca (70/30) cultivadas a 500-800 metros crecen nueve meses en toneles de roble francés. Un vino elegante, perfumado y salino que huele a pastelería, especias, hierbas silvestres y limón encurtido. Complejidad de crianza con nervio mineral. **16,75€**

JEAN LEON XAREL-LO

puntos **90**



Añada: 2023

Denominación:
Penedés

Variedad: Xarel-lo

Bodega Jean Leon

Torrelavit (Barcelona)

jeanleon.com



La gama Nativa de Jean Leon nace con la intención de ser un homenaje líquido al Penedès. Este xarel.lo, de expresión natural y fresca, cuenta con una ilustración de la Rosa de los Vientos en la baldosa de su etiqueta, que seguro ha contribuido a que encuentre el rumbo correcto. **12,95€**

MONTE LA REINA VERDEJO

FERMENTADO EN BARRICA

puntos **90**

Añada: 2019

Denominación:
Toro

Variedad: Verdejo

**Bodega
Monte la Reina**

Toro (Zamora)

montelareina.es



Este verdejo que proviene de Toro realiza la fermentación y crianza de medio año en barricas de roble francés. Esto le aporta su buena estructura y textura, además de aromas tostados y de panadería. Completa la nariz las notas de manzana verde y fruta de hueso, en boca es fluido y agradable. **25€**

O GRAN MEÍN 2023

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación: Ribeiro

Variedad: Teixadura,
godello, albariño,
torrontés, loureira,
lado y caíño blanco

**Bodega Viña Meín-
Emilio Rojo**

Leiro (Ourense)

vinamein-
emiliorojo.com

Guarda un rico patrimonio paisajístico y varietal desde 1988. Los viñedos aterrizados se trabajan manualmente y el vino reposa un año en acero, hormigón, roble y vidrio. Es complejo, balsámico y floral, con laurel, madreselva, limón y pedernal, y un sabor largo, textural y legantemente amargo. Identidad de Ribeiro. **30,50€**

O LUAR DO SIL GODELLO

SOBRE LIAS 2023

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
Valdeorras

Variedad: Godello

Bodega
O Luar do Sil

Seadur-Laoruco
(Orense)

pagodelos
capellanes.com



Pago de los Capellanes elabora este gran representante de la godello, una fantástica variedad que expresa con elegancia su procedencia. El trabajo sobre lías durante seis meses le otorga volumen y densidad, así como notas de bollería y una gran paleta aromática. **22,90€**

MARTÍNEZ LACUESTA HINIA

BLANCO RESERVA

puntos **95**



Añada: 2020

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Viura

Bodega Martínez Lacuesta

Haro (La Rioja)

martinezlacuesta.com



Martínez Lacuesta sigue sorprendiéndonos. Hecho con viuras viejas, Hinia toma su nombre de los fósiles de su suelo arcillo-calcáreo. Maduró en barrica pero explota, perfumadísimo, con grosella blanca, chirimoya, flores y pólvora. Es rico, fresco, largo, tostado y textural. Da miedo pensar que es su primera añada. **45€**

O LUAR DO SIL GODELLO VIDES CÓRGOMO

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Valdeorras

Variedad: Godello

Bodega
O Luar do Sil

Seadur-Laoruco
(Orense)

pagodelos
capellanes.com



Godello que proviene de pequeñas parcelas plantadas en suelos de pizarra del pueblo de Córghomo, elevado sobre la margen norte del río Sil. Envejece ocho meses en barricas de 500 litros de roble y acacia para preservar los aromas frutales. Delicado, expresivo, es intenso, rico en matices. **44,55€**

OLLOS DE ROQUE 2021

puntos **95**

Añada: 2021

Denominación:
Ribeiro

Variedad:
Teixadura, godello,
albariño, turrón, torrontés,
loureira, lado y
caíño blanco

Fazenda Agrícola
Augalevada

Cenlle (Ourense)

Las elaboraciones de Iago Garrido tienen mucha identidad. Ollos de Roque procede de sus viñas en propiedad, mezcla varietal elaborada en tinaja y barrica de varios formatos. Es complejo y preciso, con aromas nuez moscada, jazmín, manzana y yeso, y un gusto afilado, sustancioso y expansivo. Recuerdos de Jura en Ribeiro. **25€**

OSSIAN

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad: Verdejo

Bodega Ossian
Vides y Vinos

Nieva (Segovia)

ossianvinos.
com



Se ha convertido, por méritos propios, en referente en verdejo. Añada vibrante y espléndida, que continuará creciendo y expresando de forma honesta su origen y la profundidad de sus viñedos prefiloxéricos. Volumen y densidad en boca, aromas de anís estrellado y cáscara de limón. **36,09€**

PAGO DE CIRSUS CHARDONNAY

FERMENTADO EN BARRICA

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
Bolandín

Variedad:
Chardonnay

Bodega
Pago de Cirsus

Ablitas (Navarra)

pagodecirsus.com



Pago de Cirsus vendimia de noche la chardonnay elegida para su blanco, buscando preservar la frescura de forma natural. Nueve meses de crianza en barrica nueva de roble francés, combina aromas típicos de la variedad con vainilla y tostados. Gran textura y volumen, para amantes de la variedad. **12,15€**

PICARANA 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Vinos de Madrid

Variedad:
Albillo real

Bodega Marañones

Pelayos de la Presa
(Madrid)

bodega
maranones.com

Marañones estrena etiquetas en sus blancos. Este albillo real de viñas viejas en vaso, suelo granítico y altitud en San Martín de Valdeiglesias fermenta y madura en roble de diferentes orígenes y formatos. Es maduro, perfumado de albaricoque, pastelería y laurel, con una boca fresca, glicérica y mineral. Equilibrio de montaña. **14,90€**

PATA NEGRA ED FAUNA IBERICA RUEDA

puntos **87**



Añada: 2023

Denominación:
Rueda

Variedad: Sauvignon blanc
y verdejo

Bodega Mayor de Castilla

La Seca (Valladolid)

garcia carrion.com



Mezcla de las dos variedades más reconocidas de la región, consigue mostrar el carácter y aromas de ambas. En nariz es perfumado y fragante, con notas herbales, frutales de pomelo y tropicales como la piña y maracuyá. En boca es fresco y agradable, seco, con un final limpio y afrutado. **6€**

PAZO SEÑORANS COLECCIÓN

puntos **94**

Añada: 2020

Denominación:
DO Rías Baixas

Variedad: Albariño

Bodega
Pazo de Señorans

Meis (Pontevedra)

pazode
senorans.com



Pazo de Señorans es una bodega referente en España, mérito ganado a pulso gracias a su buen hacer. Colección es una piedra angular para los amantes de la variedad, con un reposo de dos años y medio en botella antes de salir al mercado. Notas cítricas, salino, con textura y agarre, un imprescindible. **21,90€**

PIES DESCALZOS 2022

puntos **95**

Añada: 2002

Denominación:
Vinos de Madrid

Variedad:
Albillo real

Bodega Marañones

Pelayos de la Presa
(Madrid)

bodega
maranones.com

Marañones se renueva desde la incorporación a Alma Carraovejas. Este albillo real de un viñedo de más de medio siglo en Peña Cruzada se elabora en fudre. Es complejo y fragante, con jazmín, melocotón, resinas, frutos secos y maderas nobles, sobre una boca llena, sávida, satinada y persistente. Tremendo retorno. **24,95€**

PONCE BLANCO 2023

puntos **95**

Añada: 2023

Denominación:
Manchuela

Variedad:
Albilla

**Bodegas y
Viñedos Ponce**

Villanueva de la
Jara (Cuenca)

bodegasponce.es

Ponce es el elaborador más consistente de Manchuela. Esta albilla cincuentenaria se cosecha a mano, fermenta con levaduras autóctonas y se cría en roble francés de 600 l. Discreto, fresco y mineral, este vino recuerda a piedra seca e hinojo con un paladar apretado y sávido. Imposible dar más por menos. **14€**

QUINTA APOLONIA 2023

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad:
Verdejo

**Bodega
Belondrade**

La Seca
(Valladolid)

belondrade.com

Viene encumbrando la verdejo desde 1994. Este monovarietal vendimiado en finca Quinta San Diego, toma el nombre de la hija de la familia, Apolline. Ensamblaje de acero y barrica, es fresco y varietal, con aromas de pomelo, hinojo y jazmín, equilibrado y mineral. Frescura continental y mirada bordelesa. **18€**

PATA NEGRA SAUVIGNON BLANC

puntos **86**



Añada: 2023

Denominación:
Rueda

Variedad: Sauvignon blanc

Bodega Mayor de Castilla

La Seca (Valladolid)

garciacarrion.com



Este blanco se elabora con la otra variedad blanca estrella de Rueda, la sauvignon blanc. Gracias a la altitud de la región y la buena adaptación, desarrolla los aromas característicos de hierba recién cortada, fruta tropical, plátano y piña. Es seco, ligero, con un paso agradable y persistente. **6€**

QUÍBIA 2023

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
Vino de España

Variedad: Callet,
premsal blanc
y girò ros

**Bodega
Ànima Negra**

Felanitx (Mallorca)

annegra.com

Ànima Negra, estandarte del vino mallorquín, es una fuente de creatividad. Este ensamblaje de variedades blancas y tintas elaboradas en blanco se mantiene tres meses con sus lías. Seco, fresco y ágil, con un perfil aromático, casi herbáceo, de piña, grosella blanca, madreselva y rosas. Blanco de tintas y blancas baleares. **14,40€**

QUINTALUNA 2022

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad:
Verdejo

Bodega Ossian

Nieva (Segovia)

ossianvinos.com

Ossian se especializa en verdejos de Nieva. Los viñedos sobre arenas de Quintaluna se plantaron desde una selección masal de viñas viejas. Su fruto fermenta espontáneamente y se cría nueve meses sobre lías. Es tímido, con hinojo, piedra seca y pomelo y una boca rica y sávida. Discreción en el verdejo. **14,90€**

RAJADERO 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
La Gomera

Variedad: Forastera
gomera y listán blanco

**Bodega
Altos de Chipude**

Vallehermoso, La
Gomera (Santa Cruz
de Tenerife)

altosdechipude.com

Un proyecto artesano de rendimientos y producción muy limitadas. Vendimia manual de una parcela de setenta años, en vaso y pendiente a 1.300 metros. Con cuatro meses sobre lías, huele a masa de pan, membrillo y flores secas con una boca fina pero intensa, mineral y con paladar medio. Singularidad valiosa. **22,90€**

SANTIAGO RUIZ

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
Rias Baixas

Variedad: Albariño,
loureiro, treixadura
y caíño

B. Santiago Ruiz

S. Miguel de Tabagón
(Pontevedra)

bodega
santiagoruiz.com



Santiago Ruiz, pionero en la elaboración de vino en Galicia, da nombre a este blanco icónico que habla de forma honesta de su origen. Elaborado con cinco variedades autóctonas entre las que destaca el albariño, es aromático, equilibrado, con gran estructura y matices. **14,95€**

PATA NEGRA VERDEJO

puntos **87**



Añada: 2023

Denominación:
Rueda

Variedad: Verdejo

Bodega Mayor de Castilla

La Seca (Valladolid)

garciacarrion.com



El verdejo escogido para elaborar este blanco es vendimiado de noche para preservar su frescura y riqueza aromática. Fermentado en depósito de acero inoxidable, tiene carácter varietal, con notas de manzana, pomelo, hinojo y piña en almíbar. En boca es fresco, con buena acidez y un largo final. **5€**

RODA I BLANCO 2021

puntos **96**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Viura,
garnacha blanca
y malvasía

Bodega Roda

Haro (La Rioja)

roda.es

Décadas elaborando tintos icónicos en el Barrio de la Estación acogen esta emocionante tercera añada en blanco. La tríada varietal riojana de viñas viejas fermenta y crece en roble francés 18 meses construyendo un vino elegante, cambiante y complejo que huele a mil frutas, especias y pedernal. Cada añada mejor. **69,50€**

SOCAIRE

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
IGP Cádiz

Variedad:
Palomino fino

**Bodegas
Primitivo Collantes**

Chiclana de la
Frontera (Cádiz)

bodegaprimitivo
collantes.es

Uno de los nombres propios fundamentales del Jerez actual es, sin lugar a dudas, Primitivo Collantes. La bodega familiar ubicada en Chiclana de la Frontera cuenta con más de 150 años de historia. Socaire es un blanco imprescindible, perfecto para iniciarse, con su frescor y carácter inconfundibles. **21€**

SOLO PALOMINO 2019

puntos **93**

Añada: 2019

Denominación:
Lebrija

Variedad:
Palomino

**Bodega González
Palacios**

Lebrija (Sevilla)

gonzalez
palacios.com

González Palacios no elabora solo generosos. Este palomino de añada, sin encabezar, madura dos años bajo flor en barricas de roble americano. La biológica es sutil, con esparto, anís y miel de castaño; y su paso por boca es ágil, liviano y salino, con recuerdos de miel. Para adentrarse en el velo. **13€**

TAMERÁN MARMAJUELO

puntos **94**

Añada: 2023

Denominación:
Gran Canaria

Variedad:
Marmajuelo

Bodega Tamerán

San Bartolomé de
Tirajana (Las
Palmas)

El proyecto que une los talentos del futbolista David Silva y Jonatan García de Suertes del Marqués sigue cosechando éxitos. Su marmajuelo fermenta en fudres y realiza una crianza sobre lías de nueve meses. Con la fruta como eje vertebral, tiene notas especiadas y de fruta blanca y una su acidez vibrante. **29,50€**

SUAÑÉ BLANCO RESERVA

puntos **92**



Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Viura y sauvignon blanc

Alonso y Pedrajo Viticultores

Villalba de Rioja (La Rioja)

alonsopedrajo.com



Esta mezcla de viura y sauvignon blanc hace honor a su nombre, ya que es refinado y delicado. Realiza una crianza de un año en bodega de roble francés y se afina en hormigón durante otros cuatro meses. Notas de flores blancas y fruta de hueso, es elegante, complejo, lleno de carácter y personalidad. **27€**

SORKIN 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
DOP: Getariako
Txakolina

Variedad:
Hondarrabi zuri,
hondarrabi beltza

Bodega Makatzak

Aia (Guipúzcoa)

Aitor Irazu trabaja con biodinámica en bancales rodeados de bosque en Aia. Uvas blancas y tintas de viñedos recuperados del abandono a 300m, se elaboran en blanco, sobre lías cinco meses. Es profundo y mineral, con aromas de sésamo, pan, manzana e hinojo, y un gusto concentrado, apretado y tenso. Preciso y energizante. **32,50€**

TENESAR 2021

puntos **95**

Añada: 2021

Denominación:
DOP Lanzarote

Variedad:
Malvasía volcánica

**Bodega
Jable de Tao**

Teguise
(Lanzarote)

jabledetao.com

Jable de Tao perpetúa arraigo y territorio en Lanzarote. Malvasías centenarias cosechadas a mano a 2 km del mar sobre suelos volcánicos y arenas marinas (jable), fermentan y crecen en barricas grandes ocho meses. Un vino dorado con pastelería y praliné y un gusto concentrado, salino y fluido. Un favorito lanzaroteño. **50,95€**

TERRITORIO LUTHIER BLANCO DE GUARDA 2020

puntos **95**

Añada: 2020

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Albillo y pirulés

**Bodega
Territorio Luthier**

Aranda de Burgos
(Burgos)

territorioluthier.com

Proyecto nacido en 2009 con bodega propia desde 2018. Este blanco de cepas nonagenarias de Albillo y Pirulés se elabora con levaduras indígenas en tinaja y roble húngaro donde madura 20 meses. Es rico, intenso, graso, estructurado, largo y complejo con notas de pedernal, sésamo, melocotón y pan tostado. Una bomba. **55€**

TORMENTA 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Bierzo

Variedad:
Godello

**Bodega
Verónica Ortega**

Carracedelo (León)

veronicaortega.es

Los vinos blancos de Verónica están en busca y captura. Este godello cultivado a 650 m sobre suelos arcilloso-calcáreos madura trece meses entre ánforas y barricas. Huele especial, a pipas de calabaza, piedra seca, manzana y semilla de cilantro; y en boca es delicioso, sávido y esbelto. La verdad está en el gusto. **40,10€**

VIÑA ARNAIZ VERDEJO MAGNUM

puntos **89**



Añada: 2023

Denominación:
Rueda

Variedad: Verdejo

Bodega Mayor de Castilla

La Seca (Valladolid)

garciacarrion.com



Los formatos grandes son perfectos para celebraciones y hacen que los vinos muestren su mejor versión. Es el caso de este verdejo en magnum o botella doble, litro y medio de fruta, con notas de manzana verde, cítricos y piña. En boca es muy fresco, equilibrado, con un final persistente y varietal. **14€**

TESTOIRO 2022

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de España

Variedad: Dona
branca, godello y
otras

**Bodega
Fedellos do Couto**

Larouco (Ourense)

Curro Barreño y Jesús Olivares componen Fedellos: traviesos, en gallego. Testeiro procede de viñas viejas en Manzaneda, con una breve maceración y ocho meses de crianza. Es complejo, con recuerdos de pipas, piedra seca, manzana, miel y praliné, y un trago fino, sustancioso, largo y persistente. Absolutamente delicioso. **27€**

TRENZADO 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Valle de la Orotava

Variedad: Listán
Blanco y otras

**Bodega Suertes
del Marqués**

La Orotava (Santa
Cruz de Tenerife)

suertesdelmarques.com

Esta bodega familiar solo ha mejorado con Jonatan García. Este blanco de pueblo, base de listán blanco en cordón trenzado –sistema de conducción tradicional– fermenta en fudres y barricas. Huele a pan, pomelo, pólvora y flores y hierbas secas, con paladar medio, salinidad y textura. Un comienzo de gama inmejorable. **21,90€**

VEL'UVEYRA GODELLO 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Ribeira Sacra

Variedad:
Godello

**Bodega
Ronsel do Sil**

Sacardebóis
(Orense)

ronseldosil.com

La bodega está en la orilla sur del Cañón del Sil. Las uvas se vendimian a mano en vasos y espalderas de 20-50 años. El vino es elegante y nítido, con notas de melocotón, manzana, flores secas y pastelería, y un gusto equilibrado, sávido, largo y fino. Godello delicado, puro y varietal. **18€**

LA VICALANDA TEMPRANILLO BLANCO

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo blanco

Bodegas Bilbaínas

Haro (La Rioja)

15bodegas.
com

Bodegas Bilbaínas es un histórico del Barrio de la Estación. Su tempranillo blanco -variante descubierta a finales de siglo XX-, procede de viñedos propios y se elabora en tinas de maderas. Huele masa de pan, especias, hierbas y manzana con un trago intenso y graso, pero refrescante. Muy varietal. **17,90€**

WALTRAUD

puntos **92**



Añada: 2023

Denominación:
Penedès

Variedad: Riesling

Bodega Familia Torres

Vilafranca del Penedès
(Barcelona)

torres.es



La familia Torres homenajea a la artista alemana Waltraud Maczassek, que sirve de inspiración e ilustra la etiqueta con una de sus obras. La elegancia y precisión son las claves de este blanco, perfecto para sumergirse en la variedad, gracias a su nariz fragante y elegante paladar. **22,60€**

VERUM LAS TINADAS CUVÉE ESPECIAL

puntos **95**

Añada: CVC

Denominación:
VT de Castilla

Variedad:
Airén de pie franco

Bodegas Verum

Tomelloso
(Ciudad Real)

bodegas
verum.com



Verum produce este blanco especial, conjunto de varias cosechas, de forma minuciosa y limitada (solo 500 botellas). Un airén que demuestra toda la pericia de la bodega, y el amor y respeto por la variedad. Notas cítricas, de piña madura y anís estrellado. Sabroso, intenso, estructurado, salino. **69€**

VIDONIA V.P.

puntos **98**

Añada: 2023

Denominación:
Valle de la Orotava

Variedad:
Listán blanco

**Bodega Suertes
del Marqués**

Tenerife
(Islas Canarias)

suertedel
marques.com

Elaborado con viñedos propios (de ahí su nombre) plantados en el Paraje Las Suertes, este blanco tinerfeño de inspiración borgoñona es la elegancia hecha vino. Fermentado en barrica de 500 litros, permanece 11 meses que le otorgan su complejidad y estructura sin perder identidad. **75€**

SUPER

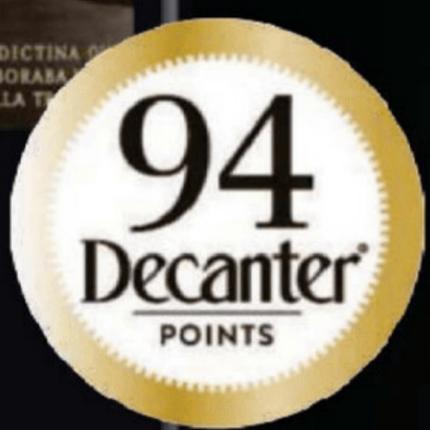
PREMIER

GRAND

CRU



es ofrecerte siempre
un vino *excelente* y
sorprendente.
Como debe ser.




