

# Guía de Catas 2013

## Vinos de Castilla y León



# GUÍA DE VINOS DE CASTILLA Y LEÓN

**CASTILLA Y LEÓN ES VIDA**

## LAS GUÍAS DEL DUERO

**Director:**

Fernando Lázaro

**Catas:**

David Schwarzwälder

Fernando Lázaro

**Fotos:**

Enrique Carrascal (portada)

Imago Mundi GCC

**ELMUNDO**.es  
ENRIQUE CARRASCAL

EDICAL, S.A.

Avda. de Burgos, 33.

47009 VALLADOLID

**T:** +34 983 42 17 00

**F:** +34 983 42 17 36

<http://www.laposadanet.com>

[catalogos.va@elmundo.es](mailto:catalogos.va@elmundo.es)



|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Liminar .....                                | 6   |
| Palmarés .....                               | 10  |
| Arlanza .....                                | 18  |
| Arribes .....                                | 22  |
| Bierzo.....                                  | 28  |
| Cigales... ..                                | 42  |
| Ribera del Duero .....                       | 52  |
| Rioja calificada .....                       | 114 |
| Rueda.. .                                    | 116 |
| Tierra de León.....                          | 140 |
| Tierra del Vino de Zamora.....               | 148 |
| Toro .....                                   | 152 |
| Valtiendas .....                             | 170 |
| Sierra de Salamanca .....                    | 170 |
| Vino de la Tierra de Castilla y León .....   | 171 |
| Vino de mesa .....                           | 188 |
| Índices                                      |     |
| Alfabético de vinos catados .....            | 190 |
| Los mejores vinos por 15 euros o menos ..... | 214 |
| Los mejores vinos entre 15 y 30 euros .....  | 202 |
| Los mejores vinos de cada zona .....         | 204 |



## Castilla y León, ‘El Dorado’ del vino en España

Un año más, y ya van nueve, les presentamos una nueva edición de la *Guía de Catas. Vinos de Castilla y León*, la número 74 de la colección las *Guías del Duero*, una antología de libros que nació en el año 2005 de la mano de la Biblioteca La Posada de EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN para divulgar la riqueza patrimonial, turística, cultural, natural, vitivinícola y gastronómica de esta Comunidad.

La presente obra incorpora una novedad fundamental en lo que a formato se refiere: ha sido elaborada para su distribución en el universo digital exclusivamente, lo que incrementa sustancialmente su capacidad de difusión y se acompasa con las nuevas formas de consulta y lectura. Lo que no ha cambiado es la forma de trabajar: la cata de todos y cada de los vinos que se incluyen, lo que nos ha permitido constatar de nuevo la creciente calidad de los productos que ponen en el mercado las bodegas de esta región, la llave que abre los mercados de todo el mundo.

La *Guía de Catas. Vinos de Castilla y León 2013* confirma la buena salud de la que goza el sector vitivinícola de la Comunidad. Y lo hace porque la unión de la naturaleza con la mano del hombre ha sido fructífera. La naturaleza ha sido generosa y ha permitido que la calidad de los vinos continúe alardeando de nivel, el mismo que le abre las puertas de los mercados más exigentes y le permite seguir siendo uno de los iconos económicos y gastronómicos más reconocidos de esta tierra, un recurso que ondea la bandera de Castilla y León por todo el mundo codeándose sin complejos con vinos de talla mundial.

La edición de 2013 de la *Guía del Duero. Vinos de Castilla y León* constata toda la riqueza ampelográfica de una Comunidad que atesora cepajes autóctonos y únicos en todo el mundo y que

permite que el número de grandes vinos siga creciendo, independientemente de cual sea su origen. A las tradicionales zonas productoras (Ribera del Duero, Rueda, Toro, Bierzo y Cigales) se sumaron en 2007 cuatro nuevas denominaciones de origen (Arlanza, Arribes, Tierra de León y Tierra del Vino de Zamora), pero la lista es más amplia y comarcas como la Sierra de Salamanca, los Valles de Benavente y Valtiendas ya gozan del estatus de denominación de origen protegida. A estas se suman comarcas de notable interés vitícola como Cebreros o el Bajo Duero, que continúan demostrando que esta tierra es única para la elaboración de grandes vinos.

**EL MUNDO** se ha posicionado siempre como firme defensor de este sector vital para la economía de Castilla y León y buena prueba de ello es el suplemento decano de agroalimentación, vino y turismo **LA POSADA**, que edita este periódico semanalmente desde hace más de 13 años y que pretende ser el espejo y altavoz de todo cuanto ocurre de importancia en estos campos. Y en este mismo contexto se ubica esta *Guía del Duero Vinos de Castilla y León*, que en esta novena edición mantiene el mismo postulado con el que se gestó: ofrecer cada vez más y mejor información de un sector vital en esta tierra y ejemplo de negocio sin fronteras.



Se trata de la primera publicación de estas características que se realiza en la Comunidad, una de las regiones con mayor pujanza y proyección en el panorama vitivinícola y cuya fuerza se refleja también en el número de muestras catadas para la *Guía*, nada menos que más de 1.000, un claro testigo de la importancia que tiene este negocio para Castilla y León. Y, junto a la cantidad, la calidad. La lista de vinos que superan los 90 puntos no ha dejado de crecer en la historia de esta publicación.

La puntuación se ha realizado, como en ediciones anteriores, sobre 100 puntos y los vinos que no han sobrepasado los 75 (vinos regulares, de calidad inferior a la mayoría y con defectos perceptibles) no han sido publicados. Las demás puntuaciones significan:

**75-79:** Vino correcto, bien elaborado.

**80-84:** Vino bueno, por encima de la media.

**85-89:** Vino muy bueno, con potencia y carácter.

**90-94:** Vino excelente, con extraordinaria complejidad y carácter.

**95-100:** Vinos extraordinarios, de cosechas únicas, con un carácter profundo y complejo, con todas las cualidades que se pueden pedir a su variedad y a los grandes clásicos.

Los vinos que se han catado no responden exclusivamente al perfil de las novedades lanzadas por las bodegas, sino que se han incorporado diferentes añadas que todavía se pueden encontrar en las vinotecas y tiendas especializadas. En la *Guía* se han incluido también los vinos catados semanalmente para el suplemento *La Posada*, con el objetivo de proporcionar al lector una herramienta lo más completa posible.

Y además, se han destacado los mejores vinos de cada zona y los que se mueven en el tramo de venta al público de menos de 15 euros y los situados entre este precio y los 30 euros, incluyendo muchas referencias que evidencian que en numerosas ocasiones hay gran calidad a precios muy comedidos. Ahora sólo falta disfrutarlo. ¡Salud!

## Los mejores vinos de

MARCA TIPO DE VINO AÑADA PVP DO PÁG

### 99 puntos

|                                     |               |             |       |    |     |
|-------------------------------------|---------------|-------------|-------|----|-----|
| Vega Sicilia Único Reserva Especial | Tinto reserva | 91, 94 y 99 | 200 € | RD | 108 |
|-------------------------------------|---------------|-------------|-------|----|-----|

### 97 puntos

|                                    |                              |      |       |    |     |
|------------------------------------|------------------------------|------|-------|----|-----|
| Pingus                             | Tinto con crianza            | 2009 | 900 € | RD | 68  |
| Viña Sastre Pesus                  | Tinto con crianza (18 meses) | 2009 | 236 € | RD | 77  |
| Carmelo Roderio Pago de Valtarreja | Tinto con crianza (24 meses) | 2005 | 43 €  | RD | 98  |
| Alabaster                          | Tinto con crianza (18 meses) | 2009 | 120 € | TO | 166 |

### 96 puntos

|                                 |                              |      |       |       |     |
|---------------------------------|------------------------------|------|-------|-------|-----|
| Pago de los Capellanes El Picón | Tinto con crianza (26 meses) | 2005 | 120 € | RD    | 88  |
| Valbuena 5º                     | Tinto con crianza            | 2007 | 90 €  | RD    | 108 |
| Ossian Capitel                  | Blanco con crianza           | 2009 | 40 €  | RU    | 135 |
| Pintia                          | Tinto con crianza (12 meses) | 2008 |       | TO    | 162 |
| Abadía Retuerta Pago Garduña    | Tinto con crianza (16 meses) | 2009 | 60 €  | VTCyL | 171 |
| Terreus                         | Tinto                        | 2005 | 72 €  | VTCyL | 182 |

### 95 puntos

|                                     |                              |      |         |       |     |
|-------------------------------------|------------------------------|------|---------|-------|-----|
| Ultreia Cova de la Raposa           | Tinto con crianza            | 2009 | 86 €    | BI    | 40  |
| Aalto PS                            | Tinto con crianza            | 2009 | 60 €    | RD    | 55  |
| Torresilo                           | Tinto roble 16 meses         | 2009 | 26,95 € | RD    | 64  |
| Malleolus de Valderramiro           | Tinco con crianza (18 meses) | 2008 | 80 €    | RD    | 69  |
| Félix Callejo Viñedos de la Familia | Tinto con crianza (15 meses) | 2009 | 70 €    | RD    | 71  |
| Pérez Pascuas Gran Selección        | Tinto gran reserva           | 2005 | 218 €   | RD    | 76  |
| Viña Sastre Regina Vides            | Tinto roble 19 meses         | 2009 |         | RD    | 76  |
| Avan Terruño de Valdehernando       | Tinto con crianza (18 meses) | 2009 | 40 €    | RD    | 78  |
| Vega Sicilia Único                  | Tinto con crianza            | 2002 |         | RD    | 108 |
| Sed de Caná                         | Tinto con crianza (19 meses) | 2009 | 75 €    | RD    | 112 |
| Belondrade y Lurton                 | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2010 | 24 €    | RU    | 123 |
| Naiades                             | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2008 |         | RU    | 134 |
| Abadía Retuerta Pago Negralada      | Tinto con crianza            | 2009 | 60 €    | VTCyL | 171 |
| Abadía Retuerta Petit Verdot        | Tinto con crianza (16 meses) | 2009 | 100 €   | VTCyL | 171 |

## Castilla y León

MARCA TIPO DE VINO AÑADA PVP DO PÁG

### 94 puntos

|                                    |                              |      |         |       |     |
|------------------------------------|------------------------------|------|---------|-------|-----|
| La Bienquerida                     | Tinto con crianza            | 2008 | 30 €    | BI    | 36  |
| Ultreia                            | Tinto con crianza            | 2009 | 15 €    | BI    | 40  |
| María Alonso del Yerro             | Tinto con crianza            | 2009 |         | RD    | 57  |
| Amaya Arzuaga                      | Tinto con crianza (19 meses) | 2008 | 50 €    | RD    | 59  |
| Gran Arzuaga                       | Tinto con crianza (24 meses) | 2004 | 90 €    | RD    | 59  |
| La Viña de Amalio                  | Tinto con crianza            | 2007 |         | RD    | 64  |
| Viña Pedrosa                       | Tinto gran reserva           | 2005 | 65,97 € | RD    | 76  |
| Viña Sastre Pago de Santa Cruz     | Tinto con crianza (17 meses) | 2009 | 30 €    | RD    | 77  |
| Astrales Christina                 | Tinto con crianza            | 2009 | 40 €    | RD    | 80  |
| Matarromera Pago de Las Solanas    | Tinto con crianza (21 meses) | 2001 | 187,5 € | RD    | 83  |
| Pago de Carraovejas Cuesta Liebres | Tinto reserva                | 2007 | 94,3 €  | RD    | 87  |
| Pago de Carraovejas El Anejón      |                              |      |         |       |     |
| de la Cuesta de Las Liebres        | Tinto con crianza (12 meses) | 2009 | 70 €    | RD    | 87  |
| Pago de los Capellanes             | Tinto reserva                | 2008 | 29 €    | RD    | 88  |
| Victorino                          | Tinto con crianza (18 meses) | 2009 | 35 €    | TO    | 166 |
| Abadía Retuerta Pago Valdebellón   | Tinto con crianza (16 meses) | 2009 | 60 €    | VTCyL | 171 |

### 93 puntos

|                                 |                              |      |         |    |     |
|---------------------------------|------------------------------|------|---------|----|-----|
| Tebaida Nº 5                    | Tinto con crianza (18 meses) | 2009 | 50 €    | BI | 33  |
| Alión                           | Tinto con crianza (12 meses) | 2008 |         | RD | 57  |
| 7 Lunas Viñedos de la Joya      | Tinto con crianza (16 meses) | 2004 | 18 €    | RD | 63  |
| Flor de Silos                   | Tinto con crianza (18 meses) | 2008 | 34 €    | RD | 64  |
| Ferratus Sensaciones            | Tinto con crianza (15 meses) | 2006 | 28 €    | RD | 66  |
| Malleolus de Sancho Martín      | Tinco con crianza (18 meses) | 2008 | 100 €   | RD | 70  |
| Gran Callejo                    | Tinto gran reserva           | 2005 | 50 €    | RD | 71  |
| Valsotillo                      | Tinto gran reserva           | 2004 | 48,25 € | RD | 78  |
| Montebaco Vendimia Seleccionada | Tinto con crianza            | 2008 | 23 €    | RD | 84  |
| Alfa Spiga                      | Tinto con crianza (20 meses) | 2006 | 33 €    | RD | 86  |
| Protos Selección Finca El Grajo | Tinto con crianza            | 2009 | 38 €    | RD | 93  |
| Trus                            | Tinto crianza                | 2009 | 16 €    | RD | 105 |

| MARCA                       | TIPO DE VINO                   | AÑADA | PVP  | DO    | PÁG |
|-----------------------------|--------------------------------|-------|------|-------|-----|
| Alidis Expresión            | Tinto con crianza (15 meses)   | 2009  | 25 € | RD    | 111 |
| Campo Elíseo                | Tinto con crianza (18 meses)   | 2005  | 45 € | TO    | 157 |
| San Román                   | Tinto con crianza (24 meses)   | 2008  | 24 € | TO    | 161 |
| Mauro Vendimia Seleccionada | Tinto con crianza              | 2007  | 54 € | VTCyL | 182 |
| Ossian                      | Blanco env. Barrica 9 meses    | 2009  |      | VTCyL | 183 |
| Quinta Sardonía             | Tinto con crianza (15 meses)   | 2008  | 39 € | VTCyL | 184 |
| Gran Ababol                 | Blanco ferm barrica (20 meses) | 2008  | 15 € | VTCyL | 185 |

**92 puntos**

|                                      |                                |      |         |     |     |
|--------------------------------------|--------------------------------|------|---------|-----|-----|
| Hombros                              | Tinto con crianza              | 2009 | 15 €    | BI  | 32  |
| Tebaida Nemesio                      | Tinto con crianza (18 meses)   | 2009 |         | BI  | 33  |
| Tares P-3                            | Tinto con crianza (15 meses)   | 2006 | 45,8 €  | BI  | 34  |
| Altos de Losada                      | Tinto                          | 2008 | 20 €    | BI  | 36  |
| Peique Viñedos Viejos                | Tinto con crianza (12 meses)   | 2007 | 11 €    | BI  | 38  |
| Peique Selección Familiar            | Tinto con crianza (18 meses)   | 2006 | 26 €    | BI  | 39  |
| César Príncipe                       | Tinto con crianza              | 2008 | 18 €    | CI  | 45  |
| Aalto                                | Tinto con crianza              | 2009 | 28 €    | RD  | 55  |
| Arzuaga                              | Tinto con crianza (16 meses)   | 2009 | 14 €    | RD  | 59  |
| Arzuaga Reserva Especial             | Tinto con crianza (24 meses)   | 2008 | 50 €    | RD  | 59  |
| F de Fuentespina                     | Tinto reserva                  | 2004 | 45 €    | RD  | 72  |
| Avan Concentración                   | Tinto con crianza              | 2010 |         | RD  | 78  |
| Martín Berdugo MB                    | Tinto con crianza              | 2006 | 17,38 € | RD  | 83  |
| Matarromera Prestigio                | Tinto con crianza (18 meses)   | 2005 | 39,95 € | RD  | 83  |
| Neo                                  | Tinto con crianza (20 meses)   | 2009 | 28 €    | RD  | 85  |
| Pago de los Capellanes               | Tinto crianza                  | 2009 | 18 €    | RD  | 88  |
| Pago de los Capellanes El Nogal      | Tinto con crianza (24 meses)   | 2005 | 39 €    | RD  | 88  |
| Tomás Postigo                        | Tinto crianza                  | 2009 |         | RD  | 93  |
| Tinto Ribón Vendimia Seleccionada    | Tinto roble 20 meses           | 2009 | 30 €    | RD  | 97  |
| La Capilla Vendimia Seleccionada     | Tinto roble 14 meses           | 2008 |         | RD  | 97  |
| Carmelo Rodero TSM                   | Tinto con crianza              | 2006 | 51 €    | RD  | 98  |
| Tábula                               | Tinto con crianza (16 meses)   | 2008 | 24 €    | RD  | 101 |
| Valsardo                             | Tinto reserva                  | 2001 | 15 €    | RD  | 106 |
| Valtravieso VT Vendimia Seleccionada | Tinto con crianza              | 2009 | 30 €    | RD  | 107 |
| Preto Finca La Silvera               | Tinto con crianza (12 meses)   | 2007 | 15 €    | TLE | 144 |
| Prímulo Paraje de El Santo           | Tinto conc rianza              | 2008 | 20 €    | TLE | 145 |
| Cénit                                | Tinto con crianza              | 2008 | 35 €    | TZA | 151 |
| Gran Elías Mora                      | Tinto con crianza (17 meses)   | 2007 | 26 €    | TO  | 158 |
| Piedra Paredinas                     | Tinto con crianza              | 2005 |         | TO  | 159 |
| Gil Luna                             | Tinto reserva                  | 2005 | 18 €    | TO  | 160 |
| Liberalia Cero                       | Tinto joven fermentado barrica | 2011 | 7,5 €   | TO  | 161 |
| Quinta Quietud                       | Tinto con crianza              | 2007 | 15 €    | TO  | 163 |
| Bravo de Rejadorada                  | Tinto roble 13 meses           | 2008 | 28 €    | TO  | 164 |
| Terra D'Uro Selección                | Tinto con crianza              | 2008 | 18,5 €  | TO  | 165 |

| MARCA                    | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP  | DO    | PÁG |
|--------------------------|------------------------------|-------|------|-------|-----|
| Aldeasoña                | Tinto con crianza (23 meses) | 2005  | 38 € | VTCyL | 172 |
| El Albar Lurton Barricas | Tinto con crianza (12 meses) | 2008  | 12 € | VTCyL | 175 |
| El Reventón              | Tinto con crianza            | 2009  |      | VTCyL | 179 |

**91 puntos**

|                                 |                              |      |         |       |     |
|---------------------------------|------------------------------|------|---------|-------|-----|
| Hombros                         | Tinto con crianza            | 2008 | 15 €    | BI    | 32  |
| Marta Cibelina                  | Tinto con crianza            | 2007 |         | BI    | 35  |
| Godelia                         | Tinto con crianza (12 meses) | 2008 | 10,95 € | BI    | 35  |
| Godelia Selección               | Tinto con crianza            | 2009 |         | BI    | 35  |
| Terras de Javier Rodríguez      | Tinto con crianza (12 meses) | 2009 | 8,5 €   | BI    | 41  |
| Arrocal Máximo                  | Tinto con crianza (26 meses) | 2006 | 40 €    | RD    | 59  |
| Cillar de Silos                 | Tinto con crianza (13 meses) | 2009 | 13,95 € | RD    | 64  |
| Don Miguel Comenge              | Tinto con crianza            | 2009 | 27 €    | RD    | 65  |
| Ferratus                        | Tinto con crianza (12 meses) | 2007 | 20 €    | RD    | 66  |
| Cruz de Alba                    | Tinto crianza                | 2009 | 14,94 € | RD    | 66  |
| Malleolus                       | Tinto con crianza (18 meses) | 2008 | 30 €    | RD    | 69  |
| Majuelos de Callejo             | Tinto con crianza (18 meses) | 2009 | 30 €    | RD    | 71  |
| Yotuel Finca La Nava            | Tinto roble 14 meses         | 2009 | 19 €    | RD    | 72  |
| Viña Pedrosa                    | Tinto crianza                | 2009 | 17,5 €  | RD    | 75  |
| 1492 Santafé                    | Tinto reserva                | 2006 | 18,6 €  | RD    | 79  |
| Monteabellón Finca La Blanquera | Tinto con crianza            | 2006 | 35 €    | RD    | 84  |
| Pago de Carraovejas             | Tinto crianza                | 2009 | 19,5 €  | RD    | 86  |
| Pinna Fidelis                   | Tinto gran reserva           | 2004 |         | RD    | 91  |
| Quinta Milú La Cometa           | Tinto con crianza (12 meses) | 2009 | 10 €    | RD    | 94  |
| RSV 1603                        | Tinto reserva                | 2004 | 25 €    | RD    | 95  |
| Tamaral Finca La Mira           | Tinto con crianza            | 2009 | 28,35 € | RD    | 102 |
| Alidis VS                       | Tinto con crianza (20 meses) | 2009 | 45 €    | RD    | 111 |
| Viña Mayor                      | Tinto gran reserva           | 2003 | 25 €    | RD    | 111 |
| Secreto Vendimia Seleccionada   | Tinto con crianza (10 meses) | 2009 | 15 €    | RD    | 111 |
| Marqués de Riscal Finca Montico | Blanco Rueda Verdejo         | 2010 | 13,5 €  | RU    | 129 |
| Nisia                           | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 11,25 € | RU    | 130 |
| Menade                          | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 7 €     | RU    | 133 |
| Tomás Postigo                   | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2009 |         | RU    | 136 |
| 575 Uvas de Cámbrico            | Tinto con crianza            | 2008 | 19 €    | SS    | 170 |
| Quinola Garagewine              | Tinto con crianza (24 meses) | 2009 | 38,65 € | TO    | 162 |
| Almírez                         | Tinto con crianza (12 meses) | 2009 | 14,5 €  | TO    | 165 |
| Vega Saúco Adoremus             | Tinto gran reserva           | 2001 | 15 €    | TO    | 167 |
| Alter Enos                      | Blanco con crianza           | 2008 |         | VTCyL | 185 |
| Vizar                           | Tinto roble 14 meses         | 2009 |         | VTCyL | 187 |

**90 puntos**

|           |                      |      |      |    |    |
|-----------|----------------------|------|------|----|----|
| Carracedo | Tinto con crianza    | 2008 | 21 € | BI | 33 |
| Losada    | Tinto roble 12 meses | 2008 | 12 € | BI | 36 |

| MARCA                             | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP     | DO | PÁG |
|-----------------------------------|------------------------------|-------|---------|----|-----|
| Baloiro                           | Tinto con crianza            | 2008  |         | BI | 37  |
| Viñademoya Leiros                 | Tinto conc rianza (24 meses) | 2007  | 26 €    | BI | 37  |
| Martín Sarmiento                  | Tinto roble 6 meses          | 2008  | 12 €    | BI | 37  |
| Mengoba sobre Lías                | Blanco                       | 2009  | 10 €    | BI | 38  |
| Pittacum Aúrea                    | Tinto con crianza (14 meses) | 2007  | 23 €    | BI | 39  |
| Prada a Tope                      | Tinto reserva                | 2006  | 15 €    | BI | 40  |
| Ribas del Cúa Privilegio          | Tinto con crianza (15 meses) | 2006  | 14 €    | BI | 41  |
| Salvueros                         | Rosado joven                 | 2011  | 3 €     | CI | 47  |
| Hiriart sobre lías                | Rosado fermentado en bodega  | 2011  | 6 €     | CI | 48  |
| Sinfiorano Reserva                | Tinto reserva                | 2006  | 12,5 €  | CI | 50  |
| Traslanzas                        | Tinto con crianza            | 2008  | 18 €    | CI | 51  |
| Kirios de Adrada Noche            | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  |         | RD | 56  |
| Kirios de Adrada Todo             | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  |         | RD | 56  |
| Alonso del Yerro                  | Tinto con crianza            | 2009  | 20 €    | RD | 57  |
| Altos del Terral T1               | Tinto con crianza            | 2008  |         | RD | 57  |
| Antonino Izquierdo Vend. Sele.    | Tinto con crianza            | 2008  |         | RD | 58  |
| Rond de Jambe                     | Tinto con crianza            | 2009  | 12 €    | RD | 58  |
| Arrocal Ángel                     | Tinto con crianza (20 meses) | 2008  | 25 €    | RD | 59  |
| Baden Numen AU                    | Tinto con crianza            | 2009  | 25 €    | RD | 61  |
| Dominio Romano                    | Tinto con crianza            | 2006  |         | RD | 61  |
| Briego                            | Tinto crianza                | 2009  | 12 €    | RD | 62  |
| Mathis                            | Tinto con crianza (16 meses) | 2007  |         | RD | 67  |
| Diez Llorente                     | Tinto crianza                | 2009  |         | RD | 67  |
| Erial TF                          | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  |         | RD | 70  |
| Hacienda Monasterio               | Tinto reserva                | 2007  |         | RD | 74  |
| Antídoto                          | Tinto con crianza            | 2010  | 12 €    | RD | 74  |
| Viña Pedrosa                      | Tinto crianza                | 2009  | 17,5 €  | RD | 75  |
| Viña Pedrosa                      | Tinto reserva                | 2007  | 36,06 € | RD | 76  |
| Astrales                          | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 24 €    | RD | 80  |
| Lynus                             | Tinto con crianza (12 meses) | 2007  | 18 €    | RD | 81  |
| Opimius                           | Tinto con crianza (16 meses) | 2006  | 14,2 €  | RD | 85  |
| Neo Punta Esencia                 | Tinto con crianza (24 meses) | 2009  | 35 €    | RD | 85  |
| Spiga                             | Tinto con crianza (13 meses) | 2007  | 19,5 €  | RD | 86  |
| Pago de los Capellanes            | Tinto roble 5 meses          | 2011  | 9 €     | RD | 87  |
| Nexus                             | Tinto roble                  | 2010  | 10,5 €  | RD | 89  |
| Pico Cuadro Wild                  | Tinto con crianza            | 2009  |         | RD | 90  |
| Pico Cuadro Vendimia Seleccionada | Tinto con crianza            | 2009  |         | RD | 90  |
| Adaro de PradoRey                 | Tinto crianza                | 2009  | 14 €    | RD | 95  |
| PradoRey                          | Tinto gran reserva           | 2004  | 22,5 €  | RD | 95  |
| Señorío de Zazuar                 | Tinto reserva                | 2005  | 10 €    | RD | 99  |
| Gran Tábula                       | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 39 €    | RD | 102 |
| Tamaral                           | Tinto reserva                | 2008  | 18,35 € | RD | 102 |

| MARCA                               | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP    | DO    | PÁG |
|-------------------------------------|------------------------------|-------|--------|-------|-----|
| D'Anguix                            | Tinto con crianza            | 2006  | 25 €   | RD    | 104 |
| Trus                                | Tinto reserva                | 2005  | 28 €   | RD    | 105 |
| Valtravieso                         | Tinto reserva                | 2007  | 25,5 € | RD    | 106 |
| Valtravieso VT                      | Tinto con crianza            | 2009  | 30 €   | RD    | 107 |
| Camino Soria                        | Tinto crianza                | 2009  | 13 €   | RD    | 109 |
| Alidis                              | Tinto reserva                | 2008  | 17 €   | RD    | 111 |
| Secreto                             | Tinto reserva                | 2005  | 30 €   | RD    | 111 |
| Viña Vilano                         | Tinto crianza                | 2009  | 12 €   | RD    | 112 |
| Picea 650                           | Tinto con crianza            | 2006  |        | RI    | 115 |
| Mantel Blanco                       | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 7 €    | RU    | 121 |
| Martivilí                           | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,95 € | RU    | 121 |
| V1863                               | Blanco Rueda Verdejo         | 2010  | 18 €   | RU    | 130 |
| Enebral                             | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,5 €  | RU    | 132 |
| Menade                              | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 8 €    | RU    | 133 |
| Quintaluna                          | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |        | RU    | 135 |
| Protos                              | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,3 €  | RU    | 137 |
| Shaya                               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 10 €   | RU    | 137 |
| El Transistor                       | Blanco Rueda Verdejo         | 2009  |        | RU    | 138 |
| Ermita Veracruz                     | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |        | RU    | 139 |
| Blanco Nieva Pie Franco             | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 9 €    | RU    | 139 |
| Viñas del Cámbrico                  | Tinto con crianza (7 meses)  | 2010  | 9,5 €  | SS    | 170 |
| Cámbrico Rufete                     | Tinto con crianza            | 2006  | 39 €   | SS    | 170 |
| Gurdos                              | Rosado joven                 | 2011  | 6 €    | TLE   | 143 |
| El Médico                           | Tinto con crianza (9 meses)  | 2010  | 11,7 € | TLE   | 145 |
| Pricum Aldebarán                    | Blanco vendimia tardía       |       |        | TLE   | 145 |
| Pardevalles Carroleón               | Tinto crianza                | 2008  | 13 €   | TLE   | 146 |
| Vendimiaro Vendimia Seleccionada    | Tinto crianza                | 2007  | 13 €   | TLE   | 147 |
| Tampesta Golán                      | Tinto roble 8 meses          | 2009  | 8,5 €  | TLE   | 147 |
| Gago                                | Tinto con crianza (14 meses) | 2009  |        | TO    | 157 |
| Liberalia Cabeza de Cuba            | Tinto crianza                | 2007  | 18 €   | TO    | 161 |
| Sango de Rejadorada                 | Tinto conc rianza (18 meses) | 2008  | 18 €   | TO    | 164 |
| Finca Sobreño Reserva Familiar      | Tinto reserva                | 2005  | 23 €   | TO    | 165 |
| Terra D'Uro Selección               | Tinto con crianza            | 2007  | 18,5 € | TO    | 165 |
| Celsus                              | Tinto con crianza            | 2009  | 28 €   | TO    | 167 |
| Kaos                                | Tinto roble                  | 2008  | 27 €   | VTCyL | 173 |
| Cumal                               | Tinto con crianza (15 meses) | 2007  | 20 €   | VTCyL | 175 |
| La Mejorada Las Cercas              | Tinto roble 12 meses         | 2008  | 16 €   | VTCyL | 179 |
| La Movida                           | Tinto con crianza (15 meses) | 2009  | 20 €   | VTCyL | 181 |
| Altos de San Esteban Viñas de Monte | Tinto con crianza            | 2008  |        | VTCyL | 181 |
| Clunia                              | Tinto con crianza            | 2009  |        | VTCyL | 184 |
| E-Terna Selección                   | Tinto con crianza (8 meses)  | 2009  | 22 €   | VTCyL | 186 |
| La Dulce Quietud                    | Blanco dulce Barrica         |       | 20 €   | VM    | 189 |



GUÍA DE VINOS DE  
CASTILLA Y LEÓN



# Arlanza

denominación de origen



## ZONA DE PRODUCCIÓN

La DO se ubica en la zona centro de la provincia de Burgos y en la parte sur oriental de Palencia, a unos 40 kilómetros de la capital burgalesa hacia el sur. Situada en el valle medio y bajo del río Arlanza y de sus afluentes, la zona se encuentra enclavada entre la Sierra de Covarrubias al este, hasta los páramos del Cerrato al oeste. Los límites norte y sur están fijados en la vertiente del río Arlanza. La demarcación territorial está compuesta por 67 municipios, de los cuales 54 pertenecen a la provincia de Burgos y 13 a la de Palencia.

Dentro de la zona existen lugares de gran interés cultural y turístico como Lerma y su conjunto histórico, Santo Domingo de Silos con el monasterio de los monjes benedictinos, Covarrubias como uno de los mejores exponentes de la arquitectura popular castellana... También existen zonas de gran belleza paisajística como la Sierra de Covarrubias, inicio de las estribaciones de la Sierra de la Demanda, el desfiladero de la Yecla, las riberas del río Arlanza...

## EL CLIMA

El clima de esta DO está muy condicionado por su elevada altitud media sobre el nivel del mar, superior a los 800 metros, y por el aislamiento que ofrecen las montañas. En consecuencia, se pueden definir como rigurosos y largos los inviernos y los veranos como relativamente suaves, con escasas precipitaciones y una marcada aridez estival; la continentalidad da lugar a grandes oscilaciones térmicas, tanto diarias como estacionales, con temperaturas mínimas bajas en cualquier época del año, en especial en invierno. En verano, el enfriamiento nocturno dificulta el ascenso de las temperaturas máximas. La precipitación media anual está comprendida entre los 450 y 500 litros,

aumentando hacia el este a medida que sube la altitud.

## LOS SUELOS

La orografía de la zona está marcada por una elevada altitud que varía desde los más de 1.000 metros en la zona este de la demarcación, coincidiendo con municipios como Covarrubias o Santo Domingo de Silos, hasta los 700 en la confluencia de los ríos Arlanza y Arlanzón con el Pisuerga en Torquemada (Palencia).

En la zona este de la denominación los viñedos se encuentran enclavados dentro de microclimas protegidos por los macizos montañosos de la Sierra de Cervera y la de las Mamblas. Esta altitud condiciona notablemente el desarrollo del cultivo y la maduración de la uva, pero a la vez da personalidad al producto obtenido bajo estas condiciones.

Los suelos son, en general, profundos, con subsuelos formados por rocas blancas (margas calizas o calizas disgregadas penetrables por la raíz).

Su relieve es muy variado en ondulaciones y laderas, en las cuales se cultiva tradicionalmente el viñedo, en terrenos saneados de ladera o cerro, por lo que no existen problemas de exceso de humedad.

## LAS VARIEDADES

### ■ Tinta del país

También llamada tempranillo o tinto fino, es la variedad principal y representa el 95% del total plantado en la comarca. Debido a las condiciones climatológicas y de altitud de los viñedos, esta casta ofrece unas cualidades particulares, fruto de la adaptación a las condiciones extremas donde vegeta y se desarrolla la planta.

■ Junto a la tempranillo, están autorizadas también la garnacha, mencía, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, y las blancas albillo y viura.

## ARAUS BALLESTEROS

① Año de fundación: 2006  
 (B) ARAUS BALLESTEROS. C/ Real, 7.  
 09343 Villahoz (Burgos)  
 ☎: 947 186518.  
 @ arausballesteros@gmail.com  
 www.arausballesteros.com  
 Pers. contacto: Marilé Ballesteros  
 Director general: Serafín Araus Gutiérrez  
 Producción media: 15.000 l.  
 Barricas: 28. Roble: americano, francés y húngaro  
 Viñedo propio: 5 has. de 22 y 15 años

### Araus Ballesteros 87/100

2009 **☞ Tinto crianza** 5€

Suave, vinoso, muy fina la madera. Todo muy equilibrado. Perfecto para todas las horas. Un perfil cohibido y disciplinado, en el sentido positivo de las palabras.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 3.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## ARLANZA

① Año de fundación: 2001  
 (B) ARLANZA, SCP. Ctra. Madrid-Irún,  
 Km. 203,800. 9390 Villalmanzo (Burgos)  
 ☎: 947 172070. Fax: 947 170259  
 @ info@bodegasarlanza.com  
 www.bodegasarlanza.com  
 Enoturismo: Sí, visitas guiadas y catas comentadas todos los días  
 Pers. contacto: Rubén Villanueva Vedia  
 Director general: Jesús M. Hontoria Ramos  
 Director técnico: José Moruno Durán  
 Director comercial: Rubén Villanueva Vedia  
 Producción media: 500.000 l.  
 Barricas: 400.  
 Roble: francés (80%) y americano  
 Viñedo propio: 150 has. de 70 - 80 años

### Dominio de Manciles 86/100

2011 **☞ Blanco joven** 3€

Franco, limpio, buen punto de acidez; notas de albaricoque, uva, piña y pomelo. Ligeramente vegetal pero muy sabroso en boca, buen final cítrico.  
 Variedades: Albillo (50%) y viura.  
 Botellas: 10.000.  
 Consumo óptimo: Ya

### Dominio de Manciles 83/100

2011 **☞ Rosado joven** 3€

Un rosado carnoso, potente, poca acidez, tacto graso en boca, fruta golosa.  
 Variedades: Tempranillo (60%) y garnacha.  
 Botellas: 80.000.  
 Consumo óptimo: Ya

### Dominio de Manciles 83/100

2010 **☞ Rosado fermentado en barrica** 4,9€

Tiene consistencia, se agradece que la barrica no destaque. EL conjunto equilibrado, buen tacto en boca, algo granuloso.  
 Variedades: Tempranillo (60%) y garnacha.  
 Botellas: 2.000.  
 Consumo óptimo: Ya

### Dominio de Manciles 81/100

2011 **☞ Tinto joven** 3,5€

Un joven punzante, fresco y muy jugoso, interesante fondo de balsámicos. Sabroso, algo corto.  
 Variedades: Tempranillo (80%), cabernet sauvignon (15%) y mencía.  
 Botellas: 100.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2013.

### Dominio de Manciles 83/100

2011 **☞ Tinto roble 4 meses** 4€

Mucha expresión de sílex, humo, carbón y grano de café recién tostado. En boca ligeramente punzante, final balsámico; conjunto sobre el paladar más bien ligero.  
 Variedades: Tempranillo (80%), cabernet sauvignon (15%) y mencía.  
 Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Dominio de Manciles 84/100

2008 **☞ Tinto crianza** 7,5€

Un conjunto ligero, fresco, buen toque terroso, a la vez que luce una jugosidad de una fruta roja clara. Notas florales. En boca ligero, consistencia media de todo el conjunto.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 15.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Dominio de Manciles Selección 88/100

2007 **☞ Tinto con crianza (30 meses)** 16,9€

Muchas notas de fuego, fruta fina, disciplinada, se nota elegancia, buen contrapeso con

las notas de pinar. En boca pulido, fluido, roble bien integrado.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 1.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

### Dominio de Manciles 87/100

2004 **☞ Tinto reserva (24 meses roble)** 12€

Muy en la línea de la casa, ni demasiado musculoso ni demasiado ligero. Notamos frescura en la boca a pesar del punto caliente que muestra en nariz por la rica expresión de hierbas; peso medio. Humo y carbón en el paso final.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 5.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## ESTEBAN ARAÚJO

① Año de fundación: 2005  
 (B) ESTEBAN ARAÚJO. Las Bodegas, s/n.  
 34230 Torquemada (Palencia)  
 ☎: 983 407610 / 665 841787.  
 @ bodegaestebanarajo@gmail.com  
 www.bodegaestebanarajo.es  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Pedro Esteban Turzo  
 Director general: María Araujo Maté  
 Director técnico: Javier Esteban Araujo  
 Viticultura: Pedro Esteban Turzo  
 Producción media: 10.000 l.  
 Barricas: 28. Roble: francés

### El Monjío 83/100

2010 **☞ Tinto roble 4 meses** 5€

Fresco, limpio, frutal, en cierta manera fácil pero agradable. Buen equilibrio en boca, sabroso, atractivo el hecho de que la madera esté muy bien integrada.  
 Variedades: Tempranillo y garnacha.  
 Botellas: 2.100.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

### El Monjío 83/100

2009 **☞ Tinto crianza** 7€

Cremoso, toque de repostería, bollo caliente, praliné. Algo caluroso en boca pero sabroso.  
 Variedades: Tempranillo y garnacha.  
 Botellas: 2.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VITIVINÍCOLA LADRERO

① Año de fundación: 2001  
 (B) VITIVINÍCOLA LADRERO. Avda. de la Paz, 4. 34230 Torquemada (Palencia)  
 ☎: 979 800545. Fax: 979 800545  
 @ bodega@ladrero.e.telefonica.net  
 www.bodegasladrero.es  
 Enoturismo: Visitas y catas previa reserva  
 Director general: Juan Pastor Suazo  
 Enólogo: Rubén Montero  
 Viticultura: Germán Santoyo Gómez  
 Director comercial: Alberto Fernández  
 Producción media: 50.000 l.  
 Barricas: 100. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 7 has. de 15 años

### Señorío de Valdesneros 84/100

2011 **☞ Rosado joven**

Un rosado fresco, lineal, que muestra elegancia y un comportamiento muy ágil en el paladar. Buen punto de frescura sin que se note la acidez, fruta muy disciplinada; mucho equilibrio.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Ya

### Señorío de Valdesneros 87/100

2008 **☞ Tinto roble 6 meses**

Fresco, limpio, franco, gran jugosidad, un tanino noblemente cremoso, la madera perfectamente integrada. Un trabajo destacado en el que sobre todo el uso de la madera debería dar envidia a muchos otros productos. Muy placentero y con mucho equilibrio.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Señorío de Valdesneros (Selección) 83/100

2007 **☞ Tinto crianza**

Un crianza sorprendentemente suave; nariz de intensidad media, fruta ya en evolución. En boca un tanino reducido, reposado, muy agradable de tomar.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2013.

