

NUESTROS MEJORES VINOS

# LA GUÍA

•MMVI•

TodoVino  
Tu sumiller particular

D.O. Ribera del Duero

561

## BODEGAS Y VIÑEDOS JUAN MANUEL BURGOS

Aranda, s/n. 09471 Fuentelcesped (Burgos)

Tel: 635 525 272 Fax: 947 557 443

juanmanuelburgos@hotmail.com

Año de Fundación: 2000 Enólogo: Juan Manuel Burgos

Producción total en botellas: 30.000

Parque de barricas: 120 barricas de roble francés

### Comentario sobre la bodega

Esta joven bodega, por fundación y propietario, es lo que se dice una auténtica bodega de "autor". De sus 14 hectáreas de viñedo nacen tres vinos, tres ideas, tres interpretaciones distintas, dependiendo de la edad y de la selección de la uva. Elabora tres vinos de limitada producción, que a la espera de estrenar su nueva bodega, se han elaborado en las instalaciones de una de las bodegas que Juan Manuel Burgos, propietario y enólogo, asesora.

### Sus vinos



### Avan Concentración, Tinto 2003

18-30 €



2000: ●



Tipo de Suelo: Arenoso-calcareo.

Varietades: 100% Tinta del País.

Elaboración y crianza: 16 meses en barrica y resto en botella.

Botella: Bordelesa de 75 cl.

Grado: 14,5% vol.

Producción: 9.000 botellas.

### La cata

Vista: Negro picota con ribetes jóvenes.

Nariz: Aromas de fruta en licor, recuerdos de café, especias (vainilla), maderas aromáticas, caramelo y torrefactos.

Boca: Goloso, sabroso, fino, taninos maduros de calidad, recuerdos balsámicos, equilibrado y con maderas bien ensambladas. Muy frutal.

Temperatura de Servicio: 17° C.

Consumo: Hasta 2012.

### Comentario sobre el vino

Es para nosotros el más expresivo y logrado de la bodega. Como su nombre indica es un vino potente y concentrado, con una amplia y elegante gama aromática, frutal, balsámica y de excelentes maderas. Su boca es amable, de grata madurez y paso envolvente y aromático. Destaca la armonía fruta madera.

NUESTROS MEJORES VINOS

# LA GUÍA

•MMVI•

TodoVino  
Tu sumiller particular

562

D.O. Ribera del Duero



## AVAN CEPAS CENTENARIAS, Tinto 2003

45-60 €

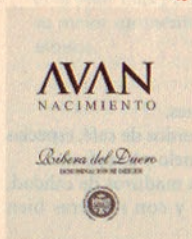
**Tipo de Suelo:** Arenoso.  
**Variedades:** 100% Tinta del País.  
**Elaboración y crianza:** 16 meses en barrica y resto en botella.  
**Botella:** Bordelesa de 75 cl.  
**Grado:** 14,5% vol.  
**Producción:** 1.100 botellas.

### La cata

**Vista:** Picota amarotado.  
**Nariz:** Fino en nariz, aromas de fruta en confitura, bombón, balsámicos, tostados, farmacia y notas de montebajo.  
**Boca:** Sabroso, muy fresco, láctico y balsámico, amplio paso y final con un tanino de calidad por domar. Recuerdos de café y toque medicinal.  
**Temperatura de Servicio:** 17° C.  
**Consumo:** Hasta 2011.

### Comentario sobre el vino

El vino de más limitada producción es además la estrella de la casa. Como su nombre indica, proviene de cepas centenarias de las que ha sabido extraer su excelente complejidad y potencia aromática. Una añada elegante, expresiva, con una abundancia tánica noble y de calidad que deberá pulirse, y un final largo.



## AVAN NACIMIENTO, Tinto 2003

12-18 €

**Tipo de Suelo:** Arenoso-calcáreo.  
**Variedades:** 100% Tinta del País.  
**Elaboración y crianza:** 12 meses en barrica y resto en botella.  
**Botella:** Bordelesa de 75 cl.  
**Grado:** 14,5% vol.  
**Producción:** 21.000 botellas.

### La cata

**Vista:** Negro picota.  
**Nariz:** Fino en nariz, aromas de fruta roja en confitura, maderas ensambladas de calidad, balsámicos, lácticos, tostados y recuerdos de chocolate.  
**Boca:** Sabroso, fresco, suave paso, goloso, taninos de muy buena calidad, grato paso de boca y final amable y elegante.  
**Temperatura de Servicio:** 16° C.  
**Consumo:** Hasta 2008.

D.O. Ribera del Duero

563

### Comentario sobre el vino

Excelente calidad la del vino más asequible y de mayor producción de la bodega. En él destaca un grato carácter frutal, unas ricas maderas y unos aromas golosos. Un genérico, cuyo buen nacimiento merece un lacre.