

COLECCIÓN

Banco de pruebas

DO Ribera del Duero

93 Nuestro 20 meses
2005 Tinto Barrica

Bodega Díaz Bayo

☎: 947 561 020

32€

👉: 2015

Aunque sea ésta la segunda toma de contacto que tenemos nosotros con esta bodega ribereña, diez generaciones dedicadas al cultivo del viñedo respaldan el saber hacer de la bodega Díaz Bayo, asentada en Fuentelcésped (Burgos). La firma cuenta con 35 hectáreas de viñedo propio, repartidas en Fuentelcésped (28 hectáreas) y San Juan del Monte (7 hectáreas), dos zonas con características propias bien diferenciadas. Las edades de las cepas van de los siete a los 100 años, y se cultivan bajo los dictados de la agricultura ecológica, que inclusive puede recordar más a la biodinámica, puesto que para la cata indican tener en cuenta el calendario lunar. Durante la fase de datos podemos destacar la bonita tonalidad cereza con la que se presenta en la fase visual. En la nariz es de aroma potente, fruta madura, especias dulces, roble cremoso. Boca sabroso, graso, lleno, retronasal afrutado, taninos maduros.

RELACIÓN CALIDAD/PRECIO:

EXCELENTE★★★★★ MUY BUENO★★★★★ CORRECTO★★★

MEJOR MOMENTO PARA BEBER HASTA: 🕒

FEBRERO • GUÍA PEÑÍN SIBARITAS 71

COLECCIÓN

Banco de pruebas

vino se muestra potente, varietal, franco, destacando las notas de fruta madura y las hierbas de tocador. En boca es fresco, frutoso, graso, con buena acidez y persistente.

DO Ribera del Duero

93 Nuestro 20 meses 2005 Tinto Barrica

Bodega Díaz Bayo
 ☎: 947 561 020

32€

👉: 2015

Aunque sea ésta la segunda toma de contacto que tenemos nosotros con esta bodega ribereña, diez generaciones dedicadas al cultivo del viñedo respaldan el saber hacer de la bodega Díaz Bayo, asentada en Fuentelcásped (Burgos). La firma cuenta con 35 hectáreas de viñedo propio, repartidas en Fuentelcásped (28 hectáreas) y San Juan del Monte (7 hectáreas), dos zonas con características propias bien diferenciadas. Las edades de las cepas van de los siete a los 100 años, y se cultivan bajo los dictados de la agricultura ecológica, que inclusive puede recordar más a la biodinámica, puesto que para la cata indican tener en cuenta el calendario lunar. Durante la fase de datos podemos destacar la bonita tonalidad cereza con la que se presenta en la fase visual. En la nariz es de aroma potente, fruta madura, especias dulces, roble cremoso. Boca sabroso, graso, lleno, retronasal afrutado, taninos maduros.

90 Áster finca el Otero 2007 Tinto

Fermentado en Barrica
 Viñedos y Bodegas Áster

☎: 947 522 700

34€

👉: 2012

Nueva elaboración de la bodega Áster, perteneciente al grupo de La Rioja Alta y situada en la Ribera del Duero. En este nuevo tinto se ha buscado obtener un vino de "pago", seleccionando únicamente las uvas de una finca situada en Anguix (Burgos), que debe su nombre a su situación en un otero, esto es, un cerro aislado que domina un llano. Sus virtudes son

el fruto de varias circunstancias. La primera es la utilización de cepas viejas de *tinta del país* que datan de 1961 que, además, se asientan en un terreno calizo, muy apropiado para vinos de calidad y larga vida. La segunda es la concepción moderna que rige el proceso de elaboración: vendimia seleccionada, maloláctica en barrica y trabajo con las lías. Estas premisas dan como resultado un vino de matices y sensaciones propias de los riberas que quieren ir un poco más allá de la común expresión de la *tinta fina*. El vino se muestra redondo, fresco y estructurado. Destacan las notas minerales propias del suelo calizo donde se cultivan las cepas.