BARON DE LEY
RIOJA

Un Rioja
como debe ser

WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

VILLAHUERCOS 2021

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo blanco

**Bodega Javier
San Pedro Ortega**

Laguardia (Álava)

bodegasjavier
sanpedro.com

Javier San Pedro es un joven inquieto, original de Laguardia. Este vino procede de la primera viña que plantó, en 2010, a 600 m de altitud. Reposa once meses en roble y acacia, y huele cítrico, maduro y tostado, con una boca llena, equilibrada por una acidez firme. Tempranillo blanco de textura. **31€**

VIÑA SOLE 2018

puntos **92**

Añada: 2018

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Viura

**Bodegas Franco
Españolas**

Logroño (La Rioja)

eccevinum.com

Franco-Españolas, de 1890, acuñó el concepto 'descaradamente clásico' en 2017. Este Gran Reserva elaborado con viuras de 80 años permaneció tres años en bodega francesa, y dos en botella. Huele a caramelo, clavo, almendra cruda y manzana verde con acidez alta, textura satinada y fondo tostado, especiado. 7.957 botellas. **29,95€**

ZÁRATE BALADO

puntos **96**



Añada: 2023

Denominación:
Rias Baixas

Variedad: Albariño

Bodega Zarate

Meaño (Pontevedra)

zarate.es



Uno de los grandes blancos de nuestro país, consolidándose cada añada como un vino emocionante y con vocación de guarda. Intenso en aromas, tiene notas cítricas, así como una boca untuosa y compleja que junto a su acidez vertebradora forman un conjunto irresistible. **40,90€**

VIÑA SALCEDA SOBRE LÍAS 2023

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Viura y tempranillo
blanco

**Bodega
Viña Salceda**

Elciego (Álava)

vinasalceda.com

David González ha tomado la dirección técnica de Viña Salceda. Viura y tempranillo blanco con cuatro meses sobre lías se fusionan en un vino de color limón, maduro y especiado. Huele a melocotón, membrillo, hierbas de monte y piedra seca, con un trago lleno, frutoso y tostado. Frescura de Alto Najerilla. **10,95€**

VIVER D'ESPIELLS MALVASIA

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Penedès

Variedad:
Malvasia de sitges

**Bodega Propietat
D'Espiells**

Sant Sadurní
d'Anoia (Barcelona)

propietatdes
espiells.com



Propietat d'Espiells apuesta por la malvasia de sitges, variedad autóctona del Penedés, plantando sus propias viñas trabajadas de forma ecológica. Expresivo, su acidez vibrante y una fantástica textura que le aporta la crianza con lías en bodega redondea una apuesta ganadora. **21,60€**

Blum

by Laus



bodegalaus.es

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

TINTOS

España es un país de tintos. La prueba está en esta selección de los mejores, con referencias que se han ganado su lugar de forma apabullante. Aunque la crianza en barrica sigue siendo la reina, cada vez existen más métodos alternativos, como ánforas, tinajas, fudres y hormigón. Hechos para disfrutar en el momento, o con vocación de guarda, nuestros vinos tintos nunca defraudan.

● Vino ecológico

100 PALOS

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Vinos de Madrid

Variedad: Garnacha,
tempranillo y bruñal

**Bodega
Menchaca Wines**

El Molar (Madrid)

menchacawines.com

En la etiqueta de 100 Palos figura un perfil del horizonte de Madrid ya que desde los viñedos, que pueden visitarse, se ve tanto la Sierra Norte como las torres de Madrid. 100 palos es un vino artesanal, fresco y jovial, dirigido por la fruta pero con un buen soporte, que seguro continuará creciendo. **27€**

ABADÍA RETUERTA CUVÉE PALOMAR

puntos **95**

Añada: 2020

Denominación:
Abadía Retuerta

Variedad: Tempranillo,
garnacha, graciano y
malbec

**Bodega Abadía
Retuerta**

Sardón de Duero
(Valladolid)

abadia-retuerta.com

Cuvée Palomar es un gran vino de terruño que destaca por su delicadeza y finura. Lo forman un tercio de tempranillo, graciano y garnacha con un pequeño porcentaje de malbec variable. Tiene un corte clásico pero jugoso y accesible en el que destacan los aromas tostados y la fruta madura. **60€**

A DOS MANOS

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
Mérida

Variedad: Garnacha

Bodega
A pie de tierra

Aldea del Fresno
(Madrid)

apiedetierra.com

David Villamiel y Aitor Paul forman A Pie de Tierra, un pequeño proyecto ubicado en Aldea del Fresno. A dos manos es una garnacha vendimiada a mano de un viñedo de 40 años. Mínima intervención, permanece cerca de un año en barrica usada, es fresco, fluido, vertical y fácil de beber. **13€**

ABEICA EL BARDALLO

puntos **97**

Añada: 2022

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo,
garnacha tinta,
viura, garnacha
blanca y turrón

Bodega Abeica

Ábalos (La Rioja)

bodegasabeica.com

Un viñedo único ubicado en San Vicente de la Sonsierra es el que proporciona las uvas para producir este vino extraordinario. Las variedades tintas y blancas se vendimian y fermentan de forma conjunta. Rebosa frescura y elegancia, con fruta negra y una boca amplia y sedosa. Eléctrico. **50€**

ANTAÑO RESERVA

puntos **87**



Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo

Bodega Marqués de Carrión

Labastida (La Rioja)

garcicarrion.com



Reserva riojano con carácter e identidad a pesar de tratarse de una añada complicada. Tras la crianza tiene notas frutales de cerezas maduras, mermelada de moras, flores secas, y especias como clavo. Paladar equilibrado con un tanino pulido y redondo, es placentero y fácil de beber. **7€**

ABADAL 3.9

puntos **92**

Añada: 2019

Denominación:
Pla de Bages

Variedad: Cabernet
sauvignon

Bodega Abadal

Santa Maria
d'Horta d'Avinyó
(Barcelona)

abadal.net

Abadal 3.9 Vino de Finca celebra veinticinco añadas de vida. Recibe su nombre de la parcela donde se cultiva, situada en el polígono 3, parcela 9. Logra expresar no solo su origen sino también las virtudes de la cabernet sauvignon, trabajada con conocimiento y afecto. Profundo y largo, para disfrutar sin prisas. **28€**

ACEDIANO 2021

puntos **96**

Añada: 2021

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tinto fino

**Bodega Raúl
Tamayo Bermejo**

Nava de Roa
(Burgos)

El estandarte de la bodega. Un vino de parcela de 1965 sobre arenas calizas, vendimiado a mano, despalillado y criado dieciséis meses en barricas. Oscuro y profundo, recuerda a arándanos maduros, lavanda y romero quemado. Boca sedosa, sustanciosa, llena y elegante. Concentración continental y armonía. **42,90€**

AF 2020

puntos **90**

Añada: 2020

Denominación:
VT de Castilla y León

Variedad:
Tempranillo

Bodega
Dehesa La Granja

Vadillo de la Guareña
(Zamora)

familiafernandez
rivera.com

Esta es la bodega de Familia Fernández Rivera en Zamora, con calados de 1750. Este tempranillo pasa dos años en roble americano y es el más frutal de la casa. Cereza intenso, recuerda a ciruela, confitura, coco y vainilla con un gusto concentrado, redondo y pulido. Potente, inmediato y accesible. **7,99€**

ALBAHRA 2023

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
Sin DO

Variedad:
Garnacha tintorera
y otras

Bodega Envínate

Albacete

Envínate es una de las bodegas más codiciadas de España. Albahra es su tinto de la Manchuela, mezcla varietal a base de garnacha tintorera. Fermenta con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón y recuerda a hinojos, ciruelas y lavanda, con un sabor jugoso y fresco. Generosidad de madurez y equilibrio. **15,50€**

ARZUAGA CRIANZA

puntos **90**



Añada: 2022

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo
y cabernet sauvignon

Bodegas Arzuaga

Quintanilla de Onésimo
(Valladolid)

arzuaganavarro.com/index.ph



Arzuaga elabora su crianza con las viñas de la parte más antigua de la finca; cultivadas a 911 metros de altitud. Dieciséis meses de crianza en barricas de roble francés y americano para armar este vino, fiel representante de su estilo. Notas de fruta, negra, torrefactos y café, textura amable e invitante. **22,95€**

AIURRI 2021

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo,
garnacha, graciano
y otras

Bodega Aiurri

Leza (Álava)

aiurribodega.com

Aiurri se estrena desde Leza. La mezcla varietal tradicional se vendimia a mano de viñas viejas bajo la Sierra de Toloño, fermenta espontáneamente en roble y hormigón y madura 16 meses. Es violáceo, complejo y contenido, con bayas frescas, lavanda, pimienta y cacao, y tensión, acidez y mineralidad. Primera añada. **49,90€**

ALTANZA FAMILIA

puntos **93**

Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

Bodega Altanza

Fuenmayor
(La Rioja)

altanza.com



Añada memorable en Rioja que la familia Altanza ha sabido plasmar con gran certeza. Fiel a sus orígenes, con una crianza que combina la barrica de roble francés con tinos. Corte moderno en el que predomina la fruta negra y las especias dulces, es disfrutable desde el primer sorbo. **19€**

ARZUAGA RESERVA

puntos **92**



Añada: 2021

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo,
merlot, albillo

Bodegas Arzuaga

Quintanilla de Onésimo
(Valladolid)

arzuaganavarro.com/index.ph



Las viñas más viejas de su finca La Planta, octogenarias, cultivadas de forma tradicional y sostenible, son las elegidas para elaborar este vino elegante, con cuerpo y profundidad. Notas de fruta negra madura y especias dulces, tiene un final largo y evocador. Listo para disfrutar. **41,95€**

ÁLVARO LOZA CIEN REALES

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

**Bodega
Álvaro Loza**

San Vicente
de la Sonsierra
(La Rioja)

Tras dar la vuelta al mundo elaborando vino, Álvaro Loza se asentó en su Rioja natal con el objetivo de dar valor al paisaje de la Sonsierra. El vino debe su nombre a lo que pagaron sus abuelos por la parcela de donde provienen las uvas. Gran presencia de fruta y una textura sedosa, tiene nervio y carácter. **60€**

AMARO 2017

puntos **93**

Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo y otras

Bodega Santalba

Gimileo (La Rioja)

santalba.com

Santalba es sorprendente. Sus tempranillos cultivados en vaso, secano y arenas se vendimian a mano para secar sus racimos en esteras, como un Amarone. El mosto fermenta espontáneamente y se cría en bodega quince meses, ofreciendo un vino firme, seco y elegante con cueros, especias y arándano deshidratado. **50€**

AZARES AZ PETIT VERDOT - SYRAH

puntos **88**



Añada: 2022

Denominación:
La Mancha

Variedad: Petit verdot y syrah

Bodegas Ayuso, S.L.

Villarrobledo (Albacete)

bodegasayuso.es



Procedente de la Finca homónima, Azares es un coupage de dos variedades bien avenidas, dado que ambas aportan su mejor versión y se complementan a la perfección. Los aromas más destacados proceden de la syrah, con fruta negra y aceitunas, buena estructura en boca. Un tándem que funciona. **6,80€**

ÀN/2

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
IGP Illes Balears

Variedad: Callet,
mantonegro,
fgoneu y syrah

**Bodega Ànima
Negra**

Felanitx (Mallorca)

annegra.com



Desde su finca en Felanitx, Ànima Negra ha logrado dar a conocer allende los mares las variedades autóctonas y carácter de la isla. Destaca la callet en la mezcla, es un tinto mediterráneo y frutal, con tomillo, orégano, flor de romero, canela y frutillos rojos maduros. Maduro pero elegante y sutil. **21,95€**

BARÓN DE CHIREL

puntos **96**



Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

Bodega Marqués de Riscal

Elciego (Álava)

marquesderiscal.com



Este tinto de inspiración bordelesa y alma riojana lleva desde 1986 sentando los estándares. Viñedos viejos otorgan una uva de máxima calidad que realiza una crianza de 16 meses en roble francés. Matices de cedro, perfumería masculina, en boca es concentrado pero elegante, con la fineza marca de la casa. **105€**

ÁSTER EL ESPINO

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tinta del país

**Viñedos y
Bodegas Áster**

Anguix (Burgos)

riojalta.com



Este clásico moderno de la Ribera del Duero se elabora mediante la selección de parcelas de la Finca Áster. Fruta negra y azul con un bonito trasfondo de especias, el año de bodega le aporta buen armazón y estructura. Textura sedosa y paso elegante, con identidad y sentido de procedencia. **34€**

ÁSTER FINCA EL OTERO

puntos **96**

Añada: 2021

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tinta del país

**Viñedos y
Bodegas Áster**

Anguix (Burgos)

riojalta.com



Ribera del Duero burgalés que representa la elegancia y complejidad de la región. Elaborado solo en las grandes añadas, se seleccionan las mejores uvas de la parcela que le da nombre, la Finca el Otero de Anguix. La fruta negra y notas florales destacan en un conjunto sabroso, redondo y persistente. **54€**

BARON DE LEY RESERVA

puntos **91**

Añada: 2020

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo,
graciano y maturana

**Bodega
Barón de Ley**

Mendavia (Navarra)

barondeley.com



El Reserva de Barón de Ley es un gran ejemplo de cómo mantener la esencia sin renunciar a la finura y elegancia. Un tinto accesible y directo, con aromas de fruta roja, estructura y potencia. Difícil dar más por menos, para todos los públicos y ocasiones. **10€**

BARON DE LEY GRAN RESERVA

puntos **91**



Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo y
graciano

Bodega Barón de Ley

Mendavia (Navarra)

barondeley.com



Barón de Ley se sirve de sus viñedos más antiguos, situados en las zonas más frescas de la localidad de Cenicero. Dos años de crianza en barricas, mitad americanas y mitad francesas, para formar este Gran Reserva listo para disfrutar. Tabaco y balsámicos, es largo y accesible. **19€**

BASSUS FINCA CASILLA HERRERA

puntos **92**



Añada: 2020

Denominación:
Valencia

Variedad: Bobal, p.
verdot, syrah,
merlot y c.franc

**Bodegas Hispano
Suizas, S.L.**

Requena (Valencia)

bodegas
hispanosuizas.com



Tinto que combina la local bobal con variedades internacionales. Una mezcla que funciona y convence añada tras añada. Es goloso e intenso, con fruta negra, cerezas y notas lácticas en primer plano. Perfecto para dejarse llevar y hará las delicias de los amantes de los tintos con cuerpo. **29.50€**

BERNABEVA CARRIL DEL REY

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Vinos de Madrid

Variedad: Garnacha

**Bodega
Bernabeveva**

San Martín de
Valdeiglesias
(Madrid)

bernabeveva.com

Esta deliciosa garnacha madrileña procede de una pequeña parcela vieja, por lo que la producción es muy limitada. Sus notas de especias y florales acompañadas de un paso fluido y elegante lo convierten en uno de los grandes representantes de su origen y de su variedad. Es un imprescindible. **37€**

BODEGA LA ERMITA JUMILLA

puntos **87**



Añada: 2019

Denominación: Jumilla

Variedad: Monastrell

Bodegas 1890

Jumilla (Murcia)

garcicarrion.com



Elaborado a partir de viñedos viejos en pie franco del altiplano jumillano a más de 700 m de altitud. Crianza en barricas nuevas de roble americano durante dos años. Es muy varietal en nariz, con aromas de ciruela, guinda en licor y cuero. En boca es maduro, mediterráneo y con taninos mullidos. **20€**

BERONIA RESERVA

puntos **92**

Añada: 2018

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo,
graciano y mazuelo

Bodegas Beronia

Ollauri (La Rioja)

beronia.com



Este reserva, mezcla de variedades tintas riojanas, es fiel representante de los de su clase. Tiene una bonita nariz perfumada con zarzamora, cereza negra, hierbas de monte, cuero y tostados. En boca es estructurado, carnoso y largo, con un paso agradable. Con identidad y sentido de procedencia. **15,50€**

BODEGA LA ERMITA RIOJA

puntos **90**



Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo

Bodega Marqués de Carrión

LAbastida (La Rioja)

garciacarrion.com



Tempranillo que procede de viñedos en propiedad, la crianza es contenida y se realiza en barricas de roble americano y francés. Tiene identidad alavesa, con las características notas de zarzamora, pimienta, setas y clavo. Estructurado en boca, los taninos son altos de textura fina, final largo y especiado. **20€**

CASA DE LA ERMITA PARCELA LOS PINOS

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Jumilla

Variedad:
Monastrell

Bodega Casa de la Ermita

Jumilla (Murcia)

casadela
ermita.com/es



Un viñedo singular, en altitud y orientado al norte, proporciona la monastrell con la que se produce este tinto. Crianza de un año en barrica de roble francés, tiene aromas típicos de la variedad, fruta negra madura y bosque mediterráneo combinados con los tostados de la crianza. **23,95€**

CASTILLO YGAY 2012

puntos **99**

Añada: 2012

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo,
mazuelo

Bodega Marqués de Murrieta

Logroño (La Rioja)

marquesde
murrieta.com



Añada brillante de este vino icónico, que no volverá a comercializar hasta la añada de 2016. Las uvas provienen del Pago La Plana, en la parte más elevada de Finca Ygay. Tiene un corte clásico, notas balsámicas y gran concentración, con capas que van desplegándose conforme se disfruta. **290€**

CÉSAR PRÍNCIPE

puntos **95**

Añada: 2021

Denominación:
Cigales

Variedad:
Tempranillo

Bodegas César Príncipe

Fuensaldaña
(Valladolid)

cesarprincipe.es



A mediados de los noventa, Ignacio Príncipe fundó la bodega ubicada en Fuensaldaña, el relevo está asegurado gracias a su hijo Juan. Las metas del proyecto eran hacer vinos maravillosos y tener un John Deere; ambas se han cumplido. Un tinto que expresa su origen y variedad de forma elegante y honesta. **25€**

BORSAO TRES PICOS 2021

puntos **91**



Añada: 2021

Denominación:
Campo de Borja

Variedad: Garnacha

Bodegas Borsao

Borja (Zaragoza)

bodegasborsao.com



El tándem Borsao y garnacha es infalible, y su Tres Picos lo demuestra añada tras añada. Tras la crianza de cinco meses en barrica de roble francés mantiene toda la identidad y carácter. Notas de fruta negra y azul, flor seca, es especiado y elegante en nariz. Para quitarse el sombrero. **15€**

CIRSION 2019

puntos **96**

Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo y
graciano

Bodega Roda

Haro (La Rioja)

roda.es

Fundada en 1987, Roda es ya un clásico riojano y, este, su estandarte. Tempranillo y graciano de viñas viejas vendimiadas a mano, se crían ocho meses en barrica francesa nueva. Elegante, concentrado y maduro, de textura finísima, recuerda a cerezas negras, garriga, cacao y marroquinería. Un icono en añada excelente. **215€**

CLOS GALENA 25 ANYS 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Priorat

Variedad:
Garnacha, syrah,
cariñena y cabernet
sauvignon

Bodega Clos Galena

El Molar (Tarragona)

closgalena.com

Clos Galena celebra 25 años en botella borgoñona: los conmemora con el 'coupage' tradicional de la bodega, en ecológico, vendimiado a mano. Color cereza y aún violáceos, huele a kirsch, fresa macerada, garriga, tierra y pimienta, con un perfil mediterráneo de alcohol y acidez altos, y textura finísima. Tacto sorprendente. **125€**

CASTILLO DE ALBAI RESERVA

puntos **86**



Añada: 2018

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

Bodega Pagos del Rey

Fuenmayor (La Rioja)

castillodealbai.com



El Reserva de Castillo de Albai es un tinto con cuerpo bien armado pero a su vez los aromas típicos de la variedad y estilo. Notas de fruta roja destacan sobre un fondo de especias dulces y torrefactos gracias a sus dieciocho meses de crianza en barrica nueva de roble americano. **8,50€**

COBRANA 2022

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
Bierzo

Variedad: Mencía,
palomino, godello,
dona branca y otras

**Bodega
Verónica Ortega**

Carracedelo (León)

veronicaortega.es

Este es ya uno de los grandes nombres del Bierzo. Se surte de las zonas altas de viñedos centenarios en Congosto, y se elabora en ánfora y barrica. Huele a bayas azules y rojas con flores silvestres, pimienta e hinojos, sobre un gusto fresco, frutal y delicado, de textura fina. Brillante. **40,35€**

CONDE VALDEMAR RESERVA

puntos **91**

Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo,
mazuelo, garnacha
y maturana

Bodega Valdemar

Oyón (Álava)

valdemar
family.com



Viñedos ubicados en Rioja Alta y Alavesa son los escogidos para este Crianza, mezcla de cuatro variedades tintas riojanas. Tras permanecer año y medio en barricas de roble francés y americano destacan las notas de fruta azul y especias dulces. En boca es redondo, largo y persistente. **13,95€**

CELESTE CRIANZA

puntos **90**



Añada: 2021

Denominación:
DO Ribera del Duero

Variedad:
Tinto fino

Bodega Pago del Cielo

Campo de Peñafiel (Valladolid)

torres.es



Pago del Cielo es el feliz encuentro de Torres y la altitud de Ribera; y Celeste, su archiconocida etiqueta. 100% tinto fino y un año en roble francés y americano ofrecen un vino firme y especiado pero jugoso, con yogur de fresa, coco y vainilla. Fuerza y madurez accesibles ya. **21,45€**

CORIMBO ECOLÓGICO 2020

puntos **92**

Añada: 2020

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tinta fina

Bodega La Horra

La Horra (Burgos)

bodegaslahorra.es

La aventura de Roda en Ribera sigue dando buen fruto, ahora ecológico. Tinta fina en vaso y altitud vendimiada a mano fermenta con sus levaduras y pasa 14 meses en barrica. Empieza tímido y revela cerezas, hierbas y especias con un trago fluido. Fiel reflejo del cuidado en la viña. **22,35€**

COSME PALACIO RESERVA

puntos **93**

Añada: 2016

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

**Bodegas
Cosme Palacio**

Laguardia (Alava)

entrecanales
domecq.com



Viñas centenarias de tempranillo son las elegidas para elaborar este Reserva con identidad riojana. Tras una crianza de año y medio en barricas de roble francés y más de dos años en botella antes de salir al mercado tiene notas de fruta roja, aromas tostados y un paso redondo y elegante. **31€**

CLOS ANCESTRAL

puntos **91**



Añada: 2023

Denominación: DO Penedès

Variedad: Garnacha tinta, tempranillo, moneu

Bodega Familia Torres

Vilafranca del Penedès (Barcelona)

torres.es



Innovador proyecto de la familia Torres en Penedès recuperando variedades autóctonas olvidadas. Este es un vino de finca elaborado en ecológico con la casi extinta uva moneu: violáceo, jugoso y ágil, explota como una bomba de frutos rojos y lavanda. Una solución local contra el calentamiento global. **16,75€**

COSTUMBRES 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación: DOCa Rioja

