EL MUNDO
DIARIO DE SORIA

Nº y fecha de publicación : 7848 - 18/06/2011
Difusión : 2588 Página : 40
Periodicidad : Diario Tamaño : 65 %
Diario de Soria.pdf 330 cm2
VPB
Web Site: http://www.elmundo.es

➜LA CATA DE LA SEMANA

por DAVID SCHWARZWÄLDER

NUESTRO 20 MESES

TINTO ROBLE 20 MESES 2006

DÍAZ BAYO HERMANOS. DO Ribera del Duero. Cno. de los Anarinos, s/n. 9471 Fuentelcésped (Burgos). Teléfono: 947 561 020 Fax: 947 561 204 www.bodegadiazbayo.com // info@bodegadiazbayo.com

Cata: Completa y compleja nariz, finos balsámicos, carbón, hollejo, turba, piedras calizas soleadas, tinta china, una gran fruta enmarcada en notas de crocante y fino fondo de bollería. Muy coherente también la boca, nos gusta la jugosidad, la perfecta acidez, el tanino graso y un final de notas de humo, tuestes dulces y crema de canela.

Variedades: Tempranilo **Botellas**: 8.000 **Precio**: 30 euros.
Consumo óptimo: Hasta 2018.
Puntos: 16,75 sobre 20

DONCEL DE MATAPERRAS

TINTO ROBLE 2005

LA GRANDES BODEGAS (MARQUÉS DE VELILLA). DO Ribera del Duero. Ctra. de Sotillo de la Ribera, s/n. 9311 La Horra (Burgos). Teléfono: 947 542 166. Fax: 947 542 165 / 915 424 572. www.marquesdevelilla.com // bodega@marquesdevelilla.com

Cata: Un vino con trastienda en boca, que sorprende por un paso de boca complejo y potente. Madera buena pero estricta, firme, todavía algo secante pero no cabe duda de que el vino tiene potencial. Cueros, carnes rojas, intensa fruta y una magnífica expresión balsámica. Lo mejor del vino es que no cae en la trampa de la fácil madurez, sino que muestra mucha estructura y complejidad.

Variedades: Tempranillo **Botellas**: 10.000 **Precio**: 25 euros.
Consumo óptimo: Hasta 2016.
Puntos: 16,50 sobre 20

DEHESA LA GRANJA

TINTO ROBLE 24 MESES 2004

FERNÁNDEZ RIVERA (DEHESA LA GRANJA). VT Castilla y León. Dehesa la Granja, s/n. 49420 Vadillo de la Guareña (Zamora) Teléfono: 983 870 037 / 980 566009. www.grupopesquera.com

Cata: Un vino muy asentado, vinoso, fino y elegante. En boca carnoso, tiene músculo pero gracias a Dios escasea la opulencia. Denso, sápido, el tacto de boca finamente granuloso. El vino no está muy desarrollado todavía. Dentro de dos años estará perfecto. Un vino todo terreno. Elegante y compleja nariz, gran expresión mineral en este buqué. Sofisticado y lo mejor, fuera de cualquier moda.

Variedades: Tempranillo. **Botellas**: 300.000. **Precio**: 10 euros.
Consumo óptimo: Hasta 2018.
Puntos: 16,25 sobre 20

ABAD DOM BUENO

BLANCO JOVEN 2010

BODEGA DEL ABAD 2000. DO Bierzo. Ctra. Nacional VI, Km. 396. 24549 Carracedelo (León).
Teléfono: 987 562 417. Fax: 987 562428
www.bodegadelabad.com vinos@bodegadelabad.com // miguel@bodegadelabad@com

Cata: Distinguido, complejo buqué, hierbas medicinales, pizarras mojadas, ricas notas herbáceas, finas levaduras y, sobre todo, el punto de la madurez de la fruta nos agrada. Fino, elegante y, sobre todo sabroso en boca; el toque vegetal, la elegante mineralidad y la fruta amarilla fresca brillan por un equilibrio más que satisfactorio. Muy buen godello, que incluso podría estar mejor con un poco más de concentración.

Variedades: Godello **Botellas**: 83.000 **Precio**: 4,5 euros.
Consumo óptimo: Hasta 2011.
Puntos: 14,75 sobre 20