

El riesgo de crecer

Excedentes en la Ribera del Duero

Ribera del Duero

17

Emilio Moro

Malleolus de Valderramiro 2002

Delicadísimo tanto en los aromas de fruta como en el dominio de la madera, como siempre extraordinaria. La uva expresa el carácter del terruño. En boca posee cuerpo, equilibrio gustativo y un tanino fundente bien trabajado. Comienza su reducción con buen paso, y esto nos incita a guardarlo para disfrutar aún más. 2004 a 2010.

17

Juan Manuel Burgos

Avan Concentración 2001

Se nota que basa todo su trabajo en el viñedo, mucho carácter de fruta que arroja casi a la madera. En boca tiene un toque de golosidad que amplía el volumen, muy bien ensamblado y de agradables recuerdos finales a cuero y humo. 2004 a 2010.

17

Los Astrales

Los Astrales 2001

Diseño que se acerca al gusto europeo. Sobresale la fruta joven, plétórica de expresión, con pinceladas de madera nueva muy bien puesta. En boca se atenúa su jugosidad, recorrido pleno y final frutoso con notas de humo. 2004 a 2008.

17

Pago de los Capellanes

Finca el Picón 1999

Perfume poderoso y complejo que se desarrolla con intensidad. Notas de café y cacao, con un fondo de sotobosque y trufa. Magnífica paleta aromática. Su paso es carnoso, suave de taninos, aunque guarda vigor, con una espléndida frutuosidad final. 2004 a 2010.

17

Real Sitio de la Ventosilla

Prado Rey Elite 2001

Deja ver su evolución con dignidad, todavía mantiene fruta fresca, hay recuerdos de la gama animal y tabaco de pipa, cuero usado. Complejo y bien desarrollado. En boca es mucho mejor, suave, equilibrado, glicérico, con un largo recorrido que nutre las papilas y restos de tanino que aumentan su vida. 2004 a 2009.

17

Señorío de Nava

Finca San Covate Reserva 1999

Expresión magnífica, notas de cuero y tabaco, con una madera estilizada que sabe ceñirse al conjunto de fruta. Intenso. En boca tiene volumen, sin ser excesivo, recupera el tono para mostrar finura dejando un grato recuerdo de humo y trufa. 2004 a 2010.

17

Vega Sicilia

Alión 2001

Un buen año, que se muestra con contundencia, fruta en licor, notas frescas de roble que respetan el conjunto. En boca se nota su buen hacer, peso de fruta y tanino firme que se equilibran con el aporte goloso inicial. Le falta tiempo en botella todavía. 2004 a 2010.

17

Vega Sicilia

Valbuena 5º Año 2000

Es inevitable describir el buen cambio que ha inyectado Javier Ausas, el enólogo de la bodega. Seguramente uno de los mejores «valbuenas» hasta la fecha. Notas finas de fruta madura pero fresca a la vez. Su paso realza el perfil de la frutuosidad, se puede perfilar la silueta con la lengua, muy sedoso y largo. 2004 a 2012.

17,5

Alejandro Fdez. Tinto Pesquera

Pesquera Janus Gran Reserva 1994

Es el prototipo de gran vino guardado al abrigo del oxígeno, con notas animales, fondo de barrica usada y fruta pasa (higos, ciruela). Complejo y fiel a su estilo. En boca destaca por su elegancia, equilibrio y suavidad en todos los aspectos. No es un vino fácil de entrada porque le cuesta mucho abrirse. 2004 a 2009.

17,5

Bodegas y Viñedos del Jaro

Chafandín 2001

Tiene estilo personal, un perfil frutoso muy cuidado, con recuerdos minerales, de regaliz y especias. La madera es simplemente magistral. En boca, a pesar de su volumen, no resulta pesado, al contrario, se agradece el trabajo de los taninos y el equilibrio. Ganará aún más con un tiempo en botella. 2004 a 2011.

17,5

Bodegas y Viñedos del Jaro

Sed de Caná 2001

¡Qué rasgos más expresivos de fruta madura, notas de mermelada que arropan la madera de perfil balsámico! Lo mejor es su paso de boca, envolvente y goloso, con amplia riqueza de matices. Pleno hasta el final. 2004 a 2011.

17,5

Emilio Moro

Malleolus 2001

La apuesta por el mejor clon de Tempranillo tiene sus frutos, es decisivo para la soberbia expresión de este vino. También las notas finas de terruño, cuero y minerales contribuyen. La madera, impecable. En boca resulta aún más espectacular, plétórico y con vigor. Final frutoso, como tiene que ser. 2004 a 2012.

17,5

Hermanos Saстре

Pago de Santa Cruz
Gran Reserva 1996

Reducción impecable, muy complejo y de carácter animal. Aparecen notas de tabaco, trufa, incienso y especias. Un vino espectacular. Asombra su delicadeza, suavidad en el paladar, y una explosión de aromas en el final de boca. Muy equilibrado. 2004 a 2010.

17,5

Hermanos Saстре

Pesus 2001

En la nueva ola de vinos concentrados, dominan los tostados de madera (chocolate), confitura de frutos rojos, regaliz y notas mentoladas que refrescan el conjunto. Poderosa nariz. En boca se mastica, peso de fruta incipiente, tanino de alta calidad que aporta vigor pero que se funde con sutileza. Equilibrio entre golosidad y amargor, sin distorsiones. Un proyecto de futuro. 2004 a 2012.

17,5

Rodero

Carmelo Rodero
Vendimia Seleccionada 2000

Finura y elegancia en la base frutal, madera de buen calibre y perfectamente ensamblada, discreto tostado, notas de pólvora. Magnífica entrada de boca, jugoso, integrado, con volumen que culmina en equilibrio. Aún necesita botella para atemperar su vigor. 2004 a 2011.

18

Julio César Conde Delgado y otros

Neo Punta Esencia 2001

La vendimia nocturna ha tenido espectaculares resultados. Aunque al principio hay fuerte reducción, el desarrollo es magnífico. Maduración al límite, notas de regaliz y clavo con rasgos minerales marcados. Madera excepcional. Jugoso, con vigor tánico que no distorsiona, envolvente, de un granillo de viña vieja en su justa medida que demuestra el acierto de remontados para extraer lo mejor del hollejo. 2004 a 2012.

18,5

Vega Sicilia

Vega Sicilia Único 1994

Soberbia reducción, todo en el convive en perfecta armonía. Necesita ser aireado antes de consumirlo. Característico deje balsámico que le aporta frescura y que realza la frutuosidad. Sin duda, lo mejor es su paso de boca, envolvente en su justa medida, jugoso, glicérico, con un recorrido cautivador. Tiene un tanino justo que presagia un magnífico futuro. Uno de los años excelentes para esta consolidada bodega. 2004 a 2010.

La cata completa la pueden encontrar también en Internet, en nuestra página www.vinum.info/es/catas_avanzada.jsp