Variedad: Garnacha y otras

Bodega Vinos en Voz Baja

Aldeanueva de Ebro (La Rioja)

vinosen
vozbaja.com

Carlos Maza es uno de los nombres de futuro en Rioja Oriental. Su vino regional, mayoritariamente garnacha, fermenta con racimo entero y se cría en cemento y roble de gran formato. Es perfumadísimo, con frambuesas, violeta y romero, y una boca fina, frutal y sedosa. Un comienzo de gama increíble. **15,50€**

CUESTA DE LAS LIEBRES

puntos **97**

Añada: 2020

Denominación: Ribera del Duero

Variedad: Tinto fino

Bodega Pago de Carraovejas

Peñafiel (Valladolid)

pagode
carraovejas.com



Una gran añada y un gran vino, el resultado solo podía ser excelente. La punta de lanza de Carraovejas brilla en esta cosecha, con un futuro prometedor por delante. Es un tinto maduro, con ciruela, vainilla y hierbas de monte. Lleno, concentrado pero elegante, concebido para el disfrute. **180,21€**

CM MATARROMERA PRESTIGIO 2017

puntos **92**



Añada: 2017

Denominación: DOCa. Rioja

Variedad: Tempranillo

Bodega CM de Matarromera

San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

bodegacmdematarromera.es



Tercera añada de este vino elaborado por Carlos Moro con tempranillo procedente de Labastida. Selección de viñedos y una cuidada elaboración para conseguir el equilibrio y la elegancia que le da nombre. Complejo, persistente, fruta negra madura y especias dulces envuelven un largo final. **32,15€**

DEHESA DEL CARRIZAL COLECCION PRIVADA

puntos **93**

Añada: 2020

Denominación: Pago
Dehesa del Carrizal

Variedad: Petit
verdot y cabernet
sauvignon

**Bodega Pago
Dehesa del Carrizal**

Retuerta del
(Ciudad Real)

dehesadelcarrizal.com



El vino más especial de la bodega es una mezcla de variedades internacionales y tempranillo que varía en función de la añada, así como la crianza, como si de alquimia se tratara, para lograr el resultado perfecto. Notas de tabaco y perfumería masculina, es profundo, largo y complejo. **30€**

DOMINIO DEL BENDITO LAS SABIAS 2021

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
Toro

Variedad:
Tinta de toro

**Bodega Dominio
del Bendito**

Toro (Zamora)

bodegadominio
delbendito.com



Antony Terryn continúa demostrando que hay una nueva ola en Toro con su visión y acercamiento a la variedad. En sus manos la tinta de toro brilla, consiguiendo un equilibrio perfecto entre potencia y fruta. Añada espléndida, rebosa fruta, identidad y carácter siendo fresco y accesible en boca. **24,50€**

CONDADO DE HAZA RESERVA

puntos **91**



Añada: 2019

Denominación:
DO Ribera del Duero

Variedad:
Tempranillo

Bodega Conadado de Haza

Roa (Burgos)

familiafernandezrivera.com



La familia Fernández Rivera es la propietaria de esta bodega, situada en plena milla de oro ribereña. Allí produce este Reserva canónico, con tempranillo de viñedos propios y un año de crianza en bodega. Notas de fruta negra, balsámicos y torrefactos, en boca es potente y bien armado, con un largo final. **27,88€**

DOMINIO DE ATAUTA

puntos **95**

Añada: 2021

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tinto fino

**Bodega Dominio
de Atauta**

Atauta (Soria)

dominio
deatauta.com

Selección de los mejores viñedos de los veinticinco diferentes terroirs que componen el Valle de Atauta. Realizan la crianza por separado eligiendo grandes formatos para minimizar el impacto de la madera. Es floral, con matices de frutas negras y azules, fluido en la boca y con mucha identidad. **31€**

EL BUFÓN DE ARRAYÁN GARNACHA

puntos **95**

Añada: 2020

Denominación:
Cebreros

Variedad: Garnacha

Bodegas Arrayán

Santa Cruz de
Retamar (Toledo)

arrayan.es



Cebreros y garnacha son una combinación ganadora. Si a eso se suma la mano de Maite Sánchez el resultado es un vino delicioso como este bufón. Un tinto especial que no se hace todos los años, tras los catorce meses en bodega se muestra goloso, con un buen equilibrio y elegancia. **30€**

COTO DE IMAZ GRAN RESERVA

puntos **92**



Añada: 2018

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo

Bodega El Coto de Rioja

Oyón (Álava)

elcoto.com



El Coto de Rioja produce este Gran Reserva de forma tradicional y como dicta el estilo. El tempranillo es vendimiado de forma manual para después permanecer dos años en barricas de roble francés y americano. Notas de especias dulces, vainilla, la buena acidez y estructura redondean el conjunto. **18€**

EL ECOLOGISTA

puntos **91**

Añada: 2021

Denominación:
VT Castilla

Variedad:
Tempranillo

**Bodega
Ecce Vinum**

Miguel Esteban
(Toledo)

eccevinum.com

Moisés Casas se sirve de un viñedo viejo de tempranillo trabajado de forma ecológica y plantado en altitud para elaborar este tinto. Tras un año de crianza en barricas de roble francés tiene aromas de confitura de cerezas, ciruela, especias dulces y café. En boca tiene concentración, elegancia y persistencia. **11€**

EL LLANO

puntos **93**

Añada: 2020

Denominación:
DO Bierzo

Variedad: Mencía

**Bodegas y Viñedos
Merayo**

San Andrés de
Montejos (León)

bodegas
merayo.com



Mencía de pequeña producción que Pedro Merayo elabora con sumo cuidado. Viñas centenarias son las responsables de otorgar una fruta que, después de fermentar, realiza una crianza de un año en barrica. Aromas varietales de violeta y pimienta negra, paso sedoso, identidad y carácter. **35€**

ESTOLA GRAN RESERVA

puntos **88**



Añada: 2018

Denominación:
La Mancha

Variedad: Tempranillo
y cabernet sauvignon

Bodegas Ayuso, S.L.

Villarrobledo (Albacete)

bodegasayuso.es



Bodegas Ayuso produce este Gran Reserva manchego con una selección de sus mejores viñedos de tempranillo y cabernet sauvignon. Larga crianza en barrica de roble, consigue un buen equilibrio entre fruta y tostado. Notas de cereza, coco y torrefactos y un largo final. **7,90€**

EL NINJA DE LAS UVAS 2022

puntos **90**

Añada: 2022

Denominación:
Bullas

Variedad:
Garnacha

**Bodega
La del Terreno**

Bullas (Murcia)

juliacasa
dovinos.com

Julia Casado es una productora artesanal afincada en Bullas. Esta garnacha de gravas calcáreas a 750 m de altitud es fruto de la colaboración con cooperativistas locales. Madura en barricas grandes y recuerda a endrina, pétalos y guinda en licor con un trago ágil, goloso y cálido. Sencillez y naturalidad mediterráneas. **17€**

EL PAS DE L'ESTUDIANT 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Montsant

Variedad: Garnacha peluda, cariñena y garnacha blanca

Bodega Josep Grau

Capçanes
(Tarragona)

josepgrau
viticultor.com

En Montsant nacen los proyectos enológicos de Josep Grau. Vendimia manual de viñas viejas orientadas al norte sobre suelos calizos –por donde pasaban los niños camino al colegio–, y crianza en fudres. Es ágil, fresco y elegante, con flores silvestres, frambuesa y resinas, pero sabroso y con materia. Liviano y sustancioso. **36,90€**

ESTOLA SELECCIÓN TEMPRANILLO

puntos **87**



Añada: 2021

Denominación:
La Mancha

Variedad:
Tempranillo

Bodegas Ayuso, S.L.

Villarrobledo (Albacete)

bodegasayuso.es



Creado para conmemorar los 50 años de la marca Estola, se elabora con los mejores racimos de tempranillo proveniente de sus viñedos. Fácil de beber y disfrutar gracias a sus intensos aromas y sabores frutales, es un vino que cumple lo que promete. **7,25€**

EL ORIGEN DE PRIETO PARIENTE

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad:
Tempranillo y
garnacha

**Bodega
Prieto Pariente**

La Seca
(Valladolid)

prietopariente.com

Un vino valiente y rupturista con la tradición familiar que sin embargo abre un nuevo camino por el que los hermanos Prieto Pariente transitan con fortuna. Intenso y aromático, notas de fruta negra y azul en nariz mientras que en boca es jugoso, con volumen y una textura envolvente. **32€**

EL PORRÓN DE LARA 2023

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad:
Tempranillo

**Bodega Finca
Torremilanos**

Aranda de Duero
(Burgos)

torremilanos.com

Ricardo Peñalba de Torremilanos es pionero en biodinámica en Ribera del Duero. Este tempranillo de dos vendimias –una fresca, otra madura– a 800 ó 900 m de altitud, se afina en bodega y hormigón. Es una bomba de arándano, cereza, clavo y encurtidos, con acidez alta, agarre y jugosidad. Ribera de cuerpo y trago largo. **14,95€**

FAMILIA COMENGE

puntos **93**



Añada: 2019

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo

Bodegas Comenge

Curiel de Duero (Valladolid)

comenge.com



El tempranillo escogido para elaborar este tinto proviene del viñedo Los Ismas, trabajado de forma ecológica. Tras más de dos años de crianza en bodega de roble francés tiene estructura y volumen. Notas de arándanos y sotobosque, taninos pulidos, está en un gran momento pero tiene vida por delante. **28,30€**

EL PREDILECTO

puntos **93**



Añada: 2022

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Garnacha
y tempranillo

**Bodega
Gómez Cruzado**

Haro (La Rioja)

gomezcruzado.com



Gómez-Cruzado conjuga una curiosidad creativa y herencia riojana. Esta mezcla de garnacha y tempranillo de viñas viejas madura en hormigón cinco meses. Es de trago accesible, fresco y especiado, con aromas de lavanda, resinas y bayas maduras y en licor típicos de garnacha. Riojano de foco frutal y raíces clásicas. **16€**

EL PRIMER PASO 2022

puntos **91**

Añada: 2022

Denominación:
Toro

Variedad:
Tinta de Toro

**Bodega Dominio
del Bendito**

Toro (Zamora)

bodegadominio
delbendito.com

El francés Anthony Terryn se estableció en Toro después de trabajar en Francia, Sudáfrica y EEUU. Este tempranillo madura doce meses en roble francés y tiene todo el perfil regional: moras y cerezas maduras, flores secas y kirsch con una crianza bonita y una boca intensa de calidez equilibrada. **15€**

FINCA TORREA

puntos **95**



Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo y graciano

Bodega Marqués de Riscal

Elciego (Álava)

marquesderiscal.com



Finca Torrea ejemplifica la perfecta unión entre tradición y vanguardia. Las uvas provienen del municipio de Elciego, donde se encuentra la propia bodega. Tiene el corte y estilo de la casa pero con un perfil en el que domina la fruta. Paso ligero, es jugoso y delicioso, concebido para el disfrute. **31,80€**

ENATE CABERNET - CABERNET

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
Somontano

Variedad:
Cabernet
sauvignon

Bodega Enate

Salas Bajas
(Huesca)

enate.es



Uno de los cabernets patrios más afamados. Dieciocho meses en barricas nuevas de roble francés consiguen un vino muy intenso, robusto y equilibrado con tonos de pimienta, vainilla y cacao sobre aromas de hierbas silvestres. Un perfecto cabernet continental. **23,95€**

ENATE SYRAH - SHIRAZ

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
Somontano

Variedad:
Syrah

Bodega Enate

Salas Bajas
(Huesca)

enate.es



Enate puso en el mapa a Somontano con variedades francesas. Este vino, con quince meses en roble nuevo, es de color muy intenso. Lleno, carnoso y equilibrado, ofrece aromas varietales de moras, pimienta y violeta con vainilla y ahumados. Syrah-shiraz entre el estilo europeo y el australiano. **23,95€**

FINCA VELIA

puntos **92**



Añada: 2020

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tempranillo

Bodegas y Viñedos Tamaral

Peñafiel (Valladolid)

tamaral.com



Tempranillo que proviene de viñas viejas ubicadas en Pesquera de Duero. Tras más de un año de crianza en barricas nuevas de roble francés desarrolla aromas de mermelada de frutos del bosque, guinda en licor, especias dulces, y café. Potente, con cuerpo, alcohol y taninos pero textura aterciopelada. **37,65€**

ENATE MERLOT - MERLOT

puntos **91**

Añada: 2021

Denominación:
Somontano

Variedad:
Merlot

Bodega Enate

Salas Bajas
(Huesca)

enate.es



Enate es una de las puntas de lanza de Somontano. Su merlot, ya un clásico del vino español, se fermentó y crió en barricas nuevas de roble francés quince meses. Morado intenso, recuerda a ciruelas, arándanos maduros y clavo, con un sabor goloso, sedoso y concentrado. Décadas dando la talla. **23,95€**

ENATE VARIETALES

puntos **91**

Añada: 2021

Denominación:
Somontano

Variedad:
Cabernet sauvignon,
merlot y syrah

Bodega Enate

Salas Bajas
(Huesca)

enate.es



La famosa gama de varietales franceses de Enate estrena imagen. Este es un ensamblaje bordelés, más tempranillo y syrah, con 18 meses de crianza clásica. Violáceo intenso, redondo, lleno y aterciopelado, huele a hierbas de monte, cereza negra, ciruela, canela y chocolate. El equilibrio del mestizaje. **23,95€**

GAUDIUM

puntos **95**



Añada: 2020

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

Bodegas Marqués de Cáceres

Cenicero (La Rioja)

marquesdecaceres.com



El vino más laureado de Marqués de Cáceres, pertenece por méritos propios a la élite de Rioja. Hecho para durar, la delicadeza y armonía de sus aromas está perfectamente sostenida por su gran estructura. Haciendo honor a su nombre, es un auténtico placer para los sentidos. **50€**

FEDELLOS DO COUTO BASTARDA

puntos **94**

Añada: 2023

Denominación:
Vino de España

Variedad:
Bastardo

**Bodega
Fedellos Do Couto**

Larouco (Orense)

Fedellos significa traviesos en gallego y, haciendo honor a su nombre, son especialistas en crear vinos singulares y auténticos. Tinto de corte atlántico en el que la frescura y la fruta son las protagonistas, gracias al trabajo biodinámico de los viñedos y la crianza en bodega usada. Jugoso, una delicia. **33€**

FINCA EL RIBAZO

puntos **93**

Añada: 2018

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

**Viñedos y Bodegas
de La Marquesa**

Villabuena de
Álava (Álava)

valserrano.com



Finca El Ribazo implica una cuidada selección desde el viñedo hasta la crianza, que combina fudres con bodega de roble francés. Un tempranillo riojano honesto, con frescura y tipicidad. Notas de fruta roja y azul, buen armazón y elegancia. Un vino perfecto para sumergirse en la región. **27€**

GRAN BAJOS VIÑAS VIEJAS

puntos **90**



Añada: 2021

Denominación:
DO Toro

Variedad:
Tinta de toro

Bodega Pagos del Rey

Morales de Toro (Zamora)

bajoz.com



Pagos del Rey se sirve de sus viñas viejas de tinta de toro para producir este caldo referente. Los racimos seleccionados fermentan en bodega de roble durante un año. Notas de flores secas, moras maduras, clavo y tostados. Concentrado, maduro, cálido, tiene carácter y sentido de procedencia. **8,50€**

FINCA L'ARGATA 2022

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
Montsant

Variedad:
Garnacha

**Bodega Joan
d'Anguera**

Darmós (Tarragona)

cellersjoan
danguera.com

Joan d'Anguera está alcanzando un estilo inconfundible. Esta garnacha fermenta en tinos y reposa dos años en bodega. Tenue, anaranjado y con capas de complejidad -miel de brezo, azahar, kirsch, grosella seca, endrino y resinas-, tiene una boca etérea, sutil, cálida y sustanciosa con un final persistente. Armonía de extremos. **39,90€**

FINCA MARTELO

puntos **95**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo,
mazuelo, garnacha
y viura

**Bodega
Torre de Oña**

Párganos (Álava)

riojalta.com



Añada brillante de Finca Martelo, que se encuentra en un momento espléndido pero continuará creciendo. La tempranillo convive en el viñedo junto a las otras variedades tintas y blancas. Tras los dos años de crianza en barricas de roble tiene notas de frutas rojas, es armónico y elegante. **26€**

GRAN CORONAS

puntos **92**



Añada: 2020

Denominación: DO Penedès

Variedad: Cabernet sauvignon,
tempranillo

Bodega Familia Torres

Vilafranca del Penedès
(Barcelona)

torres.es



Torres modernizó la enología española en la segunda mitad del siglo XX. Este vino ejemplifica su espíritu innovador con cabernet y tempranillo durante un año en bodega. Herbal y especiado, huele a arándano maduro y pimienta sobre un cuerpo medio de textura fina. Un vino mediterráneo de tonos clásicos. **16,55€**

FINCA LA LARGA 2019

puntos **94**

Añada: 2019

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tempranillo

Bodega La Brecha

Gumiel de Mercado
(Burgos)

Proyecto conjunto de dos compañeros de enología nacido en la añada 2016. Tinto fino de finca, suelos calcáreos y sesenta años de media, madura en tinos y barricas un año. Es especial, con matices italianos de grosella deshidratada, cereza ácida y especias, con un trago ágil, fresco y calizo. Ribera sin excesos. **16,60€**

FINCA TERRERAZO

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
El Terrerazo

Variedad: Bobal

**Bodega
Mustiguillo**

Utiel (Valencia)

bodega
mustiguillo.com

Finca Terrerazo es el primer Vino de Pago de la Comunidad Valenciana. Este monovarietal de bobal elaborado por Toni Sarrión procede de viñas plantadas a 800 metros de altitud y sobre suelo calizo. La crianza de 18 meses combinada en barricas de y tinas de roble propicia una pura expresión mediterránea. **26€**

GRAN RESERVA 904 SELECCIÓN ESPECIAL

puntos **97**



Añada: 2015

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo y graciano

Bodega La Rioja Alta, S.A.

Haro (La Rioja)

riojalta.com



Clasicismo riojano es lo que define esta selección especial. Un tinto inconfundible que en esta añada luce plétórico. Mezcla de tempranillo y graciano, tras una cuidadosa crianza destaca por sus elegantes notas de ciruelas, especias dulces y tabaco. En boca muestra un gran equilibrio, complejidad y profundidad. **75€**

GENERACIÓN MC

puntos **93**



Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

**Bodega Marqués
de Cáceres**

Cenicero (La Rioja)

marquesde
caceres.com



Marqués de Cáceres aúna con maestría en Generación MC tradición y modernidad. Elaborado con viñas viejas, tiene estructura y capacidad de guarda al mismo tiempo que frescura y expresión frutal. Destacan las notas de fruta negra, los tostados, cuenta con complejidad y un largo final. **37€**

GUÍMARO FINCA MEIXEMÁN

puntos **96**

Añada: 2021

Denominación:
Ribeira Sacra

Variedad: Mencía,
brancellao,
merenzao,
garnacha,
mouratón, negreda
y sousón

Bodega Guímara

Sober (Lugo)

Guímara es uno de los proyectos más interesantes de Ribeira Sacra, zona de imponente belleza y singularidad. Gracias a su apuesta por elaboraciones y castas tradicionales son ya un imprescindible de la región. Finca Meixemán es poderoso y elegante a partes iguales. **28€**

IMAZ GRAN RESERVA

puntos **93**



Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo

Bodega El Coto de Rioja

Oyón (Álava)

elcoto.com



La finca más especial de la bodega es la escogida para elaborar este vino, con carácter y personalidad. Dos años de crianza en barricas de roble francés y tres de botella antes de salir al mercado, tiene notas características de los de su estilo, tostados y fruta madura, complejidad y persistencia. **45€**

HACIENDA MONASTERIO

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación: Ribera del Duero

Variedad: Tinto fino, cabernet sauvignon, merlot y malbec

Bodegas Hacienda Monasterio

Pesquera del Duero (Valladolid)

haciendamonasterio.com

Peter Sisseck y Carlos de la Fuente son los genios detrás del proyecto de Hacienda Monasterio. Desde su creación a finales de los años 90 han incidido en la producción respetuosa con el objetivo de transmitir la expresión de la finca. Nunca decepciona, notas de fruta negra y azul, complejo y profundo. **40€**

J.A.G. JULIA VINIFICACIÓN SINGULAR 2021

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación: Bierzo

Variedad: Mencía, merenzao y blancas

Bodega José Antonio García

Valtuille de Abajo (León)

Julia Peña, socia y pareja de J.A.G., tiene ascendencia en Valtuille y Corullón. Variedades co-plantadas sobre arena y pizarra en Villafranca se pisan a pie, fermentando libremente para criarse un año en madera. Un vino silvestre con aromas terrosos, herbales y de frambuesa, y una textura y acidez vibrantes. Rusticidad precisa. **22,75€**

IMPERIAL GRAN RESERVA 2018

puntos **95**



Añada: 2018

Denominación: DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo, graciano, mazuelo

Bodega CVNE

Haro (La Rioja)

cvne.com



Icono de la bodega, esta mezcla procedente de los mejores viñedos de Villalba y Torremontalbo, madura dos años en roble americano y francés. Huele clásico, a coco, clavo, caza, sotobosque y zarzamora, con un cuerpo lleno, equilibrado y armado. La solidez de una etiqueta nacida en los años veinte. **72,10€**

IKEWEN TINTO 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación: Gran Canaria

Variedad: Listán negro y otras

Bodega Bien de Altura

Santa Brígida, Gran Canaria (Las Palmas de Gran Canaria)

Bien de Altura es el proyecto Carmelo Peña en su isla natal. Vendimia manual de diferentes variedades cultivadas en altitud –base de listán negro– que fermentan sin aditivos, filtración o barrica. Un tinto liviano y grácil con frutillos salvajes, pimienta rosada e higuera, y textura fina y elegante. Icono del vino canarión. **34,10€**

KINKI 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación: Bierzo

Variedad: Mencía, palomino, godello, dona branca, otras

Bodega Verónica Ortega

Carracedelo (León)

veronicaortega.es

Verónica Ortega, gaditana, se estableció en Bierzo en 2012 después de grandes experiencias enológicas. Kinki mezcla uvas tintas y blancas y madura en ánforas ocho meses. De perfil mediterráneo pero equilibrado con aromas de moras, grosella deshidratada y popurrí y un paladar recto, ácido y mineral. Armonía en añada madura. **31,50€**