### Eruelo 83/100

2007 **☞ Tinto crianza**

Un conjunto armonioso, para gente que le gusta tomarse vinos ligeros. Suave toque lácteo, fruta fina y amable. Boca ligera y lineal.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.



# Arribes

denominación de origen



## LA HISTORIA

### Un espacio natural

En Arribes del Duero se dan unas condiciones ecológicas especialmente favorables para el cultivo de la viña: suelos dotados de fertilidad y frescura, formados por granitos pizarrosos y un clima diversificado por efecto del relieve conformado en dos grandes unidades morfoestructurales, la penillanura y las laderas del gran cañón diseccionado por el curso del río Duero y sus afluentes en el zócalo granítico.

Estas circunstancias históricamente se han aliado a un varietal dominante, conocido como Juan García o Malvasía negra que, además de vegetar perfectamente en las tierras más pobres de Arribes, proporcionaba al viticultor una cierta seguridad por la estabilidad de sus producciones. La complementariedad varietal al mencionado y generoso vidueño está actualmente, al igual que siempre, conformada por una interesante diversidad de castas de uvas nobles y de calidad, formada tanto por variedades blancas como tintas: malvasía, verdejo, verdejo colorao, puesta en cruz, rufete, tinta Madrid (Tempranillo), mandón, garnacha, jeroma, bastardillo chico, bastardillo serrano, verdejo negro o la reina de las negras, la bruñal.

Así, conformando un vínculo prácticamente indisoluble entre las gentes, la tierra, la tradición y las escasas posibilidades de cultivos alternativos hacen que la vitivinicultura siga siendo una de las grandes bazas del desarrollo comarcal de este singular espacio agrario. Pero además se trata de un cultivo que lleva asociado otros que lo complementan: olivo, almendro y frutales. Y dada la belleza de la zona, el turismo juega un papel importante.

## Antecedentes

En 1988 se realizan los primeros pasos con la Administración para obtener la denominación de origen. Diez años después, el 24 de septiembre de 1998, lograron el calificativo de Vino de la Tierra Arribes del Duero. La asociación unificaba así dos zonas de tradición vitivinícola localizadas entre Zamora y Salamanca, y vinculadas geográficamente por el recorrido fluvial del magnánimo Duero.

Una vez obtenida la calificación de Vino de la Tierra, la actuación de la asociación se centra en conseguir la denominación de origen, lo que vendría a reconocer la tradición vitivinícola de la comarca y supondría la conservación de variedades autóctonas minoritarias y la reactivación de la zona.

El proceso cambió en 2004 y los vinos de esta comarca comienzan a ser Vino de Calidad de Arribes y el 27 de julio de 2007 se publicó en el Boletín Oficial de Castilla y León la orden de su aprobación como denominación de origen Arribes.

## ZONA DE PRODUCCIÓN

La delimitación geográfica de la denominación de origen Arribes comprende el suroeste zamorano y el noroeste salmantino, con una superficie total de 4.800 hectáreas, de las cuales actualmente 734 hectáreas están inscritas en el Consejo Regulador. En la descripción del relieve de la comarca vitivinícola propiamente dicha se aprecian dos unidades morfológicas: la penillanura, formando una estrecha y alargada franja, y los encajados y recogidos valles a veces al borde del abismo, que han horadado el Duero y sus afluentes (Tormes, Uces, Huebra y Águeda).

En el año 2002, la comarca fue decla-



rada por su alto valor ecológico Parque Natural de Arribes del Duero, reconocimiento que se extiende a tierras portuguesas buscando la cooperación en la protección y conservación de un paisaje rico, tranquilo y mínimamente alterado por la mano del hombre.

### EL CLIMA

El clima de la zona presenta características mediterráneas bien definidas, donde la vid encuentra condiciones favorables para su perfecto desarrollo. Las precipitaciones se registran a lo largo de todo el ciclo vegetativo, con veranos secos, cálidos y soleados que producen un efecto de insolación, que se incrementa por la inclinación del terreno y la buena orientación de las laderas hacia el mediodía. El subsuelo, perfectamente drenado, tiene un componente que actúa de regulador térmico entre el día y la noche –el factor pizarroso–, de manera que el calor acumulado durante el día va desprendiéndose gradualmente durante la noche.

### LOS SUELOS

#### Tierra de laderas

La comarca se caracteriza, en términos generales, por sus grandes desniveles y numerosas laderas; aunque no constituye una zona montañosa propiamente dicha, forma profundas depresiones sobre la cota superior –que puede establecerse en los 700 metros de altitud–, alcanzándose en pocos kilómetros cotas de tan sólo 130 metros sobre el nivel del mar. En definitiva, la descripción del relieve de esta comarca es sencilla, al apreciarse claramente dos unidades morfológicas bien diferenciadas: la penillanura y los encajados valles de los ríos que la surcan.

### LAS VARIEDADES

#### Castas únicas

La variedad principal es la Juan García, uva autóctona de gran personalidad y finura, admitiéndose como principales la rufete y la tempranillo y como complementarias la garnacha y la mencía. La malvasía es la variedad principal

entre las blancas complementándose con la verdejo y la albillo.

Actualmente la DO estudia otras variedades autóctonas de potencial enológico comprobado, para recuperar y potenciar su desarrollo en la comarca: en las uvas tintas están la bruñal –que ya cuenta con todas las bendiciones oficiales– y la bastardillo chico, y en las blancas la variedad puesta en cruz.

### LOS VINOS

#### Blancos

Elaborados con la variedad malvasía. Color: se trata de vinos brillantes, de color paja con matices verdosos, en general pálidos. El vino fermentado en barrica presenta mayor intensidad de color, siendo amarillo dorado.

Nariz: la intensidad aromática es media alta, caracterizándose por las frutas de pepita, las frutas exóticas (piña, maracuyá) acompañadas de suaves notas cítricas. Aparecen recuerdos florales (jazmín, rosa) y algo de tomillo y paja mojada, además de pan tostado y torrefacto, así como un toque de yogur.

Boca: se trata de vinos secos, de acidez equilibrada, con un delicado amargor que les confiere persistencia, ligeros y a veces algo picantes.

En el fermentado en barrica se apre-

cia mayor intensidad y complejidad aromática, con un adecuado ensamblaje entre variedad y madera. Es meloso, persistente.

#### Rosados

Color: limpio, de intensidad media, de color grosella con matices fresa.

Nariz: intensidad alta, con aromas a fruta roja (fresa, frambuesa), cítricos (pomelo, naranja) florales y algo vegetal. Se aprecian notas lácteas y un recuerdo mineral. Boca: melosa, equilibrada, algo amarga, picante y cálida, equilibrada y persistente.

#### Tintos

Elaborado con las variedades Juan García, rufete y tempranillo.

Color: limpios, de intensidad media, cerezas con matices granate. Nariz: de intensidad media, agradable y carácter personal. Aromas a frutas rojas (ciruela, grosella) y negras, recuerdos a pimienta. Especies como vainilla y regaliz y, en alguno, se aprecia un toque de madera. Recuerdos balsámicos (incienso, eucalipto), ahumados, frutos secos y mineral. Estos vinos suelen presentar gran estructura, cuerpo y prolongado paladar en su paso por la boca. Muy apto para el envejecimiento en barrica.



## ALMAROJA

① Año de fundación: 2007  
 (B) ALMAROJA, S.L. C/ Las Fontanicas, 35.  
 49220 Famoselle (Zamora)  
 ☎: 691 916260  
 @ info@almaroja.com  
 www.almaroja.com  
 Enoturismo: Organizan catas en la bodega  
 Pers. contacto: Carlota Allen  
 Director general: Carlota Allen  
 Director técnico: Carlota Allen  
 Enólogo: Carlota Allen  
 Viticultura: Carlota Allen  
 Director comercial: Carlota Allen  
 Producción media: 8.000 l.  
 Barricas: 35. Roble: francés  
 Viñedo propio: 12 has. de 45 a más de 100 años

## Pirita 88/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2009 | ☞ Tinto crianza | 11€ |
|------|-----------------|-----|

Alegre, vivo, fresco, tal vez un poco rústico por la madurez de la fruta, toques confitados, luego buena expresión de hierbas de monte. En boca fino, aún así sabroso, buen punto de acidez, ligero.  
 Variedades: Juan García, rufete, bruna, tinta de Madrid, bastardillo chico, bastardillo serrano, gajo arroba, tinta jerome y garnacha tintorera.  
 Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## ARRIBES DEL DUERO

① Año de fundación: 1992  
 (B) ARIBES DEL DUERO. Ctra.  
 Masueco, s/n. 37250 Aldeadávila de la  
 Ribera-Corporario (Salamanca)  
 ☎: 923 169195. Fax: 923 169019  
 @ secretaria@bodegasarribesdelduero.com  
 www.bodegasarribesdelduero.com  
 Enoturismo: Tienda de productos de la zona  
 Viñedo propio: 200 has. de 77 años de media

## Arribes de Vettonia 86/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2004 | ☞ Tinto reserva | 10€ |
|------|-----------------|-----|

Este vino muestra dos aspectos importantes de la poco conocida variedad Juan García. Por un lado que puede aportar una expresión frutal intensa y rica; por el otro que no produce vinos con un potencial de envejecimiento

notable. Fruta roja muy madura, flor roja marchita, guinda sobre un fondo balsámico bastante pronunciado. Graso, cremoso y potente en boca. Las notas de fruta confitada y los destellos de piel de naranja anuncian ya una evolución avanzada.  
 Variedades: Juan García.  
 Botellas: 10.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## LA SETERA

① Año de fundación: 2003  
 (B) LA SETERA. C/ Calzada, 7. 49232  
 Fornillos de Famoselle (Zamora)  
 ☎: 980 612925. Fax: 980 612925  
 @ lasetera@lasetera.com  
 www.lasetera.com  
 Enoturismo: No  
 Pers. contacto: Francisco José Martínez  
 Viñedo propio: 6 has. de 70 años de media

## La Setera Rosado Lágrima 83/100

|      |                |    |
|------|----------------|----|
| 2011 | ☞ Rosado joven | 4€ |
|------|----------------|----|

Se muestra todavía bastante entero en boca, donde se presenta suave, redondo y muy limado. De cuerpo medio con un tacto muy agradable. En nariz fruta roja macerada, hierbas de monte bajo, cierto carácter especiado, flores blancas, curioso toque terroso como tierra caliente secundado por notas de bacón. Aunque haya pasado su mejor momento muestra el buen trabajo de esta bodega.  
 Variedades: Juan García.  
 Botellas: 1.200.  
 Consumo óptimo: Ya.

## MARQUÉS DE LA CONCORDIA

① Año de fundación: 1999  
 (B) MARQUÉS DE LA CONCORDIA. C/  
 María de Molina, 25. 28006 Madrid  
 ☎: 91 4365924.  
 @ gromero@arcoinvest-group.com  
 www.unitedwineries.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Gonzalo Romero Acacio  
 Director general: Carmelo Angulo  
 Enólogo: Carmelo Angulo  
 Director comercial: Miguel Gracia  
 Barricas: 2.800. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 71 has. de 15 años

## Hacienda Zorita 85/100

|      |                                |    |
|------|--------------------------------|----|
| 2009 | ☞ Tinto con crianza (12 meses) | 6€ |
|------|--------------------------------|----|

Muy en la línea de la casa: algo rústico, conjunto satisfactorio, notas de puro, muchos balsámicos, crocante, toque de fruta confitada. En boca peso medio, buen punto de acidez, fresco.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Hacienda Zorita Magister 87/100

|      |                                |     |
|------|--------------------------------|-----|
| 2007 | ☞ Tinto con crianza (24 meses) | 40€ |
|------|--------------------------------|-----|

Maduro, equilibrado, algo evolucionado ya. Toque de fruta confitada, luego humo. Tacto suave en boca, madera bien integrada.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 12.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## RIBERA DE PELAZAS

① Año de fundación: 1998  
 (B) RIBERA DE PELAZAS. C/ Ermita,  
 s/n. 37175 Pereña de la Ribera (Salamanca)  
 ☎: 902 108031. Fax: 987 218751  
 @ info@bodegasriberapelazas.com  
 www.bodegasriberapelazas.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Catalina López  
 Director general: Antonio Huertes  
 Enólogo: Julio Gallo Favout  
 Director comercial: Catalina Mª López  
 Producción media: 100.000 l.  
 Barricas: 450. Roble: francés y rumano  
 Viñedo propio: 18 has. de más de 60 años

## Abadengo 82/100

|      |                       |      |
|------|-----------------------|------|
| 2009 | ☞ Tinto roble 4 meses | 4,5€ |
|------|-----------------------|------|

Frescura pero también interesantes las notas de praliné y caja de puros, hierbas medicinales. En boca algo corto pero tanino granuloso, en su sitio; algo secante todavía.  
 Variedades: Juan García.  
 Botellas: 40.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2013.

## Abadengo 85/100

|      |                 |    |
|------|-----------------|----|
| 2006 | ☞ Tinto crianza | 7€ |
|------|-----------------|----|

Algo evolucionado, bacón, embutido ahumado, fruta confitada, boletus deshidratado. Punto de acidez interesante en boca, ligero, roble ya integrado.  
 Variedades: Juan García.

Botellas: 80.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Abadengo 85/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2004 | ☞ Tinto reserva | 15€ |
|------|-----------------|-----|

Se mantiene bien, el roble se limita a una mera función de soporte, buen carácter jugoso, la fruta todavía fresca. Ricas notas de monte bajo y hierbas medicinales. Peso medio, fresco.  
 Variedades: Juan García.  
 Botellas: 8.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VIÑA ROMANA

① (B) VIÑA ROMANA. C/ Pereña, 11.  
 37160 Villarino de los Aires (Salamanca)  
 ☎: 923 573053.  
 @ joseluis@inmoflores.com

## Herencia del Viejo Imperio Romano 84/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2009 | ☞ Tinto crianza | 11€ |
|------|-----------------|-----|

Un tinto agradable, con un corte semi tradicional, hecho para un consumo relativamente rápido. Lo positivo: no muestra las notas calurosas que puede dar este clima especial de Arribes, aunque la fruta resulta ya bastante evolucionada. En boca agradable, concentración media.  
 Variedades: Juan García.  
 Botellas: 35.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Herencia del Viejo Imperio Romano Homenaje 83/100

|      |                                |  |
|------|--------------------------------|--|
| 2009 | ☞ Tinto con crianza (12 meses) |  |
|------|--------------------------------|--|

Tirada muy limitada de 1.200 botellas. Este bruno bien elaborado ayuda a familiarizarse con esta desconocida y rara variedad que también se cultiva en la vecina Portugal. Fruta negra, un buen abanico de hierbas aromáticas y medicinales. Fondo de flor roja y azul, el carácter mineral de notas de sílex y pólvora está presente en todas sus facetas. En boca muestra cierto peso pero el núcleo no llega a una concentración mayor. Agradable en su conjunto. Algún toque seco.  
 Variedades: Bruna.  
 Botellas: 1.200.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.



# Bierzo

denominación de origen



## LA HISTORIA

### Diversidad y complejidad

El Bierzo es la comarca leonesa de mayor extensión, con una gran riqueza paisajística y una arraigada personalidad histórica.

Situada al oeste de la provincia, limitando con Asturias y Galicia y aislada de estas comunidades por cadenas montañosas, el Bierzo manifiesta en sus paisajes, costumbres y economía una gran diversidad y complejidad.

El Bierzo Bajo, cuyas tierras se sitúan entre los 400 y 800 metros de altitud, es agrícola por excelencia, en contraposición al Bierzo Alto, minero, que destaca por sus fértiles valles, regados por numerosos cauces ordenados en torno al río Sil.

El Bierzo Bajo destaca por la abundancia de viñas y de campos de cultivo, siendo la vid, por las peculiaridades geomorfológicas y climáticas de esta zona, el cultivo más extendido y el más tradicional en la agricultura de la comarca.

La vid fue introducida en la zona en la época romana de la mano de los trabajadores de las explotaciones auríferas de Las Médulas hace ya unos 2.000 años. Las citas de Plinio el Viejo y Estrabón se refieren a la existencia de viñedos en la actual comarca del Bierzo, que originariamente es el derivado de la ciudad prerromana *Bergidum*.

Pero el desarrollo posterior de este cultivo está ligado a las necesidades litúrgicas y alimenticias de una treintena de monasterios que se levantan en la Edad Media (La Tebaida berciana) tras la repoblación del año 850.

Todo esto atestigua que el vino ocupa en el Bierzo, desde hace ya diez siglos, un papel muy destacado en la vida económica de la comarca y que de forma

muy constante adquiere un desarrollo cada vez más importante según se avanza por el periodo medieval, al amparo de la frecuentada Ruta Jacobea en la búsqueda de la tumba del apóstol Santiago.

Tras siglos de producción y después de haber conseguido cierto renombre en mercados de Galicia y Asturias, los vinos del Bierzo sufrieron un duro golpe a finales del siglo XIX, cuando la plaga de la filoxera acabó prácticamente con las vides, provocando una fuerte crisis económica y la emigración de gran número de personas. La producción se restableció durante la primera mitad del siglo XX, gracias a los injertos realizados con vides americanas, y el vino recuperó el importante papel que había tenido en la economía de la zona.

En la época de los sesenta surgió un fenómeno nuevo, el movimiento cooperativo, que jugaría desde entonces y sigue jugando en la actualidad un papel muy importante en la producción de unos vinos cuya identidad se vio plenamente reconocida en 1989, cuando el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concedió la denominación de origen a los vinos del Bierzo.

Hoy, esta distinción de calidad vive su momento más dulce: los vinos de mencía están de moda y el panorama vitivinícola de la comarca no deja de crecer, con nuevos elaboradores que empujan este desarrollo junto con los que siempre han estado apostando y creyendo en el Bierzo.

La mencía, variedad de la que algunos negaban su capacidad de envejecimiento, da precisamente tras su paso por madera, su mayor expresión aromática, además de un punto novedoso en el muchas veces estancado mercado vitivinícola.

## ZONA DE PRODUCCIÓN

El Bierzo es un conjunto de pequeños valles situados en la zona montañosa y en una amplia y llana depresión, el bajo Bierzo, que van a configurar los tipos de cultivo. La comarca está situada al noroeste de la provincia de León y cubre el 18% de su superficie total.

La zona de producción de los vinos amparados por esta DO está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales que el consejo regulador considera aptos para la producción de uvas.

## EL CLIMA

El Bierzo tiene un microclima especial, muy adecuado a los cultivos de la zona. Se trata de un clima suave, benigno, más bien templado y regulado por cierta humedad.

Es un clima similar al gallego en lo que a humedad se refiere y por otra parte es seco como en Castilla. Una dualidad que lo hace muy característico y con equilibrio hídrico a lo que se añade otra ventaja: su baja altitud impide, generalmente, las heladas tardías, lo que resulta bastante benigno para una vendimia que se adelanta, normalmente, hasta un mes sobre las del resto de la región.

La pluviosidad alcanza su mínimo en verano y sus máximas cotas en los meses de invierno. La fluctuación de humedad en largos períodos es muy baja, pasando de subhúmedo a húmedo, o bien seco subhúmedo, pero jamás se aprecian variaciones acusadas.

Las temperaturas extremas se dan en invierno y verano, siendo la media de 12,3°C, registrándose unas mínimas medias de 3,6°C en los meses fríos y máximas de 23,6°C en los meses más calurosos. Las precipitaciones son del

orden de 721 litros en un año medio. La insolación media anual se cifra en 2.100 a 2.200 horas de sol.

## LOS SUELOS

Los suelos de la montaña están constituidos por una mezcla de elementos finos, cuarcitas, pizarras, recibiendo las vegas formadas en los valles las continuas aportaciones de las laderas. En el Bierzo el viñado se orienta fundamentalmente sobre los suelos de tierra pardo húmeda, ligeramente ácidos, con ausencia de carbonatos, propios de climas húmedos.

Los factores de calidad determinantes están en las terrazas de poca inclinación donde se sitúan las cepas muy próximas a los ríos o en laderas semiabancaladas o bien en viñas de pronunciada inclinación y desde una altitud de 450 a 1.000 metros.

## LAS VARIEDADES

### El protagonismo de la Mencía

La elaboración de vinos protegidos se realiza exclusivamente con variedades autorizadas, entre las que destacan de forma inconfundible la tinta mencía y las blancas doña blanca y godello.

Además, se incluyen tres variedades experimentales, aprobadas por el consejo regulador: tempranillo, merlot y cabernet sauvignon. Sólo se permite su uso para la elaboración de vinos tintos de crianza y reserva, en una proporción no superior al 15%.

#### ■ Mencía

Variedad principal en la DO, se le conoce como 'negra'. Está adaptada a terrenos cálidos y algo secos, de fertilidad elevada y producción media-alta. Productora de excelentes tintos y rosados, por su potencia y diversidad de aromas primarios, da vinos suaves y aterciopelados

de gran calidad.

#### ■ Garnacha Tintorera

Tintorera, alicante bouchet. Variedad de cultivo ancestral en esta zona. Sus vinos son de color intenso, con extracto y graduación alcohólica alta.

Se suele emplear en mezcla para la elaboración de vinos tintos y rosados, representando siempre un porcentaje pequeño.

#### ■ Godello

Variedad blanca. Adaptada a suelos secos y medios, temiendo los suelos húmedos, la mejor calidad reposa en suelos de ladera de fertilidad media. Es precoz y de maduración muy determinada. Sus vinos son amarillo-pajizos, perfumados, duraderos en el tiempo y con cuerpo. Sus aromas recuerdan a la manzana.

#### ■ Doña Blanca

Variedad blanca. Proporciona vinos de aromaticidad media, buen paladar y retrogusto prolongado. Al igual que la godello son variedades de maduración determinada, mermando sus características de paladar y equilibrio con la sobremaduración.

#### ■ Palomino

Variedad blanca, también denominada Jerez y listán. Producción elevada. Alta resistencia a enfermedades. Se utiliza como variedad complementaria proporcionando vinos pajizos, de acidez media-baja y alta graduación alcohólica.

#### ■ Malvasía

Variedad blanca de maduración temprana, tiene carácter dulce y aromático. Se utiliza como casta complementaria aportando características de paladar y equilibrio.

#### ■ Tempranillo

Variedad tinta de maduración tardía. Se utiliza como principal en muchas zonas

de España debido a su gran calidad. Puede aparecer con diferentes nombres, tales como: cencibel, ull de llebre, tinto fino, etc.

## LOS VINOS

### ■ Blancos

Vinos del año. Elaborados con las variedades doña blanca, godello y palomino. Selección de mostos en prensado y elaboraciones de espumosos con la variedad doña blanca.

### ■ Tintos jóvenes

Del año. Los vinos tintos son elaborados con un mínimo del 70% de la variedad mencía, con graduaciones adquiridas entre 11 y 14 grados.

### ■ Vinos viejos sin crianza

Con baremos analíticos determinados y en los que debe figurar la añada.

### ■ Vinos rosados

Procedentes de uvas tintas (con un 50% de mencía), o de mezclas de uvas tintas y blancas. Graduación alcohólica entre 11 y 14 grados. Predomina la gama amplia de colores en los rosados, desde el rosa al 'piel de cebolla' pasando por los colores naranja.

### ■ Vinos de crianza

Vinos en los que han de pasar dos años hasta que salen al mercado. De estos dos años, seis meses estarán en bodega de roble de capacidad inferior a 1.000 litros. La mencía tiene potencial para proporcionar vinos de crianza adquiriendo un máximo esplendor entre tres y cinco años.

### ■ Vinos de reserva

Vinos que han de permanecer un mínimo de 12 meses en bodega de roble y 24 más en botella (total tres años). Los vinos blancos y rosados, como mínimo han de estar 6 meses en bodega de roble y 18 meses en botella (total dos años).

## ADRIÁ

① Año de fundación: 2002  
 (B) ADRIÁ, S.L. Ctra. Antigua Madrid - Coruña Km. 408. 24500 Villafranca del Bierzo (León)  
 ☎: 987 540907. Fax: 987 540347  
 @ mteijon@telefonica.net  
 www.bodegasadria.com  
 Pers. contacto: Margarita López Teijón  
 Enólogo: Diego Losada Álvarez  
 Viticultura: Álvaro Florez González  
 Director comercial: Margarita López Teijón  
 Producción media: 75.000 l.  
 Barricas: 18 barricas de 300 l. y ocho de 600.  
 Roble: francés  
 Viñedo propio: 8 has. de 25 a 30 años

**VM Silk** 88/100  
 2009 ☞ Tinto roble 4 meses 5€

Fino, maduro, perfumado, mucha fruta roja y negra macerada, toque de ciruela y granada. En boca falta abrirse todavía, tanino de la madera bastante presente, aunque el peso está bien medido.  
 Variedades: Mencía.  
 Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**VM Velvet** 88/100  
 2008 ☞ Tinto con crianza (10 meses) 15€

Bierzo muy conseguido, tiene de todo. Mucha fruta roja, luego frutillos del bosque, toque curioso de bollería, hierbas de monte. Después de reposar un poco en boca aparece un toque licoroso de zumo de cereza y balsámicos ricos. En boca, sabroso, jugoso, fluido, con la madera muy bien integrada. Nos gusta su finura, pero nos resulta difícil estimar su potencia de crecimiento.  
 Variedades: Mencía.  
 Botellas: 5.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## CASAR DE BURBIA

① Año de fundación: 1986  
 (B) CASAR DE BURBIA, S.L. Travesía de la Constitución, s/n. 24549 Carracedelo (León)  
 ☎: 987 562910. Fax: 987 562850  
 @ info@casardeburbia.com  
 www.casardeburbia.com  
 Enoturismo: Sí. Ruta del Vino del Bierzo  
 Pers. contacto: Sonia Montesinos

Director general: Isidro Fernández Bello  
 Director técnico: Isidro Fernández Bello  
 Enólogo: Isidro Fernández Bello  
 Viticultura: Nemesio Fernández Bruña  
 Director comercial: David Vaquero Rueda  
 Producción media: 90.000 l.  
 Barricas: 300. Roble: francés, americano y húngaro  
 Viñedo propio: 27 has. de entre 30 y 110 años

**Casar** 83/100  
 2011 ☞ Blanco joven

Atractivo blanco bien equilibrado. El equipo técnico decidió aparentemente jugar la baza de no centrarse demasiado en la concentración glicérica de esta variedad y la interpreta de una manera más suave y reservada. Notas de hierbas balsámicas, carne de melocotón, cáscara de pomelo. Ligero, fresco y fino en el paladar. Final dominado por una agradable acidez y unos destellos especiados.  
 Variedades: Godello.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Hombros** 91/100  
 2008 ☞ Tinto con crianza 15€

Muy en la línea de lo que nos suele ofrecer este productor del Bierzo. Una perfecta simbiosis entre expresión frutal y terruño. Es una pena que muchos críticos no tengan aún en cuenta el potencial de envejecimiento de los tintos bercianos de última generación. Vemos buen potencial en este vino. Su abanico de fruta está lejos de una fácil golosidad y se presenta complejo, fino y muy franco. La boca con el soporte mineral vibrante, elegante, fresca y multifacética. La profundidad del tanino notable. La madera, presente pero de calidad. Granuloso, con perfil y persistencia. Muy atractivo.  
 Variedades: Mencía.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Hombros** 92/100  
 2009 ☞ Tinto con crianza 15€

En cuestión de calidad completamente en su línea: un mencía con clase y carácter. Muy aromático. Primero una fruta negra madura golosa, flores rojas, hierbas de tocador, jabón de jazmín, claros rasgos minerales. Estructurado, concentrado, un esqueleto de taninos menos tenso que en ediciones anteriores y por lo tanto más fácil de abordar. Granuloso, intenso y largo en el paladar. Ya está casi para disfrutarlo plenamente.  
 Variedades: Mencía.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Tebaida** 88/100  
 2008 ☞ Tinto con crianza 22€

Con este Tebaida clásico se nos presenta un mencía de perfume dulce, de notas florales y fruta roja macerada. En boca sorprende la notable acidez que contrasta bastante con la impresión de madurez que sugiere el buqué. Tiene juego en boca, notas especiadas y suaves toques minerales en un final que se debate todavía entre la madera y la fruta roja madura.  
 Variedades: Mencía.  
 Botellas: 5.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Tebaida Nº 5** 93/100  
 2009 ☞ Tinto con crianza (18 meses) 50€

Sin duda uno de los mejores tintos de mencía en el mercado. Complejo buqué de fruta roja y frutillos negros del bosque, regalices dulces, pimienta, notas de bosque de pino y tinta china. Una finura pronunciada en boca, el tanino muy bien perfilado, gran elegancia por su equilibrio entre frescura y madurez. Da la impresión de que emana en todas su facetas una sutilidad innata. Más que notable. Desde luego obligatorio para los amantes de esta variedad.  
 Variedades: Mencía, viñas de 100 años.  
 Botellas: 2.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

**Tebaida Nemesio** 92/100  
 2009 ☞ Tinto con crianza (18 meses)

Con esta novedad Casar de Burbia aboga por los contrastes y presenta un vino que ocupa un sitio en el otro extremo del abanico de estilos de vinos de mencía sobre todo si lo comparamos con el fabuloso y elegante Tebaida Nº 5. Aquí se trabaja la concentración, la potencia, el tanino carnoso y la madera expresiva. Mucha fruta negra, notas de humo, de carne a la brasa y de tostados. Mucho de todo en un tinto que se pone más en la línea de un ribera que en los vinos tintos típicos del noroeste.  
 Variedades: Mencía.  
 Consumo óptimo: Hasta A partir de 2014.

## CEPAS DEL BIERZO

① Año de fundación: 1963  
 (B) CEPAS DEL BIERZO, SCL. Ctra. de Sanabria, 111. 24400 Ponferrada (León)  
 ☎: 987 412333. Fax: 987 412912

@ coocebier@coocebier.e.telefonica.net  
 Director general: Belarmino García Cuesta  
 Enólogo: Edelmiro Alba García  
 Producción media: 2.000.000 l.  
 Barricas: 200. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 500 has. de 60 a 100 años

**Dos Osmundo** 82/100  
 2008 ☞ Tinto roble 6 meses 6,15€

Frescura, carácter varietal, fondo balsámico y un roble en segundo plano. Jugosidad, buen punto de acidez, peso medio.  
 Variedades: Mencía 100%.  
 Botellas: 5.400.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## DEL ABAD 2000

① Año de fundación: 2003  
 (B) DEL ABAD 2000. Ctra. N-VI, Km. 396. 24549 Carracedelo (León)  
 ☎: 987 562417. Fax: 987 562428  
 @ vinos@bodegadelabad.com  
 www.bodegadelabad.com  
 Enoturismo: Ruta Camino Vinos del Bierzo  
 Pers. contacto: Alejandro Miguélez  
 Director técnico: José Luis Santín Vázquez  
 Enólogo: Miguel Tienda Baena  
 Viticultura: Alejandro Silván  
 Director comercial: Alejandro Miguélez  
 Producción media: 200.000 l.  
 Barricas: 250. Roble: francés (85%) y americano (15%)  
 Viñedo propio: 25 has. de 10 y 91 años

**Carracedo** 90/100  
 2008 ☞ Tinto con crianza 21€

Notamos concentración, profundidad, un tanino de fruta rico, expresión mineral, buen punto de acidez. En nariz fresco, igualmente se nota el toque terroso salino.  
 Variedades: Mencía.  
 Botellas: 6.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

**Gotín del Risc Essencia** 89/100  
 2007 ☞ Tinto con crianza 14€

Muy mineral, tinta china, tierras pizarrosas, sílex, luego un fondo vegetal. La fruta fresca, zumo de cereza. En boca muy condicionado por la madera, bastante secante todavía.  
 Variedades: Mencía.  
 Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## DESCEN. DE J. PALACIOS

① Año de fundación: 1999  
 (B) DESCENDIENTES DE J. PALACIOS, S.L. Avda. Calvo Sotelo, 6. 24500 Villafranca del Bierzo (León)  
 ☎: 987 540821. Fax: 987 540851  
 @ info@djalpalacios.com  
 Enoturismo: No  
 Pers. contacto: Ricardo Pérez Palacios  
 Director general: Álvaro Palacios Muro  
 Enólogo: Álvaro Palacios Muro y Ricardo Pérez Palacios  
 Director comercial: Álvaro Palacios Muro  
 Producción media: 300.000 l.  
 Barricas: 1.300. Roble: francés  
 Viñedo propio: 30 has. de 40 a 100 años

## Pétalos del Bierzo 89/100

2009 ☞ Tinto con crianza (10 meses) 13,5€

La fruta se presenta muy franca, atractiva mezcla de cereza, granada, mora y frutillos del bosque, la madera casi no aparece, satisface el fondo mineral, las discretas notas de hierbas de monte como fondo. En boca cerrado, fresco, con chispa, la acidez prominente, los taninos todavía algo verdes pero de buena calidad. Será un vino bien elegante y fino, de peso medio, disciplinado y muy agradable de beber.

Variedades: Mencía.

Botellas: 320.000

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## DOMINIO DE TARES

① Año de fundación: 2000  
 (B) DOMINIO DE TARES. P.I. Bierzo Alto.  
 C/ Los Barredos, 4. 24318 San Román de Bembibre (León)  
 ☎: 987 514550. Fax: 987 514570  
 @ info@dominiotares.com  
 www.dominiotares.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Luis Oliván  
 Director general: Carlo F. Loureiro  
 Director técnico: Paula F. Trabanco  
 Enólogo: Paula F. Trabanco  
 Viticultura: Paula F. Trabanco  
 Director comercial: Luis Oliván  
 Producción media: 242.000 l.  
 Barricas: 800. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 100 has. de 20 a 100 años

## Baltos 88/100

2009 ☞ Tinto roble 6 meses 7,5€

Un bierzo que resulta francamente atractivo. Tiene la frescura, la frialdad de una zona que debe dar este tipo de vino. Mucho mineral, un balsámico muy medido pero de gran calidad, notas de pizarra, sílex, tierra mojada. La fruta parece en sazón con hierbas mediterráneas. La boca lineal pero de calidad. Una madera buena, granulosa, discretamente secante todavía; impresión refrescante en el final de boca. Peso medio, de trago atractivo y fácil. Variedades: Mencía monovarietal. Botellas: 90.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Dominio de Tares Cepas Viejas 88/100

2008 ☞ Tinto roble 9 meses 13,5€

Un vino muy vino, mucha fluidez, poca madera, fruta bien llevaba, sin camuflarla, solo el toque mineral y el fondo de carbón y sílex la acompañan. Notamos un mejor trabajo con las maderas en general en los vinos de esta bodega. Se agradece porque así se asoma más la expresión del viñedo. La boca resulta francamente agradable, con un estilo centro-europeo, no demasiado enconsetado por taninos potentes; buena acidez. Final dominado por humo, notas de tabaco, minerales y un toque salado en la retronasal. Buen trabajo. Variedades: Mencía. Botellas: 190.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Tares P-3 92/100

2006 ☞ Tinto con crianza (15 meses) 45,8€

Jugoso, carnoso y con ricas notas herbáceas. Finas notas de fuego, sílex, tierra negra mojada. En boca zumo de mora, mucho balsámico, elegante concentración; largo. Variedades: Mencía 100%. Botellas: 5.000. Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Bembibre 89/100

2007 ☞ Tinto con crianza (15 meses) 21,6€

Muy balsámico, todo el conjunto bastante fino, pero el equipo técnico supo reaccionar y le dio menos madera que en otros años. Fruta roja fresca, punto jugoso, buena acidez. En boca el núcleo en esta edición solamente presenta peso medio, pero buen tacto, algo vegetal pero fresco y fluido. Variedades: Mencía. Botellas: 30.000. Consumo óptimo: Hasta 2017.

## EL LINZE

① (B) EL LINZE. Duque de Liria, 9. 28015 Madrid  
 @ info@ellinze.com

## Marta Cibelina 91/100

2007 ☞ Tinto con crianza

Vino de producción limitada hecho por el enólogo de las bodegas Arúspide Valdepeñas, a la que pertenece comercialmente el proyecto El Linze. Muy buen equilibrio entre buqué y boca. Gran expresión en nariz, mucha intensidad. Cesta de fruta roja madura, luego zumo de frutillos de bosque, fino toque dulce de madera francesa, fondo terroso, piedras, mina de lápiz y carbón. Concentrado, potente sin pasarse en peso, cierto carácter jugoso, gran expresión frutosa en el final. Los taninos resultan bastante limados. No llega a ser redondo todavía, pero el conjunto ya muestra armonía. Sabroso. Variedades: Mencía. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## GODELIA

① Año de fundación: 2009  
 (B) GODELIA, S.L. Antigua Ctra. N-VI, Km. 403,5. 24547 Pieros - Cacabelos (León)  
 ☎: 987 546279. Fax: 987 548026  
 @ info@godelia.es  
 www.godelia.es  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Sonia Fernández Boto  
 Director general: Vicente García Vázquez  
 Director técnico: Josep Serra Guillén  
 Enólogo: Silvia Marrao Barreiro  
 Viticultura: Josep Serra y Silvia Marrao  
 Director comercial: Sonia Fernández Boto  
 Producción media: 300.000 l.  
 Barricas: 300. Roble: francés (85%) y americano (15%)  
 Viñedo propio: 35 has. de entre 20 y 80 años

## Viernes 82/100

2010 ☞ Tinto joven 6,31€

Fresco, mineral y floral en nariz. En boca ligero, con buen punto de acidez; falta de peso en el paso final, punto secante. Variedades: Mencía. Botellas: 60.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Godelia Tinto 85/100

2009 ☞ Tinto roble 12 meses 10,95€

Buena fusión de notas florales con la expresión de terruño de pizarra mojada y sotobosque. Bien fresco, notas de níspero y frutillos rojos del bosque. En boca bien trabajado, agrada el tanino ya bastante limado; buena fluidez. Variedades: Mencía. Botellas: 54.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Godelia 91/100

2008 ☞ Tinto con crianza (12 meses) 10,95€

Sutil, complejo, fino y placentero. Se nota que este vino fue elaborado con mimo y paciencia, sobre todo en su expresión franca de fruta y en el gran trabajo con la madera, que aquí sirve de mero soporte. Elegante el carácter salado mineral, fresco el sutil balsámico, granuloso con un perfil sofisticado el tanino. En boca vinoso, fluido, de peso medio, a pesar de su juventud ya muestra un notable equilibrio. No reclama comida, habla por sí solo. Fantástica relación calidad precio. Variedades: Mencía. Botellas: 54.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Godelia Selección 91/100

2009 ☞ Tinto con crianza

Después del éxito rotundo con el Godelia 12 meses que presenta una relación calidad-precio imbatible viene este nuevo vino *premium* más compacto y profundo. Muy buena expresión varietal. Notas florales, zumo de frutillos negros, esa sensación única de pizarra mojada y un gran carácter balsámico. Sabroso, generoso, fluido, con un tanino maduro bien medido, fruta de una moderada extracción (por lo menos lo parece) y un jugoso paso de boca. Muy conseguido. Variedades: Mencía. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## LA SERRANA

① Año de fundación: 2000  
 (B) LA SERRANA. C/ Los Pinares, 9. 24530 Villadecanes (León)  
 ☎: 689 005595. Fax: 987 562175  
 @ bodegalaserrana@yahoo.es  
 Pers. contacto: Víctor Núñez Cereales, José Manuel Núñez

Director general: Víctor Núñez  
 Enólogo: José Manuel Núñez  
 Viticultura: Víctor Núñez  
 Producción media: 150.000 l.  
 Barricas: 60. Roble: francés  
 Viñedo propio: 20 has. de 75 años

### Legus 88/100

2007 **☞ Tinto con crianza**

Otro buen bierzo de la añada 2007, algo más maduro y goloso. Tierra caliente, fruta roja bien madura, toques de cereza en sazón, finos balsámicos y un fondo de bollería y masa de pan caliente. En boca, en la primera fase condicionado todavía por tuestes, luego fruta roja golosa, roble cremoso, tanino con un tacto vivo apoyado por notas de torrefactos. Buena persistencia, frutillos ensazonados y notas de especíados en el final.  
 Variedades: Mencía.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## LOSADA VINOS DE FINCA

① Año de fundación: 2005

☑ LOSADA VINOS DE FINCA, SA.  
 Ctra. Villafranca, LE-713 Km. 12. 24540  
 Cacabelos (León)

☎: 987 548053. Fax: 988 548069

@ bodega@losadavinosenfinca.com

🌐 www.losadavinosenfinca.com

Enoturismo: Sí

Pers. contacto: Blanca Rodríguez  
 Director general: Celso Pense  
 Director técnico: Amancio Fernández  
 Director comercial: María Añilbarro  
 Producción media: 150.000 l.

