



LA CATA

Alejandro y el dios romano

Tinto Pesquera, Janus gran reserva 03, DO Ribera del Duero. B. Alejandro Fernández Tinto Pesquera. Pesquera de Duero (Valladolid). 7983 870 037. Precio: 70 euros.

Con más de 30 añadas en el candelero ribereño, Alejandro decidió que la añada del 2003 se merecía un Janus y la categoría de gran reserva de la DO Ribera del Duero. Acaba de salir este Pesquera. Sólo en añadas puntuales desde el 82 Janus tiene dos caras: la del viejo lagar romano y la del acero inoxidable. No hay duda que, siete años después -también los siete siguientes y, según Alejandro, muchos más- el vino va a seguir dando la cara. Equilibrado, con la acidez viva, fruta sin desaparecer y una nariz llena de matices. Y es un Pesquera.



El tinto top de Gumiel

Abadía de San Quirce, Finca Helena 05, DO Ribera del Duero. Bodegas Imperiales. Gumiel de Izán, Burgos. 947 544 070. Precio: 54 euros.

Daniel y Diana dicen que hace cien años ya labraban las viñas en el entorno de la bodega de Gumiel. Aseguran que el Finca Helena sólo se elabora en las que consideran grandes añadas, como en el caso del 01 o 04 y 05. Este último es el que llega a la copa con un precio elevado que encuentra justificación en el carácter selectivo de las partidas de uva, en el envejecimiento de barricas de roble francés y en las largas maceraciones que han fraguado su esqueleto sensorial. Concentrado, sin perder tonos morados, nariz potente, fruto maduro, especiados, café y tostado fino.



El reserva de los Carrasco

Acón, reserva 05, DO Ribera del Duero. Abadía de Acón. Castrillo de la Vega (Burgos). 947 509 292. Precio: 25 euros.

La familia Carrasco mantiene una línea de regularidad en sus vinos que los sitúa entre las firmas sólidas del Duero. Este tinto reúne una buena parte de las virtudes de un Ribera. En primer lugar, tiene recorrido, es un vino con capacidad de envejecimiento y larga vida aún. En segundo lugar, la tempranillo y el componente frutal afloran, a pesar de los casi 20 meses en barricas de distintos robles. He ahí el acierto de este tinto de 25 euros y reserva con cinco años de vida. Sorprende el color, la nariz, tostados, minerales, café y, en la boca, un tanino vigoroso, rico, muy vivo. Un reserva de Ribera y de familia.