JEAN LEON VINYA LA SCALA

puntos **94**



Añada: 2017

Denominación:
DO Penedès

Variedad:
Cabernet sauvignon

Bodega Jean Leon

Torrelavit (Barcelona)

jeanleon.com



Bodega de un visionario español que triunfó en Nueva York. Este cabernet sauvignon se cultiva en ecológico en la viña calificada La Scala y pasa dos años en roble francés: piedra, arándano y perfumería masculina, sobre un paladar firme, elegante y aterciopelado. Esencia catalana y acento bordelés. **47€**

KOLOR MENCÍA 2020

puntos **92**

Añada: 2020

Denominación:
Bierzo

Variedad: Mencía

Bodega Raúl Pérez

Valtuille de Abajo
(León)

kolorwine.com

Kolor es el trabajo conjunto del artista urbano Okuda San Miguel y el enólogo berciano. Esta mencía pasa discretamente por barrica, sin encubrir las notas bayas silvestres, tierras hierbas y flores de la variedad. En boca es fresco y ágil, con acidez vertebradora. Mejor que la primera añada, deseando la tercera. **35€**

LA CANAL DEL ROJO 2017

puntos **94**

Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Garnacha

Bodega Proelio

Nalda (La Rioja)

palaciosvinos
definca.com

Proelio elabora sus tintos riojanos con Raúl Tamayo, reputado experto en suelos. Garnachas octogenarias de viñedo singular en Alto Najerilla, con 40% raspón y 15 meses en toneles, configuran un vino perfumado, elegante y mineral, con aroma de frambuesa, romero y pimienta rosada. Una explosión de frutos rojos y violeta. **55€**

LA FELISA

puntos **92**



Añada: 2022

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo

Bodegas Emilio Moro

Pesquera de Duero (Valladolid)

emiliomoro.com



La familia Moro homenajea a doña Felisa Espinosa, la madre de la tercera generación, con este tinto. Certificado como vegano, las uvas provienen de un viñedo trabajado de forma ecológica situado en Pesquera del Duero. Mucha fruta, con equilibrio, puro carácter e identidad. **27,50€**

LA CLAVE 2021

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación:
Bierzo

Variedad:
Mencía y otras

Bodega Raúl Pérez

Valtuille de Abajo
(León)

raulperez.com

Raúl Pérez puso a la mencía en el mapa mundial. Esta mezcla de variedades -también blancas-, procedente de viñas viejas, fermenta y madura en acero y tinos de roble. Empieza cerrado, con aromas de caza, tostados y pimientas, hacia moras y flores secas, con un sabor rico, seco y fresco. Un regalo. **10,80€**

LACRUZ VEGA AUTOR

puntos **89**

Añada: 2018

Denominación: IGP
Tierra de Castilla

Variedad: Cabernet
sauvignon, merlot,
syrah y petit verdot

**Bodega Bogarve
1915 S.L.**

Madridejos
(Toledo)

bogarve1915.com



Tinto manchego elaborado con un 'coupage' de variedades internacionales que son vinificadas por separado, para realizar el ensamblaje final una vez concluida la crianza. Tiene notas de ciruela y pasas con un fondo de torrefacto y tabaco. En boca es goloso y maduro, con un largo final. **13,40€**

LA TORPE AVUTARDA DESCANSA

puntos **91**



Añada: 2021

Denominación:
VTC

Variedad:
Tempranillo y syrah

Bodega Carrascas

El Bonillo (Albacete)

carrascas.com



El haiku de la etiqueta, y que otorga el original nombre del vino, sirve como evocación de la privilegiada ubicación en la de la que surge. Una mezcla de tempranillo y syrah albaceteños, que tras una crianza de un año en barricas de roble francés, produce un vino elegante con notas de fruta azul y pimienta. **11,95€**

LA MONTAÑA 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
La Gomera

Variedad: Listán
negro, tintilla

B. Altos de Chipude

Vallehermoso,
La Gomera (Santa
Cruz de Tenerife)

altosde
chipude.com

Descubrimiento en península, continuidad familiar en La Gomera. Vino de listán negro y tintilla de una parcela de más de 60 años, madurado en bodega francesa. De color tenue, revela tonos ahumados, terrosos y especiados de pimienta y laurel, con un trago ágil, liviano y sustancioso. Único e identitario. **18€**

LA RAYA

puntos **92**

Añada: 2020

Denominación:
VT de Extremadura

Variedad:
Trincadeira preta

**Bodega
Palacio Quemado**

Alange (Badajoz)

palacioquemado.es



Con parte extremeña y parte portuguesa, este vino surge para poner en valor ese carácter fronterizo. Elaborado con trincadeira preta, realiza una crianza en fudres para minimizar el impacto de la madera. Notas de frutas rojas, granada, en boca tiene un gran equilibrio, siendo jugoso y placentero. **28,80€**

MALLEOLUS

puntos **93**



Añada: 2022

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo

Bodegas Emilio Moro

Pesquera de Duero (Valladolid)

emiliomoro.com



Malleolus toma su nombre del latín y significa majuelo, la manera de llamar a los viñedos viejos en Pesquera de Duero. Los suelos pedregosos de la zona y una crianza en barrica de roble francés terminan de armar este tinto de referencia. Notas de frambuesa y cacao, paso elegante y persistente. **36,90€**

LA RENACIDA

puntos **93**



Añada: 2021

Denominación:
Cigales

Variedad:
Tempranillo, albillo mayor y verdejo

Bodega Finca museum

Cigales (Valladolid)

bodegas
museum.com



Una vieja parcela, mezcla de variedades tintas y blancas y abandonada durante años, resucitó y fue nombrada como la 'La Renacida'. Vino de finca con una crianza de un año en roble francés. Es muy aromático y perfumado, con fruta roja, boca elegante y taninos pulidos. Un imprescindible. **18,50€**

LA SORT DEL PONENT 2020

puntos **96**

Añada: 2020

Denominación:
Priorat

Variedad:
Garnacha

Bodega Gralton

Priorat (Tarragona)

Comienzo valiente para un Priorat en sequía. Garnachas mirando al noroeste a 700 m sobre laderas arcillo-calcáreas del Montsant. Elaborado con racimos enteros en una barrica grande, el vino es granate, tenue y brillante con fruta roja deshidratada, garriga y potpurri; y un gusto fino, cálido y textural. Priorat maduro y elegante. **49,90€**

MALPASTOR

puntos **90**



Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

Bodega La Carbonera

Labastida (La Rioja)

torres.es



La Carbonera es el proyecto de la familia Torres en la DOCa. Este tempranillo fermenta en roble y hormigón, criándose un año en barrica. Aterciopelado, maduro y de cuerpo medio, recuerda a cereza en licor, flores, clavo y pimienta. Un tempranillo-crianza equilibrado, accesible a todos los públicos. **8,90€**

LA TACONERA 2021

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo blanco

**Bodega Javier
San Pedro Ortega**

Laguardia (Álava)

bodegasjavier
sanpedro.com

Este viñedo singular de Laguardia inaugura la andadura de la bodega. Tempranillo en vaso de 1920 bajo la Sonsierra, vinificado en acero y madurado en fudre. Es intenso, tímido y mineral, abriéndose con cerezas, arándanos, pimienta y lavanda... Rico, potente y frutal, con textura aterciopelada. Rioja moderna con arraigo local. **70,50€**

LALOMBA FINCA VALHONTA

puntos **94**

Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

**Bodega
Ramón Bilbao**

Haro (La Rioja)

bodegas
ramonbilbao.com



Buscando la expresión más fina de la tempranillo de Rioja Alta, este vino parte de un viñedo aún jovial rodeado de bosques y encinas. Notas de fresa madura, confitura de cereza y flor seca con garriga. Tiene una textura elegante, con agarre, taninos finos pero firmes y un agradable retronasal especiado. **87€**

MARQUÉS DE MURRIETA 2020

puntos **94**



Añada: 2020

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo, mazuelo,
garnacha, graciano

Bodega Marqués de Murrieta

Logroño (La Rioja)

marquesdemurrieta.com



Añada excepcional, el buque insignia de la bodega no decepciona. Principalmente tempranillo, cuenta con otras variedades vendimiadas a mano. Profundo y elegante, se muestra perfumado y accesible desde el primer sorbo. Notas de fruta negra y azul, cedro, para disfrutar con calma. **26€**

LALOMBA FINCA LADERO

puntos **95**

Añada: 2018

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo y
garnacha

**Bodega
Ramón Bilbao**

Haro (La Rioja)

bodegas
ramonbilbao.com



Combinación de tempranillo y garnacha procedentes del Monte Yerga, Finca Ladero es un tinto enérgico y vibrante que refleja de forma brillante su origen. Notas de violeta, arándano y especias dulces, es maduro, potente con concentración de fruta, gran elegancia y equilibrio. **97€**

LAN A MANO

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo,
graciano, garnacha,
mazuelo

Bodegas Lan

Fuenmayor (La Rioja)

lanencasa.com/
vinos/lan



Concebido como una obra de orfebrería, cada racimo es seleccionado cuidadosamente del Pago El Rincón y posteriormente revisado en bodega grano a grano de forma manual. Tiene concentración y estructura, con notas aromáticas de fruta azul y pimienta negra. **34,95€**

MARQUÉS DE RISCAL 150 ANIVERSARIO

puntos **97**



Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

Bodega Marqués de Riscal

Elciego (Álava)

marquesderiscal.com



Elaborado únicamente en añadas excepcionales, nació como forma de conmemorar los 150 años de historia de la bodega. Se seleccionan las uvas de las viñas más viejas, buscando concentración. Un Rioja que expresa de forma excelente su origen, notas balsámicas y especiadas, complejo y persistente. **80€**

LAS LUCES. LIBRO DIECIOCHO ECO

puntos **92**

Añada: 2018

Denominación: DO
Vinos de Madrid

Variedad:
Garnacha tinta

**B. Las Moradas
de San Martín**

San Martín de
Valdeiglesias (Madrid)

lasmoradas
desanmartin.es



Las Luces es el vino más especial de Las Moradas de San Martín. Elaborado únicamente los años en los que las condiciones lo permiten, la garnacha procede de una viña centenaria trabajada de forma ecológica. Tiene aromas de piedra seca, sésamo, fresa confitada y caza. Intenso y concentrado. **33,90€**

LEDA VIÑAS VIEJAS 2020

puntos **91**

Añada: 2020

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad:
Tempranillo

Bodega Leda

Tudela de Duero
(Valladolid)

bodegasleda.com

Leda nace en 1998 buscando viñas viejas en el valle del Duero. Este cuvée representa ese espíritu, ensamblando tempranillos ecológicos de 70-100 años cercanos al curso del río. Es intenso, maduro y continental, con recuerdos de mora, cereza negra, goulash, vainilla y café torrefactado. Fruta de Ribera y potencia de Toro. **31,70€**

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

puntos **93**



Añada: 2020

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo, graciano

Bodega Marqués de Riscal

Elciego, Álava

marquesderiscal.com



Pioneros en la modernización de la enología, están inmersos en proyectos para alargar la vida del viñedo. Con base de tempranillo y un pequeño aporte de graciano, el vino madura 22 meses en barrica americana. Oscuro, con ciruela, cereza en licor, habano y goulash, es corpulento y robusto. **17,50€**

LICINIA

puntos **92**

Añada: 2018

Denominación:
Vinos de Madrid

Variedad:
Tempranillo,
cabernet sauvignon,
syrah y merlot

Bodega Licinia

Morata de Tajuña
(Madrid)

liciniawines.com

Uno de los vinos embajadores de Madrid, además de su singular mezcla de variedades cuenta con una crianza comedida en barricas de roble francés. Aromas de fruta negra madura, laurel y especias dulces conforman el esqueleto de un vino con potencia y sin embargo delicado. **25€**

LUIS OLIVÁN "LAS PILAS"

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Somontano

Variedad:
Garnacha

**Bodega
Luis Oliván Vinos
y Viñedos**

Bespén (Huesca)

luisolivan.es

Garnacha que proviene del pueblo de Bespén, Luis Oliván la interpreta de forma majestuosa en este vino. Crianza de siete meses en barricas grandes de roble, la integración de la madera es perfecta dejando que se exprese el viñedo y la variedad. Un tinto elegante que emociona y seduce. **15€**

MARQUÉS DE VARGAS SELECCIÓN PRIVADA

VIÑEDO SINGULAR

puntos **95**



Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo,
mazuelo, garnacha

Bodega Marqués de Vargas

Logroño (La Rioja)

marquesdevargas.com



Una bodega histórica y familiar con ambición. Sus tempranillos, garnachas y mazuelos del viñedo Pradolagar con veinticinco meses en barricas nuevas de roble francés configuran un vino lleno, elegante y sedoso, que recuerda a cereza negra, jara, cacao, clavo y marroquinería. Encuentro de tradición y modernidad. **67€**

LO COSTER DEL CRIVI 2019

puntos **98**

Añada: 2019

Denominación:
Priorat

Variedad: Cariñena,
garnacha tinta,
garnacha gris

Bodega Gralton

Priorat (Tarragona)

Leo y Roc Gramona recuperan Gralton, marca familiar. Cariñena y garnachas de 1949 mirando al este sobre pizarras a 600 m en Morera. Tras quince meses en una bota de 500 litros, tiene toda la oscuridad terrosa y especiada de Priorat con un cuerpo estructurado e intenso, pero armónico. Mediterráneo y telúrico. **71,90€**

MARÍA DE ALONSO DEL YERRO

puntos **95**

Añada: 2020

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tempranillo

**Bodega
Alonso del Yerro**

Roa (Burgos)

alonsodelyerro.es

María es el vino más laureado de Alonso del Yerro, elaborado únicamente en los mejores años. En este caso, añada excelente que trae un tinto elegante y redondo, con un enorme potencial de guarda que obtiene tras sus diecisiete meses de crianza en barrica nueva de roble francés. **70€**

MAYORAL RESERVADO

puntos **86**



Añada: NV

Denominación:
Jumilla

Variedad: Monastrell

Bodegas 1890

Jumilla (Murcia)

garciacarrion.com



Monastrell que proviene de viñedos cultivados en laderas de secano jumillanas. La crianza en roble le otorga estructura y doma la potencia de la variedad, que se muestra expresiva y afrutada en nariz. Notas de grosella, torrefactos y tostados, en boca tiene calidez, golosidad y un final persistente. **6€**

MARTÍNEZ LACUESTA COLECCIÓN FAMILIA

puntos **94**

Añada: 2012

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo,
graciano y mazuelo

**Bodega
Martínez Lacuesta**

Haro (La Rioja)

martinez
lacuesta.com

Esta bodega de 1895 nos gusta cada vez más. Colección Familia conjuga tempranillos, graciosos y mazuelos con más de cuarenta años en Haro, criado tres años en barrica. Huele a zarzamora, jara, pimienta, marroquinería e incienso, sobre un paladar elegante de textura fina y tizosa. Historia y vivacidad en armonía. **40€**

MARTÚE GRAN VINO 2018

puntos **94**

Añada: 2018

Denominación:
Pago campo
de la Guardia

Variedad: Malbec,
petit verdot y syrah

Bodegas Martúe

La Guardia
(Toledo)

martue.com



Selección de las mejores parcelas, producción limitada y crianza de casi dos años en barrica forman este gran vino. El ciervo que ilustra la etiqueta simboliza el respeto y la integración que tiene la naturaleza para la bodega. Aromas de moras maduras y violetas secas. Es estructurado, con buena acidez y equilibrio. **24€**



MUCHO MÁS TINTO

puntos **86**



Añada: NV

Denominación: Sin DO

Variedad: Tempranillo
garnacha y syrah

Bodega Félix Solís

Castilla - La Mancha

muchomaswine.com



Este tinto, elaborado mezclando tempranillo, garnacha y syrah de diferentes orígenes, pone el foco en la frescura. Las tres variedades aportan su versión más desenfadada al conjunto, resultando un vino con notas de mermelada de frambuesa, fresa macerada, especias dulces, con un paso goloso. **5,35€**

MATARROMERA RESERVA 2018

puntos **93**

Añada: 2018

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tempranillo

Bodega Matarromera

Valbuena de Duero
(Valladolid)

matarromera.es



Matarromera elabora este Reserva canónico desde el corazón de la Ribera del Duero. La selección de parcelas y crianza en barricas de tostado suave hacen que sea un vino listo para beber y disfrutar, pero con capacidad de guarda. Notas de fruta negra y azul, regaliz, es largo y placentero. **41,35€**

MONTELAGUNA LA MIRA 2023

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tinto fino

Bodega Dehesa Valdelaguna

Pesquera de Duero
(Valladolid)

montelaguna.es

La nueva generación de la bodega busca vinos más ágiles y frescos. Tras 16-18 meses de crianza, este tempranillo de Pesquera de Duero empieza discreto, terroso y cárnico, abriéndose luego en capas de zarzamora, jara, pimienta y lavanda. Tenso, firme, mineral y especiado... Un vino y un proyecto de futuro. **18€**

MUGA SELECCIÓN ESPECIAL

puntos **96**



Añada: 2020

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo,
garnacha, mazuelo y graciano

Bodegas Muga

Haro (La Rioja)

bodegasmuga.com



La unión de la maestría de Muga y una añada brillante solo puede dar como resultado un vino para atesorar. Se seleccionan con cuidado tanto los mejores viñedos como las mejores barricas. Gran expresión frutal, mucho equilibrio y gran potencial de guarda a pesar de salir al mercado listo para disfrutar. **32€**

MILSETENTAYSEIS TINTO 2021

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tinto fino

Bodega Milsetentayseis

Aranda de Duero
(Burgos)

milsetentayseis.com

Milsetentayseis se nutre de viñas viejas en Fuentenebro. La altitud fría del paisaje burgalés ofrece un fruto firme que se doma en fudre y barrica por año y medio. Tímido y mineral, recuerda a grosella, romero y pimienta, con una boca recta, apretada y caliza. Todo el tiempo a su favor. **50€**

MONTELAGUNA VIÑAS DEL PÁRAMO 2023

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tinto fino

Bodega Dehesa Valdelaguna

Pesquera de Duero
(Valladolid)

El joven (y viajado) Jorge de las Heras está cambiando el estilo familiar. Este tempranillo de viñas jóvenes a 900 m de altitud pasa seis meses en barricas usadas y viene cargado de cerezas negras, violetas secas y especias sobre un paladar concentrado, sustancioso, pero equilibrado. Continentalidad fresca y sin excesos. **9,60€**

MUSEUM RESERVA

puntos **92**



Añada: 2019

Denominación: Cigales

Variedad: Tinta del país

Bodega Finca Museum

Cigales (Valladolid)

bodegasmuseum.com



Cigales continúa mostrando su potencial para los vinos de calidad y Museum es un gran ejemplo. Este tempranillo reposa durante casi dos años en barricas nuevas de roble francés. Notas de fruta negra y azul, en boca tiene gran armonía y elegancia, con volumen pero buen equilibrio. **14€**

MUGA

puntos **93**



Añada: 2021

Denominación: DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano

Bodegas Muga

Haro (La Rioja)

bodegasmuga.com



Un superventas por méritos propios, el buque insignia de la bodega. Mezcla de tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano, crianza en barricas de roble francés y americano. Tiene identidad de Rioja con un gran potencial de guarda, buena acidez y estructura, un final largo y placentero. **18,60€**

NABULÉ TERROIR

puntos **92**



Añada: 2020

Denominación: DO Campo de Borja

Variedad: Garnacha

Bodegas Aragonesas

Fuendejalón (Zaragoza)

bodega saragonesas.com



Apuesta por expresar el terroir del que procede la garnacha en este singular tinto tras años de estudio buscando la máxima calidad de los viñedos. Crianza de ocho meses de barrica, el resultado es una garnacha sutil y elegante. Aromas característicos de la variedad, tiene identidad y sentido de procedencia. **29€**

NABULÉ ESENCIA

puntos **94**



Añada: 2019

Denominación: DO Campo de borja

Variedad: Garnacha

Bodegas Aragonesas

Fuendejalón (Zaragoza)

bodegasaragonesas.com



Bodegas Aragonesas elabora este tinto en el que logra plasmar la mejor versión de la garnacha aragonesa. Viñedos viejos de secano y crianza en barricas nuevas de roble francés de 500 litros. Gran elegancia y carácter varietal, la fruta roja es la protagonista en este tinto con identidad. **46€**

NACE LA SIERRA 2022

puntos **97**

Añada: 2022

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Garnacha,
tinta velasco y
calagraño

**Bodega Vinos
en Voz Baja**

Aldeanueva de Ebro
(La Rioja)

vinosenvozbaja.com

Un favorito en Rioja Oriental. Este 'coupage' con base de garnacha fermenta con racimo entero en cemento y crece en bota de 1.000 litros. Fino, fragante y sutil, recuerda a frutillos silvestres, endrinas y lavanda, con un paladar sabroso, apretado, fresco y mineral. La tensión entre lo etéreo y lo profundo. **48,90€**

NUMANTHIA

puntos **94**

Añada: 2019

Denominación:
Toro

Variedad:
Tinta de toro

Bodega Numanthia

Toro (Zamora)

numanthia.com



Numanthia es uno de los referentes de Toro, a nivel nacional e internacional. Un vino que expresa el carácter de la tinta de toro, así como la personalidad única de su origen. La añada 2019 continúa la línea emprendida hacia la elegancia y finura conservando su esencia. Un imprescindible. **55€**

OYDOR

puntos **97**



Añada: 2019

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tinta fina

**Bodega
Conde de San Cristóbal**

Peñafiel, Valladolid

marquesdevargas.com



Oydor procede de pagos que servían ya a la Corte en el siglo XVI. Tinta fina de viñedos viejos a 850 metros, criada 18-20 meses en roble francés. Un vino estructurado, calizo y firme pero armónico, con acidez, y recuerdos de ciruela, kirsch, clavo y café. Guante de seda en puño de hierro. **320€**