Barricas: 800. Roble: francés

Viñedo propio: 10 has. y 50 has controladas de 50 años de media

**Losada** 90/100  
 2008 **☞ Tinto roble 12 meses** 12€

¡Ojalá hubiera más vinos finos de este corte en España! Fantástica nariz, muy elegante, fruta fresca de cereza, zarabuja, nuez moscada blanca, cáscara de nuez y pizarras calientes. Equilibrio admirable en nariz, con las maderas en su sitio, finas notas de bollería, sutil toque de praliné. En boca enérgico, fino, un tanino con un fondo de ceniza de la madera muy sabroso. Aquí sí consigue expresión sin tener que recurrir al poderío.  
 Variedades: Mencía.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Altos de Losada** 92/100  
 2008 **☞ Tinto** 20€

Cada año lo hacen mejor, se está confirmando como uno de los vinos más elegantes de Castilla y León. Fino, expresivo, sabroso, perfecta acidez, toque de jugosidad, la boca todavía por desarrollar, muy mineral.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 38.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2019.

**La Bienquerida** 94/100  
 2008 **☞ Tinto con crianza** 30€

Mucha elegancia, a pesar de que tenga algo más de concentración que su hermano Altos de Losada sigue siendo un vino fino, con mucha proyección. Gran expresión de terruño, roca seca soleada, curioso toque granítico, luego sutiles notas de fuego, algo de silex, sangre, yodo, hierbas de tocador, gran fruta fría y elegante, la impresión de zumo de cereza y zarzamora en boca resulta especialmente gratificante. Un tanino enérgico y vibrante, todavía lineal pero le pronosticamos un gran desarrollo.  
 Variedades: Mencía (95%) y otras.  
 Botellas: 3.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

## LUZDIVINA AMIGO

① Año de fundación: 2002

☑ LUZDIVINA AMIGO. Ctra.de  
 Villafranca, 10. 24516 Parandones (León)

☎: 987 544826. Fax: 987 544826

@ info@bodegaluz.com

🌐 www.bodegaluz.com

Director general: Luzdivina Amigo  
 Director técnico: Miguel Ángel Amigo  
 Enólogo: Miguel de Paz  
 Viticultura: Miguel Amigo  
 Director comercial: Miguel Ángel Amigo  
 Producción media: 50.000 l.  
 Barricas: 115. Roble: francés (90%) y amer.  
 Viñedo propio: 12 has. de 50 a 140 años

**Baloiro** 87/100  
 2011 **☞ Blanco joven** 6€

Buena fusión de notas vegetales y fruta madura amarilla, discreto toque de acidez, gran final de hierbas aromáticas y medicinales. Buena textura en el paso de boca.  
 Variedades: Godello, doña blanca y palomino.  
 Botellas: 10.000.  
 Consumo óptimo: Ya

**Baloiro** 85/100  
 2009 **☞ Blanco con crianza (8 meses)** 12€

Dulce, maduro y a la vez mineral buqué, luego mucha hierba medicinal. Graso en boca, persistencia media.  
 Variedades: Godello. Botellas: 600.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Baloiro** 90/100  
 2008 **☞ Tinto con crianza**

Goloso, potente, concentrado y muy sabroso. Nos sorprenden con un estilo ligeramente cambiado, donde la fruta juega un papel principal y las maderas solamente sirven de apoyo. Por el otro lado echamos un poco en falta el estilo fresco, muy balsámico y atlántico de antes. No cabe duda, sin embargo, que esta bodega ha alcanzado un notable nivel de calidad y aprovecha su magnífica materia prima para brindarnos un vino de una riquísima fruta y un gran tacto graso en boca. Única crítica: no creemos que tenga mucho potencial de envejecimiento.  
 Variedades: Mencía.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Viñademoya Leiros** 90/100  
 2007 **☞ Tinto con crianza (24 meses)** 26€

Finamente mineral, notas de níspero, monte bajo, tierras pizarrosas. Fruta muy fresca, bastante balsámico. En boca granuloso, fino, ligero punto secante.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 4.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## MARTÍN CÓDAX

① Año de fundación: 2003

☑ MARTÍN CÓDAX. Santa María, 43.  
 24540 Cacabelos (León)

☎: 987 394218. Fax: 987 304236

@ bierzo@martincodax.com

🌐 www.cuatro pasos.com

Director general: Juan Vázquez Gancedo  
 Director técnico: Miguel Tubío  
 Enólogo: Katia Álvarez Bugarín  
 Producción media: 375.000 l.  
 Barricas: 100. Roble: amer. (25%) y francés

**Cuatro Pasos** 84/100  
 2011 **☞ Rosado** 6€

Se sabe que lo fuerte de la mencía no es precisamente figurar como protagonista de rosados, por ese toque ligero de carnosidad que

deparan sus taninos. Pero he aquí un rosado bastante logrado. Mucha flor azul, notas de carnes y fruta roja y negra. Buena potencia en boca, fino toque de acidez, algo corto pero bien correcto.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 40.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Cuatro Pasos** 84/100  
 2010 **☞ Tinto roble 2 meses** 8€

Fresco, franco, fruta roja y toque de monte bajo. Jugosidad, balsámicos y hierbas aromáticas en un suave final.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 300.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Martín Sarmiento** 90/100  
 2008 **☞ Tinto roble 6 meses** 12€

Agradecemos este tipo de vino, que no solamente ofrece frescura, sino también elegancia y una extracción en su punto. Muy rico el buqué, bacón, humo, flor roja marchita, una madurez de la fruta roja bien disciplinada y un rico fondo mineral. En boca tenso, concentrado, un tanino con perfil, peso medio pero muy bien estructurado. Largo.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## MENCIÁS DE DOS

① Año de fundación: 2005

☑ MENCÍAS DE DOS. C/ Cuatro Calles,  
 s/n. 47490 La Seca (Valladolid)

☎: 983 103223. Fax: 983 816561

@ info@sitiosdebodega.com

Pers. contacto: Marta González

Enólogo: Richard Sanz Martín y Ada Prada  
 Producción media: 112.000 l.  
 Barricas: 200. Roble: francés  
 Viñedo propio: 55 has.

**De Dos** 88/100  
 2010 **☞ Tinto roble** 8€

Los dos han encontrado finalmente el camino a un estilo más abierto, tal vez también más comercial, pero a la vez más sofisticado. Muy buena expresión varietal, perfecto el punto de madurez, que está muy controlado, la fruta fresca brilla al lado de un toque vegetal que empuja más aún el carácter atlántico. Sorprendente la finura ya de la boca, elegante y fluido, toque secante en el final que se quitará.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 4.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## MENGObA

① Año de fundación: 2007  
 (B) MENGObA. Ctra. Cacabelos, 11.  
 24550 Sorribas (León)  
 ☎: 649 940800.  
 @ gregory@mengoba.com  
 www.mengoba.com  
 Director general: Gregory Pérez  
 Enólogo: Gregory Pérez  
 Producción media: 60.000 l.  
 Barricas: 15. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 5 has. de media de 60 años

## Mengoba sobre Lías 90/100

2009 ♀ Blanco 10€

Este vino deja patente que también en el Bierzo existe la materia prima para elaborar grandes vinos de esta uva. Gregory Pérez, que firma este vino, está desarrollando un estilo a medias entre la Borgoña y el modelo de blanco que existe más al Este, en Austria o Alemania. Sí que muestra cremosidad —ha pasado con sus lías 10 meses en fudre de madera— pero también tiene una fruta poco evolucionada, más bien reductiva, que recuerda vinos claramente septentrionales. Complejo, mineral, concentrado y vivo, muestra notas herbáceas que dan energía al conjunto. Un vino personal, aparte, gastronómico y, por lo tanto, desde luego mejor para comer que como aperitivo. Un vino con (cierta) influencia de madera, precisamente para asombrar a los detractores de esta forma de crianza en los blancos.

Variedades: Godello y doña blanca con maceración en lías 9 meses.

Botellas: 12.000.

Consumo óptimo: 2013.

## Brezo 89/100

2011 ♀ Tinto joven

Llamativo tinto joven que muestra una interesante mezcla de uva, ya que la mencia fue completada con un poco de alicante bouschet, una uva de pulpa colorada que en Levante lleva el nombre de garnacha tintoreira. Explosivo buqué de fruta roja y negra macerada, hollejos, intensas notas florales y un punto de tierra mojada. En boca sabroso, intenso, un tanino que muestra un ligero tacto granuloso, luego vuelven las notas de uva macerada muy madura, casi dulce. Un tinto extrovertido, atractivo pero ¡para tomarlo ya! Variedades: Mencia.  
 Consumo óptimo: Ya.

## PEIQUE

① Año de fundación: 1999  
 (B) PEIQUE, SL. C/ Bierzo, s/n. 24530  
 Valtuille de Abajo (León)  
 ☎: 987 562044.  
 Fax: 987 562044  
 @ bodega@bodegaspeique.com  
 www.bodegaspeique.es  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Mar Peique Valle  
 Enólogo: Jorge Peique Valle  
 Viticultura: Luis Peique Valle  
 Director comercial: Ana de Andrés de Prado  
 Producción media: 226.000 l.  
 Barricas: 122.  
 Roble: francés y caucásico  
 Viñedo propio: 25 has. de 70 a 90 años

## Peique 84/100

2011 ♀ Tinto joven 5€

Muy varietal; nos gusta la muy lograda concentración. Todo el conjunto se presenta fresco y frutoso, gran balsámico. Se agradece que un vino de este corte y de esta concentración no se haya intentado subir en calidad con el roble, que pudiera probablemente camuflar la rica expresión varietal. Lineal, franco, sabroso en boca, un fino toque secante que no molesta en absoluto. Para tomarlo pronto. Considerable calidad.  
 Variedades: Mencia.  
 Botellas: 180.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Ramón Valle 83/100

2009 ♀ Tinto roble 7 meses 7,8€

Finura en nariz, por un lado fruta roja muy fresca, notas minerales y un buen balsámico. Buen punto de acidez en boca, sabroso; punto seco en el paso final.  
 Variedades: Mencia.  
 Botellas: 35.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Peique Viñedos Viejos 92/100

2007 ♀ Tinto con crianza (12 meses) 11€

Un gran bierzo. Espectacular color, tenso aunque el centro brilla con una fuerza propia; una mencia concentrada a la vez elegante, jugosa, dotada de una frescura impresionante; el tanino muy bien trabajado, solamente un fino toque de granulosidad queda del potente corsé. Jugo de cereza, mucha energía; si no fuera tan potente se acercaría en cierta manera a un pinot noir de los modernos. Muy sabroso, gran carácter atlántico.

Aunque sabemos que esta casa trabaja muy bien, es toda una sorpresa.

Variedades: Mencia. Botellas: 10.000.

Consumo óptimo: Hasta 2020.

## Peique Selección Familiar 92/100

2006 ♀ Tinto con crianza (18 meses) 26€

Elegante, varietal, fresco y muy mineral, elegante el tanino, bien integrada la madera, sabroso, jugoso y salado, un toque fresco de hierbas al final junto con notas de tabaco y pizarra mojada.  
 Variedades: Mencia. Botellas: 1.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## PÉREZ CARAMÉS

① Año de fundación: 1986  
 (B) PÉREZ CARAMÉS.  
 C/ Peña Picón, s/n. 24500 Villafranca del Bierzo (León)  
 ☎: 987 540197.  
 Fax: 987 540314  
 @ enoturismo@perezcarames.com  
 www.perezcarames.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Noelia Ramos  
 Director general: Pablo García Barredo  
 Enólogo: Noelia Ramos Rodríguez  
 Producción media: 80.000 l.  
 Barricas: 130.  
 Roble: francés allier  
 Viñedo propio: 32 has. de entre 15 y 80 años de edad

## El Vino de los Cónsules de Roma 86/100

2011 ♀ Tinto joven 5,5€

Perfil clásico, elegante, fino, vinoso, curioso toque de carnes rojas. Un perfil en el conjunto del buqué bastante original. Por un lado zumo de frutillos del bosque y por el otro notas de licor y jarabes, todo eso sobre un lecho de hierbas medicinales.

En boca punzante, bastante carbónico todavía, pero la fluidez, el carácter jugoso, el rico carácter retronasal de uva negra macerada y zarabuja le confieren originalidad y perfil.

Variedades: Mencia.

Botellas: 7.500.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Casar de Santa Inés Merlot 2-9

80/100

2009 ♀ Tinto 5€

Curiosa nariz, por un lado con bastante golosidad y por el otro notas vegetales y monte bajo. Tiene frescura. En boca ligero, algo secante. Variedades: Merlot.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## PITTACUM

① Año de fundación: 1999  
 (B) PITTACUM. C/ De la iglesia, 11.  
 Arganza (León)  
 ☎: 987 548054. Fax: 987 548028  
 @ pittacum@pittacum.com  
 www.pittacum.com  
 Director general: Enrique Costas  
 Director técnico: Alfredo Marqués  
 Enólogo: Elisa Gómez  
 Producción media: 120.000 l.  
 Barricas: 450. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 8 has.

## Pittacum 87/100

2007 ♀ Tinto con crianza (8 meses)

Fluido, sabroso, rico en materias de hierbas, maderas muy bien integradas. Fácil y suave de tomar, buen fondo de humo, peso medio.  
 Variedades: Mencia.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Pittacum Aúrea 90/100

2007 ♀ Tinto con crianza (14 meses) 23€

Equilibrado, sabroso, muy buen trabajo de la madera, finamente granulosa la boca: fresco, nota vegetal, hierbas de monte bajo, ligero picor de pimienta. En boca mucha nota balsámica, fruta muy fresca, mineral.  
 Variedades: Mencia.  
 Botellas: 9.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## PRADA A TOPE

① Año de fundación: 1984  
 (B) PRADA A TOPE. C/ La Iglesia, s/n.  
 24546 Canedo (León)  
 ☎: 987 563366. Fax: 987 567000  
 @ info@pradaatope.es  
 www.pradaatope.es  
 Enoturismo: Sí. Hotel, restaurante y cafetería

Pers. contacto: Manuel López Álvarez  
 Director general: José Luis Prada Méndez  
 Enólogo: José Manuel Ferreira San Miguel  
 Viticultura: Alberto Germán Vilor González  
 Director comercial: Manuel López Álvarez  
 Producción media: 90.000 l.  
 Barricas: 200. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 25 has. de 25 años

|                 |         |        |
|-----------------|---------|--------|
| <b>Picantal</b> |         | 87/100 |
| 2008            | ☞ Tinto | 30€    |

Un vino suave, vinoso, apetecible. Buen fondo de terruño en boca, madurez y hierbas aromáticas en nariz.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 33.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

|                |                                |        |
|----------------|--------------------------------|--------|
| Prada Valentín |                                | 76/100 |
| 2009           | ☞ Tinto con crianza (10 meses) | 9€     |

Buenos balsámicos, notas terrosas, fruta roja, no del todo franco. En boca algo secante.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 20.000.  
 Consumo óptimo: 2013.

|              |                 |        |
|--------------|-----------------|--------|
| Prada a Tope |                 | 90/100 |
| 2006         | ☞ Tinto reserva | 15€    |

Un vino limado, fino, maduro, con todos los componentes que ya están en su sitio. Nos alegra que esta casa de mucho currículo nos brinde un vino así: lejos de cualquier modernidad, convence por su fruta sutil, sus balsámicos finos, el toque terroso que funde en una mineralidad salada y una madera sabiamente integrada. Como zumo en boca con hierbas aromáticas, peso medio, buena persistencia.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 7.400.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

|          |              |        |
|----------|--------------|--------|
| Xamprada |              | 78/100 |
| 2009     | ☞ Extra Brut | 8€     |

Gominola verde y amarilla, tonos bastante vegetales. En boca perlaje medio, cítrico maduro, final de boca bastante vinoso.  
 Variedades: Godello y chardonnay.  
 Botellas: 10.000.  
 Consumo óptimo: Ya

## RAÚL PÉREZ

① Año de fundación:  
 ☑ RAÚL PÉREZ. Bulevar Rey Juan Carlos I, 11B. 24400 Ponferrada (León)  
 ☎ www.raulperezbodegas.es  
 Enólogo: Raúl Pérez

|         |                     |        |
|---------|---------------------|--------|
| Ultreia |                     | 94/100 |
| 2009    | ☞ Tinto con crianza | 15€    |

Una manifestación de disciplina. Un vino trabado de una pieza. A pesar de su juventud ya muestra buen equilibrio. Nervio en nariz, fruta negra envuelta en notas balsámicas como bosque de pino. Luego notas minerales, humus, pieles de uva prensada, zumo de arándano, destello de chocolate amargo. Fino en boca pero con un tanino tenso, elegantemente musculoso, todo sobre un fondo granuloso. Sabroso, concentrado pero con un aire de ligereza admirable. La persistencia vendrá. Fase retronasal ya muy compleja. Estilizado y sobradamente elegante.  
 Variedades: Mencía.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                                 |                     |     |
|---------------------------------|---------------------|-----|
| Ultreia Cova de la Raposa95/100 |                     |     |
| 2009                            | ♀ Tinto con crianza | 86€ |

Desde luego un gran trabajo sobre la mencía. Mucha intensidad frutal, mucha profundidad y maderas perfectas. Se trabaja claramente sobre un estilo elegante, muy frutoso, buscando también un terruño bien pronunciado. En este vino se manifiesta un gran fondo de pizarra mojada; si el ligero toque vegetal es necesario para mantenerse fiel a la variedad mencía es discutible, pero en este caso da mucha energía y vida. Muy concentrado, gran estructura, zumo de cereza negra y roja, un auténtico logro la perfecta integración de las maderas, que solamente hacen acto de presencia al final de boca. Quien aprecie los vinos modernos perfectos, no debe perderse este vino.  
 Variedades: Mencía.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## RIBAS DEL CÚA, SA

① Año de fundación: 1990  
 ☑ RIBAS DEL CÚA, SA. Finca Robledo. Aptdo. correos, 83. 24540 Cacabelos (León)  
 ☎: 987 971017/18. Fax: 987 971016  
 @ bodega@ribasdelcua.com  
 ☎ www.ribasdelcua.com  
 Enoturismo: Visitas guiadas  
 Enólogo: Pilar Millán  
 Viticultura: Pilar Millán  
 Director comercial: Susana García y Beatriz Millán  
 Producción media: 250.000 l.  
 Barricas: 400. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 43 has.

|               |               |        |
|---------------|---------------|--------|
| Ribas del Cúa |               | 83/100 |
| 2011          | ☞ Tinto joven | 2.75€  |

Fresco, fragante, muy floral. Fino pero sabroso en boca, carácter floral también en su fase final. Algo de gominola.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 20.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                          |                                |        |
|--------------------------|--------------------------------|--------|
| Ribas del Cúa Privilegio |                                | 90/100 |
| 2006                     | ☞ Tinto con crianza (15 meses) | 14€    |

Ha sido una recata gratificante. Después de llegar a un equilibrio mayor, resulta ser un vino idóneo para acompañar carnes a la brasa o ahumados. Nariz compleja, notas de humo, pimentón, brasas, fruta negra en sazón, hierbas de monte, pimienta negra. En boca ya bastante pulido, todavía muestra algún pico de la madera, mina de lápiz, ceniza. Gran despliegue en la segunda fase de boca de notas minerales, fruta pasa, tinta china, humo y cueros. Un caldo moderadamente tradicional, con mucho carácter, perfecto para la mesa.  
 Variedades: Mencía. Botellas: 5.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## RODRÍGUEZ SANZO

① Año de fundación: 2003  
 ☑ RODRÍGUEZ SANZO, SL. C/ Manuel Azaña, 9. 47014 Valladolid  
 ☎: 983 150150. Fax: 983 150151  
 @ comunicacion@valsanzo.com  
 ☎ www.valsanzo.com  
 Enoturismo: Sí  
 Director técnico: Javier Rodríguez  
 Viticultura: Gonzalo Ruiz  
 Director comercial: Gerardo Blanco  
 Producción media: 500.000 l.  
 Barricas: 400. Roble: francés, húngaro y americano  
 Viñedo propio: 60 has. de 40 años

|                                  |                                |      |
|----------------------------------|--------------------------------|------|
| Terras de Javier Rodríguez91/100 |                                |      |
| 2009                             | ☞ Tinto con crianza (12 meses) | 8,5€ |

Gran trabajo de este enólogo vallisoletano sobre un viñedo muy viejo de mencía. Muy llamativa la expresión de terruño, las notas de pizarra mojada, las hierbas de monte bajo, las notas salinas, luego una enorme fruta madura pero que mantiene su frescura, balsámico de pino y abeto. En boca elegante, sabroso, una acidez genial sobre un cuerpo medio que emana energía y frescura.  
 Variedades: Mencía.  
 Botellas: 3.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## SOTO DEL VICARIO

① Año de fundación: 2006  
 ☑ SOTO DEL VICARIO.  
 Ctra. Cacabelos-San Clemente, Políg. 908, parcela 155 E.  
 24547 San Clemente, Cacabelos (León)  
 ☎: 670 983534. Fax: 926 666029  
 @ info@sotodelvicario.com  
 ☎ www.sotodelvicario.com  
 Pers. contacto: Sandra Luque Muñoz  
 Director general: Ignacio Barco Caramena  
 Enólogo: Sandra Luque Muñoz  
 Viticultura: Eugenio Roldán  
 Director comercial: José Antonio Frías  
 Producción media: 105.000 l.  
 Barricas: Roble: francés y del cáucaso  
 Viñedo propio: 19 has. de entre 50 y 100 años (11,5 has.) y 15 años (7,5 has.)

|                     |                          |        |
|---------------------|--------------------------|--------|
| Soto del Vicario Go |                          | 83/100 |
| 2009                | ☞ Blanco barrica 4 meses | 16€    |

Un blanco de godello muy enfocado en notas de terruño y en maderas, aunque el roble esté bien integrado. Notas de lias, mazapán y toques vegetales; curioso fondo balsámico. En boca se presenta estructurado pero la fruta en la fase retronasal ya aparece bastante cansada.  
 Variedades: Godello.  
 Botellas: 10.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

|                      |                        |        |
|----------------------|------------------------|--------|
| Soto del Vicario Men |                        | 84/100 |
| 2008                 | ☞ Tinto roble 12 meses | 8,5€   |

Un vino que aparece todavía bastante cerrado, echamos de menos la alegría de la mencía. La expresión frutal sí nos da carácter varietal, pero la boca se encuentra muy encorsetada por la madera.  
 Variedades: Mencía.  
 Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                                |                        |  |        |
|--------------------------------|------------------------|--|--------|
| Soto del Vicario Men Selección |                        |  | 86/100 |
| 2007                           | ☞ Tinto roble 12 meses |  | 17€    |

Le constatamos un perfil aromático muy atractivo, un buen conjunto de notas terrosas de pizarras y tierra mojada, zarabuja y la cereza roja y negra. Notas saladas y praliné en el fondo. Jugoso, con cierta energía, buen punto de acidez, final de boca secante.  
 Variedades: Mencía.  
 Botellas: 8.900.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.



# Cigales

denominación de origen



## LA HISTORIA

Los primeros pobladores de la comarca de los que se tiene constancia fueron los vacceos, celtíberos o afines, que dejaron sus vestigios en el Soto de la Medinilla. Éstos fueron sometidos por los romanos en el siglo II a.C., quienes tuvieron que soportar la invasión de los bárbaros germanos en el siglo V y después, en el VIII, la de los árabes, que desertizaron la comarca.

La región fue asiento de numerosos castillos (Trigueros, Fuensaldaña, Mucientes...) junto a los que, a medida que la paz se iba consolidando, comenzaron a extenderse los viñedos, sobre todo al amparo de los monasterios, que los necesitaban para elaborar vino para celebrar sus oficios.

La reconquista trajo, tres siglos después, pobladores de otras comarcas que se mezclaron con los supervivientes de tanto avatar histórico, dando lugar a la población existente en la actualidad. Existe constancia documental de la existencia de viñedos en la zona en el siglo X en Covellas (Cubillas), Conforcos (Corcos) y en otras localidades.

El esplendor vitivinícola de la comarca llegó de la mano de la filoxera francesa: cuando esta plaga arrasó con los viñedos de Francia, los vinos de Cigales llegaban a Burdeos vía Pasajes, mientras que la feria de ganados de Medina del Campo abrió los mercados de Cantabria y País Vasco, hoy todavía buenos consumidores de los vinos de Cigales. La recesión de la superficie vitícola de la zona cigaleña ha sido intensa. La cosecha de 1888 todavía doblaba a la de un año normal de la actualidad, que se sitúa en torno a los 7 millones de kilos.

## Historia reciente

La DO Cigales se encuentra en pleno

proceso de reconversión de su filosofía vitícola, cediendo protagonismo los afamados rosados de esta tierra a modernos tintos elaborados a partir de la casta tempranillo, la mayoritaria de la comarca y perfectamente adaptada a los suelos de esta tierra.

De hecho, la denominación comercializó su primer reserva en 1994 (un tinto de la cosecha de 1991) y desde ese momento la producción de tintos ha crecido a un ritmo imparable hasta superar a la de los rosados.

## ZONA DE PRODUCCIÓN

La comarca de Cigales que protege la denominación de origen se extiende por el sector norte de la depresión del Duero, por una superficie de 574 kilómetros cuadrados, en ambas márgenes del río Pisuerga.

Los viñedos se encuentran a una altitud media de 750 metros y comprenden desde parte del término municipal de Valladolid (El Berrocal), hasta el palentino de Dueñas, incluyendo Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Trigueros y Valoria la Buena.

## EL CLIMA

El clima corresponde al tipo continental con influencia atlántica y fuertes oscilaciones térmicas, tanto entre el día y la noche como a lo largo del año.

La comarca se caracteriza por su irregularidad pluviométrica y su fuerte sequía estival. Los inviernos son crudos y prolongados, con heladas y nieblas frecuentes y predominio de vientos de poniente y ábrego.

La insolación media anual es de 2.616 horas, con una máxima de 371 en julio

y un mínimo de 87 en diciembre. La precipitación media anual es de 420 litros que se reparten en 93 días al año. Respecto a las temperaturas, la media es de 12,2 °C, con una oscilación térmica que varía entre 39 y -6 °C.

## LOS SUELOS

Desde el punto de vista geomorfológico, el territorio corresponde al Mioceno. El suelo está formado por sedimentos terciarios y cuaternarios: arenas calizas y gredas yesíferas que reposan sobre arcillas y margas.

El suelo tiene una estructura granular débil, de fina o media, con escasa pedregosidad y carente de materia orgánica. Su contenido en caliza es muy variable, oscilando de un 1% en Santovenia al 35% en Valoria, ambas en Valladolid. En general, contiene suficiente potasio, pero es pobre en fósforo. Su pH se halla en torno al 8,1.

## LAS VARIEDADES

### Tintas

#### ■ Tinta del país

Conocida también como tempranillo. Es la variedad principal en esta denominación de origen y ocupa el 70% de la superficie vitícola. Productora de excelentes rosados por su potencial aromático, color, riqueza en extracto y aporte de color violáceo a los vinos.

#### ■ Garnacha tinta

Ocupa un 20% del viñedo. Esta casta aporta al vino frescura, finura, grado alcohólico, frutuosidad y suavidad.

#### ■ Garnacha gris

En la zona se encuentra en plantación mezclada, ocupando un 2% de superficie vitícola. Aporta al vino aromas propios de una muy interesante complejidad.

### Blancos

#### ■ Verdejo

La extensión de su cultivo es reducida,

no llegando al 4%. Se vinifica en mezcla con el resto de variedades para la obtención de rosados, comunicando a éstos su potencial aromático, su brillantez y, en definitiva, su calidad.

#### ■ Albillo

Produce mostos muy azucarados, aromáticos y ricos en acidez. Es muy aconsejable en la elaboración de los tintos en esta comarca, en proporciones pequeñas (4 a 7%) a los que comunica gran finura.

### Experimentales:

Tintas: Cabernet sauvignon y merlot.

Blancos: sauvignon blanc.

## LOS VINOS

### Blancos

Elaborados a partir de las castas principal verdejo y las autorizadas albillo, viura y sauvignon blanc

### Rosados

#### ■ Cigales

Elaborados con un mínimo del 60% de tempranillo. Comercializado en los primeros 9 meses desde su elaboración.

### Tintos

#### ■ Joven

Elaborado con un mínimo de un 85% de tempranillo.

#### ■ Crianza

Con un mínimo de un 85% de tempranillo y dos años en bodega, permaneciendo 12 meses en barrica.

#### ■ Reserva

Con un mínimo de 12 meses en barrica y más de tres años en bodega.

#### ■ Gran reserva

Vino de cinco años de envejecimiento, con al menos 24 meses en barrica.

### Dulces

Blancos, rosados o tintos.

### Espumosos

Elaborado con variedades blancas y tintas, con un mínimo del 50% de castas principales.

## ALFREDO SANTAMARÍA

① Año de fundación: 1991

📍 ALFREDO SANTAMARÍA. C/ Poniente, 14-16. 47290 Cubillas de Santa Marta (Valladolid)

☎: 983 585006. Fax: 983 585117

@ info@bodega-santamaria.com

🌐 www.bodega-santamaria.com

Enólogo: Pablo Santamaría

Viticultura: Pablo Santamaría y Alfredo Santamaría

Producción media: 60.000 l.

Barricas: 51. Roble: americano y francés

Viñedo propio: 15 has. de 40 años de media

| Trascasas | 89/100              |
|-----------|---------------------|
| 2006      | ♀ Tinto reserva 11€ |

Claramente un tinto de una añada calurosa con aires clásicos. Precioso color rubí oscuro. El buqué se muestra dominado por la fruta roja bien madura, frutillos negros en sazón, notas confitadas, especias dulces. El roble en boca ya bien integrado, el cuerpo muestra volumen pero resulta homogéneo. Tacto especiado, tiene poderío en la fase final. Un tanino maduro y con empuje. Buena persistencia, roble cremoso y especias. Muy buena calidad a un precio más que moderado. Variedades: Tempranillo. Botellas: 1.800. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## CÉSAR PRÍNCIPE

① Año de fundación: 1982

📍 CÉSAR PRÍNCIPE. C/ Ronda, 22. 47194 Fuensaldaña (Valladolid)

☎: 983 663123.

@ cesarprincipe@wanadoo.es

🌐 www.cesarprincipe.es

Pers. contacto: Ignacio Príncipe

Director técnico: Ignacio Príncipe Centeno

Enólogo: César Muñoz

Producción media: 125.000 l.

Barricas: 200. Roble: amer. y francés (20%)

Viñedo propio: 40 has.

| César Príncipe | 92/100                  |
|----------------|-------------------------|
| 2008           | ♀ Tinto con crianza 18€ |

Muy concentrado y potente, fruta negra, fondo complejo de minerales, tinta china, luego sensación de frescor, elegante balsámico, el conjunto esta todavía muy cerrado. La madera se

presenta imponente pero de calidad, ausencia de sequedad, amplio en boca, taninos densos, el cuerpo le falta desarrollo, muy buen potencial, tal vez una edición más austera que en otros años. Se trata de un vino ambicioso, sin duda, que necesita mucho tiempo.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 15.000.

Consumo óptimo: Hasta A partir de 2014.

## CONCEJO BODEGAS

① Año de fundación: 1998

📍 CONCEJO BODEGAS. Ctra Valoria, Km. 3,6. 47200 Valoria la Buena (Valladolid)

☎: 983 502263. Fax: 983 502253

@ info@concejobodegas.com

🌐 www.concejobodegas.com

Enoturismo: Sí. Posada Real y restaurante

Director general: Enrique Concejo

Enólogo: Silvia García

Viticultura: Fran Concejo

Director comercial: Jorge García

Producción media: 100.000 l.

Barricas: 300. Roble: amer. y francés (50%)

Viñedo propio: 20 has. de 12 a 60 años

| Carredueñas | 88/100            |
|-------------|-------------------|
| 2011        | ♀ Rosado joven 4€ |

Como siempre uno de los mejores rosados de Castilla y León. Punzante, expresivo, con una fruta aromática más que notable. Se le nota menos frescura en boca que otros años, pero la expresión de terruño resulta superior, de modo que mantiene su calidad extraordinaria. Se agradece mucho que la boca no resulte solamente limada, sino que en el final muestra garra por la expresión de lías y un cierto amargor muy vivo. Resulta menos comercial que en otras ediciones.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 60.000.

Consumo óptimo: Ya.

| Carredueñas | 80/100             |
|-------------|--------------------|
| 2009        | ♀ Tinto crianza 8€ |

Fruta bastante evolucionada, baya roja macedada, nariz algo rústica. Peso medio en boca, secante.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000.

Consumo óptimo: Ya.

| Viña Concejo | 87/100                             |
|--------------|------------------------------------|
| 2007         | ♀ Tinto con crianza (14 meses) 12€ |

Buen exponente tanto de Cigales como de la añada. Elegante, frío, atlántico, luego mineral.

Boca fina, buena acidez, peso medio, con bastante energía.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 15.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## COOP. DE CIGALES

- ① Año de fundación: 1956  
 ⓘ COOPERATIVA DE CIGALES. Zona Las Bodegas. 47270 Cigales (Valladolid)  
 ☎: 983 580135. Fax: 983 580682  
 @ bcc@bodegacooperativacigales.com  
 🌐 www.bodegacooperativacigales.com  
 Producción media: 1.700.000 l.  
 Barricas: 350. Roble: francés y americano

## Torondos 85/100

2011 ☞ Rosado joven  
 Un rosado con cierto peso, fruta roja macerada, hierbas balsámicas, baya blanca, potente, carnoso en boca.  
 Consumo óptimo: Ya.

## FERNANDO MOYA

- ① Año de fundación: 1991  
 ⓘ FERNANDO MOYA. C/ De la Estación, s/n. 47260 Cabezón (Valladolid)  
 ☎: 983 500003 / 608 188349.  
 @ fernando@bodegasfernandomoya.com  
 🌐 www.bodegasfernandomoya.com / es  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Fernando Moya Tejeda  
 Enólogo: Serafín Moya Tejeda  
 Producción media: 600.000 l.  
 Barricas: 300 (120 botas jerezanas de 520 l.)  
 Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 95 has. de 30 años

## Valayón 79/100

2011 ☞ Rosado joven 2,1€  
 Un rosado suave, ligero, tacto en boca agradable, falta algo de frescura.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 52.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## FRUTOS VILLAR

- ① Año de fundación: 1966  
 ⓘ FRUTOS VILLAR. C/ Los Barreros, s/n. 47270 Cigales (Valladolid)

☎: 983 586868. Fax: 983 580180  
 @ bodegasfrutosvillar@bodegasfrutosvillar.com  
 🌐 www.bodegasfrutosvillar.com  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Fernando Caballero Arroyo  
 Enólogo: Nuria Peña Albillo  
 Viticultura: Eric Pérez Malesys  
 Director comercial: Fernando Pérez  
 Producción media: 900.000 l.  
 Barricas: Roble: americano (75%) y francés  
 Viñedo propio: 100 has. de 15 a 80 años

## Viña Calderona 84/100

2011 ☞ Rosado joven 4,17€  
 Franco, fresco, varietal. La expresión de gominola, gracias a Dios, no llevada a su extremo. Fina la fruta. En boca fresco, muy ligero, algo ligero.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 600.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## Calderona 79/100

2007 ☞ Tinto crianza (13 meses) 7,47€  
 Maduro aunque el fondo no está claro del todo. Fruta confitada en nariz, en boca algo corto.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 35.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## HIJOS CRESCENCIA MERINO

- ① Año de fundación: 1953 y la nueva en 2000  
 ⓘ HIJOS DE CRESCENCIA MERINO. C/ Mayor, 15. 47280 Corcos (Valladolid)  
 ☎: 983 580118. Fax: 983 580118  
 @ eugenio@bodegashcmerino.com  
 Pers. contacto: Eugenio Manuel Merino  
 Director general: Crescencia Merino Cid  
 Director técnico: Eugenio Manuel Merino  
 Enólogo: Mari Sol Sainz  
 Viticultura: Luis Alberto Manuel Merino  
 Director comercial: Julio Manuel Merino  
 Producción media: 80.000 l.  
 Viñedo propio: 17 has. de 40 años

## Viña Catajarros Élite 85/100

2011 ☞ Rosado joven 2,5€  
 Buen rosado, de estilo moderno. Fruta en nariz muy disciplinada, mucha frescura, cierto toque terroso. No tenemos experiencia con este vino de modo que nos resulta difícil predecir su evolución, pero por el momento, desde luego, nos encontramos ante un

Cigales bastante conseguido. Nos gusta el estilo purista, lejos de caramelos y gominolas, y una boca fresca con una acidez llamativa y una concentración media que produce un cuerpo ágil y vivo.  
 Variedades: Tempranillo (80%), resto mezcla de variedades.  
 Botellas: 60.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## HIJOS DE FÉLIX SALAS

- ① Año de fundación: 1890  
 ⓘ HIJOS DE FÉLIX SALAS. Zona Bodegas. 47280 Corcos del Valle (Valladolid)  
 ☎: 983 580378 / 983 580262.  
 Fax: 983 580262  
 @ bodega@bodegasfelixsalas.com  
 Pers. contacto: Félix Salas  
 Director general: Isaac Salas Mucientes  
 Enólogo: Inés Salas  
 Producción media: 600.000 l.  
 Barricas: 340. Roble: americano  
 Viñedo propio: 80 has. de 12 - 40 años

## Prelado de Armedilla 86/100

2006 ☞ Tinto crianza  
 Maduro, accesible, atractivo en el sentido de que presenta equilibrio y un tanino abierto. Fruta negra macerada, guinda, hierbas de tocador, notas confitadas, tuestes y café. En boca potente, curioso juego entre notas dulces de fruta madura y los torrefactos de la madera. Ligera sensación de tanino granuloso del roble. Persistencia media.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Ya.

## HIJOS MARCOS GÓMEZ

- ① Año de fundación: 1980  
 ⓘ HIJOS DE MARCOS GÓMEZ. C/ Cuarto de San Pedro, 39. 47194 Mucientes (Valladolid)  
 ☎: 983 587764. Fax: 983 587764  
 @ bodegas@salvueros.com  
 🌐 www.salvueros.com  
 Director técnico: Raúl y Rafael Gómez Panedas  
 Viticultura: Rafael y Raúl Gómez  
 Producción media: 175.000 l.  
 Barricas: 20. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 45 has. de media de 40 años

## Salvueros 90/100

2011 ☞ Rosado joven 3€  
 Un rosado con clase que combina frescura, equilibrio y un gran tacto en boca. Fruta roja y blanca, nariz muy franca, fino toque de hierbas, buena frescura en boca, muy fluido, tacto suave y equilibrado pero bien definido, muy conseguida la impresión de jugosidad. Tiene peligro ¡se bebe solo!  
 Variedades: Tempranillo, albillo y verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

## HIJOS DE RUFINO IGLESIAS

- ① Año de fundación: 1989  
 ⓘ HIJOS DE RUFINO IGLESIAS. C/ La Canónica, 25. 47194 Mucientes (Valladolid)  
 ☎: 983 587778. Fax: 983 587778  
 @ bodega@hijosderufinoiglesias.com  
 🌐 www.hijosderufinoiglesias.com  
 Producción media: 90.000 l.

## Carratraviesa 88/100

2011 ☞ Rosado joven 3€  
 Franco, atractivo y floral en nariz, notas de uva blanca, frutillas del bosque, fondo de gominola, balsámico, buena acidez, agradable frescura.  
 Variedades: Tempranillo, garnacha, verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

## HIRIART

- ① Año de fundación: 2007  
 ⓘ HIRIART. Avda. Los Cortijos, 38. 47270 Cigales (Valladolid)  
 ☎: 983 580094. Fax: 983 100701  
 @ info@bodegahiriart.es  
 🌐 www.bodegahiriart.es  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Inés Muñoz  
 Enólogo: Patricia Prádanos  
 Viticultura: Miguel Sancho Cabero  
 Producción media: 150.000 l.  
 Barricas: 82. Roble: francés, centroeuropeo, americano y navarro  
 Viñedo propio: 30 has. de media 50 años

## Hiriart Lágrima 85/100

2011 ☞ Rosado joven 3€  
 Como de costumbre este vino nos ofrece calidad, aunque lo veamos un poco inferior al

de la cosecha anterior. Buen equilibrio entre nariz y boca, intensidad media en ambos niveles. La fruta madura bien controlada. En boca fresco pero algo amargo.