DO Ribera del Guadiana

91 Huno 2007 Tinto***

Pago los Balancines

☎: 636 999 266

15€

👉: 2015

Nueva elaboración de la bodega Pago de los Balancines, situada en el corazón de la Ribera del Guadiana, que no viene más que corroborar que, más que en ningún sitio, el trabajo de la viña y la sabia elección de variedades son las mejores herramientas con las que tienen que trabajar los elaboradores de zonas cálidas. Ya con su primer vino, Alunado –un blanco de chardonnay– nos sorprendieron con un vino fresco y varietal que, lejos de estar marcado por las características notas confitadas y cálidas de la región, estaba muy bien estructurado. Ahora con Huno la bodega sigue la misma línea, con un vino que muestra el verdadero potencial al que se puede llegar dentro de la denominación. En la copa aparece un bonito color cereza brillante, al tiempo que en nariz es potente, frutoso, especiado e intenso. En boca el tacto es carnoso y se muestra equilibrado, fresco y con bastante persistencia.

DO Ca. Rioja

89 Gloria Antonio Alcaraz 2006 Tinto Crianza

Bodegas Launa

☎: 946 824 108

30€

👉: 2018

Hace más o menos un año conocimos estos vinos –sobre todo el crianza– de buena relación calidad/precio, así como el proyecto general de esta bodega. Entonces, ya nos transmitió un cierto punto diferenciador respecto del resto de las bodegas de la región. Con el objetivo de producir un vino con mayor precisión, nace Gloria, en el que, como cualquier vino de autor, se intenta seleccionar lo mejor del viñedo y de la bodega para su elaboración. En este caso, son 8.000 kilos de *tempranillo* de las cepas más viejas de la propiedad, fermentados en depósitos de acero inoxidable y que después realiza la maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés. En un primer momento, el vino se muestra algo cerrado, lo que convierte a la madera como protagonista principal con notas de ebanistería y roble nuevo que tapan las notas varietales. En boca es potente, frutoso, fresco, con taninos algo rugosos. Sin duda, es un vino al que le vendrá muy bien la calma de la botella.

85 Señorío de Arnedo 2005 Tinto

Crianza*****

Señorío de Arnedo

☎: 915 640 322

5,5€

👉: 2012

Es un típico rioja de gusto y elaboración tradicional, pero con un ligero toque de modernidad. Este toque se puede entrever en la cata, ya que en la copa el vino marca los preceptos y cánones de la vieja escuela riojana, pero con una frutuosidad que revela ciertos aires de modernidad. La bodega se encuentra en la parte sureste de La Rioja, en Aldeanueva del Ebro, cerca de Alfaro. Las variedades son un 90% de *tempranillo*, un 5% de *garnacha* y 5% de *mazuelo*, ensamblaje algo diferente tratándose de La Rioja Baja, ya que en esta subzona suele tener más relevancia la *garnacha*. El vino es fresco, maduro y especiado en nariz, mientras que

en boca es sabroso, estructurado, tostado y con un agradable toque afrutado que le da carácter.

DO Tierra de León

87 Val D'Ornia 2005 Tinto*****

Bodegas Ribera del Ornia

☎: 692 385 980

6€

👉: 2012

La Bañeza, en otros tiempos liderada por los claretos de agua, se incorpora a la flamante denominación Tierra de León con esta bodega, cuyos vinos han experimentado una cierta mejora organoléptica, en virtud de una mayor limpieza de aromas varietales, posiblemente a causa de la franqueza de la variedad *prieto picudo*. Todo ello se debe, sin duda, al trabajo de las familias Alonso-Pradera y López Martínez, quienes llevan tres generaciones trabajando y recuperando viñedos viejos de esta uva autóctona. El vino en la copa es muy limpio, con una tonalidad cereza oscura. En nariz destacan las notas de fruta fresca, junto a las notas terrosas y minerales que provienen de los terrenos fértiles y de vega sobre los que se asientan las cepas. En boca es potente, sabroso y muy frutoso, apareciendo en retronasal notas especiadas que le aportan persistencia.

DO Vinos de Madrid

92 Villamil 2007 Blanco***

Bernabeleva

☎: 915 091 909

15€

👉: 2012

En la cara sur de la Cordillera Central, justo en el límite con la provincia de Ávila, se conservan todavía cepas centenarias de *al-billo*. Estas cepas se asientan sobre terrenos graníticos, suelo que le aporta a las uvas rasgos de terruño y un carácter diferenciador. Pues bien, estas cepas están siendo recuperadas y utilizadas por una nueva bodega asentada en San Martín de Valdeiglesias que, de la mano de Raúl Pérez –defensor a ultranza de las cepas autóctonas–, está empeñada en obtener el mejor

RELACIÓN CALIDAD/PRECIO:

EXCELENTE***** MUY BUENO**** CORRECTO***

MEJOR MOMENTO PARA BEBER HASTA: 🕒