Nº32 SYRAH 2021

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación:
VT Extremadura

Variedad:
Syrah

Bodega Habla

Trujillo (Cáceres)

bodegashabla.com

Habla es una marca cacereña de 'lujo accesible'. Este syrah de viñedos ecológicos madura un año en barricas de roble francés. Es de color cereza intenso, con aromas vaietales de batido de arándanos, violeta y pimienta, con coco y café... Jugoso, lleno y con final torrefactado. Syrah de madurez generosa. **26€**

OLLOS DE MAIA 2023

puntos **94**

Añada: 2023

Denominación:
Ribeiro

Variedad:
Brancellao, caíño
longo, espadeiro
y sousón

**Bodega Fazen
da Agrícola
Augalevada**

Cenlle (Ourense)

Iago Garrido es una persona discreta, pero creativa: vinificaba todo en tinaja pero está en proceso de cambio. Tras madurar diez meses en barricas de 500 litros, esta mezcla varietal de Ribeiro es fresca, balsámica y floral, con notas frambuesa, pimienta y violeta, y un sabor seco, jugoso y perfumado. Nitidez frutal. **25€**

PAGO DE CIRSUS CUVÉE ESPECIAL

puntos **91**



Añada: 2020

Denominación:
Bolandín

Variedad:
Cabernet sauvignon y syrah

Bodega Pago de Cirsus

Ablitas (Navarra)

pagodecirsus.com



Pago de Cirsus elabora su Cuvée Especial mezclando dos variedades internacionales, syrah y cabernet sauvignon. La cuidada selección de las uvas y crianza comedida hacen de él un tinto con carácter. Notas de pimienta negra y tostados, en boca es amable y placentero, con un largo final. **12,15€**

ÓSCAR MESTRE GIRÓ

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
Alicante

Variedad: Giró

**Bodega
Óscar Mestre**

Xaló (Alicante)

El joven y talentoso viticultor alicantino Óscar Mestre produce este vino de villa de un viñedo de 50 años plantado en vaso y secano. La crianza se realiza de forma comedida, teniendo en cuenta siempre que la bodega es un complemento que no debe restar protagonismo a la variedad. Fresco y accesible. **22€**

PAGO DE CARRAOVEJAS 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tinto
fino, cabernet
sauvignon, merlot

**Bodega Pago de
Carraovejas**

Peñafiel (Burgos)

pagode
carraovejas.com

Pago de Carraovejas es un caso de éxito indiscutible. Su primer vino, mezcla varietal vendimiada a mano, por parcelas, a 800 m de altitud, pasa 12 meses en diferentes robles y formatos. Es una bomba de arándano, cereza, violeta clavo y coco, con un sabor frutal, concentrado y elegante, y textura finísima. Bravo. **39,90€**

PAGO DE LA JARABA

puntos **91**



Añada: 2021

Denominación:
La Jaraba

Variedad:
Tempranillo, cabernet y merlot

Bodega Pago de La Jaraba

El Provencio (Cuenca)

lajaraba.com



Pago de la Jaraba produce su tinto con una mezcla de tempranillo, cabernet sauvignon y merlot. Fermentación alcohólica en tina de roble francés y posterior crianza en barrica de roble francés durante casi un año. Notas de fruta roja madura, cuero y tostados, paso goloso y persistente. **16,75€**

PAGO DEL VICARIO 50-50

puntos **91**

Añada: 2019

Denominación:
Pago del Vicario

Variedad:
Tempranillo y
cabernet
sauvignon

**Bodega
Pago del Vicario**

Ciudad Real

pagodelvicario.com



50-50 son los porcentajes de las dos variedades que forman este vino, la mitad, tempranillo, la otra mitad, cabernet sauvignon. Crianza de un año en roble francés, americano y del Cáucaso, es intenso, balsámico, con notas de fruta negra, taninos firmes y pulidos, largo y placentero final. **14€**

PANCRUDO 2021

puntos **95**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Garnacha

**Bodega
Gómez-Cruzado**

Haro (La Rioja)

gomezcruzado.com

Gómez-Cruzado elabora con identidad riojana y singularidad. Esta garnacha fría de viñedos en altura y orientación norte del Alto Najerilla fermenta y madura en cemento y roble francés. Un vino liviano y perfumado de frambuesa, romero y pimienta rosada, con alcohol alto, textura sedosa y acidez refrescante. Un perfume exclusivo. **39,90€**

PAGOS DE ANGUIX COSTALARA

puntos **93**



Añada: 2020

Denominación:
DO Ribera del Duero

Variedad:
Tinto fino

Bodega Pagos de Anguix

Anguix (Burgos)

pagosdeanguix.com



La unión entre la familia Juvé y José Manuel Pérez Ovejas no podía decepcionar. Tinto que se elabora con la uva de la finca que rodea la bodega, de suelos arenosos. Un vino con fruta en su punto de madurez, fresco y equilibrado, que continuará ganando en botella. **22,45€**

PÁLPITO

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Garnacha

**Bodegas
Franco-Españolas**

Logroño (La Rioja)

francoespanolas.com



Segunda añada de esta garnacha de pequeña producción elaborada por Franco Españolas. Catorce meses de bodega para lograr modelar el vino sin restarle personalidad a la variedad. Notas de confitura de fresa macerada, kirsch, clavo y cacao. Es equilibrado, con un paso fluido y placentero. **55€**

PARCELA EL NOGAL

puntos **94**

Añada: 2020

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tempranillo

**Bodega Pago de
los Capellanes**

Pedrosa de Duero
(Burgos)

pagodeloscapellanes.com



La Parcela El Nogal es uno de esos lugares en los que el tiempo se detiene. Elaborado únicamente en años excepcionales, cuenta con una gran paleta aromática en la que destaca el carácter varietal de la tempranillo, con fruta roja y especias dulces como protagonistas. **58,35€**

PATA NEGRA CEPAS VIEJAS RESERVA

puntos **86**



Añada: 2018

Denominación:
Valdepeñas

Variedad: Tempranillo

Bodega Vinartis

Valdepeñas (Ciudad Real)

garcia carrion.com



Elaborado con tempranillo que proviene de viñas viejas, una vez vendimiadas las uvas son maceradas en frío para lograr fijar el potencial aromático y color. Tiene aromas de cereza, mora y otros que provienen de la madera como la vainilla y el coco. Cuerpo medio, es cálido y persistente. **6€**

PENÍNSULA VINO DE MONTAÑA

puntos **93**



Añada: 2021

Denominación:
Sierra de Gata y Gredos

Variedad: Rufete, piñuela y garnacha

Bodega Península Vinicultores

peninsula.wine



Imposible dar más por menos de lo que ofrece el Vino de Montaña de Península. Mezcla de variedades que conviven en los viñedos, repartidos en las sierras de Gredos y Gata. Un tinto de fresqueo, para comprar por cajas y beber sin medida, pleno de fruta y carácter. **8,95€**

PERDIDO NO VIÑO 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de España

Variedad:
Mencia, garnacha tintorera y blancas

Bodega Perdido no viño

Sober (Lugo)

Marcelo Mineo trabajó en Envínate y esta es su segunda añada: viñedos de 60 años sobre granito y orientación sur entre Sober y Rosende. Fermentó con racimo entero para madurar seis meses en barrica grande. Huele a frambuesa, alcaparra y violetas, con una poca fresca, dinámica y jugosa. Puro Galicia. **27,10€**

PATA NEGRA RIBERA DEL DUERO ROBLE

puntos **87**



Añada: 2023

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo

Bodega Viña Arnaiz

Viña (Arnaiz)

garcia carrion.com



Pata Negra produce este tinto con viñedos en la Ribera del Duero, donde el tempranillo es vendimiado para posteriormente ser criado durante seis meses en barricas de roble americano y francés. Tiene notas características de la variedad como la fruta negra y aromas tostados de la madera. **8€**

PITTACUM AUREA

puntos **93**

Añada: 2019

Denominación:
Bierzo

Variedad:
Mencia

Bodega Pittacum

Arganza (León)

terrasgauda.com/
#pittacum



Mencia de la centenaria Finca Areixola, vendimiada a mano para posteriormente ser criado en barrica de roble francés durante catorce meses. Pleno de fruta roja y violetas, es intenso, con una agradable franqueza, tipicidad y carácter. Un gran representante de su origen y variedad. **29,30€**

PÓRTICO DA GLORIA 2021

puntos **95**

Añada: 2021

Denominación:
Ribeira Sacra

Variedad:
Brancellao

Bodega Ronsel do Sil

Sacardebóis (Ourense)

ronselosil.com

Proyecto creado y liderado en 2010 por María José Yravedra y su marido. Este Brancellao –especialidad local– fermenta con racimos enteros y madura en barricas de roble francés. Tiene una nariz preciosa, perfumada de especias, violetas, frambuesa y cassis y una boca sedosa y elegante, pero bien armada. Lo tiene todo. **32€**

PATA NEGRA ED. FAUNA IBÉRICA MANCHA

puntos **87**



Añada: 2022

Denominación:
La Mancha

Variedad: Tempranillo, cabernet sauvignon y petit verdot

Bodega J. García Carrión

Daimiel (Ciudad Real)

garciacarrion.com



La edición especial de Pata Negra dedicada a la Fauna Ibérica apuesta por la importancia de proteger las especies más vulnerables como, en el caso del animal que ilustra la etiqueta, el lince. En nariz destaca la cereza confitada, ciruelas y clavo. Es fácil de beber, con fruta y madurez. **5€**

PLANELLA 2022

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Montsant

Variedad: Garnacha y cariñena

Bodega Joan d'Anguera

Darmós (Tarragona)

cellersjoan
danguera.com

La séptima generación de Joan d'Anguera continúa un legado de 1820. 'Coupage' de garnacha y cariñena en orientación norte, fermenta en hormigón y madura en barricas doce meses. Es profundo y especiado, con tarta de fresas, miel, anís y garriga, y un sabor goloso y rico, pero ágil y largo. Madurez mediterránea. **18,60€**

PRAPETISCO 2023

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad:
Juan García

Bodega Barco del Corneta

La Seca (Valladolid)

barcode
corneta.com

Beatriz Herranz y Félix Crespo tienen su gama con un tinto de Arribes. Uva Juan García, levaduras autóctonas y un año de barrica para un vino violáceo y fresco. Recuerdos de frambuesa, grosella, lavanda y pimienta con un trago dinámico, jugoso y con agarre. La rusticidad varietal muy bien domada. **14,95€**

PATA NEGRA ED. FAUNA IBERICA TORO

puntos **88**



Añada: 2023

Denominación:
Toro

Variedad: Tempranillo

Bodega Viña Arnaiz

Villaester de Arriba (Valladolid)

garciacarrion.com



Este Toro al cuadrado, procedencia y animal elegido dentro de la Edición Fauna Ibérica para ilustrar la etiqueta, está criado en barricas de roble francés durante tres meses. En nariz tiene aromas de moras maduras, cereza negra, café y vainilla. En boca es rico, potente, corpulento y cálido. **6€**

QS2

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad: Tempr, cabrntS, pv, cabrntF, syrah y malbec

B. Quinta Sardonía

Sardón del Duero
(Valladolid)

terrasgauda.com/
#quinta_sardonía



Quinta Sardonía da protagonismo a la variedad referente, la tinta fina, pero complementándola con un porcentaje de variedades internacionales que cambia según la añada. Crianza de 19 meses combinando barricas y fudres para conseguir equilibrio, elegancia y finura sin perder identidad. **21,45€**



QUARTERADA 2023

puntos **94**

Añada: 2023

Denominación:
Vino de España

Variedad: Callet y mantonegro

Bodega Panduro

Felanitx, Mallorca
(Islas Baleares)

Pancrudo trabaja parcelas especiales (Yecla, Mallorca) junto a otros viticultores. Este tinto tenue y asalmonado se elabora con viñedos viejos de arcilla roja en Felanitx y semicarbónica en barricas de 500 l, sin aditivos ni filtración. Huele a guinda, pomelo, ajeno y almendra amarga, con una boca finísima, dinámica y sustanciosa. **23,05€**

PATA NEGRA VALDEPEÑAS RESERVADO

puntos **87**



Añada: 2014

Denominación:
Valdepeñas

Variedad: Tempranillo

Bodega Vinartís

Valdepeñas (Ciudad Real)

garciacarrion.com



Este tinto se elabora a partir de tempranillo local. La crianza le proporciona la estructura que posee, sin quitarle protagonismo a la variedad y el origen. Aromas de fresa macerada, sotobosque, cuero y habano. En boca tiene cuerpo medio, los taninos pulidos y un retronsal agradable con notas de fruta. **6€**

QUINTA MILÚ LA COMETA

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tinto fino

**Bodega
Quinta Milú**

La Aguilera
(Burgos)

lively-wines.com

Quinta Milú, o lo que es lo mismo, German R. Blanco, se ha labrado en poco tiempo un lugar de honor en la Ribera del Duero gracias a su interpretación fiel y honesta de la región. La Cometa es uno de sus vinos más reconocidos, con su frescura inconfundible y la fruta en primer plano. **18€**

SALIA 2022

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Manchuela

Variedad: Syrah,
bobal y touriga
nacional

**Bodega
Finca Sandoval**

Ledaña (Cuenca)

Finca Sandoval es un icono renovado. Este Salia es una mezcla de variedades de parajes arcillo-calcareos que fermenta con levaduras indígenas y crece en barricas usadas de varios formatos. Jugoso, redondo y floral, recuerda a zarzamoras y albahaca tailandesa, con un gusto fresco, fino y frutal. Concentración con fluidez. **15,50€**

SALMOS

puntos **93**



Añada: 2020

Denominación: DOQ Priorat

Variedad:
Cariñena, garnacha negra

Bodega Familia Torres

Vilafranca del Penedès
(Barcelona)

torres.es



Una de las bodegas más innovadoras de Cataluña, en una de sus regiones históricas. Garnacha, cariñena y syrah de Porrera se conjugan con el roble francés en un vino elegante, firme y mediterráneo, con notas de higuera, zarzamora, tierra y tostados. Una ventana de Priorat al mundo. **29,70€**

REMÍREZ DE GANUZA RESERVA

puntos **96**

Añada: 2010

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo, graciano,
viura y malvasía

**Bodega Remírez de
Ganuzá**

Samaniego (Álava)

[remirezde
ganuzá.com](http://remirezdeganuzá.com)

La bodega fundada por Fernando Remírez de Ganuzá continúa subiendo escalones en cuanto a calidad y éxito. La nueva añada de su reserva tiene la marca de la casa pero se muestra más elegante que nunca. Notas de fruta negra y azul, sotobosque, cuero, es largo y profundo. Gran complejidad, seguirá creciendo en botella. **160€**

SANSOFÍ 2022

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
Gran Canaria

Variedad: Listán
negro, listán prieto,
tintilla y blancas

**Bodega
Bien de Altura**

Santa Brígida, Gran
Canaria (Las Palmas
de Gran Canaria)

Bien de Altura trabaja empinados viñedos centenarios sobre 1.100m. Los racimos enteros cosechados a mano maceran cuarenta días con levaduras salvajes, y el vino crece diez meses en barricas grandes bajo mínima intervención. Elegante, perfumado y floral, tiene un paladar etéreo, brillante y preciso. Nuestro tinto favorito en Gran Canaria. **49€**

SEÑORÍO DE LOS LLANOS CEPAS VIEJAS

puntos **88**



Añada: 2023

Denominación:
Valdepeñas

Variedad: Tempranillo

Bodega Vinartis

Valdepeñas (Ciudad Real)

garciacarrion.com



Viñas viejas de tempranillo son las escogidas para elaborar este tinto, que tras su crianza y reposo en botella muestra aromas típicos de la variedad como la fruta roja madura, como frambuesa y lavanda. En boca es agradable, con un paso fluido en el que destaca la fruta por encima de la madera. **4€**

SECULAR 2021

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
Ribeira Sacra

Variedad:
Mencia y otras

Bodega Saiñas

Pantón (Lugo)

saiñas.com

Luis Seabra, celebrado enólogo portugués, es el actual consultor enológico de Saiñas. Fermentación espontánea, 45% de racimo entero y nueve meses en barrica francesa, dan lugar a un vino expresivo, balsámico y varietal con piedra seca, resinas, y flores y bayas salvajes con un paladar jugoso, carnoso y frutal. Complejo y delicioso. **35,75€**

SEDELLA

puntos **93**

Añada: 2020

Denominación:
Sierras de Málaga

Variedad:
Romé y Garnacha

Bodega Sedella

Axarquía (Málaga)

sedellavinos.com

La esencia de la Axarquía malagueña está reunida dentro de este vino, buque insignia de la bodega. Sedella utiliza técnicas de elaboración ancestrales y defiende de forma maravillosa la variedad autóctona y minoritaria romé. Notas de monte bajo, largo y equilibrado. **25€**

SUAÑÉ TINTO RESERVA

puntos **93**



Añada: 2019

Denominación:
DOCa. Rioja

Variedad: Tempranillo, otras

Bodega Alonso & Pedrajo Viticultores

Villalba de Rioja (La Rioja)

www.alonsopedrajo.com



Dos viñedos de tempranillo, uno en Villalba de Rioja y otro en Haro, son los seleccionados para confeccionar este tinto. Permanece dos años en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Es floral, perfumado y atractivo, con la tipicidad y el carácter riojano como bandera. **27€**

SENDA ECO

puntos **91**

Añada: 2021

Denominación: DO
Vinos de Madrid

Variedad:
Garnacha tinta

**B. Las Moradas
de San Martín**

San Martín de
Valdeiglesias (Madrid)

lasmoradas
desanmartin.es



Esta garnacha madrileña de producción ecológica muestra la versión fresca y ligera de la variedad. La crianza comedida hace que destaque el perfil frutal y aromático. Notas de fresa madura, endrina, violeta y clavo en nariz, en boca se muestra seco, fluido, con taninos rugosos y fino amargor. **9,50€**

SINUOSO 2021

puntos **93**

Añada: 2021

Denominación:
Ribeira Sacra

Variedad:
Mencia y otras

Bodega Saíñas

Pantón (Lugo)

saiñas.com

Saíñas es la vuelta a casa de Javier Fernández. Este mencía de suelos graníticos se elabora en acero y roble francés, donde madura nueve meses. Empieza cerrado con recuerdos de tomate y tomate en conserva, para florecer con violetas, frambuesa y pimienta, sobre una boca rica y armónica. Crece en la copa. **26,85€**

VENDIMIA SELECCIONADA

puntos **92**



Añada: 2022

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo

Bodegas Emilio Moro

Pesquera del Duero (Valladolid)

emiliomoro.com



Vendimia Seleccionada de Emilio Moro sirve para rendir homenaje a la tradición e historia de la bodega. La uva es escogida con mimo y cuidado, en función de las características de la añada. Notas de arándanos, grosellas, en boca combina la elegancia con carácter varietal y sentido de procedencia. **26,90€**

SEÑORA DE LAS ALTURAS

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
Navarra

Variedad: Garnacha

**Bodega
Viña Zorzal**

Corella (Navarra)

vinazorzal
wines.com

Garnacha de talla mundial, Señora de las Alturas es un vino mágico que crea devotos cada vez que se descorcha. Proviene de una viña centenaria, Pontigos y los zorzales la tratan con mimo para que brille. Nariz perfumada, notas de fruta roja, lavanda y violeta, paso sedoso y delicado. **25€**

SOTO DEL VICARIO EL ORIGEN

puntos **93**

Añada: 2018

Denominación:
Bierzo

Variedad:
Mencia

**Bodega
Soto del Vicario**

Cacabelos (León)

pagodelvicario.com



Una parcela de mencía plantada en el Valle de San Clemente en 1901 es la escogida para elaborar el tinto más emblemático de la bodega. Puro carácter berciano, con las notas características de la variedad, violeta y fruta negra y azul. Elegancia y sedosidad, un vino con identidad y tipicidad. **40€**

VERUM LAS TINADAS CENCIBEL

puntos **94**



Añada: 2020

Denominación:
Vino Tierra de Castilla

Variedad:
Cencibel

Bodegas Verum

Tomelloso (Ciudad Real)

bodegasverum.com



Verum produce este tinto elaborado con cencibel de la Finca Las Tinadas. Viñedo viejo de secano tratado con sumo cuidado y trabajado en ecológico. El conocimiento de la variedad así como una elaboración respetuosa hacen que destaque la lavanda y los balsámicos en un vino jugoso y de trago fácil. **25€**

TADEO 2022

puntos **94**



Añada: 2022

Denominación:
Sierras de Málaga

Variedad:
Petit verdot

**Bodega Cortijo
Los Aguilares**

Ronda (Málaga)

cortijos
aguilares.com



Bibi García elabora con maestría este tinto con petit verdot, una variedad poco habitual en nuestro país. Más de un año de crianza para redondear un conjunto que convence y seduce al primer sorbo. Notas balsámicas y especiadas, paso goloso, la prueba de que el mundo es de los valientes. **42,85€**

TANUKI BOB

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación:
VT de Mallorca

Variedad: Manto
negro y syrah

**Bodega
4kilos Vinícola**

Felanitx
(Islas Baleares)

4kilos.com

Tanuki Bob debe su nombre a la figura nipona, una mezcla de perro y mapache, que representa prosperidad y fortuna. Se elabora en colaboración con la organización para personas con discapacidad intelectual Amadip Esment. Nariz en la que destaca la fruta roja y las endrinas, muy limpia y elegante. **18€**

VIÑA ALBALI GRAN RESERVA

puntos **87**



Añada: 2018

Denominación:
Valdepeñas

Variedad:
Tempranillo

Bodega Félix Solís

Valdepeñas (Ciudad Real)

vinaalbali.com



Tinto de corte clásico que cuenta con fieles seguidores. El tempranillo proviene de los viñedos que la familia Solís posee en Valdepeñas. Con una crianza de año y medio en barrica de roble americano obtiene sus características notas de coco y torrefactos que complementan aromas de fruta roja. **5,25€**