Variedades: Tempranillo, garnacha, verdejo.

Botellas: 75.000.

Consumo óptimo: Ya.

### Hiriart sobre lías 90/100

2011 **☞ Rosado fermentado en barrica 6€**

Goloso, expresivo y amplio en nariz, fruta roja y negra, fino tueste, notas cremosas, bollería, ligerísimo toque de humo de puro, en boca con fuerza, buen equilibrio y persistencia, acidez suave que hace juego con el recuerdo de tanino, bien vivo, nota de ciruela y crocante en el final.

Variedades: Tempranillo, garnacha, verdejo.

Botellas: 2.000. Consumo óptimo: Ya.

### Hiriart Roble 84/100

2010 **☞ Tinto roble 6€**

Buena nariz, mucha madurez, tal vez algo exagerada. Fruta en sazón, notas de fuego. En boca pero medio, algo ligero, un punto secante todavía.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 10.000.

Consumo óptimo: Ya.

### Hiriart 87/100

2008 **☞ Tinto crianza 8€**

Fina pero sabrosa crianza de peso medio que agrada por su conjunto jugoso. Atractivo color cereza brillante. Cesta de fruta roja, frutillos negros en sazón, gominola verde, curioso fondo de flor azul marchita. En boca placentero, el roble bien integrado, los tuestes ligeros, el tacto de la madera cremoso, discreto destello de humo. Está equilibrado, su concentración media promete un trago fácil, franco y agradable. Buen ejemplo de un cigales moderno que no esconde su encanto detrás de mucho músculo.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 5.000.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Hiriart 83/100

2009 **☞ Tinto crianza 8€**

Floral, goloso, perfumado y fresco en nariz. En boca ligero, equilibrado, con un ligero toque secante todavía.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 5.000.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

## LA LEGUA

① Año de fundación: 1997

📍 LA LEGUA. Finca La Legua. Ctra. de Cigales, km 1. 47194 Fuensaldaña (Valladolid)

☎: 983 583244. Fax: 983 583172

@ lalagua@lalagua.com

🌐 www.lalagua.com

Pers. contacto: María Bartolomé Torre

Director general: Gonzalo Fernández

Enólogo: Adolfo González

Director comercial: María Bartolomé Torre

Producción media: 300.000 l.

Barricas: 450. Roble: húngaro, francés y americano

Vinedo propio: 80 has. de 20 años de media

### La Legua 81/100

2010 **☞ Tinto roble 6 meses 4,2€**

Un vino bastante marcado por el roble nuevo. Notas de *bourbon*, fruta macerada, peso medio. Agradable final en boca.

Variedades: Tempranillo, Garnacha.

Botellas: 100.000.

Consumo óptimo: Ya.

### La Legua 85/100

2009 **☞ Tinto crianza**

Suave, frutoso, equilibrado. El tacto en boca agradable, concentración media, fácil de beber.

Variedades: Tempranillo, cabernet sauvignon.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

### La Legua 87/100

2008 **☞ Tinto reserva**

Fresco, elegante, notas terrosas, toque de pólvora y sílex. En boca constitución media pero sabroso. Puntito secante que se quitará.

Variedades: Tempranillo, cabernet sauvignon.

Botellas: 5.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

### La Legua Capricho 87/100

2007 **☞ Tinto roble 20 meses 24€**

Fragante, muy balsámico y muy mineral, piedra mojada, tierra seca. En boca peso medio, algo secante todavía, tendrá todavía una buena perspectiva.

Variedades: Tempranillo.

Botellas: 1.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## LEZCANO-LACALLE

① Año de fundación: 1991

📍 LEZCANO-LACALLE. Ctra. de Valoria, s/n. 47282 Trigueros del Valle (Valladolid)

☎: 629 280515.

@ oficina@bodegaslezcano.es

🌐 www.bodegaslezcano.es

Enoturismo: Sí. Restaurante

Pers. contacto: Terry Mambilla

Director general: Félix Lezcano

Enólogo: Félix Lezcano

Producción media: 80.000 l.

Barricas: 100. Roble: americano (missouri)

Vinedo propio: 15,5 has. de 18 años

### Docetañidos 89/100

2011 **☞ Rosado joven 7,2€**

¡El mejor Docetañidos en años! Ha vuelto Félix Lezcano a su estilo llamativo que combina a la perfección peso, fruta intensa y un paso de boca genial. Fruta roja muy fresca, piedra mojada, fondo de hierbas aromáticas, un toque de lías y bollería. Jugoso, sabroso, con un toque de amargor justo que le da agilidad. Magnífico punto de fruta madura en la fase retronasal. Hay que tomarlo pronto.

Variedades: Tempranillo, albillo, verdejo, merlot y sauvignon.

Botellas: 45.000.

Consumo óptimo: Ya.

### Maudes 87/100

2009 **☞ Tinto crianza 10€**

Un conjunto llamativo, un vino no demasiado corpulento, vinoso, dotado de frescura y mucho equilibrio. Toque mineral en boca, fluido, muy vivo, mucho juego. Placentero.

Variedades: Tempranillo (80%), merlot (15%) y cabernet sauvignon.

Botellas: 14.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Lezcano-Lacalle 84/100

2005 **☞ Tinto reserva 14€**

Maduro, potente, fruta confitada. En boca notas de *bourbon*, ligeramente secante. Buena potencia.

Variedades: Tempranillo (80%), merlot (15%) y cabernet sauvignon.

Botellas: 3.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Lezcano-Lacalle Dú 88/100

2004 **☞ Tinto reserva 35€**

Un vino sorprendentemente caluroso para la añada, mucha madurez, fruta confitada, confitura de fruta roja. En boca se muestra pulido, suave, aún así exhibe potencia, buen equilibrio.

Variedades: Tempranillo (80%), merlot (15%) y cabernet sauvignon.

Botellas: 3.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Átima 81/100

**☞ Espumoso rosado brut nature 12€**

Fruta discreta pero limpia y refrescante; gominola roja, fina nota de lías, bastante vinoso en nariz. En boca destaca su perlaje equilibrado.

Variedades: Tempranillo (80%), albillo, verdejo y sauvignon blanc.

Botellas: 2.000.

Consumo óptimo: Ya.

## SANTA RUFINA

① Año de fundación: 1997

📍 SANTA RUFINA, SL. Pago Fuente la Teja. Polígono 3, Parc. 102. 47290 Cubillas de Santa Marta (Valladolid)

☎: 983 585202. Fax: 983 585202

@ info@bodegassantarufina.com

🌐 www.bodegassantarufina.com

Enoturismo: Sí

Pers. contacto: Ángel García Sanz

Director general: Ángel García Sanz

Director técnico: Ángel García Sanz

Enólogo: Walter Azarola Samonati

Director comercial: Ángel García Sanz

Producción media: 500.000 l.

Barricas: 2.000. Roble: americano y francés

Vinedo propio: 64 has. de 100 años

## Viña Rufina 86/100

2009 **☞ Tinto crianza 7,2€**

Gusta este estilo por la alegría, la suavidad, el equilibrio y la madera discreta. Fácil de tomar, un vino casi mediterráneo. Hierbas aromáticas.

Variedades: Tempranillo.

Botellas: 48.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| <b>Viña Rufina</b> | 81/100                |
| 2004               | ☞ Tinto reserva 10,4€ |

Buen buqué, fruta madura, mucho balsámico, punto de madurez ya en su estado óptimo. En boca curioso toque de celulosa, perfil sobre el paladar algo difuso.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 37.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| <b>Viña Rufina Alta Gama</b> | 81/100                |
| 2001                         | ☞ Tinto reserva 16,5€ |

Cuero, humo, cecina, la madurez ya está a punto de volverse demasiado evolucionada. La boca se presenta más entera, potente, ligero toque secante todavía.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 42.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                                              |                     |
|----------------------------------------------|---------------------|
| <b>Viña Rufina<br/>Vendimia Seleccionada</b> | 83/100              |
| 2011                                         | ☞ Rosado joven 3,5€ |

Mucha gominola, toques de hierba recién cortada. En boca cierta golosidad que contrasta con un punto interesante de acidez. Fresco también el final.  
Variedades: Tempranillo, verdejo y albillo.  
Botellas: 75.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## SINFORIANO VAQUERO

① Año de fundación: 1966  
 ☑ SINFORIANO VAQUERO. Ctra. Mucientes - Villalba, Km. 1.100. 47194 Mucientes (Valladolid)  
 ☎: 983 663008. Fax: 983 660465  
 @ sinfo@sinforianobodegas.com  
 🌐 www.sinforianobodegas.com  
 Enoturismo: No  
 Director general: Juan Antonio Vaquero  
 Enólogo: Ruth Sierra  
 Viticultura: Sergio Vaquero  
 Producción media: 450.000 l.  
 Barricas: 140. Roble: francés, americano y centroeuropeo  
 Viñedo propio: 55 has. de 10 a 90 años

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| <b>Sinfo</b> | 82/100              |
| 2011         | ☞ Rosado joven 3,6€ |

Muy limpio, ligeramente punzante todavía, fruta madura pero disciplinada. En boca muy ligero, algo corto.

Variedades: Tempranillo, verdejo y albillo.  
 Botellas: 300.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| <b>Sinfo Roble</b> | 85/100                     |
| 2010               | ☞ Tinto roble 6 meses 4,2€ |

Un vino conseguido, bien sabroso, vinoso, fondo de minerales, notas de fuego, pero con la madera en boca muy bien integrada. Buena concentración, persistencia media.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 40.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| <b>Sinforiano</b> | 88/100              |
| 2008              | ☞ Tinto crianza 10€ |

Equilibrado, elegante, ligeramente especiado, un tinto con un perfil firme, un peso medido, finas notas de tierra mojada y cascajo de río. En boca sabroso, estructurado, disciplinado y el roble bastante bien integrado ya.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 8.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| <b>Sinforiano Reserva</b> | 90/100                |
| 2006                      | ☞ Tinto reserva 12,5€ |

Muy fiable, como casi siempre. Este productor nos presenta un ejemplo rotundo de cómo se puede conseguir un buen vino de tempranillo en la zona de Cigales. A pesar de que resulte bastante maduro y la fruta salga golosa y algo calurosa, también muestra un buen fondo de notas de terruño y una sutil capa de hierbas de monte bajo. Potente, goloso, profundo en boca, notas de ceniza y carbón. Final potente, donde sale uva recién exprimida y hollejos calientes. Muy sabroso.  
 Variedades: Tinta fina. Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## TRASLANZAS

① Año de fundación: 1998  
 ☑ TRASLANZAS. Barrio de Las Bodegas, s/n. 47194 Mucientes (Valladolid)  
 ☎: 639 641123. Fax: 946 020263  
 @ traslanzas@traslanzas.com  
 🌐 www.traslanzas.com  
 Pers. contacto: Ana Martín  
 Enólogo: María Pinacho y Ana Martín  
 Director comercial: Ana Martín  
 Producción media: 8.000 l.  
 Roble: francés (50%) y americano (50%)  
 Viñedo propio: 3 has. de 66 años

|                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| <b>Traslanzas</b> | 90/100                  |
| 2008              | ☞ Tinto con crianza 18€ |

Sigue siendo un vino algo austero, con un esqueleto rígido, enérgico; eso sí, la ventaja es que el tanino es denso, la acidez viva y la fluidez está garantizada. Habrá que esperar a que se retire la madera. Mucha expresión de terruño.  
 Variedades: Tinta el país. Botellas: 9.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

## VALDELOSFRAILES

① Año de fundación: 1999  
 ☑ VALDELOSFRAILES. Ctra. de Cubillas, km. 2. 47290 Cubillas de Santa Marta (Valladolid)  
 ☎: 983 683315. Fax: 902430189  
 @ valdelosfrailes@matarramera.es  
 🌐 www.valdelosfrailes.es  
 Pers. contacto: Remi Sanz  
 Director general: Carlos Moro  
 Enólogo: Félix González  
 Director comercial: Guillermo Pérez  
 Producción media: 350.000 l.  
 Barricas: 700. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 100 has. de media de 20 años

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Valdelosfrailes</b> | 88/100              |
| 2011                   | ☞ Rosado joven 3,5€ |

Un rosado muy conseguido, se puede decir que estamos hablando de un rosado de verdad y no un jugo de fruta confitada. Vinoso, balsámico, frutal, el buqué en sí disciplinado. La fruta tiene cierta garra, la acidez ya perceptible en nariz. En boca concentración media, tiene energía, juego, por la finura tal vez no sea realmente sabroso pero le da vida, casi un carácter punzante al paladar. Buena persistencia por la conseguida acidez.  
 Variedades: Tempranillo y verdejo.  
 Botellas: 60.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Valdelosfrailes</b> | 82/100              |
| 2010                   | ☞ Tinto joven 3,25€ |

Bien constituido, fresco, ligeros tuestes, notas minerales, peso medio y secante en boca.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 250.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>Valdelosfrailes</b> | 85/100          |
| 2005                   | ☞ Tinto crianza |

Un vino hecho, entero todavía, tal vez una ligera evolución en el final de boca por la fruta confitada. Tanino limado, buena expresión mineral. Ya en su punto óptimo.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                                                  |                                    |
|--------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Valdelosfrailes<br/>Vendimia Seleccionada</b> | 85/100                             |
| 2005                                             | ☞ Tinto con crianza (14 meses) 10€ |

Nariz satisfactoria, buena madurez en un principio, luego notas algo rústicas que se repiten sobre todo en boca. Toque de pimientón, brasa, bastante secante todavía en boca.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 150.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

|                                                 |                                      |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Valdelosfrailes<br/>Pago de las Costanas</b> | 85/100                               |
| 2004                                            | ☞ Tinto con crianza (26 meses) 25,6€ |

Atractiva la nariz, punto perfecto de maduración, fruta negra golosa, toques confitados, luego notas de carbón y tuestes. En boca una madera todavía muy imponente.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 2.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## VALERIANO

① Año de fundación: 1993  
 ☑ VALERIANO, SL. C/ Higuera, 2. 47290 Cubillas de Santa Marta (Valladolid)  
 ☎: 983 585085. Fax: 983 585186  
 @ bodegasvaleriano@wanadoo.es  
 🌐 www.bodegasvaleriano.com  
 Pers. contacto: Myriam Pérez González  
 Enólogo: Jerónimo Sánchez Sesmero  
 Producción media: 129.621 l.  
 Barricas: 51. Roble: francés y americano

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| <b>Valeriano</b> | 85/100             |
| 2011             | ☞ Tinto joven 2,5€ |

Un tinto alejado de las modas, fresca, mucha vinosidad, tanino agradable, de cierta profundidad, mucha frescura y un precio fenomenal. Nos gusta.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 43.207.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

# Ribera denominación de origen del Duero



## LA HISTORIA

### Raíces.

La historia de la Ribera del Duero ha ido paralela a la unión de la viña y el vino, al fruto de unas cepas que marcan su paisaje, la personalidad de sus gentes y su cultura. Es necesario remontarse nada menos que 2.000 años para encontrar la primera referencia vinícola de la zona: un mosaico romano de 66 metros cuadrados, considerada la pieza con alegorías báquicas más grande y mejor conservada de la Península. Fue descubierto en Baños de Valdearados durante la vendimia de 1972.

No sería, sin embargo, hasta los siglos X y XI cuando esta vinculación se consolidara coincidiendo con la fundación de algunos de los núcleos de población más importantes de la zona, como San Esteban de Gormaz (Soria), Roa y Aranda de Duero (Burgos) y Peñafiel (Valladolid). La DO Ribera del Duero, tal como se la conoce en la actualidad, surge tras la iniciativa de una serie de viticultores y bodegueros de la comarca preocupados por impulsar los viñedos y la calidad de los vinos de la Ribera.

### Historia moderna.

El primer acta que se recoge en los libros del consejo regulador data del 23 de julio de 1980, momento en el que este organismo actuaba con carácter provisional. Dos años después, el 21 de julio de 1982, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgó a la Ribera del Duero la denominación de origen y aprobó su primer reglamento.

Desde entonces, la puesta en marcha de nuevas prácticas de cultivo, la introducción de las más modernas tecnologías para la elaboración del vino, así como los rigurosos procesos de control aplicados desde el consejo regulador, han

hecho de Ribera del Duero un sinónimo de calidad.

## ZONA DE PRODUCCIÓN

La comarca amparada por la DO Ribera del Duero abarca 60 municipios de la provincia de Burgos, 4 de Segovia, 19 anejos más pedanías de Soria y 19 de Valladolid.

### Características.

Las específicas condiciones climatológicas que caracterizan el cultivo de la vid en la DO Ribera del Duero tienen gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva. De esas especiales condiciones depende, en gran medida, la calidad de los vinos obtenidos.

## LOS SUELOS

### Características geológicas.

La DO Ribera del Duero se localiza en la gran meseta septentrional de la Península Ibérica, formada por un gran zócalo antiguo arrasado y, en parte, recubierto por sedimentos terciarios.

El mayor volumen de estos sedimentos está constituido por capas más o menos lenticulares de arenas limosas o arcillosas, y destaca la alternancia de capas, tanto de calizas como de margas e, incluso, calcáreas.

La cuenca ribereña, formada durante el Mioceno, presenta niveles horizontales, suavemente ondulados, limitados por la erosión diferencial, y convertidos hoy al estado de penillanura. El relieve de la zona oscila entre las lomas interfluviales, con cotas de 911 metros, y los valles, con una altitud topográfica situada entre los 750 y 850 metros.

## EL CLIMA

La climatología de la Ribera del Duero se caracteriza por una pluviometría moderada-baja (450 mm. de lluvia al año) que, unida a sus veranos secos (40 °C) e inviernos largos y rigurosos (-18 °C), y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones, la enmarcan dentro de un clima mediterráneo, con más de 2.400 horas de sol, cuyo carácter primordial es la continentalidad.

## LAS VARIEDADES

La tempranillo, también conocida como tinta del país o tinto fino, es la variedad principal y otorga el color, aroma y cuerpo característicos a los vinos de la Ribera del Duero. El resto de variedades tintas autorizadas son cabernet sauvignon, merlot, malbec y garnacha tinta. La única uva blanca autorizada es la albillo o blanca del país.

## Tintas

### ■ Tinta del país

Con una excepcional adaptación, produce vinos de fuerte coloración violácea, con aromas a mora que se conjugan con frutos negros del bosque. Tanino estructurado.

### ■ Cabernet sauvignon

Muy buena adaptación. Produce vinos de alta acidez y aromas de pimienta verde, que pasan a frutos negros en sobremaduración.



### ■ Merlot

Con una adaptación media, difícil cuajado y escasa producción, da lugar a vinos de acidez media, en los que destacan los aromas de fruta negra conjugados con matices de frutos secos.

### ■ Malbec

De adaptación media en la Ribera del Duero y poca producción, esta variedad da lugar a vinos de acidez alta, en los que destacan aromas de fruta negra conjunta con matices de balsámicos mentolados.

### ■ Garnacha tinta

De adaptación muy buena y producciones altas, da lugar a vinos aromáticos en los que predomina la fresa madura, de escaso color y acidez media. Potencial oxidativo alto.

## Blancas

### ■ Albillo

Adaptación muy buena, pronta maduración, media producción y grado también medio. Con esta variedad se elaboran vinos aromáticos en los que predominan los aromas de frutas de pepita y hueso, manzana y melocotón, de color muy sutil, entre amarillo paja suave y pálido acera; acidez media. Supone un 2,69% del viñedo total de Ribera.

## LOS VINOS

### Tintos

Se elaboran con un mínimo del 75% de la variedad tempranillo. En cualquier caso, la participación en estos vinos de la variedad tinta del país, sola o junto con cabernet sauvignon, merlot y malbec, no deberá ser inferior al 95%. En consecuencia, la variedad garnacha tinta, al igual que la albillo, no se pueden utilizar en más de un 5% para la elaboración de estos vinos.

### Rosados

La elaboración de los vinos rosados se efectúa con un mínimo de la mitad de las tintas autorizadas.

## 3 ASES

① Año de fundación: 2007

📍 3 ASES. C/ Marina Escobar, 3, 3º izda. 47001 Valladolid

☎: 670 601118. Fax: 983 133818

@ info@3asesvino.com

🌐 www.3asesvino.com

Enoturismo: Sí

Pers. contacto: César Arranz

Director general: Rubén San Miguel

Enólogo: César Arranz

Viticultura: Ángel Rodríguez

Director comercial: Rubén San Miguel

Producción media: 16.000 l.

Barricas: 70. Roble: francés

Viñedo propio: 28 has. de 20 años

## 3 Ases

89/100

2009 ☞ Tinto crianza

Fragante, intenso, en nariz aparece una gran fruta negra y buenísimos balsámicos de la variedad. Notas de regalices, crocante, praliné, ligero toque de carbón y frutillos negros del bosque. En boca equilibrado, con potencia; resulta llamativo que el roble esté ya tan bien integrado —como en el fondo debería ser siempre—, taninos de calidad, persistencia que va en aumento. Le auguramos un buen futuro para los próximos dos años. Notable. Invita a beber. Una sorpresa muy agradable. Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## 3 Ases

84/100

2008 ☞ Tinto crianza

8€

Crianza de peso medio, maderas reducidas en nariz, notas de cenizas, pimienta negra y hollejo. En boca más bien ligero, algo secante en el paso final. Variedades: Tempranillo. Botellas: 3.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## AALTO

① Año de fundación: 1999

📍 AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS, S.A.

Paraje Vallejo de Carril, s/n. 47360

Quintanilla de Arriba (Valladolid)

☎: 620 351182. Fax: 983 036949

@ aalto@aalto.es

🌐 www.aalto.es

Director general: Javier Zaccagnini

Director técnico: Mariano García

Director comercial: Javier Zaccagnini

Producción media: 200.000 l.

Barricas: 2.000.

Viñedo propio: 42 has. de viñas viejas

## Aalto

92/100

2009 ☞ Tinto con crianza

28€

Equilibrio envidiable, extraordinaria la madera, chocolate, coco, regaliz fundido, una fruta golosa, potente, bien armada por la madera y protegida con la frescura de un balsámico extraordinario, pinar y monte bajo. En boca más disciplinado, la madera sabrosa, jugoso, concentración media, fino toque de dulzura de la madurez del tanino. Variedades: Tempranillo. Botellas: 180.000. Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Aalto PS

95/100

2009 ☞ Tinto con crianza

60€

Gran concentración, muy buen equilibrio, mucha potencia tanto en boca como en nariz, fruta voluptuosa, tanino graso, cuerpo macizo. En nariz ligeramente especiado, humo, zumo de zarzamora, dátiles, nota de flor azul muy refrescante.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000.

Consumo óptimo: Hasta 2018.

## ABADÍA DE ACÓN

① Año de fundación: 2003

📍 ABADÍA DE ACÓN. Ctra. de Hontangas, Km. 0,400. 9391 Castrillo de la Vega (Burgos)

☎: 947 509292. Fax: 947 508586

@ info@abadiadeacon.com

🌐 www.abadiadeacon.com

Enoturismo: Sí

Pers. contacto: Kristell Monot y José Antonio Carrasco

Director técnico: José Antonio Carrasco

Enólogo: Juan Ayuso

Producción media: 75.000 l.

Barricas: 200. Roble: americano, francés y centroeuropeo

Viñedo propio: 40 has. de 15 a 30 y de más de 70 años

## Acón Roble

86/100

2010 ☞ Tinto roble 5 meses

5€

Fragante, maduro y floral a la vez que muy frutal, zumo de cereza. En boca equilibrado, sabroso, finamente especiado. Buena persistencia.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 12.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Acón Crianza 88/100

### 2007 2 Tinto crianza 13€

Finura, equilibrio, frescura, expresividad. En boca muy elegante, tiene juego y energía. Un crianza muy digno teniendo en cuenta la añada tan complicada.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

## ADRADA ECOLÓGICA

① Año de fundación: 2000  
 (B) ADRADA ECOLÓGICA, S.L. C/ La Ermita, 3. 9462 Adrada de Haza (Burgos)  
 ☎: 947 531096. Fax: 947 531096  
 @ adradaecologica@kiriodeadrada.com  
 www.kiriodeadrada.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Jesús Lázaro y Maite Perera  
 Director general: Jesús Lázaro  
 Director técnico: Maite Perera  
 Enólogo: Rodrigo González  
 Producción media: 45.000 l.  
 Barricas: 109. Roble: francés  
 Viñedo propio: 20 has. de 12 a 110 años

## Kirios de Adrada Noche 90/100

### 2008 2 Tinto con crianza (18 meses)

Uno de los vinos más disciplinados de la trayectoria de este productor ecológico que nos brinda un estilo equilibrado y profundo. Seguramente habrá que esperar todavía, pero está claro que se trata de una añada que le conviene por haber dado una acidez natural bastante alta. Está marcando un camino por seguir, sobre todo por el trabajo bien hecho de los taninos de la fruta, que resultan suaves pero aún así sabrosos. Tal vez resulte la madera algo exagerada, pero esto habrá que juzgarlo dentro de un año.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 15.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Kirios de Adrada Todo 90/100

### 2008 2 Tinto con crianza (18 meses)

Es un vino puro, franco y muy vinoso, no muy marcado por la madera que impacta por la sensación de zumo de uva goloso y las sensaciones del campo castellano como hierbas aromáticas, pino y piedra caliente. Lleno en boca, con consistencia y una percepción de profundidad y peso. No se trata de un vino ligero y sin duda reclama comida. Es un vino con corazón y alma para los amantes de lo

auténtico. Único punto débil es su bajo nivel de acidez, por lo que nos parece recomendable no guardarlo mucho tiempo.  
Variedades: Tempranillo (95%), garnacha (3%) y albillo. Viñas viejas. Botellas: 3.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

## ALDEKOA

① Año de fundación: 2006  
 (B) ALDEKOA, COOP. De la Vega. Pol. 4, par. 130-133. 40533 Aldehorno (Segovia)  
 ☎: 921 063051. Fax: 921 063051  
 @ info@perezveros.com  
 www.perezveros.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Jesús Pérez Veros  
 Director general: Pablo Pérez Veros  
 Enólogo: Jorge González Granado  
 Viticultura: Pablo Pérez Veros  
 Producción media: 70.000 l.  
 Barricas: 140. Roble: francés, americano y húngaro  
 Viñedo propio: 20 has. de 10 y 22 años

## Pérez Veros 86/100

### 2011 2 Rosado joven 3€

Un rosado limpio, franco, potente, de buena concentración. Una fruta roja intensa, curioso toque de lías y tierra caliente. En boca lineal, sabroso y fresco. Un buen ejemplo de un rosado bueno de la Ribera.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 5.500.  
Consumo óptimo: Ya.

## Pérez Veros 84/100

### 2010 2 Tinto joven 3€

Tinto muy fresco a pesar de su fruta golosa que recuerda a gominolas rosas y un toque curioso de menta. En boca jugoso, fácil de tomar.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 30.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## Pérez Veros 86/100

### 2010 2 Tinto roble 6 meses 4,5€

Un roble de trago largo, muy fresco, se le nota la altitud de sus viñedos. Mucha fruta y poca madera, cosa que agradecemos mucho, buen toque especiado. Una boca trabajada muy lineal que en un roble suele agradar; aunque no le veamos mucho potencial, cosa que tampoco es necesaria en este tipo de vinos, nos gusta el conjunto.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 12.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## ALIÓN

① Año de fundación: 1991  
 (B) ALIÓN. Ctra. N 122, km 312. 47300 Peñafiel (Valladolid)  
 ☎: 983 881236. Fax: 983 881246  
 @ alion@bodegasalion.com  
 www.bodegasalion.com  
 Pers. contacto: Inmaculada Martín  
 Director general: Pablo Álvarez Mezquíriz  
 Enólogo: Javier Ausàs y Begoña Jovellar  
 Viticultura: Enrique Macías  
 Director comercial: Purificación Mancebo  
 Producción media: 200.000 l.  
 Barricas: 1.000 a 1.200. Roble: francés  
 Viñedo propio: 50 has. de 20 a 25 años de media

## Alión 93/100

### 2008 2 Tinto con crianza (12 meses)

Menos cómodo que otros años pero con más rigor, tensión y menos madurez, y por lo tanto, más fresca. Boca estilizada, muy trabajada, muy fluido, esqueleto fino, madera de media intensidad, fina nota de ceniza y humo. En nariz muy ribera, rica fruta negra y muchos balsámicos; gran expresión mineral.  
Variedades: Tinto fino. Botellas: 210.900  
Consumo óptimo: Hasta 2020.

## ALONSO DEL YERRO

① Año de fundación: 2002  
 (B) ALONSO DEL YERRO. Finca Santa Marta. Ctra. Roa-Angüix Km 1,8. 9300 Roa de Duero (Burgos)  
 ☎: 91 316 0121. Fax: 91 3160121  
 @ mariadelyerro@vay.es  
 www.alonsodelyerro.com  
 Pers. contacto: María del Yerro  
 Director general: Javier Alonso  
 Enólogo: Lionel Gourgue  
 Viticultura: Stephane Derenoncourt  
 Producción media: 60.000 l.  
 Barricas: 300. Roble: francés  
 Viñedo propio: 26 has. de 22 años

## Alonso del Yerro 90/100

### 2009 2 Tinto con crianza 20€

Sabroso pero bien armado, lineal, cuerpo medio. En nariz muy mineral, ligeramente especiado, gran fondo jugoso.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 60.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

## María Alonso del Yerro 94/100

### 2009 2 Tinto con crianza

Lo que más sorprende en este vino es como consigue parecer accesible sin complicaciones y bastante goloso, y mostrarse luego concentrado, mineral, potente y enérgico. Profundo, tacto casi cremoso, denso, muy sabroso. Tiene futuro.  
Variedades: Tempranillo.  
Botellas: 6.500.  
Consumo óptimo: Hasta 2018.

## ALTOS DEL TERRAL

① (B) ALTOS DEL TERRAL.  
 ☎: 947 512 215.  
 @ bodega@altosdelterral.com  
 www.altosdelterral.com

## Altos del Terral T I 90/100

### 2008 2 Tinto con crianza

Su gracia radica en su disciplina en el paladar. Un buen ejemplo de las posibilidades de la subestimada vendimia 2008. Fresco, mineral, tinta china, frutillos del bosque, todo muy bien ensamblado. Sólo un fino destello balsámico recuerda la típica expresión de la tinta fina en la Ribera. En boca sabroso, jugoso, concentrado pero tenso, solo en el final manda cierta cremosidad que finaliza en un punto ligeramente picante. El tanino muestra vigor, aportando una buena persistencia.  
Variedades: Tempranillo.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

## ANTONINO IZQUIERDO

① Año de fundación: 1997  
 (B) ANTONINO IZQUIERDO. Pago El Otero. Pol. 119, parc. 8. 9400 La Aguilera (Burgos)  
 ☎: 947 510742.  
 Fax: 947 510742  
 @ bodega@bodegasizquierdo.com  
 www.bodegasizquierdo.com  
 Pers. contacto: Antonino Izquierdo  
 Enólogo: Antonino Izquierdo  
 Producción media: 15.000 l.  
 Barricas: 65.  
 Roble: francés  
 Viñedo propio: 7 has. de 42 años de media

## Antonino Izquierdo

### Vendimia Seleccionada 90/100

2008  $\varnothing$  Tinto con crianza

Sigue siendo un productor para los entendidos, tal vez lejos de la popularidad de otras bodegas pero seguramente no en calidad. Su materia prima sale de algunas de las mejores parcelas de viñedo del corazón de la Ribera y eso se nota. Aparte del impecable trabajo técnico –expresión frutal brillantemente franca y unas maderas perfectamente integradas– este vino luce profundidad y un tejido de taninos sabrosos. Tenso y complejo con un tacto jugoso muy vivo. Sale un discreto fondo de tuestes, humo y sílex que está a punto de integrarse. Un vino enérgico.  
Variedades: Tempranillo.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

## ARBÁS

① Año de fundación: 2008  
 (B) ARBÁS. Finca Pago de la Tejera, s/n. 47316 Piñel de Arriba (Valladolid)  
 T: 610 635658.  
 @ direccion@bodegasarbas.com  
 www.bodegasarbas.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Jesús Arbás  
 Enólogo: Jesús Arbás  
 Viticultura: Fernando Tranque  
 Director comercial: Mª Teresa Bajo  
 Producción media: 18.000 l.  
 Barricas: 80. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 9 has. de 80 años

## Arbás 87/100

2010  $\varnothing$  Tinto roble 5€

Fresco, fragante, maduro, notas de zumo y balsámicos. Jugoso, fino toque de ceniza en el paso final.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 7.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Rond de Jambe 90/100

2009  $\varnothing$  Tinto con crianza 12€

Una novedad gratificante, un vino bastante concentrado, con materia grasa, estructura y concentración. Fina nariz, maderas dulces, notas de café con leche, chocolates, torrefactos, la fruta bien madura, bayas negras, toque de bollería. En boca muy sabroso, profundo, notas de tinta china, piedra soleada y monte bajo. Tanino granuloso, madera a punto de

integrarse ya. Un buen trabajo, con futuro.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 4.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

## ARROCAL

① Año de fundación: 2003  
 (B) ARROCAL, S.L. Camino Eras de Santa María, s/n. 9443 Gumiel de Mercado (Burgos)  
 T: 947 561290. Fax: 947 561290  
 @ arrocal@arrocal.com  
 www.arrocal.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Rodrigo Calvo Arroyo  
 Director general: Moisés Calvo  
 Director técnico: Isaac Fernández  
 Enólogo: Isaac Fernández  
 Director comercial: Rodrigo Calvo Arroyo  
 Producción media: 150.000 l.  
 Barricas: 600. Roble: francés (80%) y americano  
 Viñedo propio: 30 has. de 30 años

## Rosa de Arrocal 84/100

2011  $\varnothing$  Rosado joven 5€

Apetecible, fresco, lineal, buen punto de acidez; equilibrado, fresca en todas sus fases, un vino bien medido, para todos los públicos. Mientras mantenga su frescura resulta muy atractivo.  
Variedades: Tempranillo y albillo.  
Botellas: 8.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## Arrocal 83/100

2010  $\varnothing$  Tinto roble 6 meses 7€

Nariz muy perfumada, buen balsámico, buena expresividad. En boca peso medio, todavía algo secante. Necesitará tiempo.  
Variedades: Tempranillo.  
Botellas: 120.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Passion Arrocal 86/100

2009  $\varnothing$  Tinto crianza 9,5€

Buen equilibrio entre una madurez bien medida y un balsámico muy rico, mucha frescura; potencia media. Tiene energía en boca, madera por integrar.  
Variedades: Tempranillo.  
Botellas: 10.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Arrocal Selección 87/100

2007  $\varnothing$  Tinto con crianza (15 meses) 15€

Un conjunto elegante, más bien ligero, tal vez algo verde pero apreciamos su frescura y la tensión que el vino muestra en boca. Muy buena acidez.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 12.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Arrocal Ángel 90/100

2008  $\varnothing$  Tinto con crianza (20 meses) 25€

Buen conjunto, elegante, especiado y balsámico. En boca peso medio, con energía, buen punto de acidez, madera bien integrada.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 4.500.  
Consumo óptimo: Hasta 2020.

## Arrocal Máximo 91/100

2006  $\varnothing$  Tinto con crianza (26 meses) 40€

Buen equilibrio, elegante, el balsámico muy bien integrado en las notas terrosas y la fruta negra. Peso medio, jugoso, tal vez algo secante todavía, tabaco en el paso final.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 2.500.  
Consumo óptimo: Hasta 2022.

## ARZUAGA NAVARRO

① Año de fundación: 1987  
 (B) ARZUAGA NAVARRO, S.L. Carretera N-122, Km. 325. 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)  
 T: 983 681146. Fax: 983 681147  
 @ bodeg@arzuaganavarro.com  
 www.arzuaganavarro.com  
 Enoturismo: Sí. Restaurante, hotel y spa  
 Pers. contacto: Ignacio Arzuaga Navarro  
 Director general: Ignacio Arzuaga  
 Enólogo: Jorge Monzón  
 Viticultura: Jorge Monzón  
 Director comercial: Ignacio Arzuaga  
 Producción media: 1.000.000 l.  
 Barricas: 4.000. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 150 has.

## La Planta 88/100

2010  $\varnothing$  Tinto roble 6 meses 7€

Torrefactos, frutal, fresco, concentrado. En boca muy elegante, frutal, los taninos muy maduros; una gran madera y fruta roja en el paso final.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 400.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Arzuaga 92/100

2009  $\varnothing$  Tinto con crianza (16 meses) 14€

Muy frutal en nariz, con toques especiados, buenas maderas. En boca es sabroso, con un tacto mineral ligeramente picante. Fluidéz, densidad de tacto, notas de carnes a la brasa y especias dulces en un persistente final.  
Variedades: Tempranillo (90%), cabernet sauvignon (7%) y merlot (3%). Botellas: 500.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Arzuaga Reserva Especial 92/100

2008  $\varnothing$  Tinto con crianza (24 meses) 50€

Fragante, intenso, amplio. Fruta roja, mucha madurez. Jugoso, afrutado y goloso en el paladar, con una boca potente, taninos maduros.  
Variedades: Tempranillo (95%) y blanca del país (5%). Botellas: 8.500.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Arzuaga 87/100

2008  $\varnothing$  Tinto reserva 25€

Fragante y complejo, un vino concentrado, jugoso y potente; notas finas de balsámico, chocolate y cacao. En boca se muestra estructurado, con cuerpo, mucha madurez.  
Variedades: Tempranillo (98%) y merlot.  
Botellas: 50.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Amaya Arzuaga 94/100

2008  $\varnothing$  Tinto con crianza (19 meses) 50€

Fresco, vibrante, con vigor y madurez. Atractiva nariz, con recuerdos de cacao, notas minerales, maderas nobles, hierbas de tocador y recuerdos de flor azul. En boca se muestra muy concentrado, con un tacto intenso y una acidez enérgica, con carácter y elegancia. Para disfrutar.  
Variedades: Tempranillo (95%) y blanca del país (5%). Botellas: 2.800.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Gran Arzuaga 94/100

2004  $\varnothing$  Tinto con crianza (24 meses) 90€

Notas de humo, regaliz, sílex, frutas del bosque y monte bajo en este vino grande y serio. En boca toque de jugosidad, bastante mineralidad, de gran potencia y persistencia. Un grande del Duero.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 5.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2020.

**ÁSTER**

① Año de fundación: 2000  
 (B) ÁSTER. Ctra. Aranda-Palencia, Km. 54,9, El Caño. 9313 Anguix (Burgos)  
 ☎: 947 522700. Fax: 947 522701  
 @ aster@bodegasaster.com  
 🌐 www.riojalta.com  
 Enoturismo: Sí. Casa palacio, visitas a bodega y viñedo y comedor privado.  
 Pers. contacto: Azucena Sanz  
 Director general: Ángel Barrasa  
 Enólogo: Julio Sáenz  
 Viticultura: Fernando López Davallillo  
 Director comercial: Diego González  
 Barricas: 2.700. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 95 has. de 25 años de media

**Áster Finca El Otero** 88/100  
 2009 ☞ Tinto con crianza 21€

Buen perfil para este tempranillo bien conseguido, muy aromático, caramelo de eucalipto, zarabuja, piedra soleada, una gran fruta bien fresca, zumo de zarzamora, jugoso, fresco y tenso en boca, todavía algo secante pero la madera está ya integrándose. Buena proyección.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2019.

**Áster** 86/100  
 2006 ☞ Tinto crianza 12€

Un crianza con notas algo calurosas y una perfil de la fruta se asemeja a un clima cálido. Crema de café, praliné, pimentón y fruta negra macerada. En boca buena potencia, algo secante todavía.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**ATALAYAS DE GOLBÁN**

① Año de fundación: 2004  
 (B) ATALAYAS DE GOLBÁN. Ctra. Aliceras, s/n. 42345 Atauta (Soria)  
 ☎: 975 351349. Fax: 975 350903  
 @ info@dominiodeatauta.com  
 🌐 www.dominiodeatauta.com  
 Pers. contacto: Ismael Sanz  
 Director general: Fernando Rovira  
 Enólogo: Almudena Alberca  
 Viticultura: Ismael Sanz  
 Director comercial: Javier Sanz  
 Producción media: 150.000 l.  
 Barricas: 800. Roble: francés

**Torre de Golbán** 87/100  
 2008 ☞ Tinto crianza 11€

Rico crianza que presenta mucha frescura, mucho balsámico, zarabuja, luego chocolate amargo. Jugoso, maderas muy bien integradas. Peso medio.  
 Variedades: Tinto fino. Botellas: 150.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Atalayas de Golbán** 89/100  
 2009 ☞ Tinto crianza 13€

Fresco, bien perfilado, franco, directo y dotado de una elegancia agradablemente alegre. Fruta roja madura, mucho balsámico, hierbas aromáticas, luego un fondo complejo, especiado con sus recuerdos de pimienta blanca y recuerdos tímidos de caja de puro. La boca sigue la misma línea, tacto limpio con la viveza de una buena acidez y un tanino granuloso. Con su peso medio constituye una excepción entre la gran oferta de tintos muy maduros y potentes de esta añada. Un ribera todo terreno en el sentido gastronómico.  
 Variedades: Tinto Fino.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**BADEN NUMEN**

① Año de fundación: 2003  
 (B) BADEN NUMEN, S.L. C/ Carreterilla s/n. 47359 San Bernardo (Valladolid)  
 ☎: 615 995552. Fax: 983 683041  
 @ bodega@badennumen.es  
 🌐 badennumen.es  
 Pers. contacto: Luis Carlos Niño  
 Director general: Luis Carlos Niño  
 Enólogo: Luis Carlos Niño  
 Viticultura: Raúl Niño  
 Producción media: 30.000 l.  
 Barricas: 130.  
 Roble: francés (80%) y americano  
 Viñedo propio: 14 has. de 10 años

**Baden Numen B** 89/100  
 2010 ☞ Tinto 7,5€

De los vinos que dan placer. Sobre todo la jugosidad y el sabio uso de la madera llevan a un estilo potente, concentrado y, aún así, goloso y bien maduro. En nariz fragante, fresco y profundo, fantásticos balsámicos, muy conseguido.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 27.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Baden Numen N** 87/100  
 2009 ☞ Tinto crianza 13€

Un tinto concentrado, con proyección, muy intenso; músculo a pesar de que sea un 2009 muestra un carácter fresco. Concentración, en boca la madera necesita todavía algún tiempo para integrarse.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 10.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Baden Numen AU** 90/100  
 2009 ☞ Tinto con crianza 25€

Gran trabajo, perfecto equilibrio, marca ya diferencias sólo por el buen uso de la madera. Fragante, maduro, ricos balsámicos, toque de fuego. Un vino realmente hecho para dar placer. Muy sabrosos los taninos, la madera exquisita. Sabe impresionar sin mostrar mucho músculo en boca.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 2.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**BAJO DURATÓN**

① (B) BAJO DURATÓN. Los Lagares, s/n. 47319 Rábano (Valladolid)  
 ☎: 983 871515.

**Dominio Romano** 89/100  
 2007 ☞ Tinto con crianza 19,7€

La familia catalana Cusiné lleva produciendo ya algunos años en la Ribera con un éxito notable. Los vinos se presentan complejos, potentes con un sinfín de matices insospechados. Un buqué realmente sofisticado. Notas de fruta negra, zumo de arándano, té negro, silex. Una gran cortina de balsámicos se opone a las maderas nobles que todavía resultan bastante dominantes. Concentrado, vigoroso, tacto especiado, persistente. Gran fruta en la fase retronasal acompañada de toques de humo y carbón.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Dominio Romano** 90/100  
 2006 ☞ Tinto con crianza

Bastante más abierto que el elegante 2007. Aun así transmite la filosofía de esta casa de elaborar tintos complejos, tintos apartes que saben sorprender y agradar a la vez. Muy atractiva la nariz. Zumo de ciruela, lavanda seca, lirios, hierbas de monte, humus y té. En

boca más directo. Tacto elegante, notas de café molido. El peso se presenta controlado, llama la atención la notable persistencia. Aguanta fácilmente unos años más pero ahora tal vez haya llegado a su punto de más complejidad.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**BALBÁS**

① Año de fundación: 1988  
 (B) BALBÁS. C/ La Majada, s/n. 9311 La Horra (Burgos)  
 ☎: 947 542111. Fax: 947 542112  
 @ bodegas@balbas.es  
 🌐 www.balbas.es  
 Pers. contacto: Gema Bermejo  
 Director general: Juan José Balbás Arroyo  
 Enólogo: Pedro de la Fuente  
 Viticultura: Fernando Izquierdo  
 Director comercial: Juan José Balbás  
 Producción media: 1.000.000 l.  
 Barricas: 2.500.  
 Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 70 has. de 27 años

**Balbás** 82/100  
 2010 ☞ Tinto roble 4 meses

Correcto, suave, fluido, buen equilibrio sin llegar a mucha potencia. Roble bien integrado.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Balbás** 86/100  
 2009 ☞ Tinto crianza

Muy aromático; la nariz golosa, fresca y madura, muy buena calidad de la materia prima. La boca se nota muy frenada por el bloqueo de un roble bastante intenso.  
 Variedades: Tempranillo y cabernet sauvignon.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Balbás** 83/100  
 2006 ☞ Tinto reserva

Un conjunto más bien ligero, tal vez la materia prima no llegó a su madurez óptima, desde luego hay mucha frescura y un buen balsámico.  
 Variedades: Tempranillo y Cabernet.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Balbás 87/100

### 2001 **Tinto gran reserva**

Nos sorprende el impacto de la madera en un vino que ya tiene más de una década de vida encima. Discrepancia entre el toque de madurez y la fruta confitada y el bastante carácter expuesto de la madera con humo y tabaco. Consistencia media, algo secante en boca. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## Ritus 88/100

### 2009 **Tinto con crianza (18 meses)** 17€

Aires algo rústicos, nota cálida, tuestes potentes, luego uva pasa, notas de brasas. En boca buen punto de acidez, peso medio. Variedades: Tempranillo y merlot. Botellas: 35.000. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## BENITO RODRIGO

❖ Año de fundación: 2004  
 (B) BENITO RODRIGO. Ctra. Aranda-Silos, Km. 14,500. 9450 Baños de Valdearados (Burgos)  
 ☎: 647 703916. Fax: 947 534270  
 @ benitorodrigosl@hotmail.com  
 www.bodegabenitorodrigo.es  
 Director general: Javier Benito  
 Producción media: 35.000 l.  
 Barricas: 100. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 14 has. de entre 10 y 100 años

## El Callejón 84/100

### 2009 **Tinto roble 6 meses**

Sutil aroma de carnes, cuero y ahumados. Mucha fruta negra, toque de mina de lápiz. En boca peso medio; punto secante. Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Doce Tablas 85/100

### 2008 **Tinto crianza**

Nariz aromática, fresca, punto de zumo de frutillos negros. En boca bastante madera, secante aunque se nota ya un toque de jugosidad. Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## BRIEGO

❖ Año de fundación: 1988  
 (B) BRIEGO (ALBERTO Y BENITO S.A.). Calle del Rosario 32. 47311 Fompedraza (Valladolid)  
 ☎: 983 892156. Fax: 983 892156  
 @ info@bodegasbriego.com  
 www.bodegasbriego.com  
 Director general: Fernando Benito  
 Director técnico: Javier Benito  
 Enólogo: Fernando Benito  
 Viticultura: Gaspar Benito  
 Producción media: 250.000 l.  
 Barricas: 850. Roble: francés (50%) y amer. Viñedo propio: 60 has. de 20 años

## Briego 90/100

### 2009 **Tinto crianza** 12€

Fina nariz de una simbiosis muy lograda entre madera y fruta. Finas notas de cacao y café recién molido. Gran fruta negra, la mineralidad desprende frescura, las notas de hierbas, el toque de sotobosque, el fino destello de tierra mojada refleja un carácter más fresco de lo habitual en la añada. Sabroso, firme y largo. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## BRIONES BANIANDRÉS

❖ Año de fundación: 2005  
 (B) BRIONES BANIANDRÉS, SL. Camino Valdeguzmán, s/n. 9214 Quintanamanvirgo (Burgos)  
 ☎: 947 561385. Fax: 947 561386  
 @ bodegas@apricus.es  
 www.apricus.es  
 Enoturismo: Sí, previa cita  
 Pers. contacto: Amparo Baniandrés  
 Director general: José Luis Briones  
 Enólogo: Juan Ayuso Arenillas  
 Director comercial: Amparo Baniandrés  
 Producción media: 80.000 l.  
 Barricas: 150. Roble: francés, centroeuropeo y americano  
 Viñedo propio: 30 has. de 28 años

## Apricus 85/100

### 2010 **Tinto joven**

Atractivo, fresco, vinoso. En boca sabroso, notas de carbón, buen empuje. Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Apricus 82/100

### 2010 **Tinto roble 5 meses**

Ligero, fresco, fruta roja y negra, monte bajo. En boca primero aparece un ataque jugoso y luego un punto de sequedad. Concentración media. Variedades: Tempranillo. Botellas: 30.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Apricus 86/100

### 2007 **Tinto crianza**

Un conjunto armonioso, fino, fragante y fresco. Muy jugoso en boca, sutil la madera, buena persistencia. Apetecible. Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## CAMPOS GÓTICOS

❖ Año de fundación: 1998  
 (B) CAMPOS GÓTICOS. Parcela 622. 09312 Anguix (Burgos)  
 ☎: 979 165121. Fax: 979 712343  
 @ bodega@camposgoticos.es  
 www.camposgoticos.es  
 Pers. contacto: Rosabel Bascones  
 Enólogo: Pedro Gallego  
 Director comercial: Pedro Gallego  
 Producción media: 175.000 l.  
 Barricas: 750. Roble: francés  
 Viñedo propio: 45 has. de más de 20 años

## Campos Góticos 86/100

### 2005 **Tinto crianza** 16€

Buqué muy maduro, fruta roja macerada, fragante, buen balsámico. En boca muestra todavía bastante madera, ceniza en el paso final de boca. Variedades: Tempranillo. Botellas: 40.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## 7 Lunas 93/100

### 2004 **Tinto con crianza (16 meses)** 18€

Por suerte todavía hay vinos en el mercado de la gran añada 2004. Aquí tenemos un ejemplo perfecto de las virtudes de esta vendimia afamada. Equilibrado, profundo, atlántico, con un tanino firme sin mostrarse opulento, fruta y madera perfectamente conjuntadas. Boca sabrosa, roble fino, cuerpo medio pero con energía y profundidad. Variedades: Tempranillo. Botellas: 30.000. Consumo óptimo: Hasta 2020.

## CASTILLO DE GUMIEL

❖ Año de fundación: 1998  
 (B) CASTILLO DE GUMIEL. Avda. de Extremadura, par. 55 A (PI Allenduedero). 9400 Aranda de Duero (Burgos)  
 ☎: 947 510839. Fax: 947 508733  
 @ castillodegumiel@hotmail.com  
 www.silenciovaldiruela.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Marcos Hontoria Alvaro  
 Enólogo: Ignacio Fernández Lacuesta  
 Director comercial: Marcos Hontoria  
 Producción media: 225.000 l.  
 Barricas: 200. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 80 has. de entre 10 y 105 años

## Silencio de Valdiruela 84/100

### 2010 **Tinto roble 6 meses**

Un vino difícil de juzgar: por un lado parece que tiene potencial y profundidad, volviéndose en la boca bastante rudo, con un tejido de tanino casi áspero; seguramente se va a limar, y la jugosidad que se esconde detrás se impondrá. Aún así, le falta concentración en su fase final. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Silencio de Valdiruela 84/100

### 2008 **Tinto crianza**

Fragante y llamativo el roble, que muestra tuestes ricos e intensos, y notas de fruta negra macerada. Elegante, fresco, concentración media en boca. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Silencio de Valdiruela 82/100

### 2006 **Tinto reserva**

Potente corsé de madera que tapa la fruta, crocante, torrefactos, humo, dominan todo el resto. Bien constituido en boca pero algo secante. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Silencio de Valdiruela 88/100

### 2005 **Tinto reserva** 18€

Un representante digno de la añada 2005 presentándose maduro y voluminoso. Fruta negra en sazón, ricos balsámicos, suave nota de fuego, parrilla y compotas. Buen volumen en boca, tanino goloso, potente pero no desbordante. Fruta negra junto a unos tuestes

discretos acompañados de regalices en el final. Dada su madurez, tomar más bien fresco. Empieza a estar en el punto perfecto. Variedades: Tempranillo. Botellas: 8.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## CEPA 21

① Año de fundación: 2007  
 ☑ CEPA 21. Carretera N-122, Km. 297. 47318 Castrillo de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 484083. Fax: 983 480017  
 @ bodega@cepa21.com  
 www.cepa21.com  
 Enoturismo: Sí. Visitas, catas y restauración  
 Consejero delegado: José Moro Espinosa  
 Dtor técnico: Daniel Mtez. y Álvaro Maestro  
 Enólogo: Álvaro Maestro  
 Viticultura: Daniel Martínez  
 Director comercial: Javier Moro Espinosa  
 Producción media: 375.000 l.  
 Barricas: 1.500. Roble: francés (80%) y amer.  
 Viñedo propio: 55 has. de 5 a 90 años

**Hito** 85/100  
 2009 ☑ Tinto roble 8 meses 9€

Fragante en nariz, equilibrado por lo menos el buqué, zumo de mora y arándano, hierba de monte. En boca ligero, algo corto. Variedades: Tinto fino. Botellas: 350.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Cepa 21** 87/100  
 2008 ☑ Tinto con crianza (14 meses) 25€

Fragante, maduro, bastante mineral, fondo de tierra seca y arbustos secos. Fluido en boca, peso medio, roble integrándose, equilibrado. Variedades: Tinto fino. Botellas: 130.000. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## CILLAR DE SILOS

① Año de fundación: 1994  
 ☑ CILLAR DE SILOS. Paraje El Soto, s/n. 9370 Quintana del Pidio (Burgos)  
 ☎: 947 545126. Fax: 947 545605  
 @ bodega@cillardesilos.es  
 www.cillardesilos.es  
 Director general: Roberto Aragón García  
 Enólogo: Oscar Aragón  
 Producción media: 250.000 l.  
 Barricas: 660. Roble: francés  
 Viñedo propio: 57 has. de 15 a 90 años

**Cillar de Silos** 91/100  
 2009 ☑ Tinto con crianza (13 meses) 13,95€

Buen trabajo, como siempre, de este productor. Suele darnos vinos equilibrados, finos, multifacéticos, sobre todo en nariz, donde las notas de terruño hacen un perfecto contraste con una fruta fina y sofisticada. La boca tiene nervio, la textura del tanino de fruta muy lograda. Variedades: Tempranillo. Botellas: 120.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Torresilo** 95/100  
 2009 ☑ Tinto roble 16 meses 26,95€

Un gran vino, mucho equilibrio, se nota la gran clase de la materia prima y mucha experiencia. Creemos firmemente en el gran desarrollo futuro que va a tener este vino, que ya en un estado tan joven nos parece muy apetecible. Tenso, potente, fresco, perfecta acidez, atractivas notas de fuego en el gran final. Una apuesta segura. Para comprar y guardar. Está lejos de la amabilidad de muchos vinos de esta añada. Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000. Consumo óptimo: Hasta 2020.

**Flor de Silos** 93/100  
 2008 ☑ Tinto con crianza (18 meses) 34€

Elegante, vinoso, equilibrado, buena expresión mineral, buenos salados, un tanino algo seco que tal vez no provenga de la madera sino también del pago arenoso. Variedades: Tempranillo. Botellas: 5.000. Consumo óptimo: Hasta 2020.

**La Viña de Amalio** 94/100  
 2007 ☑ Tinto con crianza

Sin duda uno de grandes desconocidos de Ribera. Un vino *premium* elaborado a base de un solo viñedo situado en la parte alta de la Ribera burgalesa. La producción es muy limitada de modo que se trata de un vino raro y relativamente difícil de encontrar. Es como todos los vinos de la gama top de este productor un vino con nervio que refleja muy bien lo que marca el terruño de esta zona. Cierta austeridad y dureza por un lado (hay que darle tiempo), mucha estructura, energía y profundidad por el otro. Es de esos pocos vinos que emanan grandeza también en ese difícil añada. Además de mostrar una claridad envidiable tiene potencial de envejecimiento, cosa poco común entre los vinos del 2007. Variedades: Tempranillo. Botellas: 2.700. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## COMENGE

① Año de fundación: 1999  
 ☑ COMENGE. Camino del Castillo, s/n. 47316 Curiel de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 880363. Fax: 983 880717  
 @ admin@comenge.com  
 www.comenge.com  
 Enoturismo: Sí.  
 Pers. contacto: Fabiola Velasco  
 Enólogo: Rafael Cuerda García-Junceda  
 Director comercial: Álvaro Comenge Fuentes  
 Producción media: 130.000 l.  
 Barricas: 570. Roble: francés (80%) y amer.  
 Viñedo propio: 34 has. de 16 años

**Comenge** 88/100  
 2007 ☑ Tinto con crianza (15 meses) 14€

Reposado, fresco, ligero y elegante. Todos los componentes dan un aire de finura. Sabroso y vivo en boca, madera perfectamente integrada. Variedades: Tempranillo. Botellas: 83.870. Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Comenge** 88/100  
 2008 ☑ Tinto crianza 14€

La gran virtud de este vino, y casi la baza siempre, es la gran armoniosidad. Una boca lineal pero sabrosa y jugosa, toque de hierba de prado y fruta negra; madera muy bien integrada. Variedades: Tempranillo. Botellas: 94.533. Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Don Miguel Comenge** 91/100  
 2009 ☑ Tinto con crianza 27€

Más denso que el resto de la gama, muy buena concentración, granuloso pero también graso en boca, todo el conjunto potente pero no exento de finura. Un estilo aparte. Variedades: Tempranillo (90%) y cabernet sauvignon. Botellas: 13.000. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## COMP.VIN. SOLTERRA

① Año de fundación: 2003  
 ☑ COMPAÑÍA VINÍCOLA SOLTERRA. Ctra. Roa a Pedrosa, Km. 1,5. 9300 Roa (Burgos)  
 ☎: 91 5196651. Fax: 91 4135907  
 @ m.antonía@cvsolterra.com

www.cvsolterra.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Mª Antonia Carrillo  
 Director general: Lidio Nieto Jiménez  
 Enólogo: Julio Frutos Santirso  
 Director comercial: Mª Antonia Carrillo  
 Producción media: 120.000 l.  
 Barricas: 460. Roble: francés (95%) y amer.  
 Viñedo propio: 32 has. de 18 años

**Fuente Nogal** 82/100  
 2009 ☑ Tinto roble 6 meses 6,5€

Un vino suave, armonioso, con una nariz algo conservadora. Pimentón, fruta roja macerada, toque de vainilla y clavo. En boca fresco, lineal, peso medio. Variedades: Tempranillo. Botellas: 60.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Alto de los Zorros** 78/100  
 2009 ☑ Tinto crianza 12,98€

Un vino sorprendentemente ligero, correcto pero en su conjunto algo desmadrado. Buena frescura y buen punto de acidez en boca. Variedades: Tempranillo. Botellas: 40.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## CONVENTO SAN FRANCISCO

① Año de fundación: 1998  
 ☑ CONVENTO SAN FRANCISCO, SL. C/ Calvario, 22. 47300 Peñafiel (Valladolid)  
 ☎: 983 878052. Fax: 983 873052  
 @ bodega@bodegaconvento.com  
 www.bodegaconvento.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: César Pitarch Rodríguez  
 Director técnico: Javier García Díez  
 Director comercial: César Pitarch Rodríguez  
 Producción media: 100.000 l.  
 Barricas: 350.  
 Roble: francés y americano  
 Viñedo: 35 has. controladas has. de entre 30 y 106 años

**Convento San Francisco** 86/100  
 2008 ☑ Tinto con crianza (12 meses) 15€

En boca lineal, peso medio, buen punto de acidez, vivo; en nariz recuerda a un sazónado de embutido, flores y brasas. Expresividad media. Variedades: Tinta del país. Botellas: 10.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Convento San Francisco Selección Especial

89/100

2005 **☞ Tinto con crianza (16 meses)** 32€

Concentrado, estructurado, algo condicionado todavía por la madera que resulta bastante secante. En nariz también está la madera presente, mucha nota de fuego.

Variedades: Tinta del país (90%) y cabernet sauvignon. Botellas: 7.000.

Consumo óptimo: Hasta 2018.

## CUEVAS JIMÉNEZ

① Año de fundación: 2003

☑ CUEVAS JIMÉNEZ, S.L. Crta. Madrid-Irún A1, Km. 165. 9370 Gumiel de Izán (Burgos)

☎: 947 679999. Fax: 947 613873

@ bodega@ferratus.es

☎ www.ferratus.es

Enoturismo: Visitas concertadas

Director general: María Luisa Cuevas

Enólogo: Benigno Garrido

Director comercial: Mireya Hernando

Producción media: 30.000 l.

Barricas: 170. Roble: francés (95%) y amer.

Viñedo propio: 3 Has y 15 Ha controladas has. de media de 40 años

## Ferratus A 0

86/100

2010 **☞ Tinto roble 6 meses** 12€

Buen roble, estilo muy lácteo, juguetón, vivo, pero también tiene rasgos serios, sobre todo por el roble de calidad, caja de puro, buen toque de acidez. Tiene músculo tenso, tanino vibrante.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Ferratus Sensaciones

93/100

2006 **☞ Tinto con crianza (15 meses)** 28€

Concentrado, potente, profundo, gran expresión de hierbas medicinales y aromáticas, hierbas de tocador. Concentrado, musculoso, con una fuerza interior notable que soporta el importante peso de barrica; recupera mucha energía en la recta final. Un gran tinto todo terreno pero lógicamente ligado a la mesa por su estructura enorme.

Variedades: tempranillo.

Botellas: 8.400.

Consumo óptimo: Hasta 2019.

## Ferratus

91/100

2007 **☞ Tinto con crianza (12 meses)** 20€

Siempre consigue un tanino extraordinario, también en esta edición rebosa sabrosidad, muchas facetas de hierbas y notas terrosas, buen núcleo, concentración muy satisfactoria. Nariz todavía por definirse. Rico.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 21.045.

Consumo óptimo: Hasta 2018.

## CRUZ DE ALBA

① Año de fundación: 2003

☑ CRUZ DE ALBA. C/ Síndico, 4 y 5. 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

☎: 941 310295. Fax: 941 310832

@ info@cruzdealba.es

☎ www.cruzdealba.es

Enoturismo: Previa cita

Director general: Emilio Restoy

Director técnico: Rodolfo Bastida

Enólogo: Sergio Ávila

Director comercial: Zadibe, SL

Producción media: 250.000 l.

Barricas: Roble: francés y americano

Viñedo propio: 40 has.

## Cruz de Alba

91/100

2009 **☞ Tinto crianza** 14,94€

Concentrado, potente, mucho torrefacto y humo, buena madurez, balsámico; expresivo en boca, granuloso el tanino, notas de fuego en el paso final. Potencial.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 125.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Lucero del Alba

86/100

2010 **☞ Tinto roble 6 meses** 7,75€

Mucha madurez, pimientas, notas de carnes a la brasa. Jugoso y sabroso en boca, buena frescura que combina muy bien con su toque de golosidad.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 100.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## DE BLAS SERRANO

① Año de fundación: 2005

☑ DE BLAS SERRANO, S.L. Polígono 508, Parcela 755 - Ctra. Santa Cruz, s/n. 9471 Fuentelcésped (Burgos)

☎: 606 338632 / 618 734506.

@ dbs@bodegasdeblaserrano.com

☎ www.bodegasdeblaserrano.com

Pers. contacto: José Manuel Serrano Peñas

Director técnico: Sophie Kuhn

Producción media: 110.000 l.

Viñedo propio: 24 has. de hasta 125 años

## Phyllos

84/100

2008 **☞ Tinto con crianza (8 meses)**

Vino ya muy asentado, le falta algo de concentración, aires rústicos, notas de cuero, hojas secas; en boca ligero.

Variedades: Tinta del país. Botellas: 10.477.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## De Blas Serrano

87/100

2008 **☞ Tinto con crianza (14 meses)**

Armonioso, vinoso, buen toque jugoso en el final de boca. Notas de fuego, floral, ha avanzado rápido pero está en un buen estado.

Variedades: Tinta del país. Botellas: 10.190 de 0,75 L. y 100 de 1,50 L.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Mathis

88/100

2007 **☞ Tinto con crianza (16 meses)**

Equilibrado, buena nariz, flor roja, notas de sangre, fruta roja madura, buena frescura. En boca potente y disciplinado, taninos maduros, buena persistencia.

Variedades: Tinta del país. Botellas: 1.827

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## DEHESA VALDELAGUNA

① Año de fundación: 2005

☑ DEHESA VALDELAGUNA, S.L. Ctra. Valoria, Km. 16. 47315 Pesquera de Duero (Valladolid)

☎: 921 142325. Fax: 921 142325

@ montelaguna@montelaguna.es

☎ www.montelaguna.es

Enoturismo: Sí

Pers. contacto: José Antonio de las Heras

Director general: José Antonio de las Heras

Enólogo: Juan Ayuso

Viticultura: Rafa Asenjo

Producción media: 40.000 l.

Barricas: 200. Roble: francés y americano y centroeuropeo

Viñedo propio: 15 has. de 7 a 15 años

## Montelaguna

85/100

2010 **☞ Tinto roble 6 meses** 8,5€

Homogéneo, equilibrado, potencia media. Bastante vinoso, madera bien integrada, fluido.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 45.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Montelaguna

85/100

2009 **☞ Tinto crianza** 13,6€

Un crianza muy frutoso, con una madera que respeta al conjunto frutal, eucalipto y zarabuja; el peso es medio, buena frescura en boca, persistencia media. Punto secante todavía en el final.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 10.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## DÍEZ LLORENTE

① Año de fundación: 2001

☑ DÍEZ LLORENTE. Ctra. Circunvalación, s/n. 9300 Roa de Duero (Burgos)

☎: 947 540341. Fax: 947 540341

@ bodegas@diezlloriente.com

☎ www.bodegasdiezlloriente.com

Director general: Ramón Díez Llorente

Enólogo: Javier Ortega

Viticultura: Enrique Díez Llorente

Director comercial: Roberto Díez Llorente

Producción media: 230.000 l.

Barricas: 300. Roble: francés

Viñedo propio: 50 has. de media de 25 años

## Díez Llorente

89/100

2010 **☞ Tinto roble 6 meses**

Color muy denso, gran nariz y maderas nobles. Se trabaja muchos sobre la madurez, por eso no le damos un gran potencial para envejecer todavía, pero a lo largo de este año va a dar mucho placer. Crocante, zumo, fruta roja macerada y grandes balsámicos. En boca jugoso, buena concentración, más disciplinada la boca que la nariz, pero amplio y muy potente.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Díez Llorente

90/100

2009 **☞ Tinto crianza**

Un crianza fino, fuera de modas, muy equilibrado y expresivo, sin recurrir a los músculos.

Expresivas maderas, fruta negra rica y madura, hollejo y humos, y regalices dulces. En boca se presenta envolvente, elegante y sabroso, muy buen uso de la madera, algún punto de tuestes que todavía se tiene que integrar.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## DOMINIO DE ATAUTA

① Año de fundación: 2001

DOMINIO DE ATAUTA. Ctra. De

Morcuera, s/n. 42345 Atauta (Soria)

☎: 975 351349. Fax: 975 350903

@ info@dominiodeatauta.com

www.dominiodeatauta.com

Pers. contacto: Ismael Sanz

Director general: Fernando Rovira

Enólogo: Almudena Alberca

Viticultura: Ismael Sanz

Director comercial: Javier Sanz

Producción media: 100.000 l.

Barricas: 500. Roble: francés

Viñedo propio: 6,75 has. de 85 años

**Parada de Atauta** 89/100

2009 **Tinto roble** 17€

Fragante, expresivo y a la vez fresco y balsámico, notas carnosas, brasa y cal mojada. En boca enérgico, fluido, granuloso en el final.

Variedades: Tinto fino. Botellas: 42.000.

Consumo óptimo: Hasta 2018.

**Dominio de Atauta** 87/100

2008 **Tinto con crianza** 25€

Elegante, equilibrado, un vino con energía y garra, fruta negra, algún toque de frutillos confitados. Ligero, bastante secante todavía en el paso final.

Variedades: Tinto fino. Botellas: 70.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## DOMINIO DE PINGUS

① Año de fundación: 1995

DOMINIO DE PINGUS. C/ Millán Alonso, 49. 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

☎: 983 680189.

@ info@pingus.es

Director general: Peter Sisseck

Director técnico: Patricia Benítez Soto

Enólogo: Peter Sisseck

Viticultura: Jerome Bougnaud

Producción media: 60.000 l.

Barricas: 400. Roble: francés

Viñedo propio: 8,6 has. de entre 30 y 90 años

**Pingus** 97/100

2009 **Tinto con crianza**

El vino es muy grande, mucho volumen, mucho músculo, mucha profundidad, pero el gran mérito es que Sisseck sabe manejarse en el filo de la navaja entre potencia y mucho estilo elegante. Lógicamente, se va a abrir antes que otras añadas, la nariz muy fina, profunda, terrosa y a la vez fresca, tiene tacto graso en boca, tiene masa, peso y mucha concentración, pero no asusta porque el tacto cremoso y el gran final fresco de hierbas y notas minerales le da mucha energía.

Variedades: Tinto fino. Botellas: 5.500.

Consumo óptimo: Hasta 2024.

## EL LAGAR DE ISILLA

① Año de fundación: 1995

EL LAGAR DE ISILLA, S.A. Ctra. N-122, Km 252,5. 9471 La Vid (Burgos)

☎: 947 530434. Fax: 947 530434

@ bodegas@lagarisilla.es

www.lagarisilla.es

Enoturismo: Sí.

Pers. contacto: Noemí Moral

Director general: José Andrés Zapatero

Director técnico: Enrique Bonet

Enólogo: Antonino Izquierdo

Viticultura: Ramón de la Fuente

Director comercial: José García

Producción media: 250.000 l.

Barricas: 350. Roble: americano y francés

Viñedo propio: 40 has. de 15 a 80 años

**El Lagar de Isilla** 82/100

2010 **Tinto roble 5 meses** 6€

Nariz agradable, notas terrosas, fruta roja y negra. En boca poco consistente, algo corto. Variedades: Tempranillo y cabernet (5%). Botellas: 75.000. Consumo óptimo: Ya.

**El Lagar de Isilla** 83/100

2010 **Tinto roble 9 meses** 15€

Frescura por un lado y bastante roble por el otro; nariz todavía dominada por maderas. En boca curioso toque lácteo dominado por

los crocantes de la madera. Habrá que ver su evolución.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 4.800.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

**El Lagar de Isilla** 86/100

2009 **Tinto crianza** 11€

Fragante, fresco, sorprendentemente fino, recuerda más a la añada 2008 que a la más calurosa 2009. Mucho balsámico, gominola negra, regaliz y ciruela. Lineal, peso medio. Persistencia media que todavía se puede desarrollar.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

**El Lagar de Isilla** 87/100

2008 **Tinto reserva** 19€

Goloso pero aún así elegante, buena madurez, una madera cohibida, lecho rico de balsámicos de pinar, toque de tueste, crocante y chocolates amargos. Tal vez la nariz ya muestre algún trasfondo de evolución, por lo tanto no le damos mucho potencial de vida, pero desde luego ahora está muy agradable para tomar. En boca está entero, sabroso y jugoso. La madera muy bien integrada, ni pizca de sequedad.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 10.000.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

**El Lagar de Isilla** 89/100

2009 **Tinto con crianza** 30€

Un vendimia seleccionada notable, dotado de elegancia y a la vez madurez y golosidad. Fruta de hueso negra, toques de monte bajo, tabaco y sales minerales. Jugoso, ágil, finalmente estructurado. La madera muy bien integrada, un toque de tanino granuloso en el paso final. Humo y carbón marcan la impresión retronasal.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 4.185.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## EMILIO MORO

① Año de fundación: 1987

EMILIO MORO. Ctra. Peñafiel-Valoria, s/n. 47315 Pesquera de Duero (Valladolid)

☎: 983 878400. Fax: 983 870196

@ bodega@emiliomoro.com

www.emiliomoro.com

Enoturismo: Visitas, catas y restauración

Pers. contacto: Ángela Arranz

Director general: José Moro Espinosa

Director técnico: Daniel Martínez y Álvaro

Maestro

Enólogo: Álvaro Maestro

Viticultura: Daniel Martínez

Director comercial: Javier Moro Espinosa

Producción media: 900.000 l.

Barricas: 3.000. Roble: francés (80%) y amer.

Viñedo propio: 200 has. de 5 a 90 años

**Finca Resalso** 88/100

2010 **Tinto roble 4 meses** 8€

El mejor Resalso de los últimos años. Muy buen trabajo, muestra bien el potencial que nos ofrece la añada 2010. Serviría perfectamente como ejemplo para anunciar lo que nos viene encima en cuestiones de calidad de la gran añada de final de la década. Potente, jugoso y muy sabroso, buena frescura que combina muy bien con el toque de golosidad; un vino muy de esta bodega, que combina a la perfección los fines comerciales y la gran calidad que pueden dar los vinos de la ribera baja. Variedades: Tinto fino. Botellas: 650.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Emilio Moro** 87/100

2008 **Tinto con crianza (12 meses)** 18€

Corsé potente de madera pero también concentración de taninos de fruta, muchas notas de fuego, humo, carbón, ligero toque de asfalto caliente. Boca cerrada todavía, roble por integrar.

Variedades: Tinto fino. Botellas: 400.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Malleolus** 91/100

2008 **Tinto con crianza (18 meses)** 30€

Muy en su línea, tal vez menos goloso que en otros años, cosa que agradecemos. Más disciplinado, nariz profunda, muy balsámica, zarabuja y monte bajo. En boca concentrado, fluido, buenas maderas, rico torrefacto en el final de boca.

Variedades: Tinto fino. Botellas: 150.000.

Consumo óptimo: Hasta 2018.

**Malleolus de Valderramiro** 95/100

2008 **Tinto con crianza (18 meses)** 80€

Muy denso y concentrado, esqueleto bien formado, muy buena madera, gran expresión de terruño. La nariz fresca, humo, luego soto-bosque, fina nota de tinta china y sangre, muy buena acidez, gran potencial.

Variedades: Tinto fino. Botellas: 4.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2020.

### Malleolus de Sanchomartín 93/100

|      |                                |      |
|------|--------------------------------|------|
| 2008 | ☞ Tinto con crianza (18 meses) | 100€ |
|------|--------------------------------|------|

Más maduro y algo más cálido que el pago hermano, tueste, fruta confitada, gran balsámico, notas cremosas, vainilla, bollería que hacen un curioso contraste con el fresco toque mineral. Notas de chocolate y especias dulces. En boca sorprende la fina acidez, muy potente, concentrado, sabroso, punto dulce de pimentón en el largo final.  
Variedades: Tinto fino. Botellas: 3.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2020.

## EMINA RIBERA

① Año de fundación: 1995

EMINA RIBERA. Ctra San Bernardo, s/n. 47359 Valbuena de Duero (Valladolid)  
☎: 983 683315. Fax: 902 430189  
@ emina@emina.es  
www.emina.es

Enoturismo: Sí  
Director general: Carlos Moro  
Enólogo: Félix González  
Director comercial: Javier Cornadó  
Producción media: 940.000 l.  
Barricas: 4.000. Roble: americano (80%) y francés  
Viñedo propio: 52 has. de 25 años

### Emina Pasión 84/100

|      |                       |       |
|------|-----------------------|-------|
| 2010 | ☞ Tinto roble 6 meses | 5,85€ |
|------|-----------------------|-------|

En nariz muy agradable, mucha madurez, pimientas, notas de carnes a la brasa. En boca más ligero, punto secante en el paso final.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 200.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Emina Crianza 86/100

|      |                 |       |
|------|-----------------|-------|
| 2009 | ☞ Tinto crianza | 8,95€ |
|------|-----------------|-------|

Balsámico y muy mineral, piedra mojada, tierra seca. En boca taninos maduros, buena acidez.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 300.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Emina 12 Meses 88/100

|      |                 |       |
|------|-----------------|-------|
| 2009 | ☞ Tinto crianza | 8,95€ |
|------|-----------------|-------|

Crianza concentrado, bastante cerrado, potente, mucho torrefacto y humo, buena

madurez, expresivo en boca, granuloso el tanino, notas de fuego en la final. Tiene potencial.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 300.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Emina Prestigio 87/100

|      |                 |        |
|------|-----------------|--------|
| 2005 | ☞ Tinto reserva | 16,95€ |
|------|-----------------|--------|

Especiado, casi picante en nariz, luego fruta madura, notas de turba, hierbas de monte. Fluido y energético en boca, cuerpo todavía bloqueado por una madera todavía algo secante.  
Variedades: Tempranillo.  
Botellas: 40.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2020.

## EPIFANIO RIVERA

① Año de fundación: 2004

EPIFANIO RIVERA. C/ Onésimo Redondo, 45. 47315 Pesquera de Duero (Valladolid)  
☎: 983 870109.

Fax: 983 870109  
@ info@epifaniorivera.com  
www.epifaniorivera.com  
Director general: Epifanio Rivera  
Director técnico: Borja Rivera  
Director comercial: Epifanio Rivera  
Producción media: 70.000 l.  
Barricas: 200.  
Roble: americano y francés  
Viñedo propio: 20 has. de entre 10 y 90 años

### Erial 85/100

|      |                        |  |
|------|------------------------|--|
| 2009 | ☞ Tinto roble 12 meses |  |
|------|------------------------|--|

Buena madurez, notas especiadas llamativas, crocante, fruta roja en sazón, toques de castaña. En boca todavía cerrado, despunta todavía algo la barrica; habrá que esperar un año más pero promete.  
Variedades: Tempranillo.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Erial TF 90/100

|      |                                |  |
|------|--------------------------------|--|
| 2009 | ☞ Tinto con crianza (18 meses) |  |
|------|--------------------------------|--|

Elegante, expresivo, fuerza cohibida, tacto fino en boca, sílex, madera de calidad todavía por integrar.  
Variedades: Tempranillo.  
Consumo óptimo: Hasta 2018.

## FÉLIX CALLEJO

① Año de fundación: 1989

FÉLIX CALLEJO. Avenida del Cid, Km. 16. 9441 Sotillo de la Ribera (Burgos)  
☎: 947 532312. Fax: 947 532304  
@ callejo@bodegasfelixcallejo.com  
www.bodegasfelixcallejo.com

Enoturismo: Sí  
Pers. contacto: Beatriz Callejo  
Director general: Félix Callejo  
Director técnico: José Félix Callejo  
Enólogo: José Félix Callejo y Noelia Callejo  
Director comercial: Cristina Callejo  
Producción media: 300.000 l.  
Barricas: 1.500. Roble: francés  
Viñedo propio: 90 has. de 25 a 60 años

### Viña Pilar 87/100

|      |                |     |
|------|----------------|-----|
| 2011 | ☞ Rosado joven | 10€ |
|------|----------------|-----|

Espectacular color rosado brillante tirando a violeta. Hollejo recién exprimido, muy floral, fondo balsámico, curioso toque terroso difícilmente descriptible, alguna nota de emina de lápiz, amargor, enebro. En este estado presenta una impresión punzante en nariz, algo eclipsada por un toque goloso de cereza macerada. Intenso, sabroso, fresco en boca, punto lógicamente muy jugoso, ligero carbónico, mucho juego.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 9.000.  
Consumo óptimo: Ya.

### Flores de Callejo 78/100

|      |                       |     |
|------|-----------------------|-----|
| 2010 | ☞ Tinto roble 6 meses | 10€ |
|------|-----------------------|-----|

Nariz de tempranillo, mucha fruta de mora y frambuesa. En boca bastante secante y algo ligero.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 150.000.  
Consumo óptimo: Ya.