TERRACOTA 2022

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Cádiz

Variedad:
Tintilla de rota

Bodega Forlong

El Puerto de
Santamaría (Cádiz)

bodegade
forlong.com

En Forlong elaboran vinos creativos desde El Puerto de Santamaría. Esta tintilla de rota se cosecha manualmente y fermenta con levaduras autóctonas en tinaja, donde madura doce meses. Intenso, complejo y varietal, con frutas azules maduras, hierbas y especias, y un trago rico y fluido. Fruta madura, viento atlántico. **17,60€**

UCEDO

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación: DO
Bierzo

Variedad: Mencía

**Bodegas y Viñedos
Gancedo S.L.**

Quilós, Cacabelos
(León)

bodegas
gancedo.com



Mencía elaborada de forma tradicional, las viñas viejas de las que procede permiten lograr mayor frescura y elegancia. Resalta el carácter mineral y silvestre que se transmite del terroir, siendo al mismo tiempo especiado, concentrado e intenso. Un tinto concebido para el disfrute. **30€**

VIÑA ALBALI RESERVA

puntos **86**



Añada: 2019

Denominación:
Valdepeñas

Variedad:
Tempranillo

Bodega Félix Solís

Valdepeñas (Ciudad Real)

vinaalbali.com



Viña Albali representa el tempranillo de Valdepeñas con este reserva. Cuenta con una crianza de un año en barricas nuevas de roble americano que sirve para redondear el conjunto. Huele a fruta en compota, especias y chocolate, con buen sostén de acidez y cuerpo agradable. **3,69€**

TESALIA

puntos **92**

Añada: 2020

Denominación: IGP
Tierra de Cádiz

Variedad: Petit
verdot, syrah,
tintilla rota, cs

Bodega Tesalia

Arcos de la
Frontera (Cádiz)

bodegatesalia.com



Desde el corazón de la Sierra de Grazalema, Tesalia recupera la tradición vinícola de una zona con unas características privilegiadas. Un 'coupage' internacional en el que se incluye la local tintilla de rota y un año de crianza para un tinto singular pleno de fruta, sabroso y con mucha personalidad. **33€**

VEL'UVEYRA MENCÍA 2016

puntos **93**

Añada: 2016

Denominación:
Ribeira Sacra

Variedad:
Mencía, garnacha y
mouratón

**Bodega Ronsel
do Sil**

Sacardebóis
(Ourense)

ronselosil.com

Ronsel do Sil sigue elaborando, discretamente, grandes vinos en Ribeira Sacra. Mencía, garnacha y mouratón de 30-60 años, se vendimian a mano sobre suelos graníticos. Madurado en tinos de madera, huele a zarzamora, violeta y pimienta, con carga frutal, acidez y equilibrio en boca. Increíblemente fresco, floral y perfumado aún. **18€**

VIÑA ARNAIZ CRIANZA

puntos **89**



Añada: 2020

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo

Bodega Viña Arnaiz

Haza (Burgos)

garciacarrion.com



Elaborado con la variedad referente de la Ribera y un pequeño aporte de variedades internacionales. Después de una crianza de catorce meses en barricas de roble americano y francés tiene aromas de cereza negra muy madura, flores secas, coco y vainilla. Potente, lleno, concentrado, tostado, especiado. **12€**

VERUM ULTERIOR PARCELA 6

GARNACHA

puntos **93**



Añada: 2019

Denominación:
VT de Castilla

Variedad:
Garnacha

Bodegas Verum

Tomelloso
(Ciudad Real)

bodegas
verum.com



Esta garnacha atípica proviene de la Finca El Romeral y realiza una crianza de casi un año en tinaja de barro. Sin embargo, tiene un perfil muy varietal, perfumado y elegante. Notas de endrino, rosas y guinda en licor. En boca es liviano, con una acidez alta y mucho carácter y personalidad. **21€**

VERUM ULTERIOR PARCELA 10

TINTO VELASCO

puntos **91**



Añada: 2019

Denominación:
VT de Castilla

Variedad:
Tinto velasco

Bodegas Verum

Tomelloso
(Ciudad Real)

bodegas
verum.com



Verum elabora este tinto de parcela con una variedad que llegó a estar a punto de desaparecer por su poca resistencia, la tinto velasco. Crianza mixta de barricas y tinaja de barro, tiene fruta madura, confitura de cereza y hierbas silvestres. Es jugoso, maduro, muy disfrutable y único. **21€**

VIÑA ARNAIZ RESERVA

puntos **90**



Añada: 2020

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo

Bodega Viña Arnaiz

Haza (Burgos)

garciacarrion.com



Los mejores viñedos de tempranillo son cuidados y elegidos para elaborar este reserva. Tras la crianza de año y medio en barricas de roble francés y americano, los aromas son de moras maduras, mermelada de cereza y cuero. Concentrado, maduro, potente pero domado, especiado, un Ribera mullido por la crianza. **15€**

VIDAL 2021

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
Islas Canarias

Variedad:
Listán negro

**Bodega
Piedra Fluida**

La Orotava
(Tenerife)

bodega
piedrafluida.com

Piedra Fluida es un proyecto joven y prometedor. Este listán negro procede de la parcela Vidal, un parral octogenario a 650 m. Sus racimos enteros y ocho meses en barrica añaden notas de higuera, pimienta y resina a un vino elegante, fresco y floral que es una bomba de perfumería y especias. **25,90€**

VIÑA POMAL RESERVA 2017

puntos **92**

Añada: 2017

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

Bodegas Bilbainas

Haro (La Rioja)

15bodegas.com

Pomal es una marca icónica de la Rioja clásica. Su Reserva 2017 se elabora a la manera tradicional y madura un año y medio en roble americano, desarrollando aromas de coco, vainilla y marroquinería, sobre pimienta negra y fresas maceradas, con una boca estructurada y larga. Las añadas viejas lo secundan. **23,50€**

VIÑA ARNAIZ RIOJA CRIANZA

puntos **88**



Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Tempranillo

Bodega Marqués de Carrión

Labastida (La Rioja)

garciacarrion.com



Este Crianza está concebido desde el viñedo, las parcelas elegidas para su confección son cuidadas desde la poda hasta la vendimia. Aromas de cereza negra madura, caza, pimienta, cuero y clavo. Perfil clásico tanto en nariz como en boca, con taninos pulidos y un paso fluido y agradable. **7,20€**

VIÑA ARANA GRAN RESERVA

puntos **96**

Añada: 2016

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo y
graciano

**Bodega La Rioja
Alta, S.A.**

Haro (La Rioja)

riojalta.com



La Rioja Alta es historia viva del Barrio de la Estación. Esta mezcla de tempranillo y graciano con más de tres años en barricas de roble americano de fabricación propia, es distintiva: zarzamora, eneldo, coco, vainilla y tiza con un paladar finísimo, armónico y delicado. Medio siglo de mejora continua. **35€**

VIÑAS DE ARCILLA 2018

puntos **94**

Añada: 2018

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tempranillo

**Bodega Goyo
García Viadero**

Gumiel de Mercado
(Burgos)

Este es el proyecto personal de Goyo, elaborado en la bodega familiar. Tinto fino centenario en Anguix, a 810 m de altitud, madurado tres años en barrica de 500 litros sin aditivos ni filtración. Es potente, cargado de ciruelas, especias y cereza en compota con trago lleno, redondo y largo. Ribera al natural. **39,25€**

VIÑA PEDROSA CRIANZA

puntos **93**



Añada: 2021

Denominación:
DO Ribera del Duero

Variedad: Tinta del país
(tempranillo)

Bodega Hnos. Pérez Pascuas

Pedrosa de Duero (Burgos)

perezpascuas.com



La bodega fundada por los hermanos Pérez Pascuas elabora este crianza infalible. La tinta del país es vendimiada a mano para después realizar una crianza de año y medio en barricas de roble francés y americano. Jugoso, grácil, con mucha fruta, una añada fresca con mucho potencial. **24,50€**

VIVANCO BRUNES VINO DE MUNICIPIO

puntos **91**

Añada: 2021

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo,
maturana tinta

**Bodegas
Vivanco S.L.**

Briones (La Rioja)

vivancocultura
devino.es



Vivanco elabora este vino con uva que procede del municipio de Briones, antiguamente llamado Brunos. Allí trabajan dos parcelas de forma ecológica, una de tempranillo y otra de maturana tinta. Crianza de un año para lograr un estilo desenfadado y divertido, con mucha fruta y fácil de beber. **16€**



ZÁRATE ESPADEIRO

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
Rías Baixas

Variedad:
Espadeiro

Bodega Zárate

Cambados
(Pontevedra)

zarate.es

Todavía sorprende encontrar un tinto de Rías Baixas, sin embargo Eulogio Pomares borda este singular espadeiro, una de las tres variedades tintas autóctonas del Val do Salnés. Se caracteriza por su buena acidez, lo que refuerza la sensación de frescura e identidad gallega que rezuma este vino. **33€**

XR DE MARQUÉS DE RISCAL

puntos **94**



Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo, graciano

Bodega Marqués de Riscal

Elciego (Álava)

marquesderiscal.com



Homenaje a los maestros bodegueros, que antiguamente marcaban las barricas especiales escribiendo con tiza en ellas XR. Más de dos años de crianza en roble francés y una gran añada, se encuentra en un momento brillante pero continuará creciendo. Notas de especias dulces y un largo final. **26,60€**

ROSADOS Y NARANJAS

Este es el apartado más colorido de la Guía de vinos de ABC. El secreto está en las pieles de las uvas y en el tiempo de maceración. Mientras los vinos rosados son variedades tintas que han estado muy poco, los naranjas son blancas que, por el contrario, realizan una larga maceración.

- Vino rosado
- Vino naranja
- Vino ecológico

ALEGRÍA DE VIVIR

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
Utiel-Requena

Variedad: Bobal

Bodega Vegalfaro

Requena (Valencia)

vegalfaro.com/es

Más que nunca Requena necesita Alegría de Vivir y sensaciones positivas. Este rosado pálido, elaborado con Bobal, la variedad estandarte de la región, funciona de maravilla en este estilo desenfadado. Acidez comedia y notas de fresas silvestres, tiene gran equilibrio y elegancia. **15€**

BRISAT DELS ARCS

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Terra alta

Variedad:
Garnacha blanca

Bodega La Furtiva

Vilalba dels Arcs
(Tarragona)

Òscar Navas recupera la tradición de los vinos brisados, con esta garnacha que permanece dos meses en contacto con las pieles y el raspón. La crianza de un año en barricas de castaño con presencia de velo flor termina de formar un vino único. Es salino y sávido, con una gran estructura y aromas de fruta escarchada. **25€**

AMANDA ROSADO DE LÁGRIMA

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad: Garnacha
Tintorera

**Bodega
Alfredo Maestro**

Peñafiel
(Valladolid)

alfredo
maestro.com

Alfredo Maestro produce este rosado singular con Garnacha Tintorera que deja a la intemperie aprovechando el frío del invierno. No realiza crianza por lo que destaca es la fruta roja, frambuesas y grosellas. En boca es fresco, vibrante, con estructura y cuerpo, con un trago fácil y adictivo. **15€**

ANTÍDOTO LE ROSÉ

puntos **95**

Añada: ---

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tinto fino
y albillo

Bodega Antídoto

San Esteban de
Gormaz (Soria)

bodegas
antidoto.com

Rosado de terroir elaborado con tempranillo y albillo en partes iguales y cultivadas de forma ecológica. Tiene vocación de guarda, demostrando la gran longevidad del estilo. Notas de fruta roja fresca, tiene la estructura y complejidad requerida para dar muchas alegrías, tanto en el presente como en el futuro. **62€**

ARRAYÁN SELECCIÓN ROSADO

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
Mérida

Variedad: Syrah,
garnacha y merlot

Bodega Arrayán

Santa Cruz de
Retamar (Toledo)

arrayan.es

Elabora con variedades tintas procedentes de las viñas que la bodega posee en la Finca La Verdosa. Cada variedad se somete al sangrado por separado para después fermentar en depósitos de acero inoxidable. Fresco y envolvente, con una gran acidez, destacan los aromas a frutos rojos y flores blancas. **9,50€**

CHIVITE LAS FINCAS 2023

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
IGP 3 Riberas

Variedad: Garnacha
y tempranillo

Bodega Chivite

Villatuerta
(Navarra)

chivite.com

Chivite es todo un referente de la comunidad foral cuyos orígenes se remontan al siglo XVII. Este rosado pálido de garnacha con tempranillo y seis meses sobre lías, naciera bajo la colaboración con Juan Mari Arzak. Es seco, fresco y ágil, con recuerdos de rosas, fresas e hinojos. Muy delicado. **13,15€**

CLARETE DE GUARDA 2020

puntos **96**

Añada: 2020

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo,
garnacha, bobal,
pirulés, viura y albillo
mayor

B. Territorio Luthier

Aranda de Duero
(Burgos)

territorioluthier.com

Territorio Luthier se posiciona rápidamente en todos los colores. Este clarete de viñas co-plantadas casi centenarias madura 20 meses en roble americano. Tiene un perfume complejo y delicado de cereza ácida, piedra mojada, cueros finos y frutos secos, sobre un paladar lleno y estructurado. Directo a lo mejor de España. **55€**

CLARETE DE LUNA

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Cigales

Variedad:
Tempranillo,
albillo y verdejo

**Bodega
César Príncipe**

Fuensaldaña
(Valladolid)

cesarprincipe.es

Juan Príncipe, nueva generación a cargo de la bodega familiar, continúa la tradición castellana del clarete. Cargado de color, mezclando uva blanca y tinta –como manda el estilo–, es frutal, desenfadado y rico, con aromas muy vivos de bayas rojas y flores silvestres. Para beber a diario, sin complicación ni hastío. **7,50€**

DIDO LA SOLUCIÓN ROSA

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Montsant

Variedad: Garnacha,
garnacha gris,
garnacha blanca,
cariñena y macabeo

**Bodega Venus
La Universal**

Falset (Tarragona)

venuslauniversal.com

Magnífico rosado que aúna el carácter mediterráneo con la complejidad y la capacidad de crecer en botella. Sara Pérez y René Barbier dan vida a este vino lleno de matices, elaborado vinificando todas las variedades juntas con una fermentación lenta, con la que se consigue extraer un caleidoscopio de aromas y sabores. **21€**

DON SUERO RESERVA 2019

puntos **93**

Añada: 2019

Denominación:
León

Variedad:
Prieto picudo

**Bodega
Vile La Finca**

Valdevimbre
(León)

bodegasvinos
deleon.es

Los Don Suero se elaboran con cepas centenarias de pie franco a 810 m. de altitud en Parajes de los Oteros. Este prieto picudo criado en bodega 15 meses es complejo y profundo: popurrí, melocotón, caramelo, marroquinería y guinda en licor, con un gusto intenso, largo y mineral. Preparado para envejecer. **17€**

DONDE BAILA EL POLVO AMARILLO 2023

puntos **90**

Añada: 2023

Denominación:
Vino de España

Variedad:
Albillo real

**Bodega La Nave
de los Locos**

El Tiemblo (Ávila)

La Nave de los locos es el proyecto creado por Cinta Moresco y Carlos Ingala en Terra Alta y Gredos. Este albillo real de El Tiemblo, Ávila, toma un color anaranjado y textura cerosa del contacto con sus pieles, junto a aromas de melocotón, pomelo, lúpulo y resinas. Un vino naranja de libro. **15,50€**

FIELD BLEND TRADICIÓN

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
VT de Zamora

Variedad: Doña
blanca, tempranillo,
godello y garnacha

**Bodegas
Viñas del Cénit**

Villanueva de
Campeán (Zamora)

bodegascenit.com

Viñas del Cénit propone este 'field blend' o mezcla de campo en el que las variedades tintas y blancas se vendimian y fermentan juntas. Un clarete con más color de lo acostumbrado, que sin embargo es canónico tanto en nariz como en boca, con esa combinación de frescura y carisma que lo hace irresistible. **14,5€**

GRAN CAUS ROSADO 2006

puntos **93**

Añada: 2006

Denominación:
Penedès

Variedad: Merlot

**Bodega Can Ráfols
dels Caus**

Avinyonet del
Penedès
(Barcelona)

canrafols.com

Can Ráfols hereda el testigo de su fundador, Carlos Esteva, de espíritu curioso e innovador. Este merlot, cargado de bermellón y matices del tiempo bien llevado, huele a hierbas y rosas secas con guindas en licor, hierro, pimienta y marroquinería, con una boca elegante, liviana y persistente. Un rosado muy diferente. **27,95€**

JADE GROSS JABALINA

puntos **94**

Añada: 2023

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Tempranillo

**Bodega
Jade Gross**

San Vicente de la
Sonsierra (La Rioja)

jadegrosswines.com

La inquieta Jade Gross, nacida en Hong Kong pero afincada en Rioja, seduce y convence una vez más con su rosado, Jabalina. Un tempranillo que demuestra lo bien que funciona la variedad en este registro, con mucha fruta pero también carácter. Notas de fruta roja, buena acidez, un acierto seguro. **40€**

JHANA

puntos **93**

Añada: 2020

Denominación:
Costers del Segre

Variedad: Merlot y
petit verdot

**Bodega Castell
d'Encus**

Talarn (Lleida)

castelldencus.com

Jhana es la meditación ligada al silencio y a la reflexión en sánscrito, este rosado con vocación de guarda está elaborado con merlot y petit verdot. Tiene gran complejidad, textura envolvente y mucha estructura. Notas de fruta roja madura, buena acidez y persistencia. Perfecto para los que buscan algo más. **29,50€**

LA HUELLA DE AITANA

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
Navarra

Variedad:
Garnacha

**Bodega Gonzalo
Celayeta Wines**

Olite (Navarra)

gonzalo
celayetawines.es

San Martín de Unx es un rincón único y el paraíso de las garnachas. Allí, Gonzalo Celayeta elabora este complejo rosado en homenaje a su hija y que da nombre al vino. El breve paso por barrica denota su vocación de guarda y aporta una gran estructura. Notas de fruta roja, es fresco y auténtico. **12€**

ELALBA DE EMILIO MORO

puntos **92**



Añada: 2023

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo
y albillo mayor

Bodegas Emilio Moro

Pesquera de Duero (Valladolid)

emiliomoro.com



La luz del alba es la inspiración de este rosado que produce la bodega ribereña. Mezcla de las variedades estrellas blancas y tintas de la región, tras una crianza comedida la fruta roja es la protagonista de una nariz fragante. En boca es fresco, con acidez vibrante y largo final. **24,90€**

KOMOKABRAS NARANJA TINALLA

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
VT Barbanza e Iria

Variedad: Albariño

**Bodega Adega
Entre os Ríos**

Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

adega
entresrios.com

José Crusat produce este vino naranja con Albariño que fermenta junto a sus pieles durante cinco días en tinaja. Una vez retirados los hollejos, el vino permanece diez meses hasta desarrollar un carácter único, con aromas de fruta de hueso. En boca es salino, textural, con buena estructura y complejidad. **14€**

LA MUJER CABALLO TARONJA

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación:
Valencia

Variedad: Valencí,
moscatel romano y
airén

**Bodega
Fil-loxera y Cía.**

Fontanars dels
Alforins (Valencia)

Fil-loxera y Cía, el equipo formado por Pilar Esteve, José Ramón Domenech y Joan Llobell, lleva años recuperando variedades antiguas valencianas. Gran exponente de vino naranja por equilibrar la fruta y la estructura que le otorga la maceración con pieles. Profundo y elegante, tiene una nariz floral y perfumada. **23€**

LA PEÑA 2021

puntos **92**

Añada: 2021

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tempranillo y albillo
mayor

**Bodega
Milsetentayseis**

Aranda de Duero
(Burgos)

milsetentayseis.com

Alma Carraovejas busca más fresca en cotas altas. Partes iguales de tempranillo y albillo viejos –procedentes de parajes inhóspitos a 1076 metros de altitud– pasan siete meses en madera. Un clarete contenido y serio con aromas de hierba, grosella y piedra, sobre un paladar afilado, tenso y mineral. Digno de guarda. **49,25€**

LALOMBA FINCA LALINDE

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Garnacha y viura

**Bodega
Ramón Bilbao**

Haro (La Rioja)

bodegasramonbilbao.com



Lalomba es la bodega boutique completamente volcada en la elaboración de vinos de finca propiedad de Ramón Bilbao. Finca Lalinde es el primer vino que elaboró, un rosado profundo, sabroso y de una finura envolvente, cuya personalidad floral transporta a su lugar de origen. **30€**

LES PRUNES

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Valencia

Variedad:
Mandó

**Bodega
Celler del Roure**

Moixent (Valencia)

alcusses.es

Los dos pilares de Celler del Roure, mandó y tinaja, brillan en este singular rosado. Vivificado como un vino blanco, termina de fermentar y permanece seis meses enterrado en tinajas. Fruta fresca, destacando las ciruelas que dan su nombre, flores y cítricos. Sutil y versátil, un soplo de aire fresco. **13€**

MARISMILLA

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
VT de Cádiz

Variedad:
Tintilla de Rota

Bodega Luís Pérez

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

bodegasluisperez.com

Luís Pérez es un artista y lo demuestra con su rosado de lágrima elaborado con tintilla de rota. Los viñedos se sitúan en tres de los pagos míticos: Balbaina, Corchuelo y Carrascal. Transmite toda la singularidad de la variedad y región siendo al mismo tiempo fresco, directo y muy placentero. **15€**

OVELLA NEGRA 2023

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
Penedès

Variedad: Garnacha
blanca y malvasía

Bodega Mas Candí

Les Gunyols
(Barcelona)

cellermascandi.com

Mas Candí aúna creatividad con métodos tradicionales poco intervencionistas. Este vino con levaduras autóctonas y macera una semana con sus pieles. Es una bomba de melocotones, cítricos, resinas y flores: dinámico, rico en fruta y con acidez refrescante. Precisión natural, sin aditivos ni filtración **13€**