### Callejo 85/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2009 | ☞ Tinto crianza | 20€ |
|------|-----------------|-----|

Frescura, mucha fruta roja, en nariz madera muy controlada, buen toque de terruño. En boca peso medio, buena frescura.  
Variedades: Tinto fino. Botellas: 120.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Félix Callejo Viñedos de la Familia 95/100

|      |                                |     |
|------|--------------------------------|-----|
| 2009 | ☞ Tinto con crianza (15 meses) | 70€ |
|------|--------------------------------|-----|

Profundo, potente, firme, muy llamativo el toque jugoso. Pólvora, ceniza, sensación de

granos en el paladar, volumen, frescura. Impresionante.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 10.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2020.

### Majuelos de Callejo 91/100

|      |                                |     |
|------|--------------------------------|-----|
| 2009 | ☞ Tinto con crianza (18 meses) | 30€ |
|------|--------------------------------|-----|

Otro buen trabajo, tal vez menos espectacular pero más fino. Tinta china, roca mojada, la madera todavía bastante presente, café. Estructura tensa, mucha energía, muy tempranillo. Riquísima fruta negra tanto en boca como en nariz. Flor azul.  
Variedades: Tempranillo.  
Botellas: 35.100.  
Consumo óptimo: Hasta 2018.

### Gran Callejo 93/100

|      |                      |     |
|------|----------------------|-----|
| 2005 | ☞ Tinto gran reserva | 50€ |
|------|----------------------|-----|

Un perfil convincente y un vino que con todo el derecho ostenta la categoría gran reserva en su contraetiqueta. Todo el conjunto tiene profundidad, un equilibrio envidiable, la finura muy acertada. Lo más sorprendente es la concentración que este vino, sin tener mucho músculo, muestra en la boca. Multifacética la nariz, unos aromas que muestran hondura y un fondo sutil; la gran mineralidad y el reducido balsámico le vuelven un tempranillo de excepción.  
Variedades: Tinto fino.  
Botellas: 4.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2022.

## FINCA VILLACRECES

① Año de fundación: 2003

FINCA VILLACRECES. Crta Soria N-122, Km. 322. 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)  
☎: 983 680437.  
Fax: 983 683314  
@ villacreces@villacreces.com  
www.villacreces.com

Enoturismo: Sí  
Pers. contacto: Rebeca Martín  
Director general: Lalo Antón  
Director técnico: Ángel Ortega  
Enólogo: Lluís Laso  
Viticultura: Javier Vicente  
Director comercial: Rafael Peña  
Producción media: 243.000 l.  
Barricas: 900.  
Roble: francés  
Viñedo propio: 60 has. de 40 años de media

## Pruno 88/100

|      |                                |       |
|------|--------------------------------|-------|
| 2009 | 🍷 Tinto con crianza (12 meses) | 9,95€ |
|------|--------------------------------|-------|

La armoniosa añada 2009 le ha sentado bien al estilo Pruno: más suave y accesible, y por lo tanto más abierto. En boca equilibrado, buen tacto en el paladar, sabroso, persistencia media, final de zumo de saúco. Variedades: Tempranillo y cabernet 10%. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## FUENTESPINA

📅 Año de fundación: 1993  
 🏠 FUENTESPINA (AVELINO VEGAS). Camino Cascajo, s/n. 9470 Fuentespina (Burgos)  
 ☎: 947 503857. Fax: 947 500293  
 @ ana@avelinovegas.com  
 🌐 www.avelinovegas.com  
 Director general: Fernando Vegas  
 Enólogo: José Manuel Corrales  
 Viticultura: Jesús Hermida  
 Director comercial: Miguel Ángel Herranz  
 Producción media: 2.500.000 l.  
 Barricas: 2.500. Roble: francés (70%) y amer.  
 Viñedo propio: 500 has. de 40 años

## Fuentespina Selección 88/100

|      |                 |    |
|------|-----------------|----|
| 2009 | 🍷 Tinto crianza | 9€ |
|------|-----------------|----|

Fragante, maduro, mucho crocante, chocolates y notas de vainilla. Buena madurez. En boca sabroso, muy fluido, refrescante en la final, roble muy bien integrado. Variedades: Tempranillo. Botellas: 200.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Fuentespina 85/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2006 | 🍷 Tinto reserva | 12€ |
|------|-----------------|-----|

Sabroso, aromático, sorprendente la frescura en boca, el balsámico muy en su sitio, fondo también vegetal, la fruta fresca, zumo de cereza. Jugoso, caprichoso, algo rugoso pero lleno de fruta y con cierto nervio. Variedades: Tempranillo. Botellas: 70.000. Consumo óptimo: Hasta 2017.

## F de Fuentespina 92/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2004 | 🍷 Tinto reserva | 45€ |
|------|-----------------|-----|

Perfil aparte, muy mineral, la fruta todavía bastante escondida, sólido como una roca, poco a poco suelta sus notas de fruta negra, luego asfalto, carbón, alquitrán, tinta china. En boca tanino denso y enérgico, necesitará

todavía años para abrirse aunque la madera resulte bien integrada. Bastante concentración, muy homogéneo en cuestiones de fuerza hasta el final que resulta cerrado todavía. Extraño pero muy bueno. Variedades: Tempranillo. Botellas: 8.000. Consumo óptimo: Hasta 2022.

## GALLEGO ZAPATERO

📅 Año de fundación: 2005  
 🏠 GALLEGO ZAPATERO, S.L. C/ Segunda Travesía de la Olma, 4. 9312 Anguix (Burgos)  
 ☎: 648 180777.  
 @ info@bodegasgallegozapatero.com  
 🌐 bodegasgallegozapatero.com  
 Pers. contacto: Bienvenido Gallego Zapatero  
 Enólogo: Sophie Kunn  
 Viticultura: Ignacio Gallego Zapatero  
 Director comercial: Bienvenido Gallego Zapatero  
 Producción media: 20.000 l.  
 Barricas: 80. Roble: francés (80%) y americano  
 Viñedo propio: 11 has. de entre 15 y 85 años

## Yotuel Roble 85/100

|      |                       |      |
|------|-----------------------|------|
| 2009 | 🍷 Tinto roble 8 meses | 5,8€ |
|------|-----------------------|------|

Un roble sabroso, equilibrado. Nariz expresiva, notas de crocante y humo. En boca ligero picor todavía pero el roble está ya casi integrado. Variedades: Tinta del país. Botellas: 5.096. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Yotuel Selección 83/100

|      |                        |  |
|------|------------------------|--|
| 2008 | 🍷 Tinto roble 12 meses |  |
|------|------------------------|--|

Conjunto vinoso, suave, notas de fuego en nariz, mucho balsámico. Constitución media en boca. Botellas: 8.675. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Yotuel Finca La Nava 91/100

|      |                        |     |
|------|------------------------|-----|
| 2009 | 🍷 Tinto roble 14 meses | 19€ |
|------|------------------------|-----|

Trabajo riguroso que consigue un vino muy serio, lejos de la amabilidad a la que nos tiene acostumbrada esta añada. Nariz profunda, balsámica, notas de tierra negra mojada, toque de sílex y pólvora, chocolate amargo con menta. El terreno triunfa claramente sobre la fruta, pero ésta todavía no ha dado su última palabra. Creemos que cuando se reduzca la madera va a brillar. En boca estric-

to, firme, potente, muy armado por madera pero también por el tanino de la fruta. Tiene potencia y frescura, va a tener buena evolución. Variedades: Tempranillo. Botellas: 762. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## Yotuel Finca de Valdepalacios 87/100

|       |                                |     |
|-------|--------------------------------|-----|
| 2.007 | 🍷 Tinto con crianza (14 meses) | 25€ |
|-------|--------------------------------|-----|

Constitución media, boca más bien ligera. La nariz condicionada por tuestes, torrefactos, caramelo y chocolates amargos. Fruta roja confitada. Variedades: Tinta del país. Botellas: 2.156. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## GORMAZ

📅 Año de fundación: 1972  
 🏠 GORMAZ. Ctra. De Soria. 42330 San Esteban de Gormaz (Soria)  
 ☎: 975 350404.  
 Fax: 975 351313  
 @ info@hispanobodegas.com  
 Director general: Juan Rivero  
 Director técnico: José Carlos García  
 Enólogo: María José García  
 Viticultura: Ismael Sanz  
 Director comercial: Juan Antonio Ramires  
 Producción media: 1.500.000 l.  
 Barricas: 1.500.  
 Roble: americano  
 Viñedo propio: 500 has. de 50 años

## Viña Gormaz 88/100

|      |                 |      |
|------|-----------------|------|
| 2007 | 🍷 Tinto crianza | 5,6€ |
|------|-----------------|------|

Otra propuesta de un productor conocido por sus vinos frescos, elegantes y afrutados. Justo lo ideal para compartir en la mesa y no aburrirse de un peso exagerado. Se acerca a su punto óptimo. Complejo el buqué, sotobosque, humus, hoja marchita, notas minerales ligeramente picantes de suelo calcáreo que dan vida al conjunto. Luego la fruta negra espléndida y todavía fresca que contrasta con un roble cremoso que emana todavía aires de torrefacto y cacao. Limpio, directo e intenso en boca. Sabroso hasta el final con sus notas ahumadas. Variedades: Tinta del país. Consumo óptimo: Ya.

## GRANDES BODEGAS, SA

📅 Año de fundación: 1985  
 🏠 GRANDES BODEGAS, S.A. Ctra. de Sotillo de la Ribera, s/n. 9311 La Horra (Burgos)  
 ☎: 947 542166. Fax: 947 542165  
 @ bodega@marquesdevelilla.com  
 🌐 www.marquesdevelilla.com  
 Enoturismo: Sí, previa cita  
 Pers. contacto: María Pinacho  
 Director general: José Hernández de Mercado  
 Enólogo: María Pinacho  
 Director comercial: Catrine Agren  
 Producción media: 600.000 l.  
 Barricas: 800. Roble: francés (90%) y amer.  
 Viñedo propio: 160 has. de 20 a 10 años

## Marqués de Velilla 85/100

|      |               |    |
|------|---------------|----|
| 2010 | 🍷 Tinto joven | 5€ |
|------|---------------|----|

Joven muy apetecible, fragante, jugoso, sabroso. Mucha fluidez, carácter vinoso. Nos gusta mucho este estilo pero para disfrutar de todas sus virtudes hay que tomarlo ya. Variedades: Tempranillo y merlot. Botellas: 66.000. Consumo óptimo: Ya.

## Marqués de Velilla 86/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2008 | 🍷 Tinto crianza | 10€ |
|------|-----------------|-----|

Un crianza fino, fresco, equilibrado, de peso medio. Bastante especiada la nariz, hierbas de monte bajo, fruta roja y negra. Estructura bastante fina en boca, algo secante todavía pero buena calidad en el conjunto. Variedades: Tempranillo. Botellas: 42.666. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Finca La María 86/100

|      |                                |    |
|------|--------------------------------|----|
| 2009 | 🍷 Tinto con crianza (12 meses) | 7€ |
|------|--------------------------------|----|

Un tinto disciplinado, firme, tenso, nota vegetal, hierbas de monte bajo. Fino en boca, tanino algo severo, persistencia media. Roble por integrar. Variedades: Tempranillo. Botellas: 64.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## GRUPO YLLERA

📅 Año de fundación: 1972  
 🏠 GRUPO YLLERA. Ctra. Madrid - Coruña, km. 173,5. 47490 Rueda (Valladolid)  
 ☎: 983 868097. Fax: 983 868177

@ grupoyllera@grupoyllera.com  
 www.grupoyllera.com  
 Pers. contacto: Eva García  
 Director general: Carlos Yllera  
 Director técnico: Ramón Martínez  
 Enólogo: Ramón Martínez  
 Viticultura: Eloy Álvarez  
 Director comercial: Roberto García  
 Producción media: 600.000 l.  
 Barricas: 1.500. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: has. de 15 a 100 años

**Bracamonte** 83/100  
 2010 **Tinto roble 6 meses** 8€  
 Suave, fresco, peso medio, franco; roble agradable, ligero toque de ceniza.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Bracamonte** 85/100  
 2006 **Tinto crianza** 8 en bodega€  
 Algo rústico, maduro, madera todavía expresiva, fruta negra confitada, toque algo secante; peso medio.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Bracamonte** 87/100  
 2005 **Tinto reserva** 12 en bodega€  
 Aires clásicos, algo rústico, bastante madera todavía en boca. Pimienta y roble especiado en nariz, peso medio.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## HACIENDA MONASTERIO

① Año de fundación: 1991  
 HACIENDA MONASTERIO. Ctra. Pesquera - Valbuena, Km. 38. 47315 Pesquera de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 484002. Fax: 983 484079  
 @ bmonasterio@haciendamonasterio.com  
 www.haciendamonasterio.com  
 Pers. contacto: Chrystelle Moran  
 Enólogo: Peter Sissek  
 Director comercial: Chrystelle Moran  
 Barricas: 1.500. Roble: francés

**Hacienda Monasterio** 90/100  
 2007 **Tinto reserva**  
 Goloso, rico en fruta madura, notas de fruta confitada, piedra de cal soleada, cierto toque

de tinta china. Pulido y casi cremoso en boca, con buena persistencia.  
 Variedades: Tinto fino (80%) y cabernet sauvignon. Botellas: 18.600.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

**Hacienda Monasterio** 89/100  
 2008 **Tinto con crianza**

Un Monasterio bastante disciplinado, completamente exento de notas de sobremadurez; aún así, fruta negra macerada, curioso toque de níspero, sotobosque y pinar. Equilibrado, suave, potencia media en boca, madera de calidad bien integrada ya.  
 Variedades: Tinto fino (78%), cabernet (12%) y merlot (10%). Botellas: 134.360.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## HERNANDO Y SOURDAIS

① HERNANDO Y SOURDAIS.  
 Director técnico: Bertrand Sourdis

**Antídoto** 90/100  
 2010 **Tinto con crianza** 12€

Este tinto firmado por David Hernando y Bertrand Sourdis (ex técnico de Dominio de Atauta) se elabora con uvas de parcelas sorianas en altura. Fresco, fino, casi delgado en boca, marcado carácter mineral secundado por una acidez sublime. Nariz fina, fruta negra fresca, zumo de moras, notas terrosas como piedra mojada y toques salinos. Un vino muy disciplinado.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: A partir de 2014.

**Antídoto** 88/100  
 2009 **Tinto con crianza** 11,9€

Finamente mineral, buena frescura, cuerpo medio, madera bien integrada, puntito especiado, toque granuloso, final algo secante, ceniza.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## HESVERA

① Año de fundación: 1999  
 HESVERA. Ctra. Peñafiel-Pesquera km 5.5. 47315 Pesquera de Duero (Valladolid)

☎: 983 870137. Fax: 983 870201  
 @ hesvera@hesvera.es  
 Pers. contacto: José Espinosa  
 Director general: José y Emilio Espinosa  
 Enólogo: Emilio Espinosa  
 Producción media: 60.000 l.  
 Barricas: 200. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 12 has. de 22 años

**Hesvera** 83/100  
 2010 **Tinto roble 6 meses**

Aromático, especiado, fondo algo vegetal en nariz. En boca peso medio, toque de acidez, algo secante.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Hesvera** 82/100  
 2009 **Tinto crianza**

Tinto convencional, maderas especiadas, balsámicos, fruta negra y fondo de tuestes. Ligero en boca, todavía algo secante. Falta algo de expresividad.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Hesvera Cosecha Limitada** 84/100  
 2008 **Tinto con crianza**

Lógicamente agradecemos frescura y un estilo fino, pero también hay que aportar madurez. En este caso la expresión frutal resulta algo magra. En boca peso medio, punto secante.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 2.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## HIJOS DE ANTONIO POLO

① Año de fundación: 1999  
 HIJOS DE ANTONIO POLO. C/ La Olma, 5. 47300 Peñafiel (Valladolid)  
 ☎: 983 881083. Fax: 983 881808  
 @ pago.penafiel@terra.es  
 www.pagopenafiel.com  
 Pers. contacto: Antonio Polo  
 Director general: Antonio Israel Polo  
 Enólogo: Marieta Calvo Ordaz  
 Viticultura: Teodoro Arenales  
 Director comercial: Antonio Israel Polo  
 Producción media: 140.000 l.  
 Barricas: 300. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 10 has. de 40 años de media

**Pagos de Peñafiel Vendimia Seleccionada** 89/100  
 2009 **Tinto roble 16 meses**

Maduro, fragante, balsámico, praliné, buena intensidad en el buqué. Notas de tinta china y regalices. Buena concentración en boca, bastante secante todavía.  
 Variedades: Tempranillo de viñas de 70 años.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## HNOS. PÉREZ PASCUAS

① Año de fundación: 1980  
 HÑOS. PÉREZ PASCUAS, SL. Ctra. de Roa, s/n. 9314 Pedrosa de Duero (Burgos)  
 ☎: 947 530100. Fax: 947 530002  
 @ vinapedrosa@perezpascuas.com  
 www.perezpascuas.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Pilar González Gutiérrez  
 Director general: Hnos. Pérez Pascual (Benjamín, Manolo y Adolfo)  
 Director técnico: José Manuel Pérez Ovejas  
 Enólogo: José Manuel Pérez Ovejas  
 Viticultura: Benjamín Pérez Pascuas  
 Director comercial: Juan de la Vega  
 Producción media: 500.000 l.  
 Barricas: 2.700. Roble: americano y francés (50%)  
 Viñedo propio: 135 has. de 10 a 80 años

**Cepa Gavilán** 87/100  
 2009 **Tinto con crianza (12 meses)** 9,5€

El estilo típico elegante de la casa, fuera de modas, vinoso, sabroso, buena acidez, tal vez el roble con toques de *bourbon* todavía domina algo, pero el conjunto es muy elegante.  
 Variedades: Tinta del país. Botellas: 160.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Viña Pedrosa** 90/100  
 2009 **Tinto crianza** 17,5€

Vivo, fresco, concentración elegante, granuloso el tanino, notas de fuego, *bourbon*, nísperos. En boca mucha energía, vinoso.  
 Variedades: Tinta del país. Botellas: 200.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Viña Pedrosa** 91/100  
 2009 **Tinto crianza** 17,5€

Para saborear el estilo elegante de esta bodega no hay que gastarse mucho dinero en los vinos *premium* de su gama. Basta con catar

esta ejemplar crianza que muestra que España sí es un país capaz de producir vinos sumamente finos, incluso en zonas como la Ribera del Duero. Buqué fresco, la fruta nítida, la madera muy disciplinada, el tanino en boca muy perfilado. Aún así sabroso y expresivo. Un tinto todoterreno muy conseguido. Variedades: Tinta del país. Botellas: 200.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

|              |                 |        |
|--------------|-----------------|--------|
| Viña Pedrosa |                 | 90/100 |
| 2007         | ♂ Tinto reserva | 36,06€ |

Ligero, elegante, un tempranillo estilizado, dotado de mucha elegancia. Agradables notas de fuego. Buen punto de acidez, concentración media pero muy fluido. Variedades: Tinta del país (90%) y cabernet sauvignon. Botellas: 42.590. Consumo óptimo: Hasta 2018.

|                  |                                |        |
|------------------|--------------------------------|--------|
| Viña Pedrosa     |                                |        |
| Finca La Navilla |                                | 89/100 |
| 2007             | ♂ Tinto con crianza (20 meses) | 29€    |

Roble cremoso, toque especiado, notas de fuego, un vino con energía pero un peso controlado, fantástica acidez; lineal pero muy fino en boca. Variedades: Tinta del país. Botellas: 29.380. Consumo óptimo: Hasta 2017.

|              |                      |        |
|--------------|----------------------|--------|
| Viña Pedrosa |                      | 94/100 |
| 2005         | ♂ Tinto gran reserva | 65,97€ |

Potente y fino a la vez, más accesible que la añada anterior; lejos del carácter caliente de muchos vinos de la añada 2005. Especiado, fino, sutil, notas terrosas, madera dulce, nota cremosa, fino toque de bollería, luego notas de asfalto y humo que forman el fondo. Concentrado, estructurado, tal vez menos tenso el tanino que otros años, tacto especiado, granuloso, final muy largo. Variedades: Tinta del país (90%) y cabernet sauvignon. Botellas: 6.250. Consumo óptimo: Hasta 2024.

|                |                      |        |
|----------------|----------------------|--------|
| Pérez Pascuas  |                      |        |
| Gran Selección |                      | 95/100 |
| 2005           | 🍷 Tinto gran reserva | 218€   |

Enérgico, compacto, más entendible que otras añadas. Todo el conjunto de los taninos d de la madera están más integrados, tiene cuerpo, bastante músculo, el núcleo rebosa profundidad y fuerza. En nariz muy fino, sutil, muchas notas de monte bajo, algún toque de sotobosque-champiñón, luego

pimientas, la fruta disciplinada, interna, muy negra. Ricos balsámicos. Uno de los grandes vinos de España. Variedades: Tinta del país. Botellas: 4.980. Consumo óptimo: Hasta 2025.

## HNOS. SASTRE

① Año de fundación: 1992  
 H N O S. SASTRE. San Pedro, s/n. 9311 La Horra (Burgos)  
 ☎: 947 542108. Fax: 947 542108  
 @ sastre@vinasastre.com  
 🌐 www.vinasastre.com  
 Pers. contacto: Eugenio Bayón  
 Director general: Jesús María Sastre  
 Enólogo: Juan Jesús Ayuso  
 Viticultura: Francisco Morejón Torralba  
 Director comercial: Eugenio Bayón  
 Producción media: 190.000 l.  
 Barricas: 850. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 55 has. de entre 20 a 100 años

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| <b>Viña Sastre</b> | 89/100          |
| 2009               | ♀ Tinto crianza |

Un crianza equilibrado y muy sabroso y, a pesar de que uno por la nariz pueda pensar que resulte muy concentrado, se verá sorprendido por la elegancia e incluso ligereza de este vino. Como en muchos otros vinos, el equipo técnico muestra que sabe trabajar la madera. Torrefactos finos, zarabuja y humo en nariz. La boca dominada todavía por un tanino bastante granuloso. Toque de ceniza y humo en la final, le vemos potencial. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                          |                        |        |
|--------------------------|------------------------|--------|
| Viña Sastre Regina Vides |                        | 95/100 |
| 2009                     | ☞ Tinto roble 19 meses |        |

Encontramos más finura en este vino que otros años. La nariz resulta muy balsámica, notas de chocolate y menta, toque goloso de frutillos del bosque, regaliz dulce luego punto de humo de puro muy escondido, claro carácter jugoso que se repite en el ataque. En boca resulta menos accesible que en nariz, la madera es de calidad pero resulta todavía bastante cerrada. Habrá que esperar por lo menos dos años para disfrutar plenamente de este ribera. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2020.

|                    |                                |        |
|--------------------|--------------------------------|--------|
| Viña Sastre        |                                |        |
| Pago de Santa Cruz |                                | 94/100 |
| 2009               | ♂ Tinto con crianza (17 meses) | 30€    |

Tiene calidad el roble americano en nariz, notas de *bourbon* reducidas, chocolate, cacao, rica fruta negra madura. Elegante, concentrado, aunque la madera le bloquea todavía tiene un gran porvenir. Estará listo para disfrutar a partir de 2015. Variedades: Tempranillo. Botellas: 13.000. Consumo óptimo: Hasta 2023.

|                   |                                |        |
|-------------------|--------------------------------|--------|
| Viña Sastre Pesus |                                | 97/100 |
| 2009              | 🍷 Tinto con crianza (18 meses) | 236€   |

Estamos ante la octava edición de un vino que hoy en día cuenta entre los grandes de España. El arte consiste en trazar el perfil de un vino que se presente al mismo tiempo concentrado, elegante, sabroso y que tenga encima potencial de envejecimiento. Es curioso que al catarlo nunca se da la impresión de que se haya trabajada mucho o mayor dicho que sea un vino construido. Es –y eso es lo grande en él– un vino monumental hecho de una pieza. Magnífico trabajo con las maderas, fragantes las especias, tentadora la fruta madura, expresivo ese tanino granuloso y llamativa la sorprendente acidez. Todavía se mueve en el paladar como un peso pesado con una concentración absoluta pero si tenemos en cuenta la evolución de añadas anteriores por ejemplo como la 2005 se nota que este pedazo de vino emprende un viraje a un carácter más elástico. Se desprende de sus lastres tánicos y se vuelve fino manteniendo siempre un núcleo tenso y enérgico. Pertenece a esa clase de grandes vinos que no se descubre fácilmente. Pero eso le da más mérito aún. Siempre nos guarda secretos por descubrir. Variedades: Tempranillo (70%), Cabernet (15%) y Merlot(15%). Botellas: 1.800. Consumo óptimo: A partir de 2015.

## IBÉRICA DEL POETA (SIRE)

① Año de fundación: 2011  
 IBÉRICA DEL POETA (SIRE). C/ Mahonia, 3, escalera C, 1º, puerta 1. 28043 Madrid  
 ☎: 679 960190 / 675 965619.  
 @ jvelasco@vinodelpoeta.com  
 🌐 www.vinosire.com  
 Contacto: Francisco Pina y José Mª Velasco

Director general: Francisco Pina  
 Enólogo: José María Velasco  
 Producción media: 50.000 l.  
 Barricas: 100. Roble: francés (75%) y amer.

|               |                       |        |
|---------------|-----------------------|--------|
| <b>Sire 7</b> |                       | 86/100 |
| 2010          | ♂ Tinto roble 7 meses | 7€     |

Un vino que juega mucho con sus potentes notas balsámicas y por lo tanto emana mucha frescura. Es alegre y serio a la vez, la red de taninos más bien suelta, habrá que esperar su evolución en boca. Variedades: Tempranillo. Botellas: 60.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                |                                |        |
|----------------|--------------------------------|--------|
| <b>Sire 24</b> |                                | 87/100 |
| 2008           | ♂ Tinto con crianza (24 meses) | 21€    |

Expresivo, tal vez algo cálido, ha tenido una evolución rápida, buena golosidad, gominola roja, regalices, turba. En boca muy suave, madera integrada, para tomarlo ya. Variedades: Tempranillo. Botellas: 3.500. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## ISMAEL ARROYO

① Año de fundación: 1979  
 ISMAEL ARROYO, SL. C/ Los Lagares, 71. 9441 Sotillo de la Ribera (Burgos)  
 ☎: 947 532309. Fax: 947 532487  
 @ bodega@valsotillo.com  
 🌐 www.valsotillo.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: J. Ramón y Marisa Arroyo  
 Director general: Jesús Ramón Arroyo Callejo  
 Enólogo: Marisa Arroyo Callejo  
 Barricas: 1.200.  
 Viñedo propio: 25 has. de 40 años de media

|                       |               |        |
|-----------------------|---------------|--------|
| Mesoneros de Castilla |               | 84/100 |
| 2010                  | ♂ Tinto joven | 4,8€   |

Limpio, fresco, apetitoso, juega muy bien con su juventud mostrando en boca mucha vida por el fino punto de acidez y un cuerpo delgado pero vivo. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                              |                       |        |
|------------------------------|-----------------------|--------|
| <b>Mesoneros de Castilla</b> |                       | 83/100 |
| 2009                         | ♂ Tinto roble 6 meses | 6,28€  |

Buena expresión de tempranillo en este roble más bien clásico. Notas de canela, suaves

tuestes, fruta roja macerada. En boca presenta buena frescura, roble todavía algo secante. Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>Valsotillo</b> | <b>88/100</b>   |
| 2009              | ☞ Tinto crianza |
|                   | 12,2€           |

Siempre en el lado elegante, también consiguen vinos finos en añadas que mandan más potencia. Un crianza que de primeras se presenta ligero, sobre todo en boca, donde unas finas maderas bloquean todavía la estructura. En nariz muy buen equilibrio, fino, muy disciplinado. Está mostrando un carácter de tierras de altura y un estilo de crianza de las más austeras de esta añada. Va a tener una evolución muy interesante seguramente, por el roble sutil y la fina estructura de un conjunto que ya se deja ver.  
Variedades: Tempranillo.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| <b>Valsotillo</b> | <b>93/100</b>        |
| 2004              | ☞ Tinto gran reserva |
|                   | 48,25€               |

La finura de siempre de un clásico necesita decantación y sobre todo temperatura adecuada. Este vino tiene todo en su sitio, fino toque de madera en boca, granuloso y mineral, muy fluido, el cuerpo parece casi ligero aunque el núcleo está bien concentrado. Tiene músculo pero nada de opulencia, mucha expresión de terruño en nariz.  
Variedades: Tempranillo.  
Consumo óptimo: Hasta 2022.

## JUAN MANUEL BURGOS

① Año de fundación: 2000  
 (B) JUAN MANUEL BURGOS. C/ Aranda, 39. 9471 Fuentelcásped (Burgos)  
 ☎: 947 557443. Fax: 947 557443  
 @ juanmanuelburgos@byvjuanmanuelburgos.com  
 ☞ byvjuanmanuelburgos.com  
 Enólogo: Juan Manuel Burgos

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| <b>Avan Concentración</b> | <b>92/100</b>       |
| 2010                      | ☞ Tinto con crianza |

Llama la atención la frescura y el equilibrio de este sofisticado tempranillo, un Ribera con mucha clase y personalidad. Se presenta como la perfecta síntesis de un tinto ambicioso y un vino atractivamente comercial. Profundo, elegante con un tacto fluido. Presenta menos músculo que concentración y

nervio. Gran mineralidad. Lógicamente le falta todavía tiempo para desarrollar todas sus cualidades. Para tener en cuenta.  
 Variedades: Tinta del País.  
 Consumo óptimo: Hasta A partir de 2013.

|                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Avan Terruño de Valdehernando</b> | <b>95/100</b>                  |
| 2009                                 | ☞ Tinto con crianza (18 meses) |
|                                      | 40€                            |

Uno de los mejores riberas en el mercado. Completo, personal, profundo y muy sofisticado. Procede de un terreno dominado en superficie por arenas sobre una capa de arcillas. Pocos tintos de la zona muestran una mineralidad tan pronunciada. Notas de tierra seca, hierbas finas, finísimo balsámico. En boca un tanino tenso, elegante con un soporte de fina acidez. Tacto vivo y enérgico. Gran fluidez. Fruta negra y recuerdos de regaliz en una final ya muy larga y persistente.  
 Variedades: Tinta del país. Botellas: 2.800.  
 Consumo óptimo: Hasta A partir de 2014.

## LA COLECCIÓN DE VINOS

① Año de fundación: 2005  
 (B) LA COLECCIÓN DE VINOS. C/ Oro, nave 7. PI San Cristóbal. Valladolid  
 ☎: 983 271 595. Fax: 983 271 608  
 @ info@lacolecciondevinos.com  
 ☞ www.lacolecciondevinos.com  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Lorenzo Baz Poncela  
 Director técnico: Lorenzo Baz Poncela  
 Producción media: 500.000 l.  
 Viñedo propio: 120 has. de más de 15 años

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| <b>Vallis</b> | <b>81/100</b>         |
| 2010          | ☞ Tinto roble 6 meses |
|               | 7,55€                 |

Correcto, expresión media, la nariz fragante, notas dulces, toques de zumo. En boca ligero, persistencia discreta.  
 Variedades: Tempranillo y cabernet sauvignon. Botellas: 200.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| <b>I492 Santafé</b> | <b>88/100</b>   |
| 2009                | ☞ Tinto crianza |
|                     | 11,95€          |

Fragante, vinoso, muy equilibrado. Bien maduro, sin excesos. Tacto graso y potente en boca, profundo; algo caluroso en su conjunto.  
 Variedades: Tempranillo y cabernet. Botellas: 200.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| <b>I492 Santafé</b> | <b>91/100</b>   |
| 2006                | ☞ Tinto reserva |
|                     | 18,6€           |

Un estilo clásico en tiempos modernos siempre nos parece que merece una mención. Mucha fruta, mora macerada, notas de fuego, pólvora, pimentón picante, ahumados, toque terroso, cascajos y tierra húmeda. En boca concentrado, fluido, muy sabroso, sorprendente el equilibrio. Va a estar aún mejor dentro de un año o dos.  
 Variedades: Tempranillo y cabernet sauvignon. Botellas: 20.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

|                                                    |                     |
|----------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Palacio de Santa Cruz Vendimia Seleccionada</b> | <b>88/100</b>       |
| 2006                                               | ☞ Tinto con crianza |
|                                                    | 21€                 |

Fino, pulido, ya bastante hecho, peso medio. En boca ligero. Madura nariz, buenas notas de hierbas y humo.  
 Variedades: Tempranillo y cabernet sauvignon. Botellas: 10.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## LA HORRA

① Año de fundación: 2009  
 (B) LA HORRA. Camino de Anguix, s/n. 9311 La Horra (Burgos)  
 ☎: 947 613963.  
 @ rgonzalez@roda.es  
 Pers. contacto: Rodrigo González García  
 Director general: Agustín Santolaya  
 Director técnico: Carlos Díez  
 Viticultura: Isidro Palacios  
 Producción media: 120.000 l.  
 Barricas: 320. Roble: francés (90%) y americano (10%)

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| <b>Corimbo I</b> | <b>88/100</b>          |
| 2009             | ☞ Tinto roble 14 meses |
|                  | 36€                    |

Mucha madurez, fino toque especiado, curioso fondo de hierba, flores y pimienta blanca. Luego aparece un tono licoroso acompañado de toques de tabaco, humo, caja de puros. En boca, bien constituido, sabroso, agradable toque de jugosidad, madera ya bien integrada. Notas de cenizas en el paso final. Buen vino, llama la atención que la boca esté bastante menos evolucionada que el maduro buqué.  
 Variedades: Tinto fino.  
 Botellas: 26.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## LLEIROSO

① Año de fundación: 2002  
 (B) LLEIROSO. Coto San Bernardo de Valbuena. 47359 Valbuena (Valladolid)  
 ☎: 983 683300.  
 @ bodega@bodegaslleiroso.com  
 ☞ www.bodegaslleiroso.com  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Alberto Cobo  
 Director técnico: Ángel Luis Margüello  
 Viticultura: Rafael García  
 Director comercial: Gonzalo Sanz  
 Producción media: 150.000 l.  
 Barricas: 500. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 3,5 has. de 10 años

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| <b>Luzmiller</b> | <b>86/100</b>         |
| 2010             | ☞ Tinto roble 9 meses |
|                  | 8€                    |

Fina nariz, elegante la fruta y rico el balsámico, toque terroso, cascajos. En boca algo lineal, buen punto de acidez, todavía bastante secante pero creemos que va a tener un desarrollo positivo.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 60.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| <b>Luzmiller</b> | <b>87/100</b>   |
| 2009             | ☞ Tinto crianza |
|                  | 15€             |

Crianza de peso medio, con buena acidez, cuerpo ligero, gran balsámico en nariz. Madera muy bien integrada.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 45.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## LOESS

① Año de fundación: 2003  
 (B) LOESS. C/ El Monte, 7. 47195 Arroyo de la Encomienda (Valladolid)  
 ☎: 983 66 48 98. Fax: 983 40 65 79  
 @ loess@loess.com I ☞ www.loess.com

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| <b>Loess Collection</b> | <b>88/100</b>       |
| 2005                    | ☞ Tinto con crianza |
|                         | 38€                 |

Un Ribera de ciertos aires neoclásicos por su dulzura y la armonía de sus taninos. Buena madurez en nariz, expresión de la fruta bien varietal. Mora, ciruela, guinda, luego notas de frutillos en sazón, regaliz y finos balsámicos. Fondo de toques caramelizados. La boca agradable, los taninos muy abiertos y accesibles, roble cremoso, cierto tacto graso. La evolución de la estructura tánica en su punto.  
 Variedades: Tempranillo.

**LÓPEZ CRISTÓBAL**

① Año de fundación: 1994  
 (B) LÓPEZ CRISTÓBAL. Barrio de la Estación, s/n. 9300 Roa de Duero (Burgos)  
 T: 947 561139. Fax: 947 540606  
 @ info@lopezcristobal.com  
 www.lopezcristobal.com  
 Enoturismo: Visitas concertadas previamente  
 Director general: Galo López Cristóbal  
 Enólogo: David Martín Sampedro  
 Viticultura: Santiago López Simón  
 Producción media: 175.000 l.  
 Barricas: 500. Roble: francés (80%) y amer.  
 Viñedo propio: 50 has. de 5, 25, 50 y 80 años

**López Cristóbal** 85/100

2010 Tinto roble 3 meses 6,5€

Vinoso, goloso, equilibrado; buen corte de taninos, solamente el final resulta todavía algo secante. De trago largo.  
 Variedades: Tempranillo, merlot 5%. Botellas: 80.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**López Cristóbal** 87/100

2009 Tinto crianza 12€

Hay quien piensa en secreto que muchos vinos salen ya demasiado evolucionados al mercado. El estilo de esta bodega nos demuestra lo contrario: siempre necesita tiempo para definir la finura que en la mayoría de los casos nos brindan después de unos años. Especiado, fino, de peso medio, una fruta golosa pero muy controlada, siempre envuelta en un rico balsámico. En boca domina todavía el roble pero ya se está anunciando la explosión mineral, el canto rodado y tierras secas. No demasiado potente el conjunto, por su acidez y finura nos llena de buena esperanza.  
 Variedades: Tempranillo, merlot 5%. Botellas: 90.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**López Cristóbal** 87/100

2006 Tinto reserva 19€

Reposado, fino, sutil y estructurado, tal vez le falte algo de potencia en boca pero el conjunto es muy agradable y el contraste entre la frescura y el carácter de la añada nos agrada.  
 Variedades: Tempranillo, merlot 5% y cabernet 5%. Botellas: 15.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Bagus** 89/100

2009 Tinto con crianza (14 meses) 25€

Muy especiado, un conjunto potente y sabroso, con un pelín de demasiada madera pero sabemos que esta marca evoluciona bien con el tiempo. En boca fragante, mineral, muy buena fruta, gran nota de hierbas aromáticas.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 3.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**LOS ASTRALES**

① Año de fundación: 2000  
 (B) LOS ASTRALES, SL. Ctra. de Olmedillo, Km. 7. 9313 Anguix (Burgos)  
 T: 947 554222. Fax: 947 554222  
 @ administracion@astrales.es  
 www.astrales.es  
 Pers. contacto: Luis Delgado y Marisa Arranz  
 Director general: Luis Delgado Sanz  
 Enólogo: Eduardo García  
 Viticultura: Eduardo García  
 Director comercial: Alberto García  
 Producción media: 50.000 l.  
 Barricas: 350. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 29 has. de media de 45 años

**Astrales** 90/100

2009 Tinto con crianza (18 meses) 24€

Un vino con carácter, madurez muy disciplinada, ricas notas de zarabuja y monte bajo, toque de corteza de árbol; el conjunto todavía resulta bastante cerrado pero ya se nota un equilibrio muy conseguido. La boca tiene garra, el tanino granuloso; todavía algo secante pero se quitará. Buen porvenir, vemos un perfil estricto y enérgico.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 40.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

**Astrales Christina** 94/100

2009 Tinto con crianza 40€

Un gran tempranillo, fragante, fresco, complejo y mineral. Llamativas las notas de piedra caliza y cascajo seco. Notas de arbusto, luego zarabuja y pino, toque de bollería, polvo de cacao, crema. Muy limado ya en boca, muy elegante, sabroso, peso medio, tiene una fluidez muy equilibrada, fino toque de pólvora; va a ser interesante observar su evolución.  
 Una novedad muy grata.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 3.700.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**LOS MATUCOS, SL**

① Año de fundación: 1994  
 (B) LOS MATUCOS, SL. Ctra BU-131, Km. 4,800. 9317 San Martín de Rubiales (Burgos)  
 T: 639 401552. Fax: 947 613922  
 @ info@bodegalosmatucos.com  
 www.bodegalosmatucos.com  
 Director general: Luis Amalio Esteban  
 Director técnico: Jesús Esteban Valcabado  
 Enólogo: Emmanuel Ivars  
 Producción media: 100.000 l.  
 Barricas: 150. Roble: francés  
 Viñedo propio: 40 has. de entre 10 y 20 años

**Matucos** 83/100

2009 Tinto roble 12 meses 4,5€

Un roble correcto, que gusta por su suavidad, un toque de monte bajo y brasas, curioso final en boca por una sensación de confitura de frutillas negras.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Matucos** 86/100

2008 Tinto crianza 9,4€

Atractivas notas de crema tipo natillas en nariz, yogur de mora, lavanda y flores rojas. En boca también lácteo, tacto agradable; pero muy medido y por eso se presenta muy fácil de tomar. Buena calidad en el conjunto.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 12.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Matucos Vendimia Seleccionada** 83/100

2008 Tinto crianza 12€

Mucha nota de humo, tabaco, carbón y tuestes. En boca fresco, agradable paso de boca; más bien ligero.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 2.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**LYNUS**

① Año de fundación: 1999  
 (B) LYNUS. Camino de las Pozas S/N. 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)  
 T: 661 879 016 / 609 816878.  
 @ info@lynus.es I www.lynus.es  
 Director general: Alejandro Moyano  
 Enólogo: Rodrigo Pons y Alejandro Moyano

Producción media: 60.000 l.  
 Barricas: 200. Roble: francés 80% y amer,  
 Viñedo propio: 15 has. de 15 años

**Pagos del Infante** 83/100

2010 Tinto roble 6 meses 7€

Especiado, equilibrado, intensidad media, buena frescura. En boca gusta la ligereza, la franqueza y sus frescura. Peso medio.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Lynus** 90/100

2007 Tinto con crianza (12 meses) 18€

Perfil fresco, fino, con un ligero fondo rústico pero atractivo y agradable; buen uso de la madera, conjunto especiado y muy balsámico. Fluido y jugoso en boca.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 22.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**MARÍA AMPARO REPISO**

① Año de fundación: 2004  
 (B) MARÍA AMPARO REPISO VALLEJO. Avda. de la Estación, 47. 47360 Quintanilla de Arriba (Valladolid)  
 T: 983 476126. Fax: 983 476126  
 @ amparorepiso.sarmentero@gmail.com  
 www.vinosarmentero.com  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Ángel López  
 Enólogo: Ana Isabel Lorenzo  
 Producción media: 40.000 l.  
 Barricas: 80. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 7 has. de entre 9 y 14 años

**Sarmentero** 86/100

2009 Tinto roble 4 meses 6€

Un roble mucho más centrado en la fruta que en la madera. Aún así, presenta un toque de tuestes y bollería de calidad, finas notas de humo y tierra mojada, junto a notas de fruta negra y carbón. Está en un punto bueno.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Sarmentero Vendimia Seleccionada** 83/100

2008 Tinto roble 12 meses

Placentero, fino, fácil de tomar. Fruta perfumada. En boca jugoso pero algo unidireccional. Agradable.  
 Var.: Tempranillo. Consumo: Hasta 2015.

**MARÍA ASCENSIÓN REPISO**

① Año de fundación: 2002  
 (B) MARÍA ASCENSIÓN REPISO  
 BOCOS, Ctra. De Valbuena, s/n. 47315  
 Pesquera de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 370178. Fax: 983 870178  
 @ info@veronicasalgado.es  
 www.veronicasalgado.es  
 Enoturismo: Sí, degustación y cursos  
 Director general: M<sup>a</sup> Ascensión Repiso Bocos  
 Enólogo: Verónica Salgado  
 Producción media: 17.000 l.  
 Barricas: 50. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 5 has. de 22 y 61 años

**Verónica Salgado** 84/100  
 2009 **☞ Tinto roble 6 meses** 6,5€

Roble de perfil aromático propio, fruta negra golosa, zumo de cereza picota, un regaliz rico. En boca suave, roble ya bien integrado, persistencia media.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 15.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Verónica Salgado Capricho** 88/100

2008 **☞ Tinto crianza** 12€

Un crianza de mucho juego. Creemos que es un estilo acertado, sobre todo para una añada no fácil como fue la 2008. Frescura, elegancia, aún así bastante concentración. La nariz muy expresiva, tal vez resalte todavía demasiado el toque de gominolas rojas, zumo de zarzamora, pinar. La boca fluida, sabrosa; peso medio, desde luego invita a beber.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 5.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**MARQUÉS CONCORDIA**

① Año de fundación: 1999  
 (B) MARQUÉS DE LA CONCORDIA.  
 C/ María de Molina, 25. 28006 Madrid  
 ☎: 91 4365924.  
 @ gromero@arcoinvest-group.com  
 www.unitedwineries.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Gonzalo Romero Acacio  
 Enólogo: Carmelo Angulo  
 Director comercial: Miguel Gracia  
 Viñedo propio: 71 has. de 15 años

**Hacienda Abascal** 88/100  
 2005 **☞ Tinto crianza** 10€

Nariz algo cálida, fruta macerada, tinta china, punto jugoso, el roble ya bien integrado, finalmente balsámico en un agradable y placentero final. Botellas: 3.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Hacienda Abascal Premium** 81/100  
 2008 **☞ Tinto con crianza (18 meses)** 40€

Está ya en su punto. Fruta pasa, notas de nueces, frutillos secos garrapiñados, pimentón dulce. Suave, ligero en boca.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**MARTÍN BERDUGO**

① Año de fundación: 2000  
 (B) MARTÍN BERDUGO. Camino de la Colonia, s/n. 9400 Aranda de Duero (Burgos)  
 ☎: 947 506331. Fax: 947 506602  
 @ bodega@martinberdugo.com  
 www.martinberdugo.com  
 Enoturismo: Visitas concertadas  
 Director general: Antonio Díez Martín  
 Enólogo: Antonio Díez Martín  
 Viticultura: Raúl García García  
 Director comercial: José Antonio Velasco  
 Producción media: 275.000 l.  
 Barricas: 580. Roble: americano (80%) y francés  
 Viñedo propio: 87 has. de 17 años

**Martín Berdugo** 83/100  
 2010 **☞ Tinto joven** 5,51€

Fresco, punzante en boca, buqué muy floral. Ligero pero sabroso en boca, trago largo.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 100.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Martín Berdugo** 83/100  
 2009 **☞ Tinto roble** 7,67€

Fragante, atractivo por su combinación de notas florales y frutales. Fina nota crocante, ligero toque de humo. En boca lineal, agradable.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 150.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Martín Berdugo** 85/100  
 2008 **☞ Tinto crianza** 11,1€

Un crianza ligero, frutoso, ligeramente especiado en nariz, pimienta negra junto a notas de carbón y humus. En boca lineal, algo secante todavía. Al final notas de ceniza.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 80.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Martín Berdugo MB** 92/100  
 2006 **☞ Tinto con crianza** 17,38€

Profundo, sabroso, rico, atractivo, flor azul, hollejo, zumo de frutillos negros, profundo en boca, gran calidad de tanino, toque jugoso.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

**MATARROMERA**

① Año de fundación: 1988  
 (B) MATARROMERA. Ctra. Renedo-Pesquera, Km. 30. 47359 Valbuena de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 107100. Fax: 983 107102  
 @ matarromera@matarromera.es  
 www.matarromera.es  
 Enoturismo: Visitas guiadas, cursos de cata, hotel rural y restaurante  
 Pers. contacto: Remi Sanz  
 Director general: Carlos Moro  
 Enólogo: Félix González  
 Director comercial: Javier Cornadó  
 Producción media: 412.000 l.  
 Barricas: 2.100. Roble: americano (70%) y francés  
 Viñedo propio: 90 has. de 25 a 30 años

**Melior** 81/100  
 2010 **☞ Tinto roble 6 meses** 5,95€

Comercial, fácil y aún así dotado de bastante madera todavía. Punto jugoso, persistencia discreta.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 800.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Matarromera** 88/100  
 2009 **☞ Tinto crianza** 15,95€

Hay que admitir que esta bodega ha encontrado un camino entre comercial y seriedad envidiable. Este crianza lo demuestra: jugosidad, madurez, dulzura, luego buen tacto, pero muy equilibrado, cuerpo medio. La madera necesita todavía un poco de tiempo.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 700.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

**Matarromera Prestigio** 92/100  
 2005 **☞ Tinto con crianza (18 meses)** 39,95€

Buen trabajo; por un lado se ha sabido aprovechar de la madurez de la añada y, por otro, la extracción no ha sido exagerada. Concentrado pero pulido, sabroso y goloso en boca, fruta negra madura, muchos balsámicos, llamativa expresión de terruño, tierra caliza y monte bajo.  
 Variedades: Tinta del país. Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Matarromera Pago de Las Solanas** 94/100  
 2001 **☞ Tinto con crianza (21 meses)** 187,5€

Elegante conjunto, con una acidez sublime, un tanino muy pulido y una fruta algo clásica ligeramente macerada envuelta en balsámicos y notas de pimentón dulce. Finas maderas, concentrado pero cuerpo mediano; muy largo.  
 Variedades: Tinta del país. Botellas: 2.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2022.

**Matarromera** 89/100  
 2006 **☞ Tinto reserva** 29,95€

Notas de café, torrefactos, cacao, regaliz amargo, tinta china, recuerdos espirituosos. En boca muestra un tacto fino, el tanino bastante suelto, toques especiados.  
 Variedades: Tinta del país. Botellas: 100.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**MIGUEL TORRES**

① Año de fundación: 1870  
 (B) MIGUEL TORRES. C/ Miguel Torres y Carbó, 6. 8720 Villafranca del Penedés (Barcelona)  
 ☎: 93 8177400. Fax: 93 817444  
 @ mailadmin@torres.es I www.torres.es  
 Enoturismo: Sí

**Celeste** 88/100  
 2009 **☞ Tinto crianza**

Mucha madurez, que roza el carácter licoroso. Notas de guinda, arándano macerado. En boca llamativo, tanino bien trabajado, madera muy bien integrada, sabroso y jugoso.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## MONTEABELLÓN

① Año de fundación: 2000  
 ☐ MONTEABELLÓN, S.L. C/ Calvario, s/n. 9318 Nava de Roa (Burgos)  
 ☎: 947 550000. Fax: 947 550219  
 @ info@monteabellon.com  
 🌐 www.monteabellon.com  
 Pers. contacto: José Félix Nieto  
 Director general: Juan Manuel García  
 Director técnico: Fernando García  
 Enólogo: Isaac Fernández  
 Viticultura: César García  
 Director comercial: Juan Manuel García  
 Producción media: 300.000 l.  
 Barricas: 500. Roble: francés y amer. (50%)  
 Viñedo propio: 60 has. de entre 10 y 35 años

**Monteabellón** 85/100  
 2010 **☞ Tinto roble 5 meses** 6€  
 Mineral, floral, fondo balsámico y de humo, buena frescura, toque jugoso. Muy lineal en boca, sabroso final.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 150.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Monteabellón** 87/100  
 2009 **☞ Tinto con crianza (14 meses)** 12€  
 Fruta confitada, gominola verde, crocante, nota de tueste potente; en boca ya bastante vinoso, la madera se está integrando.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 40.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Monteabellón** 86/100  
 2007 **☞ Tinto con crianza (24 meses)** 18€  
 Muchas notas de fuego, sílex, humo, luego piedra seca, madurez disciplinada, gominolas verdes y rojas. Concentración media, roble bastante potente todavía.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 10.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Monteabellón**  
**Finca La Blanca** 91/100  
 2006 **☞ Tinto con crianza** 35€  
 Concentrado, potente, mineral, con muy poca evolución; el corsé de madera imponente todavía pero muestra calidad, el tanino de la fruta con garra y potencia. En nariz está por formar, muy buena expresión de terruño, tierra caliza.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 2.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2019.

## MONTEBACO

① Año de fundación: 1993  
 ☐ MONTEBACO, S.L. Finca Monte Alto, s/n. 47359 Valbuena de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 485128. Fax: 983 485033  
 @ monteabaco@bodegasmontebaco.com  
 🌐 www.bodegasmontebaco.com  
 Director general: Manuel Esteban Martín  
 Director técnico: César Muñoz Blanco  
 Producción media: 150.000 l.  
 Barricas: 700. Roble: Roble francés y amer.  
 Viñedo propio: 50 has. de entre 12 y 21 años

**Semele** 82/100  
 2009 **☞ Tinto crianza** 8€  
 Crianza de constitución media; el conjunto en sí equilibrado, fruta discreta, más balsámico que frutal. Franco, algo corto en boca.  
 Variedades: Tempranillo (90%) y merlot.  
 Botellas: 130.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Montebaco** 88/100  
 2009 **☞ Tinto crianza** 13€  
 Mucho vino pero en el sentido elegante. Muestra la armonía que pudo dar la añada. Notas de carnes ahumadas, fruta en sazón, toque de sotobosque. Buen tacto en boca, madera muy bien integrada, final balsámico.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 46.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Montebaco**  
**Vendimia Seleccionada** 93/100  
 2008 **☞ Tinto con crianza** 23€  
 Siempre elegante, muy buena estructura, tacto fino, perfil granuloso, bien constituido en boca, sabroso, jugoso, recobra mucha energía en el paso final. Muy bueno.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 5.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

## MONTEVANNOS

① Año de fundación: 1987  
 ☐ MONTEVANNOS, S.L. Paraje Tiemblos, polígono 509, parc. 5146. 9411 Sotillo de la Ribera (Burgos)  
 ☎: 947 534277 / 9300. Fax: 947 534016  
 @ bodega@montevannos.es  
 🌐 www.montevannos.es  
 Enoturismo: Visitas con cita previa  
 Pers. contacto: Iván Izquierdo Fernández  
 Director general: Javier Ajenjo Carazo  
 Enólogo: Isaac Fernández Montaña  
 Viticultura: Julio Conde  
 Director comercial: Javier Ajenjo Carazo  
 Producción media: 350.000 l.  
 Barricas: 550-600. Roble: francés (70%) y americano  
 Viñedo propio: 12 has. de 45 años de media

Director general: Anun Sanz Cámara  
 Enólogo: Miguel San Juan  
 Producción media: 200.000 l.  
 Barricas: 410. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: Desde más de 80 años a 25 has. de entre 20-80 años

**Montevannos** 79/100  
 2006 **☞ Tinto crianza** 8,65€  
 Claro punto de evolución, notas de carnes ahumadas, bacón y fruta confitada. En boca todavía fresca.  
 Variedades: 92% tinta fina y 8% merlot.  
 Botellas: 45.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Montevannos** 87/100  
 2006 **☞ Tinto reserva** 10,75€  
 El vino más entero de la gama, presenta buena finura, nariz perfumada, luego notas de pólvora y cascajos. Sorprende en boca la agilidad y la frescura.  
 Variedades: 92 % tinta fina y 8% merlot.  
 Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Opimius** 90/100  
 2006 **☞ Tinto con crianza (16 meses)** 14,2€  
 Expresivo en nariz, aire tradicional, pimientas, hierbas, notas de flor marchita. En boca fluido, granuloso, madera bien integrada, buen trabajo.  
 Variedades: 100% Tinta fina. Botellas: 16.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## NEO

① Año de fundación: 1999  
 ☐ NEO, S.L. Ctra N-122, Km 274.5. 09391 Castrillo de la Vega (Burgos)  
 ☎: 947 514393. Fax: 947 515445  
 @ info@bodegasconde.com  
 🌐 www.bodegasconde.com  
 Enoturismo: Visitas con cita previa  
 Pers. contacto: Iván Izquierdo Fernández  
 Director general: Javier Ajenjo Carazo  
 Enólogo: Isaac Fernández Montaña  
 Viticultura: Julio Conde  
 Director comercial: Javier Ajenjo Carazo  
 Producción media: 350.000 l.  
 Barricas: 550-600. Roble: francés (70%) y americano  
 Viñedo propio: 12 has. de 45 años de media

**El Arte de Vivir** 83/100  
 2010 **☞ Tinto roble** 5€  
 Mucho tueste, notas de fuego, fruta fresca, notas de zarabuja. Fluido pero con la boca todavía frenada por un roble bastante potente.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 90.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Disco** 88/100  
 2010 **☞ Tinto roble** 7€  
 Nariz fragante, como siempre muy buenas maderas, notas de zumo de saúco y cereza picota, fondo de carbón. En boca peso medio pero tiene estructura. Cuando haya superado la madera va a dar mucho placer.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 50.000.  
 Consumo óptimo: 2013

**Sentido** 87/100  
 2010 **☞ Tinto con crianza (12 meses)** 11€  
 Un roble fragante, expresivo, bien maduro, madera noble, notas dulces de sándalo, caja de puro, la fruta bien trabajada, en boca fluido, todavía algo secante, pero le vemos futuro.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 55.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Neo** 92/100  
 2009 **☞ Tinto con crianza (20 meses)** 25€  
 Hay maderas y maderas: algunas secan si piedad y otras secan con clase. Aquí tenemos la segunda opción: el vino padece todavía mucha madera pero la granulosis tiene clase y se quitará. Fragante, potente, mucho estilo por la fusión perfecta de balsámicos y fruta negra madura. La concentración disciplinada, acidez bien integrada.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 22.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

**Neo Punta Esencia** 90/100  
 2009 **☞ Tinto con crianza (24 meses)** 35€  
 Difícil de catar, el corsé de madera bloquea la boca, pero ya se le nota mucha finura en nariz. El conjunto fino, elegante y maduro.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 4.800.  
 Consumo óptimo: Hasta 2019.

## ORTEGA FOURNIER

① Año de fundación: 2002

📍 ORTEGA FOURNIER. Finca El Pinar, s/n. 9316 Berlangas de Roa (Burgos)

☎: 947 533006. Fax: 947 533010

@ ofournier-ribera@ofournier.com

🌐 www.ofournier.com

Enoturismo: Sí, visitas a bodega

Pers. contacto: José Luis Buesa

Director general: José Manuel Ortega Gil-Fournier.

Gerente: José Luis Buesa Ruiz

Enólogo: José Spiso

Viticultura: Óscar Lescure Ezcurra

Director comercial: María Karkazi

Producción media: 150.000 l.

Barricas: 550. Roble: francés y húngaro

Viñedo propio: 54 has. de 15 a 65 años

**Urban Ribera** 84/100

2009 ☞ Tinto roble 3 meses 8€

Buen roble de corte clásico, bastantes notas de carne, hierbas de monte, fondo de sotobosque y frutillos negros. Un roble ya limado, toque jugoso.

Variedades: Tinto fino. Botellas: 75.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Spiga** 90/100

2007 ☞ Tinto con crianza (13 meses) 19,5€

Vino alegre pero serio a la vez; perfil llamativo porque en esta añada no notamos la profundidad que normalmente suelen dar los suelos de esta finca. La fruta es más clara, el balsámico más pronunciado, el cuerpo más delgado pero le notamos energía, es tenso. La cierta ligereza en boca se agradece, el vino resulta muy fluido. La madera ya bastante bien integrada, toque de carbón. Ágil y mucha frescura en el paso final.

Variedades: Tinto Fino. Botellas: 27.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Alfa Spiga** 93/100

2006 ☞ Tinto con crianza (20 meses) 33€

Mucha calidad en este notable ribera. Nos preguntamos cómo han conseguido en este pago un vino tan fresco y equilibrado con los calores de la añada. Desde luego, el conjunto está muy conseguido. Gran fondo mineral, expresión de hierbas y cascajo que confieren la frescura, toque discreto de eucalipto, profundo el buqué, chocolate amargo, café con leche. Fuerza y mucha energía, sorprende el estilo tenso, granuloso, con mucho perfil en el

final de boca. Bastante potencial.  
Variedades: Tinta del país. Botellas: 18.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2018.

## OSBORNE

① Año de fundación: 1772 en Cádiz

📍 OSBORNE. C/ Fernán Caballero, 6.

Cádiz

☎: 956 869000.

@ carolina.cerrato@osborne.es

🌐 www.osborne.es

Pers. contacto: Carolina Cerrato Díaz

Director general: Alfonso Calderón

Director técnico: Ignacio Lozano

Enólogo: Mercedes García

Director comercial: Luis Cardona

**Señorío del Cid** 82/100

2010 ☞ Tinto roble 5€

Un roble correcto, de expresividad media, especiado, ligero toque de terruño, frescura en boca, algo corto.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 40.000.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

## PAGO DE CARRAOVEJAS

① Año de fundación: 1988

📍 PAGO DE CARRAOVEJAS. Camino de Carraovejas, s/n. 47300 Peñafiel (Valladolid)

☎: 983 878020. Fax: 983 878022

@ administracion@pagodecarraovejas.com

🌐 www.pagodecarraovejas.com

Director general: Pedro Luis Ruiz Aragoneses

Enólogo: Almudena Calvo Abad

Viticultura: Emilio Arranz Peña

Producción media: 562.500 l.

Barricas: 3.000. Roble: francés y americano

Viñedo propio: 150 has. de 21 años

**Pago de Carraovejas** 91/100

2009 ☞ Tinto crianza 19,5€

Confirmamos una continuidad en cuestiones de calidad de este clásico productor de ribera. El vino, tal vez, resulte algo más comercial que antes pero desde luego tiene una fórmula imbatible y seguirá gustando al público. Es muy placentero, bien equilibrado, tiene profundidad y estructura. Multifacética pero madura nariz, mucho praliné, toque de hierba de monte bajo y jugo de cereza. Limado, ele-

gante, con una potencia cohibida en el final de boca.

Variedades: Tinto fino y cabernet sauvignon 4%. Botellas: 650.000.

Consumo óptimo: Hasta 2018.

**Pago de Carraovejas  
Cuesta de Las Liebres** 94/100

2007 ☞ Tinto reserva 94,3€

No pensábamos que íbamos a utilizar la palabra tradicional alguna vez para caracterizar un Carraovejas, pero en esta edición notamos pimentón rojo, cueros, mucho balsámico y carnes a la brasa. Elegante, potente, concentrado en boca, mucha energía, el centro fresco; muy buen potencial.

Variedades: Tinto fino. Botellas: 8.000.

Consumo óptimo: Hasta 2022.

**Pago de Carraovejas El Anejón  
de la Cuesta de Las Liebres** 94/100

2009 ☞ Tinto con crianza (12 meses) 70€

Elegante conjunto, con una acidez deliciosa, un tanino muy pulido y una fruta madura algo clásica que juega con balsámicos y notas minerales. En boca se repiten estas sensaciones de un gran vino: poderoso y a la vez elegante, completo y con taninos sedosos y envolventes. Un grande.

Variedades: Tinto fino 93%, cabernet, merlot.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## PAGO DE INA

① Año de fundación: 2006

📍 PAGO DE INA. Ctra. Pesquera, Km. 26. 47359 Olivares de Duero (Valladolid)

☎: 983 037146. Fax: 983 576658

@ pagodeina@pagodeina.com

🌐 www.pagodeina.com

Director general: Sara Cabanas

Director técnico: David Parra

Enólogo: Xavier Kamio

Director comercial: Aroha Cabanas

Producción media: 40.000 l.

Barricas: 177. Roble: francés

**Pago de Ina  
Vendimia Seleccionada** 88/100

2009 ☞ Tinto con crianza (14 meses) 20€

Muy frutoso y terroso en el ataque, toque de abetos y pinar, notas de sotobosque. En boca

jugoso, pero con un golpe intenso de madera en el paso final.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 33.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## PAGO DE LOS CAPELLANES

① Año de fundación: 1996

📍 PAGO DE LOS CAPELLANES, SA. Camino de la Ampudia, s/n. 9314 Pedrosa de Duero (Burgos)

☎: 947 530068. Fax: 947 530111

@ bodega@pagodeloscapellanes.com

🌐 www.pagodeloscapellanes.com

Enoturismo: Visitas guiadas a la bodega y venta en tienda

Pers. contacto: Beatriz Gallego

Director general: Paco Rodero

Director técnico: Francisco José Casas

Enólogo: Francisco José Casas Fernández

Producción media: 600.000 l.

Barricas: 4.200. Roble: francés

Viñedo propio: 100 has. de 35 años de media

**Pago de los Capellanes** 85/100

2010 ☞ Tinto roble 5 meses 9€

Fresco, balsámico y herbáceo en el sentido positivo. Zumo de cereza, muy buena frescura y nota floral en nariz. Algo bloqueado por la madera todavía.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 200.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Pago de los Capellanes** 90/100

2011 ☞ Tinto roble 5 meses 9€

Jugoso, afrutado y goloso en el paladar, exhibe una gran nariz de tempranillo, con aromas de chocolate, ciruela, regaliz y recuerdos florales. Fluidez en el paso de boca, con recuerdos mentolados y de chocolate en un largo y persistente final.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 200.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Pago de los Capellanes** 89/100

2008 ☞ Tinto crianza 18€

Muy buen equilibrio en este crianza fresco y mineral. Fruta fresca negra, hierbas, el tanino tenso pero ya accesible. Punto fino salino, tinta china. Todo el conjunto de peso medio pero bien expresivo.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 500.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Pago de los Capellanes 92/100

2009 **♀ Tinto crianza** 18€

Fruta roja y negra, minerales y crocantes en este vino que luce una gran madera dulce y grasa que envuelve el vino a la perfección y que no molesta, al contrario. Muestra fluidez, concentración y frescura.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 500.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Pago de los Capellanes 94/100

2008 **♀ Tinto reserva** 29€

Un reserva excepcional, seguramente entre los mejores de esta añada. Tiene todo, frescura y energía por un lado, concentración, poderío y rigor por el otro. Nariz de tonos oscuros como humo, carbón, tierra oscura mojada, gran fruta, apoyada por un fantástico balsámico, músculo tenso. La boca sabrosa ya, madera a medio integrar; largo, muy refrescante el paso final. Una apuesta segura para guardar.

Variedades: Tinto Fino. Botellas: 50.000.

Consumo óptimo: Hasta 2021.

## Pago de los Capellanes Parcela El Nogal 92/100

2005 **♀ Tinto con crianza (24 meses)** 39€

Fragante, elegante, noble esqueleto, tiene energía, músculo pero también disciplina, tinta china, punto de piedra caliza. Pulido, sabroso, fino punto de acidez, caja de puro en el largo final.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Pago de los Capellanes Parcela El Picón 96/100

2005 **♀ Tinto con crianza (26 meses)** 120€

Uno de los grandes de la ribera que sigue todavía, si cabe, aumentando su calidad. Muy concentrado, magnífica estructura, sorprendente la frescura y muy llamativa en esta edición el reflejo que da el terreno en este gran tinto que está abriendo un camino aparte de otros grandes riberas por su firmeza y homogeneidad. Todavía bastante cerrado, mucho peso, notas de asfalto, cal, toques salados y cascajos, tierra seca, la fruta negra, toques jugosos, muy fragante y expresivo ya.

Variedades: Tempranillo.

Botellas: 2.500.

Consumo óptimo: Hasta 2025.

## PAGOS DE MOGAR

① Año de fundación: 2003

☎ PAGOS DE MOGAR, SL. Ctra.

Pesquera Km. 0,2. 47359 Valbuena de

Duero (Valladolid)

☎: 983 683011. Fax: 983 683011

@ comercial@bodegaspagosdemogar.com

🌐 www.bodegaspagosdemogar.com

Enoturismo: Visitas con cita previa

Pers. contacto: Soledad García Portugal

Director general: Feliciano Moro González

Enólogo: Soledad García Portugal

Viticultura: Gustavo Moro Martín

Producción media: 56.000 l.

Barricas: 165. Roble: americano y francés

Viñedo propio: 10 has. de 5 a 25 años

## Mogar Roble 84/100

2009 **♀ Tinto roble 6 meses** 6,5€

Atractivo roble que ofrece frescura a la vez que madurez y ya saca un punto armonioso muy interesante. Da mucho placer, sobre todo en boca, por el buen equilibrio que ya está apareciendo entre madera y fruta.

Variedades: Tinta del país. Botellas: 50.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Mogar Vendimia Seleccionada 83/100

2007 **♀ Tinto roble 12 meses** 12,5€

Tinto correcto, muy en la línea 2007: ligero, fresco, más fruta roja que negra, algo secante en boca.

Variedades: Tinta del país. Botellas: 20.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## PAGOS DEL REY

① Año de fundación: 2002

☎ PAGOS DEL REY. Ctra. Palencia-

Aranda de Duero, Km. 53. 9311 Olmedillo

de Roa (Burgos)

☎: 947551111. Fax: 947551311

@ pdr@pagosdelrey.com

🌐 www.pagosdelrey.com

Enoturismo: Sí, previa cita

Pers. contacto: Carolina Muñoz

Director general: Félix Solís Ramos

Director técnico: Antolín González Silvero

Enólogo: Alberto Viñuela Pérez

Viticultura: Carlos Nieto

Director comercial: Javier Ferrer

(Alimentación) y Roberto Sevillano (Horeca)

Producción media: 7.420.000 l.

Barricas: 8.000. Roble: americano (80%) y francés (20%)

Viñedo propio: 70 has. de 30 años

## Condado de Oriza 87/100

2008 **♀ Tinto crianza**

Buen equilibrio, peso medio, nariz bastante especiada, fruta madura, ligero toque de *bourbon*. En boca tacto agradable, bastante fluido, persistencia media.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Condado de Oriza 86/100

2007 **♀ Tinto reserva**

Muestra la frescura de la añada, frutitos del bosque, luego notas de pimentón y buenos balsámicos, pimienta negra, notas de humo. En boca lineal, madera casi integrada, un final fresco y ligero.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Condado de Oriza 409 87/100

2008 **♀ Tinto roble (409 días en barrica)**

Un vino equilibrado, buen balsámico, sorprende la madurez de la fruta; toque goloso, gominola roja. En boca sabroso, lineal, suave, con la madera bien integrada. Para tomarlo pronto.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## PALACIO DE LOS FRONTAURA

① Año de fundación: 2007

☎ PALACIO DE LOS FRONTAURA Y

VICTORIA. C/ Santiago, 17, 4º. 47001

Valladolid

☎: 983 360284. Fax: 983 345546

@ info@bodegasfrontaura.es

🌐 www.bodegasfrontaura.es

Director general: Camino Pardo

Enólogo: Juan Martín-Hinojal

Viticultura: José A. Seco

Producción media: 200.000 l.

Barricas: 500. Roble: francés

Viñedo propio: 40 has. de 5 años

## Nexus 90/100

2010 **♀ Tinto roble** 10,5€

Roble de excelente calidad, muy expresivo, contundente tanto en nariz como en boca.

No tiene nada que envidiar a un crianza. Creemos que aquí se muestra que un tipo roble bien llevado puede dar más gracia que cualquier nivel oficial superior. Fragante, potente, con mucha flor azul y notas terrosas riquísimas sobre una fruta negra macerada. Perfecto tacto en boca, los taninos finamente granulados y muy elegantes, profundidad, toque jugoso riquísimo y aunque no tenga un final muy pronunciado no deja nada que desear en su conjunto. Muy bueno.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 44.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Nexus 89/100

2006 **♀ Tinto crianza** 24€

Armonioso, equilibrado, atractivo tanto en nariz como en boca, peso medio. Fruta golosa en nariz mientras que la boca sigue ligeramente armada por la madera, aunque ya se está abriendo. Muy placentero.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 28.619.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## PASCUAL

① Año de fundación: 1986

☎ PASCUAL. Ctra. de Aranda, Km. 5.

9471 Fuentelcésped (Burgos)

☎: 947 557351. Fax: 947 557312

@ tinto@bodegaspascual.com

🌐 www.bodegaspascual.com

Enoturismo: Sí

Pers. contacto: Mª Esther Pizarro Abejón

Director general: Enrique Pascual García

Director técnico: César Miguel Romero

Enólogo: Antonino Izquierdo Moreno

Producción media: 375.000 l.

Barricas: 800. Roble: amer. (50%) y francés

Viñedo propio: 35 has. de 10 a 100 años

## Heredad de Peñalosa 82/100

2010 **♀ Tinto roble 4 meses** 4€

Un roble alegre, casi frívolo, que vive puramente de frescura, balsámicos y fruta. Toque carbónico en boca; jugoso.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 150.000.

Consumo óptimo: Ya.

## Buró Selección Especial 87/100

2009 **♀ Tinto roble 10 meses** 10€

Mucha frescura a la vez que una madurez disciplinada para un vino de buena jugosidad, cuerpo elegante que seguramente va a alcan-

zar un punto de armonía dentro de unos meses. Muy conseguido. Comercial pero bueno.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 7.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Buró de Peñalosa 85/100

2008 **☞ Tinto crianza** 8€

Un estilo comercial pero muy conseguido; conjunto de peso medio, hierba aromática, fondo terroso. En boca agradable toque de jugosidad. Peso medio.  
Variedades: Tinta del país. Botellas: 50.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

## PEÑAFIEL

① Año de fundación: 2003

☑ PEÑAFIEL. Ctra. Nacional 122, km. 311. 47300 Peñafiel (Valladolid)

☎: 983 881622. Fax: 983 881944

@ bodegaspenafiel@bodegaspenafiel.com

☎ www.bodegaspenafiel.com

Pers. contacto: Estela Fernández

Director general: José de Ramón

Enólogo: César Muñoz y Alfonso Medina

Jefe de bodega: Alfonso Medina

Producción media: 200.000 Kg.

Barricas: 800. Roble: francés

Viñedo propio: 32 has. de 10 años

## Miros de Ribera 80/100

2006 **☞ Tinto crianza**

Curioso buqué con carácter de jarabe y fruta roja macerada, luego chocolates dulces y crocante. Despuntado algo la acidez en boca. Final magro.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Miros de Ribera 87/100

2004 **☞ Tinto reserva**

Mucho encanto en nariz, notas de brasas, carne roja, tomillo, clavo, tierra mojada, fruta negra en sazón, arándano. El roble sorprendentemente pinta todavía un papel bastante fuerte. La misma sensación da la boca: es de calidad pero la madera está todavía tan presente que se nos pasa una pregunta por la cabeza: si la madera se quitará alguna vez. De todas formas, valdrá la pena vigilarlo, se nota que hay muy buena materia prima en juego.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2018.

## PICO CUADRO

① Año de fundación: 2005

☑ PICO CUADRO. C/ Del Río, 22. 47350

Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

☎: 983 680113. Fax: 983 151031

@ picocuadro@picocuadro.com

☎ www.picocuadro.com

Enoturismo: Sí

Enólogo: Felipe Castrillo

Producción media: 50.000 l.

Barricas: 120. Roble: francés

## Pico Cuadro 84/100

2009 **☞ Tinto roble**

Buen vino, con bastante intensidad, una fruta muy equilibrada y maderas sabrosas. Buena frescura en boca, punto secante en la final.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Pico Cuadro Wild 90/100

2009 **☞ Tinto con crianza**

Jugoso, pulido, sabroso, tempranillo puro. Muy placentero, todo el conjunto rebosa armonía, la fruta madura reposa sobre un lecho balsámico muy rico.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2018.

## Pico Cuadro Vendimia Seleccionada 90/100

2009 **☞ Tinto con crianza**

Buqué fino y elegante mientras la boca ofrece potencia y concentración. Frutillos negros, flor azul, tierra caliente, ricas notas de fruta roja confitada, luego una cortina fina de tuestes y torrefactos. En boca con volumen, muy buena impresión jugosa, tacto intenso, la acidez en su punto. Moderno, muy directo en boca, necesita tiempo para profundizar su paso en boca. Rico.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## PINGÓN

① Año de fundación: 1997

☑ PINGÓN, SA. Ctra. Nacional 122, Km 311 - Apdo. Correos, 40. 47300 Padilla de Duero - Peñafiel (Valladolid)

☎: 983 880623. Fax: 983 880623

@ carramimbre@bodegaspingon.com

☎ www.bodegaspingon.com

Enoturismo: Sí. Cita concertada

Director general: Óscar Mendiluce Mato

Enólogo: Gregorio Navarro

Director comercial: Óscar Mendiluce Mato

Producción media: 400.000 l.

Barricas: 1.200. Roble: francés, americano y húngaro

Viñedo propio: 55 has. de 15 a 25 años

## Carramimbre 84/100

2010 **☞ Tinto roble 4 meses**

Un roble más que correcto. Atractiva nariz, tuestes y regalices, jugo de ciruela, hace falta abrirlo antes de consumir por el carácter reductivo que muestra en el principio. En boca peso medio y agradable acidez.

Variedades: Tinto fino y cabernet sauvignon.

Botellas: 430.000.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Carramimbre 87/100

2008 **☞ Tinto crianza**

Un estilo de crianza muy fino, con buena frescura, los taninos sabrosos, cuerpo medio. Buen punto de acidez en boca, muy fluido.

Variedades: Tinto fino y cabernet sauvignon.

Botellas: 80.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Carramimbre 86/100

2006 **☞ Tinto reserva**

Fragante, intenso, semi tradicional, notas de cuero, monte bajo y pimientas. En boca bien constituido, tanino tenso todavía. Tiene potencial para unos cuantos años.

Variedades: Tinto fino y cabernet sauvignon.

Botellas: 20.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## PINNA FIDELIS

① Año de fundación: 2002

☑ PINNA FIDELIS. Ctra. Camino Llanillos, s/n. 47300 Peñafiel (Valladolid)

☎: 983 878034. Fax: 983 878035

@ info@pinnafidelis.com

☎ www.pinnafidelis.com

Pers. contacto: Natividad Calvo

Director general: Pablo González

Enólogo: Rafael Rubio

Director comercial: Natividad Calvo

Producción media: 600.000 l.

Barricas: 2.000. Roble: francés, americano, centroeuropeo y español

Viñedo propio: 200 has. de media de 18 años

## Pinna Fidelis 87/100

2010 **☞ Tinto roble 6 meses**

¡Así tiene que ser un roble! Equilibrado, jugoso, expresivo, fresco, la madera perfectamente integrada. La nariz muy fragante, finura, notas de fuego como sílex, buena expresión de terruño; muy apetitoso, rico crocante y solamente un ligerísimo toque secante. Puro placer.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Pinna Fidelis 85/100

2006 **☞ Tinto crianza**

Un crianza reposado, con una nariz muy centrada en los balsámicos y notas especiadas como pimentón, luego fruta roja macerada. Peso medio en boca, buen punto de acidez.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Pinna Fidelis 88/100

2007 **☞ Tinto crianza**

Un crianza bien tallado. Un buen ejemplo de un tinto 2007 bien desarrollado. Cereza negra, frutillos rojos, notas de bosque de pino. La madera ya muy bien integrada. En boca tiene juego, potencia media con un tanino equilibrado y de calidad. Buena acidez, todo el conjunto parece vivo y fresco. Buen equilibrio entre un tanino ya limado y una fruta bien sabrosa.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Pinna Fidelis 89/100

2005 **☞ Tinto reserva** 17€

Un trabajo muy equilibrado, fuera de las modas, profundidad, expresión, ligera rusticidad pero agradable. En boca jugosidad, buena acidez, un vino que a pesar de la calurosa añada se presenta tenso; buena persistencia.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000.

Consumo óptimo: Hasta 2020.

## Pinna Fidelis 91/100

2004 **☞ Tinto gran reserva**

Otro gran reserva que nos gusta. En este caso se presenta más centrado en las notas balsámicas, hierbas medicinales, monte bajo,

champiñón y ricas notas especiadas como la pimienta negra, el clavo, luego un fondo de hierbas de tocador, eucalipto e hinojo. Suave, equilibrado y sabroso en boca, madera muy bien integrada ya. Ligero pero persistente. Variedades: Tempranillo. Botellas: 6.000. Consumo óptimo: Hasta 2020.

### Pinna Fidelis Vendimia Seleccionada 86/100

2006 **Tinto roble 12 meses**  
Un vendimia seleccionada algo rústico. Potente madera, mucha ceniza, pimentón y carnes ahumadas. Nariz especiada y madura. Variedades: Tempranillo. Botellas: 1.800. Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Pinna Fidelis Roble Español 89/100

2006 **Tinto roble 12 meses**  
Un vino asentado, equilibrado, fino, lejos de la modernidad exagerada de muchos riberas. Boca pulida, sabroso y finamente especiado en el final. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## PISUERGA

① Año de fundación: 2000  
PISUERGA. C/ Pírita nº 6, nave 2. 47012 Valladolid (Valladolid)  
T: 983 218575.  
Fax: 983 393775  
@ ventas@bodegaspisuerga.com  
www.bodegaspisuerga.com  
Enoturismo: No  
Director general: Javier Domínguez  
Enólogo: María José Esteban  
Director comercial: Javier Domínguez  
Producción media: 500.000 l.  
Barricas: 200. Roble: francés y americano  
Viñedo propio: 125 has.

### Panero 81/100

2010 **Tinto roble 4 meses** 8€  
Biqué floral, notas de carne, toques de fruta negra de hueso. En boca ligero, corto. Variedades: Tempranillo. Botellas: 100.000. Consumo óptimo: Ya.