PARDAS PELL A PELL

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
Penedès

Variedad:
Sumoll

**Bodega Celler
Pardas**

Torrelavit
(Barcelona)

cellerpardas.com

Pardas sorprende y rompe sus propios esquemas con este vino naranja o brisado. Un xarel.lo que fermenta y macera con sus propias pieles durante quince días, lo que le aporta una complejidad aromática y textura única. Fresco, divertido, con mucha fruta y personalidad, para beber sin miramientos. **16€**

PARDAS SUMOLL ROSADO

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
Penedés

Variedad: Sumoll

**Bodega
Celler Pardas**

Torrelavit
(Barcelona)

cellerpardas.com

Celler Pardas concibe el rosado no como una transición entre el blanco y el tinto, ni como un estilo menor, sino otorgándole la importancia y el lugar que merece. Elaborado con la variedad autóctona sumoll, tiene notas florales y gran estructura sin perder una gota de frescura. Un imprescindible. **15€**

PÍCARO DEL ÁGUILA 2021

puntos **94**

Añada: 2021

Denominación: DOP
Ribera del Duero

Variedad: Tinto fino,
albillo y otras

**Bodega Dominio
del Águila**

La Aguilera (Burgos)

dominiodel
aguila.com

Monzón elabora vinos de guarda en calados de La Aguilera. Más de once variedades co-plantadas en viñas viejas fermentan juntas y maduran año y medio en bodega. Intenso y cambiante, con cítricos, albaricoques, especias, tierra y tostados, sobre una boca sabrosa, amplia y estructurada. Sublimación del clarete burgalés. **38€**

XR ROSÉ DE MARQUÉS DE RISCAL

puntos **92**



Añada: 2023

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Garnacha y viura

Bodega Marqués de Riscal

Elciego (Álava)

marquesderiscal.com



Marqués de Riscal elabora este rosado de corte clásico buscando plasmar la singularidad tanto del viñedo como de las variedades. Destacan los aromas de fruta roja, su acidez vibrante combinada con la elegancia marca de la casa lo convierten en un aliado perfecto para el disfrute. **21,60€**

PEPINK CLARETE

puntos **93**

Añada: 2023

Denominación:
Bierzo

Variedad: Mencía,
palomino, garnacha
y portuguesa

**Bodega
Casa Aurora**

Las Ventas de
Albares (León)

lively-wines.com

Clarete de porrón y trago largo es como define Germán Blanco este vino, 'coupage' de variedades tintas y palomino. Todo hecho de forma artesanal, se vendimia manualmente y permanece ocho meses de crianza en ánfora y barricas usadas. Mucha fruta, fresca y autenticidad, para beber y disfrutar sin complicaciones. **13€**

RIPA 2019

puntos **93**

Añada: 2019

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Garnacha
y tempranillo

**Bodega
José Luis Ripa**

Villalba de Rioja
(La Rioja)

joseluisripa.com

José Luis Ripa solo elabora este rosado que mezcla garnacha y tempranillo de Alto Najerilla, epicentro riojano de estos vinos. Sus 30 meses de crianza le dan tonos asalmonados, clásicos y especiados, sobre piel de naranja, guinda y pan tostado. Perfecto para amantes de los rosados con cuerpo y guarda. **22,90€**

ROSELITO 2023

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
Ribera del Duero

Variedad:
Tinto fino y albillo

Bodegas Antídoto

San Esteban de
Gormaz (Soria)

bodegas
antidoto.com

Bertrand Sourdais elabora tanto tintos como rosados en las zonas más elevadas de la Ribera del Duero. Este clarete mezcla tinto fino y albillo en prensa directa, con un color tenue. Es fresco, jugoso, ágil y equilibrado con aromas de rosa, frambuesa y piña. Uno de nuestros vinos de cabecera. **13,50€**

SALVUEROS 2023

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
Cigales

Variedad:
Tempranillo, albillo
y verdejo

Bodega Salvueros

Mucientes
(Valladolid)

salvueros.com

Salvueros va por su tercera generación, elaborando vinos desde 1930. Este clarete de viñas viejas responde al estilo tradicional: joven, colorado y expresivo, es una bomba de fresas maduras, flores, plátano y chucherías con un sabor frutal, jugoso y dinámico. El tipo de vino que bebían nuestros mayores cotidianamente. **5€**

SITTA MACERACIÓN

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Sin DO

Variedad: Albariño

**Bodega Attis
Bodega y Viñedos**

Meaño
(Pontevedra)

attisbyv.es

Attis conduce su carro tirado por leones siempre hacia nuevas cotas que, en este caso, les ha llevado a producir un vino naranja. Albariño que fermenta con sus pieles lo que le otorga la estructura y complejidad propia del estilo. Notas de fruta de hueso y cítricas, la boca denota todo el carácter de la variedad. **20,40€**

SIURALTA ORANGE

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Montsant

Variedad: Malvasía,
garnacha y
cariñena blanca

Bodega Vins Nus

Cornudella
(Tarragona)

vinsnus.com

Este vino de altura del prolífico Alfredo Arribas representa los valores del proyecto: frescura, acidez y autenticidad. La maceración de dos meses y fermentación con pieles en depósito de acero inoxidable le aportan su color, textura y complejidad. Aromático y expresivo, perfecto para adentrarse en los naranjas. **18€**

SKIN CONTACT PENÍNSULA

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de España

Variedad: Albariño

**Bodega Península
Vinicultores**

Fuente de Pedro
Naharro (Cuenca)

peninsula.wine

Península Vinicultores apuestan por vinos auténticos elaborados con la mínima intervención pero libres de defectos. Este albariño permanece en contacto con sus hollejos durante seis meses para lograr su cor. Aromas de fruta de hueso madura, estructura y concentración, un gran exponente del estilo para todos los públicos. **20€**

SUAÑÉ ROSADO 2020

puntos **95**

Añada: 2020

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad: Viura,
garnacha y
sauvignon blanc

**Bodega
Alonso & Pedrajo**

Villalba de Rioja
(La Rioja)

alonsopedrajo.com

Alonso & Pedrajo es el resultado de la amistad y pasión por el vino de dos familias. Este clarete de mezcla varietal inusual fermenta con levaduras salvajes y madura un año en bodega. Es anaranjado, complejo e intenso, con notas de guinda, melocotón, especias y pólvora, sobre un paladar rico y textural. Serio y delicioso. **27,50€**

SUERTES DEL MARQUÉS ROSADO

puntos **94**

Añada: 2023

Denominación:
Valle de La Orotava

Variedad:
Listán negro

Bodega Suertes del Marqués

Santa Cruz de Tenerife (Tenerife)

suertesdelmarques.com

Pocas bodegas transmiten con tanto éxito su origen como Suertes del Marqués: cuando pensábamos que no podía sorprendernos más, aparece este gran rosado. Prensado suave y fermentación en barricas usadas durante un año, es complejo, con estructura, sin renunciar a la fruta y jugosidad. Ha llegado para quedarse. **24€**

TÉMIDE 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de España

Variedad:
Malvasía y moscatel

Bodega Lebulc Celler

Fontanars dels Alforins (Valencia)

El proyecto personal de Luca Bernasconi –hostelero italiano en Valencia– junto a Javi Revert. De malvasías viejas en vaso ecológico y secano, fermenta con sus pieles y madura en barricas grandes tres meses. Es dorado, con albaricoque, flores secas y resinas y una boca fresca, firme y aterciopelada. Muy mediterráneo. **19,45€**

TRES NAVÍOS ROSADO 2022

puntos **92**

Añada: 2022

Denominación:
VT Castilla y León

Variedad:
Tempranillo, viura, verdejo, jerez y claret

Bodega Barco del Corneta

La Seca (Valladolid)

barcodecorneta.com

Barco del Corneta no solo elabora blancos espectaculares. Este clarete mezcla tempranillo con variedades blancas sexagenarias en prensa directa, fermentando en fudre y reposando seis meses sobre sus lías. Estructurado, equilibrado, refrescante y especiado, con textura caliza y aromas de manzana, hinojo, apio y popurrí. **18,50€**

VIÑA POMAL ROSADO

puntos **91**

Añada: 2023

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Garnacha y viura

Bodegas Bilbaínas

Haro (La Rioja)

15bodegas.com



Bodegas Bilbaínas, una de las bodegas riojanas de referencia, se adentra en el mundo de los rosados con esta mezcla de garnacha y viura. Elaborado mediante sangrado, conserva todos los aromas frutales y la frescura. Notas de fruta roja fresca, paso agradable y buena acidez; un clásico moderno. **7,95€**

VIÑA TONDONIA GRAN RESERVA 2010

puntos **96**

Añada: 2010

Denominación:
DOCa Rioja

Variedad:
Garnacha, tempranillo y viura

Bodega R. López de Heredia

Haro (La Rioja)

lopezdeheredia.com

No requiere presentación. Viña Tondonia, tampoco. Su rosado es ya un mito. De uva blanca y tinta procedentes de viñas viejas, madura en roble americano cuatro años. Es anaranjado y muy complejo, con frutos secos, clavo, naranja y bayas deshidratadas, y una boca intensa, satinada y eterna. Buscadísimo. **170€**

VIÑA ZORZAL ROSADO GARNACHA

puntos **92**

Añada: 2023

Denominación:
Navarra

Variedad:
Garnacha

Bodega Viña Zorzal

Corella (Navarra)

vinazorzalwines.com

Viña Zorzal elabora este rosado de la forma tradicional navarra, de garnacha y mediante sangrado lento del mosto. No realiza ningún tipo de crianza pero sí hay trabajo con lías para conseguir textura y volumen. Tiene notas de fresas silvestres, autenticidad y carácter, siendo fresco, divertido y elegante. **8€**



ESPECIALES

Hay vinos cuya clasificación es más compleja, pues se salen de las etiquetas convencionales y tienen más que ver con la innovación y el hedonismo. Para las bodegas que los elaboran son, muchas veces, su 'ojito derecho'. Reunimos aquí los mejores de crianza biológica, oxidativos, olorosos, amontillados y dulces de nuestro país.

- Vino oloroso
- Vino dulce
- Vino ecológico

ABADAL SAGRISTIA C-1

puntos **96**

Añada: SA

Denominación:
Sin DO

Variedad:
Picapoll y mandó

Bodega Abadal

Santa Maria
d'Horta d'Avinyó
(Barcelona)

abadal.net

La Masía Roqueta alberga un tesoro subterráneo, barricas de vino ranci que han servido para mantener un maravilloso patrimonio. Elaborado mediante un 'coupage' de cuatro barricas, es complejo y profundo, con notas de frutos secos. Uno de esos vinos que hace que el tiempo se detenga. **35€**

BROTONS FONDILLÓN GRAN RESERVA 1970

puntos **94**

Añada: NV

Denominación:
Alicante

Variedad:
Fondillón

Bodega Brotóns

Pinoso (Alicante)

vinosculebron.com

Las etiquetas de Brotóns son inconfundibles. Sus fondillones alicantinos representan el tinto dulce histórico de España: monastrell de viñas viejas en vaso, sobremadurado, vinificado y madurado en solera de 1970. Es cobrizo y huele a ciruelas pasas, nueces, especias, lacas y encurtidos, con dulzor, equilibrado y buena acidez. Herencia líquida. **49€**

ARBOLEDILLA LEVANTE

puntos **94**

Añada: SA

Denominación:
Manzanilla
de Sanlúcar

Variedad: Palomino

**Bodega Bodegas
Barbadillo**

Sanlúcar de
Barrameda (Cádiz)

barbadillo.com

Bodegas Barbadillo es un histórico de Sanlúcar con empuje creativo e innovador. Esta manzanilla en rama pasa seis o siete años bajo velo, con un perfil más fresco y afilado que su melliza 'Poniente'. Es seca, delgada y ágil, con notas de marisma, tiza, lúpulo y manzana. Recomendamos probar ambas versiones. **26€**

ARCOS DE MOCLINEJO TRASAÑEJO SECO

puntos **96**

Añada: SA

Denominación:
Málaga y Sierras

Variedad:
Pedro Ximénez

Bodega Dimobe

Moclinejo (Málaga)

dimobe.es

Dimobe es el guardián de algunos de los estilos más históricos de nuestro país, como este trasañejo. Pedro ximénez centenario de los Montes de Málaga, evoluciona 40 años en criaderas y soleras: es seco, complejo y aromático, con lacas, ebanistería, marroquinería y frutos secos tostados. Un vino eterno para la historia. **45€**

AVREO DULCE 1954

puntos **94**

Añada: SA

Denominación:
Tarragona

Variedad:
Garnacha tinta y
garnacha blanca

Bodega De Muller

Reus (Tarragona)

demuller.es

De Muller es la bodega más afamada de vinos rancios. Garnachas tintas y blancas sobremaduradas se vinifican en dulce y alimentan esta solera fundada en 1954. Color caoba cobrizo, huele a sirope de arce, nueces, especias y café; con un sabor dulce, fluido y armónico. Tradición familiar del mediterráneo. **18,50€**

CASTA DIVA COSECHA MIEL

puntos **94**

Añada: 2022

Denominación:
Vino de España

Variedad: Moscatel
de alejandría

**Bodegas Gutiérrez
de la Vega**

Parcent (Alicante)

bodegasgutierrez
delavega.es

Este dulce imprescindible cuenta con devotos gracias a su gran equilibrio y accesibilidad. La vendimia se realiza cuando las uvas están muy maduras, con presencia de pasas. Posterior crianza de quince meses en barricas. Notas de flores, almendras y pastelería, tiene un paso ligero y amable, perfecto para degustar sin prisas. **17€**

CUATRO PALMAS AMONTILLADO

puntos **98**

Añada: SA

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad:
Palomino

**Bodega
González-Byass**

Jerez de la
Frontera Cádiz)

gonzalezbyass.com

Las Palmas muestran la evolución en la crianza biológica. Este amontillado viejísimo lleva más de medio siglo en criaderas y soleras. Es complejísimo y punzante con recuerdos de marisma y yeso, caramelo, ebanistería, nueces y barniz; con un paladar seco, intenso y textural, y un final perfumado y eterno. Legendario. **135,90€**

DE ALBERTO DORADO

puntos **95**

Añada: SA

Denominación:
Rueda

Variedad:
Verdejo

Bodega De Alberto

Serrada
(Valladolid)

dealberto.com

De Alberto fue el primer caso de éxito en la recuperación del estilo dorado, tradicional de la región. Verdejo de crianza oxidativa en damajuanas de cristal y solera. Es ambarino, potente y aromático con notas de pan, frutos secos, lacas y tostados, y un gusto seco y persistente. Ojalá más así. **27€**

**DE LA RIVA
MANZANILLA FINA**
MIRAFLORES

puntos **94**

Añada: SA

Denominación:
Manzanilla-
Sanlúcar de
Barrameda

Variedad: Palomino

Bodega De la Riva

Sanlúcar de
Barrameda (Cádiz)

La unión de dos genios como Willy Perez y Ramiro Ibañez no podía traer más que alegrías. Su Manzanilla Fina procede de la finca Casilla Verde, en el pago de Miraflores. Es intensa y profunda, con notas de avellana y marcado carácter salino, persistente en la boca. Una manzanilla para lograr fervientes devotos. **18€**

FINO CAPATAZ

puntos **94**

Añada: SA

Denominación:
Montilla-Moriles

Variedad:
Pedro ximénez

Bodega Alvear

Montilla (Córdoba)

alvear.es

Elaborado a partir de la uva pedro ximénez, este fino procede de la solera con más envejecimiento de los 'finos' de la familia Alvear que, después de tener una crianza biológica de 12 años, todavía mantiene vivo el velo de flor. Notas yodadas, de almendras tostadas, en boca es sutil y persistente. **22€**

**DIMOBE MÁLAGA
DULCE**

puntos **92**

Añada: SA

Denominación:
Málaga y Sierras

Variedad: Moscatel
y pedro ximénez

Bodega Dimobe

Moclinejo (Málaga)

dimobe.es

Dimobe es el campo de experimentación del incansable Antonio Muñoz Cabrera. Las uvas reinas de los dulces andaluces crecen en colinas de pizarra y maduran cinco años en roble americano viejo. Rico, equilibrado y fluido, huele a frutos secos, pasas, azahar y mermelada de naranja. Dulzor tradicional sin empalagar. **13€**

**FRASQUITO RESERVA
EN RAMA**

puntos **93**

Añada: SA

Denominación:
Lebrija

Variedad: Palomino

**Bodega
González Palacios**

Lebrija (Sevilla)

gonzalez
palacios.com

La bodega de Lebrija. Un patrimonio único en las marismas del Guadalquivir. Palomino sobre suelos de albariza, elaborado bajo velo de flor en sistema de solera de unos 50 años. Punzante, con almendra cruda, manzana y tiza, y sorprendentemente fresco, con viveza y alcohol bien integrado. Palomino digno de explorar. **19,95€**

**DOLÇ DE VEREMA
TARDANA 2022**

puntos **95**

Añada: 2022

Denominación:
Terra Alta

Variedad:
Garnacha blanca

Bodega Edetària

Gandesa
(Tarragona)

edetaria.com

Edetària elabora con maestría todas las garnachas en uno de sus epicentros, Terra Alta, zona de rancios y mistelas. Esta garnacha blanca se sobremadura y tiene un perfil nítido y frutal: resinoso, cítrico y lacado con notas de tarta tatin y un gusto jugoso, rico, tenso y refrescante. Verdaderamente delicioso. **45€**

**GRAN BARQUERO
OLOROSO**

puntos **93**

Añada: SA

Denominación:
Montilla-Moriles

Variedad:
Pedro ximénez

**Bodega
Pérez-Barquero**

Montilla (Córdoba)

perezbarquero.com

La gama Gran Barquero es clara, accesible y brinda un placer indiscutible. Este pedro ximénez de crianza oxidativa envejece casi tres décadas en botas de roble americano. Es equilibrado y armónico, con avellanas tostadas, pastelería y barniz, y un paladar rico y seco de matiz abocado. Oloroso montillano de iniciación. **22€**

LA BOTA DE FINO 115

puntos **95**

Añada: SA

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: Palomino

**Bodega
Equipo Navazos**

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

equipo
navazos.com

Equipo Navazos es el tándem de Eduardo Ojeda y Jesús Barquín. Este palomino de Macharnudo Alto se crió ocho años bajo velo hasta agosto de 2022. Recuerda a fino viejo: dorado, manzana asada, esparto mojado, tiza y resina, con un gusto rico, lleno, intenso y persistente. Un espectáculo. **39€**

LA CAÑADA PX

puntos **96**

Añada: SA

Denominación:
Montilla-Moriles

Variedad:
Pedro ximénez

**Bodega
Pérez-Barquero**

Montilla (Córdoba)

perezbarquero.com

Pérez Barquero lleva elaborando vinos en Montilla desde 1905, y guarda joyas como esta. Pedro ximénez pasificado mediante asoleo, envejece 25 años en criaderas y soleras. Oscuro, elegante y complejo huele a sultanas, higos secos, miel e iglesia, y es denso, dulce y de textura oleosa. Modelo universal de PX. **43,50€**

LA HONDA AMONTILLADO EN RAMA

puntos **96**

Añada: SA

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad:
Palomino fino

Bodegas Osborne

El Puerto de Santa
María (Cádiz)

osborne.es

Amontillado en rama que probablemente fue fundado a partir de la solera de Fino la Honda en 1852. Con una edad media de 22 años, las uvas de palomino fino provienen del mítico pago jerezano de Balbaína. Notas características de avellana y caramelo, en boca combina potencia con gran elegancia y longitud. **48€**

LEBRIJA OLD 1986

puntos **95**

Añada: 1986

Denominación:
Lebrija

Variedad: Palomino

**Bodega
González Palacios**

Lebrija (Sevilla)

gonzalez
palacios.com

González Palacios se hace eco de la leyenda según la cual Lebrija la fundó el dios Baco. Este palomino pasa tres décadas de crianza oxidativa en botas de medio siglo: discreto y elegante, con frutos secos, barnices y ebanistería, es intenso, ácido y salino. Vino único de tiempo y concentración. **75€**

LEONA MANZANILLA

puntos **93**

Añada: SA

Denominación:
Manzanilla de
Sanlúcar

Variedad: Palomino

**Bodegas
Viuda de Manjón**

Sanlúcar de
Barrameda (Cádiz)

leonasherry.com



Leona de Mergelina y Gómez de Barreda fundó en 1846 la que llegaría a ser una de las más importantes bodegas locales, Bodegas Viuda de Manjón. Hoy la quinta generación se hace cargo respetando el carácter de la casa. Manzanilla canónica, seca y deliciosa, con notas de almendra y trago placentero. **14€**

MARÍA DEL VALLE SOLERA FINA

puntos **92**

Añada: SA

Denominación:
Montilla-Moriles

Variedad:
Pedro ximénez

**Bodega
Gracia Hermanos**

Montilla (Córdoba)

bodegasgracia.com

Gracia Hermanos fue fundada por Francisco Gracia Naranjo, perito químico. Este fino de PX, cultivado sobre suelos blancos en las ondulaciones de Moriles, pasa unos siete años en una solera de 1975. Tímido, con yeso, esparto y manzana, es muy seco, delgado, ágil y persistente, con textura tizosa. Recuerdos de albero. **11,95€**

MEMÒRIES CAL BORRÀS

puntos **98**

Añada: SA

Denominación:
Priorat

Variedad:
Garnacha blanca

**Bodega Costers
del Priorat**

El Molar (Tarragona)

costersdel
priorat.com

Costers del Priorat elabora blancos, tintos y rancios en El Molar, Tarragona. Este dulce familiar de garnacha blanca, procedente de una finca homónima en Bellmunt, viene mezclando añadas desde 1941. Es complejo, graso y armónico, con orejones, nuez pecana y notas tostadas. Añejo y eterno: la joya de la familia. **116€**

MOLINO REAL 2020

puntos **96**

Añada: 2020

Denominación:
Málaga y Sierras

Variedad: Moscatel

**Bodega Cía. de
Vinos Telmo
Rodríguez**

Competa (Málaga)

telmo
rodriguez.com

Telmo revisita los históricos 'mountain wine' malagueños. Moscatel asoleado de viñas viejas en laderas pizarrosas en altitud frente al Mediterráneo: fermenta lentamente en bodega y huele a limón, miel, jazmín, melocotones y resinas, con un gusto frutal, refrescante y largo. Néctar naturalmente dulce para tomar ya o guardar. **52€**

MOMENTOS NATURALMENTE DULCE 2022

puntos **93**

Añada: 2022

Denominación:
Islas Canarias

Variedad:
Marmajuelo

Bodegas Ferrera

Arafo (Santa Cruz
de Tenerife)

bodegas
ferrera.com

Bodega con casa rural y granja en cultivo ecológico. Su marmajuelo de vendimia tardía procede de la finca La Chozza, a 400 metros de altitud. Fermentado con sus pieles, es dorado, dulce, salino, equilibrado y fresco, con notas a mango, orejones y miel. Un vino especial de rendimientos muy limitados. **30€**

NIÑO PERDIDO MADRE #2 LAÍN

puntos **93**

Añada: SA

Denominación:
Vino de España

Variedad: Garnacha

**Bodega
La Calandria**

Murchante
(Navarra)

lacalandria.org

La Calandria se especializa en 'pura garnacha'. Sus 'Niños perdidos' son rancios tradicionales navarros y aragoneses, como este de la familia Laín. Cobrizo con guinda en licor, lacas, pecanas, especias e incienso, es seco, ácido y largo, con recuerdos de almendra amarga y cereza amarena. Un vino contra el olvido. **29€**

O LUAR DO SIL TOSTADO

puntos **98**

Añada: 2021

Denominación:
Valdeorras

Variedad: Godello

**Bodega
O Luar do Sil**

Seadur - Larouco
(Orense)

pagodelos
capellanes.com



La familia de Rodero Villa recupera el vino más famoso de España en el Medioevo: el tostado gallego. Los racimos se cuelgan a deshidratar para vinificarse y madurar en bodega. Intenso, concentrado, oleoso y dulce, huele a miel de castaño, membrillo, flores y especias, con una acidez brillante. Historia viva. **115€**

PEDRO XIMÉNEZ 1927

puntos **94**

Añada: SA

Denominación:
DOP Montilla-
Moriles

Variedad:
Pedro ximénez

Bodegas Alvear

Montilla (Córdoba)

alvear.es



Variedad y bodega emblemáticas de Andalucía, un tándem destinado a la gloria. La uva se pasifica al sol y el vino procede de la solera emblemática de la casa, que data de 1927. Es denso, pleno de aromas a chocolate, higos y notas tostadas. Un trago delicioso que debe ser disfrutado como merece. **15,70€**

SACRISTÍA AB MANZANILLA

puntos **94**

Añada: SA

Denominación:
Manzanilla
de Sanlúcar

Variedad:
Palomino

**Bodega
Antonio Barbadillo**

Sanlúcar de
Barrameda (Cádiz)

Antonio Barbadillo selecciona y embotella botas con un gusto certero. Esta manzanilla procedente de Bodegas Yuste, es una saca de 2021 con matices dorados. Huele a tiza, marisma, manzana y especias, y es seco, ágil y delgado, pero con materia; largo, mineral y persistente. Una manzanilla madura y representativa, pero singular. **16€**

SANTA PETRONILA AMONTILLADO

puntos **94**

Añada: SA

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: Palomino

**Bodega
Santa Petronila**

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

santapetronila.com

Santa Petronila es la bodega más pequeña de Jerez. Este amontillado se siente joven pero perfumado. Pasa una década bajo velo y ofrece notas de ebanistería, nueces, barniz y tostados. Es rico, largo y armónico, con un sabor persistente de especias y frutos secos. El placer se sirve en botella pequeña. **27€**

SANTA PETRONILA FINO

puntos **93**

Añada: SA

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: Palomino

**Bodega
Santa Petronila**

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

santapetronila.com

Todos los vinos de Santa Petronila se embotellan en rama, sin filtrar. Este fino, procedente de Macharnudo, tiene carácter propio: reflejos dorados, aromas de melocotón, manzana golpeada y encurtidos. Es seco, lleno, amplio y salino, con una nota salvaje y única de pimienta blanca. Saca 800 botellas al año. **20€**

SOLEAR EN RAMA INVIERNO 2016 MAGNUM

puntos **96**

Añada: SA

Denominación:
Manzanilla
de Sanlúcar

Variedad: Palomino

**Bodegas
Barbadillo**

Sanlúcar de
Barrameda (Cádiz)

barbadillo.com

Cuatro sacas anuales etiquetadas con diferentes aves de Doñana. Tras nueve años bajo velo, este magnum lleva otros tantos madurando. Es añejo, complejo y dorado, con notas de cera, yeso mojado, anacardos, curry de algas y manzana asada; muy seco y salino, con amargor y calidez persistentes. Un envejecimiento envidiable. **40€**

TAUROMAQUIA OLOROSO

puntos **92**

Añada: SA

Denominación:
Montilla-Moriles

Variedad:
Pedro ximénez

**Bodega
Gracia Hermanos**

Montilla (Córdoba)

bodegasgracia.com

Bodega familiar fundada en 1959 en Montilla. Este Oloroso de pedro ximénez pasa tres décadas de crianza oxidativa en solera. Es seco y elegante, con notas de flores marchitas, especias, frutos secos y orejones, y un contrapunto goloso, graso y textural con recuerdos de pasas. Solo 3.000 botellas. **24,90€**

TAUROMAQUIA PX SUPERIOR

puntos **93**

Añada: SA

Denominación:
Montilla-Moriles

Variedad:
Pedro ximénez

**Bodega
Gracia Hermanos**

Montilla (Córdoba)

bodegasgracia.com

Gracia Hermanos es famosa por su gama Tauromaquia. Las uvas de pedro ximénez se deshidratan por asoleo, se vinifican en dulce y se crían en bota uno siete años. Es jugoso con notas balsámicas, de naranja y especias, dulce, amielado y denso, pero ágil. Como un zumo de pasas. **24,90€**

TÍO PEPE EN RAMA 2024

puntos **95**

Añada: SA

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: Palomino

**Bodega
González-Byass**

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

gonzalezbyass.com

Icono jerezano y de la cultura popular española. Palomino de Carrascal y macharnudo, cuatro años bajo velo, botas seleccionadas y cada saca anual, sin filtrar, con una etiqueta diferente. Es fresco y punzante con notas de manzana, yeso, levadura y especias, y un paladar seco, mineral y persistente. Digno de colección. **18,7€**

TRADICIÓN FINO MAGNUM

puntos **95**

Añada: SA

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: Palomino

Bodegas Tradición

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

bodegas
tradicion.es

Tradición tiene un archivo histórico y una pinacoteca envidiables: sus criaderas guardan vinos de una vejez media altísima, y su fino pasa más de una década bajo velo. Esta saca de Otoño 2023 es elegante y complejísimo, con ebanistería, esparto y frutos secos. Finura, armonía y persistencia... Lo tiene todo. Magnum. **71€**

TRADICIÓN PALO CORTADO

puntos **98**

Añada: SA

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: Palomino

Bodegas Tradición

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

bodegas
tradicion.es

Bodegas Tradición es el arquetipo de maestría en la crianza sin viñedos en propiedad. Su Palo Cortado tiene muchos más años que los 30 VORS de la etiqueta. Es contenido pero complejo, con lacas, marroquinería, ebanistería y frutos secos, y una boca intensa, potente, sávida y salina. Síndrome de Stendhal. **122€**

TRADICIÓN PX

puntos **95**

Añada: SA

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad:
Pedro ximénez

Bodegas Tradición

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

bodegas
tradicion.es

Pepe Blandino regenta, como capataz de esta bodega, más de cuatro siglos de historia. Su PX surge de una solera con veintidós años de media, la más joven de la casa. Huele a iglesia, incienso, pasas y naranja amarga con un paladar armónico, rico y potente. Entre los mejores dulces jerezanos. **90€**

WILLIAMS & HUMBERT FINO 2017

puntos **94**

Añada: 2017

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: Palomino

**Bodega Williams
& Humbert**

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

williams-
humbert.com

Paola Medina es la artífice de esta gama de jereces de añada y en rama. Elaborada con palominos de Carrascal y seis años en bota, esta saca de junio 2023 es dorada, compleja y madura. Seco, equilibrado, largo y persistente, recuerda a manzana, naranja seca, almendra, pan y ebanistería. Único. **18,50€**

WILLIAMS & HUMBERT PALO CORTADO 2002

puntos **95**

Añada: 2002

Denominación:
Jerez-Xérès-Sherry

Variedad: Palomino

**Bodega Williams
& Humbert**

Jerez de la
Frontera (Cádiz)

williams-
humbert.com

Williams & Humbert se fundó en 1877, famosa por sus brandies y vinos de Jerez. Este Palo Cortado de añada, fermentación espontánea y dos décadas en bota sale en rama. Es fragante con barniz, ebanistería, manzana, canela y nuez, y una boca seca, potente y concentrada con aromas de levadura. Canónico e iconoclasta. **65,91€**

CUANDO LAS PALABRAS IMPORTAN

El mundo del vino cuenta con su propia terminología, que es tremendamente rica y variada. Se utiliza tanto para definir los métodos de elaboración como para calificar los componentes y los diversos matices del resultado

Por MC Moreno

ABIERTO: Vino con una intensidad de coloración más débil de la normal.

ABOCADO: Vino ligeramente dulce por tener restos de azúcar al no haber fermentado la totalidad de los que contenía el mosto.

ACERBO: Vino áspero al gusto, duro y ácido, resultado de uvas cosechadas antes de tiempo.

ACETALDEHÍDO: Sustancia de olor penetrante que surge en los vinos que han estado de manera prolongada en contacto con oxígeno durante su crianza o fermentación.

ACIDULADO: Calificativo derivado de la cata de un vino de fuerte acidez.

ACORCHADO: Vino que tiene cierto olor a corcho.

ACUOSO: Con escaso cuerpo y estructura, y porque el año ha sido lluvioso o por añadirse agua en su producción. Débil, desequilibrado.

AFRUTADO: Con perfume agradable que recuerda a la fruta debido a una uva bien madurada.

AGRESIVO: Vino duro y áspero, con excesiva acidez y gran astringencia tánica.

AHILADO: Vino viscoso, que hace hebra por haberse maleado por una enfermedad.

AIREADO: Que ha perdido parte de sus aromas por una inapropiada exposición al aire.

ALEGRE: Vino vivo, acidez refrescante y aroma limpio aroma.

AMABLE: Vino blanco muy afrutado que posee un buen equilibrio.

AMPLIO: Vino pleno y completo en boca, rico en matices y con sabor persistente.

ANIMAL: Aromas producidos por una larga conservación en

botella y que se asocia a una falta de limpieza, con recuerdos del olor del cuero, de la piel o similares.

AÑEJO: Vino con prolongada estancia en bodega o botella.

APLANADO: Con los valores organolépticos bajos o apagados, como resultado de un trasiego o filtrado.

ARDIENTE: Vino que, por su excesiva graduación, produce en boca sensación de calor o ardor.

ÁSPERO: Vino con exceso de taninos que lo hacen astringente, duro y ácido.

BLANDO: Vino sin consistencia, de escasa acidez y carente de personalidad.

BOTA DE JEREZ: Recipiente de madera que se utiliza en Jerez para la crianza del vino, de 550 ó 600 litros.

BRUT: Vino espumoso natural que tiene menos de 15 gr/l de azúcar residual.

BRUT NATURE: Cava sin adición de azúcares en el licor de expedición, y por lo tanto muy seco.

CÁLIDO (CALIENTE): Vino que, por su alta graduación, produce sensación de calor.

CARGADO: Vino con excesivo alcohol o azúcar, que resulta demasiado denso.

CARNOSO: Vino completo y bien estructurado, que llena la boca.

CASTA: Vino noble, elaborado de forma que resalta los valores de la cepa.

CERRADO: Vino que, por tener escaso desarrollo, apenas posee características olorosas.

COLOR: Hay casi tantos como tipos de vinos y dependen de los polifenoles, que se hallan en la piel, pulpa, pepitas y raspones de las uvas. Estos son algunos:

acerado
piel de cebolla
pajizo
verdoso
amarillo
oro
yodo
marrón
caoba
ámbar
cobre pálido
cobre
naranja amarillo
naranja
naranja salmón
rosa franco
rosa medio
rosa fresa
frambuesa
cereza
violeta burdeos
carmesí
rubí
púrpura
picota
rojo tinto
rojo óxido
tostado
tostado profundo
teja
granate

COMPLEJO: Vino que ofrece una extensa gama de aromas y sabores, pero armónicos y equilibrados.

CORONA: Círculo de burbujas que se forma en la superficie de los vinos espumosos junto a la pared de la copa.

CORPULENTO: Vino con cuerpo, estructura y pronunciada personalidad.

CORTO: Con sabor débil, sin intensidad y que dura poco.

CREMOSO: Sensación que recuerda a la vainilla caramelizada.

CRIANZA: Procesos físicos por los que el vino evoluciona adquiriendo cualidades positivas o mejorando las que ya tenía. | Vino al menos en su tercer año de elaboración que ha permanecido doce meses como mínimo envejeciendo en bodega de roble.

CRISTALINO: Vino límpido, transparente en grado máximo y de gran luminosidad.

CRUDO: Vino demasiado joven que todavía no ha desarrollado sus características.

CUBIERTO: Tinto muy oscuro, compacto y poco transparente.

DELGADO: Vino de vides de poca calidad, con sin apenas cuerpo pero de acidez elevada.

DESCARNADO: Vino con poco sabor.

DESPOJADO: Vino al que un exceso de clarificación le ha dejado con el sabor menguado.

DESVÁIDO: Vino de poca consistencia en el paladar.

DESVÁN: Olor que evoca a madera vieja y polvo, que suele darse en vinos viejos con más de diez años en botella que han sido envejecidos durante largo tiempo en bodegas muy usadas.

DURO: Vino excesivamente tánico y astringente, con exceso de acidez.

EMPIREUMÁTICO: Vino con regusto nada agradable a mohoso, humedad, humo u olor a tostado.

ESPESO: Gordo, de gran cuerpo y compacta estructura, recio.

EXPRESIVO: Vino con personalidad, que presenta características claras y definidas.

EXTRA BRUT: Vino espumoso que tiene menos de 6 gr/l de azúcar residual.

EXTRASECO: Vino espumoso que tiene 15-20 gr/l de azúcar residual.

FATIGADO: Vino recién trasegado, filtrado, etc., por lo que sus aromas y gustos se muestran debilitados.

FORRADO: Vino con abundante glicerina, que lo suaviza.

FRESCO: Vino normalmente joven y blanco con acidez y alcohol equilibrados, lo que da una sensación de frescor a la boca.

FUERTE: Vino con cuerpo, generoso y de alto contenido alcohólico que provoca una sensación intensa en boca.

GASIFICADO: Vino espumoso al que se le ha añadido artificialmente gas carbónico.

GENEROSO: Producto

●●● elaborado con prácticas especiales (incluida la adición de alcohol) a partir de variedades selectas, y con graduación alcohólica de 14 a 23°. | Vino autóctono español que se obtiene a partir de variedades selectas, según procesos tradicionales de crianza biológica y cuya graduación alcohólica es superior al 15% vol.

GERANIOL: Olor que recuerda al de las hojas de geranio, producido por degeneración del ácido sórbico.

GLICÉRICO: Vino rico en glicerina que resulta suave, sedoso, untuoso y con buen paso de boca. Este vino deja lágrimas en la copa.

GORDO: Espeso.

GRAN RESERVA: Vino tinto que envejece durante al menos 24 meses en barricas de roble y 36 meses más en botella. En el caso de los blancos y rosados, el período mínimo es de 48 meses en madera y botella.

GRANVÁS: Vino espumoso que sufre la segunda fermentación en depósitos grandes y no en botellas, como suele hacerse en el método tradicional.

GRUESO: Vino ordinario, con mucho color y robusto.

HOLANDA: Aguardiente incoloro y aromático que se obtiene de la destilación del vino para elaborar brandy.

HUECO: Vacío, sin nada que aportar de aroma y sabor.

INCISIVO: Con exceso de acidez.

LÁGRIMA: Marca de aspecto oleoso que dejan los vinos ricos en glicerina y alcohol en la pared de la copa. | Vino elaborado con el mosto de la uva, obtenido sin prensado mecánico.

LARGO: Vino persistente, que

mantiene las sensaciones en boca mucho tiempo después de ser ingerido.

LÍAS: Sedimentos amarillentos que deja el vino tras su fermentación en las barricas. | Sabor a lías: Sabor desagradable debido a una elaboración defectuosa.

LLENO: Vino con gran paladar, que colma la boca, estructura adecuada y alta graduación alcohólica.

MANCHADO: Vino blanco con ligeros tonos de color tinto.

MÉDIUM: Vino dulce elaborado en las denominaciones de origen andaluzas occidentales mediante la adición de Pedro Ximénez a un vino oloroso.

MUDO: Vino que no dice nada, insulso, carente de aromas.

NERVIO: Vino con carácter, cuerpo, ácido, punzante.

NOTAS BIOLÓGICAS: Aroma de levaduras de fermentación en vinos jóvenes, sobre todo en blancos.

NOTAS MINERALES: Que posee un ligero matiz que recuerda a la arena, las piedras calientes o la pizarra.

NOTAS TROPICALES: Aromas dulzones de vinos blancos cuyas uvas han madurado rápidamente, pareciéndose a frutas dulces de escasa acidez.

OLEOSO: Vino muy denso a la vista, de alta graduación alcohólica y suele ser dulce.

PAGO: Terreno de viñedo con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, y que confiere especiales características al vino.

PASTOSO: Vino dulce,

denso, de gran cuerpo, que llena la boca.

PENETRANTE: Vino de gran viveza e intensidad aromática.

PERSISTENTE: Vino con aromas cuya intensidad se mantienen mucho tiempo en boca después de degustados.

PESADO: Vino muy alcohólico y con exceso de taninos, poco agradable y difícil de tomar.

PETILLANT: Vino ligeramente efervescente, en el que se percibe un ligero picorcillo causado por pequeñas burbujas de carbónico, aunque sin llegar a ser un vino de aguja.

PIEL DE NARANJA: Aroma picante y frutal.

PLANO: Vino de escaso cuerpo, estructura viveza y acidez que resulta desequilibrado y sin contraste en la boca.

PUNTAS DE ALCOHOL: Ligeramente exceso de alcohol que se aprecia en la lengua pero que no daña el conjunto.

PUNZANTE: Aroma intenso y volátil propio de los vinos con crianza en flor.

QUEBRADO: Vino alterado en su estructura que Recio: Con cuerpo.

REDONDO: Vino bien criado, con todas sus características equilibradas y en armonía.

REDUCIDO: Aroma de un vino producido en ausencia del aire en su larga permanencia en botella (cuero viejo, tabaco, vainilla, canela, cacao, desván, etc).

RESERVA: Vino sometido a un período concreto de crianza en madera y botella. Para poder ser calificado como reserva, un vino tinto debe permanecer durante un mínimo de 36 meses en barrica y botella, de los cuales al

menos 12 deben transcurrir en barricas de roble. Para blancos y rosados el período de crianza mínimo es de 24 meses, al menos 6 de ello en barrica de roble.

REDUCCIÓN: Proceso químico por el que el vino envejece sin presencia de oxígeno. El vino consume sólo el oxígeno contenido en el envase y madura lentamente.

RETROGUSTO: Conjunto de sensaciones que deja el vino en boca y garganta, después de ser ingerido.

RETRONASAL: Es el aroma de menor intensidad que el olfato que se percibe por vía interna desde el paladar cuando respiramos por la boca con una pequeña cantidad de vino en la cavidad bucal.

ROBUSTO: Vino de sólido cuerpo y buena estructura.

ROMO: Ausencia de aroma.

ROSARIO: Cadena lenta, ascendente y cadenciosa de burbujas de un vino espumoso.

SECO: Con pocos azúcares residuales (menos de 2 gr/l) que no se aprecian en la degustación. | Vino espumoso que tiene entre 20 y 35 gr/l de azúcar residual. | Vino que ha realizado plenamente su fermentación.

SEDOSO: Suave, aterciopelado

SEMIDULCE (O SEMISECO EN LOS ESPUMOSOS): Vino que tiene entre 30-50 gr/l de azúcar residual.

SEMISECO: Son aquellos vinos que contienen 5 a 15 gr/l de azúcares residuales o, en el caso de los espumosos, 30-50 gr/l de azúcar residual.

SOFISTICADO: Vino con aromas foráneos

SUAVE: Vino sedoso y aterciopelado, con un toque graso y de tacto muy agradable.

SUTIL: Delicado, refinado y elegante.

TERPÉNICO: Vino con aromas densos y profundos.

TERROSO: Olor o sabor entre la arcilla y el polvo que evoca a la tierra, producto de una mala filtración. Es característico de los vinos tintos elaborados con uvas maduras y de notable graduación alcohólica.

TIERNO: Vino sin hacer.

TRANQUILO: Vino que ha terminado su fermentación y que no muestra gas carbónico.

UNTUOSO: Vino pleno y graso, de estructura sólida, cuerpo sedoso y ligeramente dulzón de algunos vinos dulces.

VARIETAL: Tipo de vino en los que sus tres cuartas partes está elaborado con una misma variedad de uva que lo dotan de características aromáticas de la cepa.

VELADO: Turbio, con poca limpidez.

VIGOROSO: Con cuerpo, con condiciones organolépticas potentes.

VINOSO: Con aroma y carácter naturales, que produce una sensación reconfortante y saludable muy propia del vino.

VISCOSO: Poco fluido debido a su alto contenido en azúcares.

VIVAZ: Vino con la acidez idónea y con buen gusto en boca.

VIVO: Vino que destaca por sus colores luminosos y brillantes y que reflejan su juventud.

VUELTO: Vino alterado, agriado y con un olor a col fermentada.



 *Milla de oro del Vino*
PROVINCIA DE VALLADOLID



REFERENCIA DE ENOTURISMO INTERNACIONAL EN ESPAÑA

WINE-MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | GUSTAR
El vino sólo se disfruta con moderación

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
Desde 1858



Amor y respeto
por el vino
desde 1858