### Panero 83/100

2008 **Tinto crianza** 12€  
Por lo contrario que uno pueda pensar, muchos vinos de la añada 2008 se salvan paradójicamente por su ligereza y falta de peso, como pasa en este vino, que en su conjunto es ligero, fresco, con una fruta con fondo balsámico en nariz; algún punto secante en boca. Variedades: Tempranillo. Botellas: 100.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## PORTIA

① Año de fundación: 1992  
PORTIA. C/ Montecillo, PI Allenduedero. 9400 Aranda (Burgos)  
T: 947 102700. Fax: 902 431535  
@ info@bodegasportia.com  
www.bodegasportia.com  
Pers. contacto: José Luis Fernández de Jubera  
Enólogo: Raúl Quemada  
Viticultura: Julián Palacios

### Ebeia 86/100

2010 **Tinto roble 4 meses**  
Satisfactorio este vino, con un buen equilibrio y fresco toque de jugosidad y un tanino vivo pero reducido y apetecible. Fragante, fresco, frutoso y balsámico. Uno se lo pasa bien con un roble de este perfil. Parece que la bodega ha cogido el punto para elaborar bien en Ribera. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Portia Prima 88/100

2009 **Tinto roble**  
Roble bien hecho, con un muy buen trabajo sobre los taninos, tanto de la fruta como de la madera. Tuestes, pimentón dulce, carne a la brasa y mermelada de ciruela. Agradece en boca, ataque suave, el peso medio, el interés viene de la jugosidad y el tacto finamente granuloso. Tal vez no tenga ya mucha vida pero se trata de un vino hecho a medida para un consumidor que entiende pero no quiere meterse en un tinto de mucho poderío. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Portia 85/100

2008 **Tinto crianza**  
Un estilo comercial pero en su carácter impecable. Buen equilibrio entre fruta y madera.

Jugoso en boca, madera muy bien integrada, fácil de beber.  
Variedades: Tempranillo.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Triennia 87/100

2009 **Tinto roble**  
Comercial pero con mucho nivel; fruta muy madura, panaché de cereza y mora, regalices. Muy sabroso en boca, jugoso, buen final balsámico. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## POSTIGO VERGEL

① Año de fundación: 2008  
POSTIGO VERGEL. C/ Estación, 12. 47300 Peñafiel (Valladolid)  
T: 983 873019. Fax: 983 873019  
@ tomas@tomaspostigo.es  
www.tomaspostigo.es  
Director general: Tomás Postigo  
Enólogo: Tomás Postigo  
Producción media: 75.000 l.  
Barricas: 320. Roble: americano y francés  
Viñedo propio: has. de entre 10 y 50 años

### Tomás Postigo 92/100

2009 **Tinto crianza**  
No defrauda este experimentado enólogo con su nuevo proyecto en Ribera. Llama la atención la voluntad de producir un vino menos amable que los tipos que había anteriormente y con una madurez bastante más controlada. Magnífica boca, profunda, jugosa, con una madera muy bien integrada y un volumen perfecto. La nariz está en pleno desarrollo para brindarnos ya sus encantos; mucho terruño y un llamativo conjunto de regalices, minerales salados, zarzamora y ciruela. Variedades: Tempranillo, cabernet (10%) y merlot (5%). Botellas: 100.000. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## PROTOS

① Año de fundación: 1927  
PROTOS BODEGA RIBERA DUERO DE PEÑAFIEL. C/ Bodegas Protos, 24-28. 47300 Peñafiel (Valladolid)

T: 983 878011. Fax: 983 878012  
@ bodega@bodegasprotos.com  
www.bodegasprotos.com  
Enoturismo: Sí  
Pers. contacto: Marilena Bonilla  
Director general: Carlos Villar  
Enólogo: José Carlos Guzmán Serrano  
Viticultura: Esteban Velasco  
Director comercial: José Antonio Díez  
Producción media: 3.500.000 l.  
Barricas: 14.000. Roble: francés y americano  
Viñedo propio: 500 has. de 25 años de media

### Protos Roble 85/100

2010 **Tinto roble** 7,3€  
Ideal para empezar el año suavemente. Fruta roja fresca, luego bayas negras, un balsámico muy bien integrado, se nota la calidad de la añada. Aunque se trata 'solamente' de un roble muestra bastante concentración y una fruta intensa e impecable. Incluso se le nota cierta carnosidad en el final del paso de boca. La madera todavía se hace notar algo. Francamente apetecible. Variedades: Tempranillo. Botellas: 3.000.000. Consumo óptimo: 2014.

### Protos Crianza 87/100

2008 **Tinto crianza** 14€  
Frutal, fresco, equilibrado, madera bien integrada, con garra. En boca buena madurez, tanino sabroso, muy buen punto de acidez. Tuestes y humo en el paso final. Variedades: Tempranillo. Botellas: 1.000.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Protos Reserva 88/100

2005 **Tinto reserva** 22€  
Un perfil clásico puesto al día. Elegante la fruta, muy buenos especiados, pimienta negra, torrefactos, ligero toque de monte bajo. Sabroso, algo encorsetado todavía por la madera pero tendrá un buen devenir. Peso medio, buena persistencia. Variedades: Tempranillo. Botellas: 250.000. Consumo óptimo: Hasta 2022.

### Protos Selección Finca El Grajo 93/100

2009 **Tinto con crianza** 38€  
Después de casi una década con su línea Protos Selección la casa presenta este super-premium que se va a quedar como el único vino de autor de Protos. Completamente fermentado en madera constituye un nuevo reto.

Mostrar concentración, potencia y modernidad sin caer en la trampa de extrema extracción. Magnífica nariz, llena de matices minerales y balsámicos. Fresca y disciplinada la fruta, sabrosas y nobles las maderas. En boca un tanino eficiente, carnoso, el conjunto no se pierde en sensaciones de fruta macerada ni en signos de sobremaduración. Necesita tiempo para paliar el carácter especiado de la madera. De todos modos el uso de madera en todas las fases de la elaboración le ha dado amplitud sin matar la expresión frutal o disimular el toque de terruño que se esta haciendo patente. Trabajar tantos años con el vino selección ha dado sus resultados. Se aprecia la voluntad del equipo técnico de no dejarse tentar por el estilo parkeriano de baja acidez y demasiado volumen. El vino sale de la gama Protos pero no pierde la estampa de la casa. La identidad Protos de finura y disciplina también lo encontramos en este nuevo premium.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 9.327.  
Consumo óptimo: Hasta A partir de 2014.

## QUINTA MILÚ

① Año de fundación:  
 9370 La Aguilera (Burgos)  
 ☎: 661 328 504.  
 @ info@quintamilu.com  
 www.quintamilu.com  
 Pers. contacto: Germán R. Blanco

### Quinta Milú La Cometa 91/100

2009 ✂ Tinto con crianza (12 meses) 10€

Fruta negra madura, finos destellos minerales como tinta china, luego especias dulces, toque de pimienta y regalices dulces. Buena presencia en boca, sofisticada acidez y una persistencia mas que notable. Un muy buen vino para poco dinero.

Variedades: Tempranillo.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

## QUMRAN

① QUMRAN. Pago de la Bodegas, s/n.  
 47300 Peñafiel (Valladolid)  
 ☎: 983 882103. Fax: 983 881614  
 @ info@bodegasqumran.es  
 www.bodegasqumran.es  
 Pers. contacto: Jesús Solís Calderón

### Qumran 88/100

2010 ✂ Tinto roble 4 meses

Llamativo roble de excelente calidad, equilibrio, elegancia, mineralidad y persistencia; se le nota un concepto sutil detrás. Fruta negra, flor roja y azul, pimentón y ricas notas de hierbas aromáticas. Boca fina, fluida, con una acidez en su punto y una madera ya bastante bien integrada.

Variedades: Tempranillo.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Qumran 89/100

2008 ✂ Tinto roble 12 meses

Un trabajo muy centrado en la fruta y en un toque de terruño muy medido. Minerales, notas saladas, balsámicos, tierra mojada, fruta muy fresca que emana mucha alegría. Un estilo transparente y elegante; en el paso final todavía algún punto secante que seguramente se va a quitar. Muy vinoso.

Variedades: Tempranillo.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

## REAL SITIO DEVENTOSILLA

① Año de fundación: 1993  
 REAL SITIO DE VENTOSILLA. Ctra CL-619 Magaz-Aranda, Km. 66.1. 9443  
 Gumiel de Mercado (Burgos)  
 ☎: 947 546900. Fax: 947 546999  
 @ bodega@pradorey.com  
 www.pradorey.com

Enoturismo: Visitas a bodega, catas y degustaciones de vino, recorrido de la finca en todoterreno. Posada y reuniones de empresa  
 Pers. contacto: Carmen Orós  
 Director general: Fernando Rodríguez de Rivera Cremades  
 Director técnico: Ángel Luis Margüello  
 Enólogo: Francisco Martín  
 Viticultura: Enrique del Cura y Enrique Blanco  
 Director comercial: Carmen Orós  
 Producción media: 1.850.000 l.  
 Barricas: 6.000. Roble: francés(50%), caucaso (30%) y americano (20%)  
 Viñedo propio: 520 has. de 21 años

### PradoRey 87/100

2011 ✂ Rosado ferm. 3 meses barrica 6,6€

Un rosado con carácter, seguramente uno de los mejores de Castilla y León. Parece que el enólogo esta vez ha cogido el punto justo en

la crianza del vino en madera. Muy buen equilibrio. Hay notas de fuego, pero también expresión mineral, sílex, pólvora y piedra seca. En boca intenso, profundo, muy sabroso; gran madurez. Estamos de acuerdo que con un vino de esta clase tiene sentido la madera. Es un vino serio en toda regla, que combina frescura, concentración y mucha persistencia.

Variedades: Tempranillo 50% y Merlot 50%.  
Botellas: 37.000.  
Consumo óptimo: Ya.

### PradoRey 85/100

2010 ✂ Tinto roble 6,4€

Lácteos, yogur de zarzamora, sabroso. Roble muy bien integrado, jugoso, zumo de ciruela. Ligero toque de ceniza en el final.

Variedades: Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot.  
Botellas: 900.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

### PradoRey 88/100

2008 ✂ Tinto crianza 11,95€

Un crianza rico, completo, expresivo, gran frutalidad, corsé de notas de fuego, humo, brasas, pimentón. Muy buena boca, madera justa, granuloso, balsámico, final largo y expresivo.

Variedades: Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot.  
Botellas: 150.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

### PradoRey 88/100

2006 ✂ Tinto reserva 16,25€

Nariz golosa, muy balsámica, peso medio, buen esqueleto, firme en boca, balsámico; algo secante todavía.

Variedades: Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot.  
Botellas: 30.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

### RSV 1603 91/100

2004 ✂ Tinto reserva 25€

Vino equilibrado, en nariz ya bastante hecho, mucha elegancia, fino. En boca ataque fresco, muy vivo, sabroso, estructurado, sorprendentemente bastante seco todavía.

Variedades: Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot.  
Botellas: 6.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2019.

### Adaro de PradoRey 90/100

2009 ✂ Tinto crianza 14€

En nariz sutil, fino, buen toque de sotobosque, luego zarabuja, zarzamora, buena intensidad del buqué. En boca el ataque primero relativamente suave, recobrando mucha fuerza en un impresionante final. Llamativo y sabroso.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 15.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

### PradoRey Élite 87/100

2009 ✂ Tinto con crianza (14 meses) 18,8€

Tal vez le falta a este vino su desarrollo, ahora nos parece algo cerrado, la nariz muy dominada por balsámicos. En boca más abierto, tanino de calidad, el núcleo de peso medio, final granuloso.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2018.

### PradoRey 90/100

2004 ✂ Tinto gran reserva 22,5€

Todavía bastante cerrado, mucha madera, granuloso, concentrado, potente. En nariz algo rústico, muy especiado.

Variedades: Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot. Botellas: 20.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2022.

## RED BOTTLE INTERNATIONAL

① Año de fundación: 2007  
 RED BOTTLE INTERNATIONAL.  
 C/ Rosales, 6. 9400 Aranda (Burgos)  
 ☎: 947 515884. Fax: 947 515 886  
 @ rbi@redbottleint.com  
 www.redbottleint.com  
 Pers. contacto: Luis Cebrián  
 Director general: Alfonso Velasco  
 Enólogo: Ángel Luis Margüello  
 Director comercial: Luis Álvarez  
 Producción media: 150.000 l.  
 Barricas: 100. Roble: francés, americano y caucaso

### Rivendel 87/100

2010 ✂ Tinto roble 5€

Un roble muy atractivo, mucha frescura, aunque parece en un primer momento más bien jugoso y fluido. Después de haber vuelto a catarlo resulta que además presenta bastante concentración, sobre todo en boca. Un roble

de tanino granuloso y muchas notas de fuego como ceniza y humo están tapando todavía el final de boca. En nariz perfumado, maduro, fresco y muy floral. Refleja muy bien las posibilidades de su añada.

Variedades: Tempranillo.

Botellas: 120.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Admiración Selección Especial

87/100

2007 **☞ Tinto con crianza** 12€

Elegante, sabroso a pesar de que no muestre mucha concentración; muy fluido, notas de carbón y humo, tanino tenso. En nariz balsámico y muy formado por hierbas y notas de terruño.

Variedades: Tempranillo.

Botellas: 35.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## RENACIMIENTO DE OLIVARES

① Año de fundación: 2000

RENACIMIENTO DE OLIVARES. C/ Santa María, 36. 47359 Olivares (Valladolid)

☎: 902 430170. Fax: 902 430189

@ emina@emina.es

☎ www.bodegarento.es

Pers. contacto: Remi Sanz

Director general: Carlos Moro

Director técnico: Carlos Moro

Enólogo: Félix González

Director comercial: Javier Cornadó

Producción media: 11.300 l.

Barricas: 55.

Roble: francés y americano

Viñedo propio: 10 has. de 30 años

## Rento

87/100

2005 **☞ Tinto con crianza (18 meses)** 29,9€

Un vino con futuro, gusta ya bastante la nariz; curiosamente, en este vino notamos un aire rústico, tal vez es por el calor de la añada. La fruta que acompaña las notas terrosas está confitada, notas de hollejo caliente, sotobosque y brasas. En boca si manda todavía la madera, no sabemos si se va a quitar tendiendo en cuenta la madurez de la nariz.

Variedades: Tempranillo.

Botellas: 16.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## RESALTE DE PEÑAFIEL

① Año de fundación: 2000

RESALTE DE PEÑAFIEL. Ctra. N-122, Km. 312. 47300 Peñafiel (Valladolid)

☎: 983 878160. Fax: 983 880601

@ info@resalte.com

☎ www.resalte.com

Pers. contacto: e.andrades@resalte.com

Director general: Juan Tapias

Enólogo: Enrique Andrades

Producción media: 200.000 l.

Barricas: 700. Roble: francés y americano

Viñedo propio: 3,5 has. de 7 años

## Resalte Vendimia Seleccionada

86/100

2010 **☞ Tinto roble 6 meses** 8,56€

Como siempre, un estilo reconfortante, con un tanino muy bien trabajado. Jugoso, buen equilibrio. En nariz muchas notas florales y un toque terroso sutil.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Resalte

88/100

2006 **☞ Tinto crianza** 13,27€

Un gran crianza de calidad que por su madurez y concentración refleja bien la añada 2006. Cierta toque de calor, notas ahumadas como cecinas y bacón, luego una cereza negra en sazón, fondo de pimentón y corteza de árbol recién cortado; casi recuerda a un toque de resina, en el buen sentido de la palabra. Equilibrio llamativo en boca, tanino potente, estructurado, muy buena concentración, la madera ya se está quitando. Un crianza que todavía tiene vida.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 80.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## RIBÓN

① Año de fundación: 1995

RIBÓN, S.L. C/ Basilio, 15. 47350

Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

☎: 983 680015. Fax: 983 680015

@ info@bodegasribon.com

☎ www.bodegasribon.com

Enoturismo: Visitas a viñedo, bodega, cata y degustación de los vinos

Pers. contacto: Imelda Ribón de la Fuente

Director general: Familia Ribón de la Fuente

Enólogo: Jesús Alberto Ribón de la Fuente

Viticultura: Dani Cichirea

Director comercial: Imelda Ribón

Producción media: 90.000 l.

Barricas: 400. Roble: francés (60%) americano (40%)

Viñedo propio: 25 has. de 25 - 30 años

## Tinto Ribón

89/100

2009 **☞ Tinto crianza** 14,5€

Fino, elegante, fragante y sutil. Sorprende el equilibrio. Gran expresión de terruño, cascajos, notas de roca caliente, hierbas de monte bajo. La fruta muy disciplinada, muy buena frescura. Todo el conjunto del buqué sutil y en su sitio. En boca todavía lineal pero cremos que se desarrollará muy bien. Buena frescura, acidez perfecta, crocante en un final. Llama la atención por su estilo auténtico. Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Tinto Ribón Vendimia Seleccionada

92/100

2009 **☞ Tinto roble 20 meses** 30€

Gran exponente de la ribera baja. Perfecto juego entre madurez, agilidad, viveza y frescura. Imponente la nariz, fruta negra, toque de pimentón dulce, regalices, chocolate amargo, monte bajo y silx. En boca concentrado, estructurado y ágil; músculos tensos, va a ganar más en fluidez todavía. Potente corsé de madera que curiosamente incluso ahora, en su juventud, no molesta. Muy buen potencial.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 2.500.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## ROBEAL

① Año de fundación: 2001

ROBEAL. Ctra. de Anguix, s/n. 9300

Roa de Duero (Burgos)

☎: 947 484706. Fax: 947 482817

@ info@bodegasrobeal.com

☎ www.bodegasrobeal.com

Enoturismo: No

Pers. contacto: Rodrigo Miñón

Director general: Julio Miñón Miñón

Enólogo: Félix Domingo y Rodrigo Miñón

Director comercial: Julio Alberto Miñón

Producción media: 400.000 l.

Barricas: 500. Roble: francés y americano

Viñedo propio: 55 has. de 10 años

## La Capilla

89/100

2009 **☞ Tinto crianza**

Un concepto más allá de las modas, que muestra mucha finura y equilibrio, buenos balsámicos, punto de acidez acertado, notas minerales y torrefactos de café. Fresco, jugoso y disciplinado en boca, buen potencial. Es un crianza como debe de ser, placentero, nada pesado y a la vez profundo.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## La Capilla Vendimia Seleccionada

92/100

2008 **☞ Tinto roble 14 meses**

Un gran trabajo sobre la tempranillo de la añada 2008. Franco, directo, musculoso y tenso. Convince la jugosidad y la frescura, tanto como el sutil fondo de madera con sus torrefactos y notas de cenizas. Cereza negra envuelta en notas de carbón, cascajo, toque de silx. Todo el conjunto elegante, de peso medio y con potencial.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## RODERO

① Año de fundación: 1991

RODERO. Ctra. Boada, s/n. 9314

Pedrosa de Duero (Burgos)

☎: 947 530046. Fax: 947 530097

@ rodero@bodegasrodero.com

☎ www.bodegasrodero.com

Enoturismo: Sí, visitas con degustación

Pers. contacto: Beatriz Rodero

Director general: Carmelo Rodero Simón

Enólogo: Beatriz Rodero

Producción media: 350.000 l.

Barricas: 1.500. Roble: francés y americano

Viñedo propio: 120 has. de 30 a 40 años

## Carmelo Rodero

89/100

2009 **☞ Tinto crianza** 17€

Un crianza de altura, muy completo, jugoso, potente, bastante maduro por otro lado. En nariz fina madera, en boca tacto granuloso, cierta concentración, todavía bastante cerrado. Carbón y humo en el paso final.

Variedades: Tempranillo (90%) y cabernet sauvignon. Botellas: 150.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Carmelo Rodero TSM 92/100

|      |                     |     |
|------|---------------------|-----|
| 2006 | ♀ Tinto con crianza | 51€ |
|------|---------------------|-----|

Expresivo, ligeramente cálido, mucha pimienta negra, potente expresión de terruño, cal y monte bajo. En boca macizo pero lejos de ser pastoso o demasiado pesado, gran trabajo con la madera, muy concentrado, largo.

Variedades: Tempranillo (75%), cabernet sauvignon (10%) y merlot (15%). Botellas: 15.000.

Consumo óptimo: Hasta 2019.

## Carmelo Rodero Pago de Valtarreja 97/100

|      |                                |     |
|------|--------------------------------|-----|
| 2005 | ♀ Tinto con crianza (24 meses) | 43€ |
|------|--------------------------------|-----|

Un gran ribera, muy complejo, profundo y concentrado. Tanino vibrante, gran nota de jugo de zumo, firme, con mucha energía, enormemente largo en boca. Nariz sutil, mineral, gran fruta madura pero disciplinada, canto rodado, tomillo, otras hierbas de monte bajo. Enorme frescura todavía para el magnífico balsámico, gran potencial.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000.

Consumo óptimo: Hasta 2022.

## RODRÍGUEZ SANZO

① Año de fundación: 2003  
 (B) RODRÍGUEZ SANZO, SL. C/ Manuel Azaña, 9. 47014 Valladolid (Valladolid)  
 T: 983 150150. Fax: 983 150151  
 @ comunicacion@valsanzo.com  
 www.valsanzo.com

Enoturismo: Sí

Director general: Javier Rodríguez

Director técnico: Javier Rodríguez

Viticultura: Gonzalo Ruiz

Director comercial: Gerardo Blanco

Producción media: 500.000 l.

Barricas: 400. Roble: francés, húngaro y americano

Viñedo propio: 60 has. de 40 años

## Vall Sanzo 85/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2008 | ♀ Tinto crianza | 12€ |
|------|-----------------|-----|

Conociendo a este productor, creemos que este vino ojalá deshaga de la madera que se está imponiendo en todas las fases de la cata. Todavía muy cerrado y, por lo tanto, difícil de valorar.

Variedades: Tinta fina. Botellas: 31.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## S. ARROYO

① Año de fundación: 1960  
 (B) S. ARROYO, SLU. Avda. del Cid, 99. 9441 Sotillo de la Ribera (Burgos)  
 T: 947 532499 / 444. Fax: 947 532444  
 @ info@tintoarroyo.com  
 www.tintoarroyo.com  
 Pers. contacto: Mabel Izquierdo y Víctor Martínez  
 Director general: Santiago Arroyo de las Heras. Gerentes, Iker Ugarte Arroyo y Fabiola Arroyo Cabañes  
 Enólogo: Víctor Martínez  
 Director comercial: Carlos Pozo  
 Producción media: 500.000 l.  
 Barricas: 1.500. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 90 has. de 30 años

## Tinto Arroyo 82/100

|      |               |      |
|------|---------------|------|
| 2010 | ♀ Tinto joven | 4,5€ |
|------|---------------|------|

Jugoso, fresco, muy tempranillo, punto de acidez agradable. Tal vez algo seco en el paso final pero buen equilibrio.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 150.000.

Consumo óptimo: Ya.

## Tinto Arroyo 81/100

|      |                       |      |
|------|-----------------------|------|
| 2010 | ♀ Tinto roble 4 meses | 5,5€ |
|------|-----------------------|------|

Frescura, muchos balsámicos, cereza picota en nariz, ligero toque punzante en boca.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 50.000.

Consumo óptimo: Ya.

## Tinto Arroyo 87/100

|      |                 |    |
|------|-----------------|----|
| 2009 | ♀ Tinto crianza | 8€ |
|------|-----------------|----|

¡Cómo se nota la calidad de la añada 2009! Un crianza contundente, expresivo, con profundidad y sus taninos en su sitio. Aunque se noten ciertas notas de calor también hacen acto de presencia los toques minerales y una capa de balsámicos muy finos. El trabajo de la madera bien realizado, dulce, fragante y bien integrado.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 250.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Tinto Arroyo 82/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2007 | ♀ Tinto reserva | 12€ |
|------|-----------------|-----|

Un vino donde la frescura tiene mucho protagonismo, constituido por un balsámico intenso y hierbas aromáticas. En boca suave, poca intensidad. Punto de acidez llamativo.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 50.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## SAN ANDRÉS

① Año de fundación: 1967  
 (B) SAN ANDRÉS. Ctra. Aranda - Salas de los Infantes, Km. 11. 9490 Zazuar (Burgos)  
 T: 947 553233. Fax: 947 553233  
 @ info@vegazar.com  
 www.vegazar.com  
 Contacto: Rosa Martín y Juan José Bueno  
 Director general: Juan José Bueno  
 Enólogo: Antonino Izquierdo  
 Director comercial: Juan José Bueno  
 Producción media: 600.000 l.  
 Barricas: 150. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 250 has. de más de 50 años

## Vegazar 80/100

|      |               |      |
|------|---------------|------|
| 2010 | ♀ Tinto joven | 2,5€ |
|------|---------------|------|

Correcto, frutoso, balsámico. En boca algo ligero, con un suave toque terroso.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 80.000.

Consumo óptimo: Ya.

## Viña Rodalo 82/100

|      |                       |    |
|------|-----------------------|----|
| 2009 | ♀ Tinto roble 3 meses | 3€ |
|------|-----------------------|----|

Un roble de aires tradicionales. Carbón, brasas, humo, luego notas florales. En boca se repiten notas de humo, tanino granuloso; algo rústico.

Variedades: Tempranillo.

Botellas: 50.000.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Señorío de Zazuar 90/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2005 | ♀ Tinto reserva | 10€ |
|------|-----------------|-----|

Nariz un tanto rústica, muy fino el fondo de barniz que no entendemos en este caso como crítica, notas de terruño, tueste y torrefacto de café. En boca sabroso, madera muy bien integrada, muy agradable de tomar.

Variedades: Tempranillo.

Botellas: 3.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## SAN MAMÉS

① Año de fundación: 1963  
 (B) SAN MAMÉS. Ctra. Valladolid, s/n. 9315 Fuentecén (Burgos)  
 T: 947 532693. Fax: 947 532653  
 @ info@bodegasanmames.com  
 www.bodegasanmames.com

## Doble R 84/100

|      |                |  |
|------|----------------|--|
| 2011 | ♀ Rosado joven |  |
|------|----------------|--|

A pesar de su evolución mantiene un carácter todavía entero y atractivo. Notas de fruta roja ligeramente maceradas. Piel de melocotón, manzana, nueces, flores rojas... todo sobre un fondo de notas de bacón. En boca jugoso, ligera impresión de un tanino juguetón, acidez ya muy limada. Sabroso, fluido y potente.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Ya.

## SAN PABLO

① Año de fundación: 1998  
 (B) SAN PABLO. C/ San Francisco, 29. 9400 Aranda de Duero (Burgos)  
 T: 947 501302. Fax: 947 501302  
 @ fernando@cantaburros.es  
 www.cantaburros.es  
 Pers. contacto: Fernando Benito  
 Director general: Fernando Benito y Gregorio Álvaro  
 Enólogo: Juan Ayuso  
 Director comercial: Fernando Benito  
 Producción media: 230.000 l.  
 Barricas: 500. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 33 has. de 17 años

## Cantaburros 88/100

|      |               |    |
|------|---------------|----|
| 2008 | ♀ Tinto roble | 5€ |
|------|---------------|----|

Relación calidad-precio muy buena. Ya con la añada pasada se lució este productor con un roble excepcional. La edición actual resulta casi igual de buena, con la diferencia de que el tanino aparece algo más cerrado y la acidez un poco más pronunciada. Carácter fresco, el tanino de la madera bien integrada. La boca potente, el rico fondo frutal que sale en todas las fases de cata se presenta franco e intenso. Final mineral y sorprendentemente largo para un 'simple' roble. Buen trabajo.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 80.000.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

## SAN ROQUE DE LA ENCINA

① Año de fundación: 1957  
 (B) SAN ROQUE DE LA ENCINA, SC. C/ San Roque, 73. 9391 Castrillo de la Vega (Burgos)  
 T: 947 536001. Fax: 947 536183  
 @ info@bodegasanroquedelaencina.com

www.bodegasanroquedelaencina.com  
 Director general: Manuel González  
 Director técnico: Juan Ayuso  
 Enólogo: Luciana Calvo  
 Director comercial: Enrique Gómez  
 Producción media: 1.500.000 l.  
 Barricas: 450. Roble: americano, francés y húngaro  
 Viñedo propio: 450 has. de 20 años

### Monte Pinadillo 88/100

2010 **☞ Tinto roble** 4,5€

Un roble vinoso, jugoso, potente, expresivo y muy fresco. Muy fragante en nariz, perfecto equilibrio entre carácter especiado y una fruta ligeramente macerada. En nariz el roble perfectamente integrado; en boca sale por una sensación granulosa en el paso final. Lógicamente vive entre el perfecto equilibrio entre tanino de fruta y madera; punto de acidez muy fino que pone punto y final a un paso de boca intenso y fluido.  
 Variedades: Tinta del País. Botellas: 45.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Monte Pinadillo 84/100

2009 **☞ Tinto crianza** 9€

Crianza de un estilo abierto, para disfrutar ya. Muy goloso, bastante jugoso aunque la acidez no esté demasiado desarrollada. Para tomar pronto.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Cerro Piñel 82/100

2009 **☞ Tinto crianza** 9€

Esta bodega está jugando con fuego. Notamos buena materia prima, utilizada para un estilo excesivamente goloso y ya bastante evolucionado. Rico ahora pero sin proyección de futuro.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## SANTA EULALIA

① Año de fundación: 1950  
 (B) SANTA EULALIA, SA. C/ Malpica, s/n. 9311 La Horra (Burgos)  
 ☎: 947 542054. Fax: 983 580180  
 @ bodegasfrutosvillar@  
 bodegasfrutosvillar.com  
 www.bodegasfrutosvillar.com  
 Director general: Fernando Caballero Arroyo

Director técnico: Nuria Peña Albillo  
 Enólogo: Víctor Manuel Peinador Merino  
 Director comercial: Fernando Pérez de Arrilucea  
 Producción media: 350.000 l.  
 Barricas: Roble: americano (60%) y francés  
 Viñedo propio: has.

### Conde de Siruela 84/100

2008 **☞ Tinto crianza** 11,6€

Un crianza bastante maduro, notas de calor, algo rústico, fruta confitada, pimientas. En boca suave y aún así muestra un buen punto de acidez en el paso final.  
 Variedades: Tinta del país. Botellas: 80.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Conde Siruela 87/100

2006 **☞ Tinto reserva** 17,9€

Vino de corte clásico, ya bastante pulido. Fruta madura, notas de pimentón, algún toque confitado, humo. En boca enérgico, concentrado, tal vez algo lineal.  
 Variedades: Tinta del país. Botellas: 20.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## SEÑORÍO DE BOCOS

① Año de fundación: 2004  
 (B) SEÑORÍO DE BOCOS. Camino La Canaleja, s/n. 47317 Bocos de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 880988. Fax: 983 880988  
 @ info@senoriodebocos.com  
 www.senoriodebocos.com  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Natalia Sanz Marcos  
 Enólogo: Juan Ayuso  
 Producción media: 90.000 l.  
 Barricas: 350.  
 Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 12 has. de más de 25 años

### Señorío de Bocos 89/100

2008 **☞ Tinto crianza**

Fresco, bien disciplinado, buena expresión frutal, toque de ceniza. Se le nota elegancia y bastante vitalidad en boca, se agradece su estilo fresco y no demasiado sobrecargado. Es un vino todo terreno, que hace honor a su añada, la fresca 2008.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Autor de Bocos 88/100

2009 **☞ Tinto roble 14 meses**

Mucha madurez, maderas bien integradas, gominolas, hierbas aromáticas, menta y balsámicos. En boca suave, aunque tiene concentración; habrá que esperar la evolución de los taninos, pero pinta muy bien.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## SEVERINO SANZ

① Año de fundación: 2009  
 (B) SEVERINO SANZ, SL  
 ☎: 944 659659. Fax: 944 531442  
 @ info@bodegaseverinosanz.es  
 www.bodegaseverinosanz.es  
 Enoturismo: No  
 Pers. contacto: Asier Sanz  
 Director general: José Félix Sanz Izquierdo  
 Director técnico: Juan Ignacio Sanz Izquierdo  
 Enólogo: Jesús Ledesma  
 Producción media: 40.000 l.  
 Barricas: 100. Roble: francés  
 Viñedo propio: 12 has. de 20 a 80 años

### Dos Eses 82/100

2011 **☞ Rosado joven** 6€

Un estilo bastante vinoso, mucha madurez de la fruta y una base de notas terrosas. En boca es rico, sabroso, también vinoso; hay que tomarlo ya porque le falta un punto de acidez.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 12.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Alma de Severino 88/100

2011 **☞ Rosado barrica**

Uno de nuestros favoritos, no solamente entre los rosados, sino entre todos los vinos jóvenes de Castilla y León en este año. Un rosado potente, macizo, concentrado; una fruta muy limpia, golosa, con un toque balsámico muy típico de la tempranillo, normalmente perceptible en los tintos. Gran tacto en boca, graso, granuloso, notas de hierbas de monte bajo en un intenso y largo final. Eso sí: habrá que tomarlo pronto para que no pierda ese estado de gracia que muestra ahora.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Murón 82/100

### 2010 **☞ Tinto roble 6 meses** 7€

Un roble más que correcto, con cierta profundidad, maderas dulces, mucha fruta confitada. Peso medio en boca.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 12.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## TÁBULA

① Año de fundación: 2002  
 (B) TÁBULA, SL. Ctra. Valbuena, Km. 2. 47359 Olivares de Duero (Valladolid)  
 ☎: 608 219019. Fax: 983 107300  
 @ armando@bodegastabula.es  
 www.bodegastabula.es  
 Pers. contacto: Armando Alarma García  
 Director general: José Luis Muñoz Olmos  
 Enólogo: Aurora García Revilla  
 Viticultura: Aurora García, Roberto Martín y José Luis Muñoz  
 Director comercial: Víctor Conde Gómez  
 Producción media: 200.000 l.  
 Barricas: 500. Roble: francés (80%) y americano (20%)  
 Viñedo propio: 28 has. de 10 y 50 años

### Damana 5 87/100

2010 **☞ Tinto roble 5 meses** 6,5€

Elegante, fresco, jugoso y sabroso, un conjunto bien apetecible. Un vino tanto de trago largo como para comer. Nos gusta el conjunto y el buen trabajo sobre los taninos, todavía algo secantes.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 180.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Damana 81/100

2008 **☞ Tinto crianza** 12€

Mucho balsámico, la fruta bien fresca; equilibrio pero para una calidad media y una expresividad en conjunto algo reducida.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 40.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Tábula 92/100

2008 **☞ Tinto con crianza (16 meses)** 24€

Un vino de 2008 de altura. Tiene todo. A pesar de su nariz elegante y muy expresiva, resulta que tiene grasa en boca, aunque esté todavía bastante escondido por una madera que sigue despuntando. Gran madera, notas de fuego, ricos tuestes, torrefactos, hasta cierto punto de asfalto. Ya le notamos bastante vinosidad, lo que da aviso sobre su carácter

futuro. Uno de los mejores 2008 que hemos catado hasta ahora.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## Gran Tábula 90/100

2008 **☞ Tinto con crianza (18 meses)** 39€

Muy concentrado, potente y maduro. Tal vez padece de una madera algo excesiva, estará por vigilar. La nariz muy atractiva, fruta roja con notas confitadas, puro y balsámico. Variedades: Tempranillo. Botellas: 3.000. Consumo óptimo: Hasta 2020.

## Clave de Tábula 88/100

2009 **☞ Tinto con crianza** 60€

Otra vez mucha madera, algo más integrada. Fragante la nariz, muy buena madurez, humo, chocolate, café, zumo de arándano; la boca con peso, pero muy bloqueada por una madera secante. Variedades: Tempranillo. Botellas: 1.500. Consumo óptimo: Hasta 2020.

## TAMARAL

① Año de fundación: 1997  
 ☑ TAMARAL, SLU. Ctra. N-122, Valladolid - Soria, Km. 310,6. 47300 Peñafiel (Valladolid)  
 ☎: 983 878017. Fax: 983 878089  
 @ exterior@tamaral.com  
 🌐 www.tamaral.com  
 Pers. contacto: Iciar Rivero  
 Director general: Miguel A. Zarzuelo  
 Director técnico: Francisco Javier Gallego  
 Enólogo: Nicola Tucci  
 Viticultura: Francisco Javier Gallego  
 Director comercial: Miguel A. Zarzuelo  
 Producción media: 300.000 l.  
 Barricas: 950. Roble: Francés y americano  
 Viñedo propio: 60 has. de entre 35 y más de 100 años

## Tamaral 87/100

2011 **☞ Rosado joven** 6,51€

Bienvenido sea este nuevo rosado como uno de los pocos ejemplos que nos muestra que la tradición del rosado en la ribera vive. Expresivo, fresco, muy buena expresión frutal sin pasarse al lado goloso, notas de uva blanca y flores de prado, luego un rico abanico de fruta roja y zumo de arándano. En boca potente, equilibrado, fresco, muy buen final

que se debate entre un agradable amargor y un buen punto de acidez que sirve como plataforma para una fase retronal persistente. Hay que tomarlo pronto.  
 Variedades: Tinta del País. Botellas: 20.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## Tamaral 85/100

2010 **☞ Tinto roble** 7,35€

Fresco, con garra, buena fruta negra, conseguido balsámico, notas de fuego que se repiten en boca, carbón y sílex; roble bien integrado.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Tamaral 88/100

2009 **☞ Tinto crianza** 13,1€

Un crianza con peso pero todavía muy cerrado, casi todas las sensaciones de la fruta están bloqueadas por la madera. Crocante, humo, tuestes en boca, final algo lácteo, yogur de cereza. Desde luego no se trata de un crianza al uso, en el fondo por su concentración tendría vocación más bien de reserva. Creemos que va a tener una evolución favorable. La profundidad y la estructura ya dejan traslucir un vino muy completo.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Tamaral Finca La Mira 91/100

2009 **☞ Tinto con crianza** 28,35€

No defrauda este *premium* de esta pequeña casa de la ribera baja. Han sabido aprovechar la armonía y la profundidad que pudo dar esta añada. Fragante y muy maduro en nariz, aunque el rico balsámico contrasta el toque goloso. En boca resulta compacto, concentrado, profundo. Buen trabajo con la madera que no tapa la jugosidad, sólo en el paso final encontramos cierta sequedad que se quitará. Un vino que se afianza como una apuesta segura en el segmento *premium* en la ribera.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 18.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## Tamaral 90/100

2008 **☞ Tinto reserva** 18,35€

Muy sabroso, fragante, dulces maderas, toque de bollería, ricos balsámicos, concentrado, algo lineal todavía. Tendrá un buen desarrollo.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## TERROIR 34

① Año de fundación: 2009  
 ☑ TERROIR 34. C/ Castellones, 26. 9491 Aranda de Duero (Burgos)  
 ☎: 606 941434.  
 @ info@terroir34.com I terroir34.com  
 Director general: Germán Muñoz  
 Enólogo: Javier Lorenzo y Jesús Sastre  
 Producción media: 16.877 l.  
 Barricas: 17. Roble: francés  
 Viñedo propio: 5 has. de 50 años

## Terroir 34 89/100

2009 **☞ Tinto con crianza** 13,5€

El vino transmite ambición, pero no en el sentido de presumir de volumen y poderío. Este nuevo ribera evidencia la voluntad de encontrar equilibrio, de buscar cierta sutilidad y (la etiqueta ya lo dice) la expresión del terruño de la Ribera del Duero. En la contractiqueta se indica que el viñedo ya tiene treinta años de edad. Por lo tanto, fue cultivado antes de la gran ola de nuevas plantaciones de los años noventa, lo que nos puede llevar a suponer que los clones de estos viñedos son auténticos ribereños. El buqué resulta fino aunque no estilizado, dominado por frutillos negros y un toque de frambuesa fresco. La boca suave, el tanino sabroso. El peso del conjunto mediano pero acertado. Invita a beber. Un fino hilo de acidez marca el final de boca donde aparece un toque de piedra mojada y destellos de salinidad picante. Poco espectacular pero bien trazado.  
 Variedades: Tinto fino. Botellas: 5.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## TIONIO

① Año de fundación: 1996  
 ☑ TIONIO. Ctra. de Valoria la Buena, km. 7. 47315 Pesquera de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 870185. Fax: 983 870185  
 @ bodegaparxet@terra.es  
 🌐 www.parxet.es  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Guillermo Pérez Marqués  
 Director general: Ramón Raventós Basagoiti  
 Director técnico: Xavi Carbonell Rifa  
 Enólogo: Guillermo Pérez  
 Director comercial: Ramón Raventós  
 Producción media: 80.000 l.  
 Barricas: 320. Roble: francés (70%) y amer.  
 Viñedo propio: 19 has. de 12 años

## Austum 82/100

2010 **☞ Tinto roble** 8,7€

Un vino ligero, aromático, notas de hollejo y flor azul. En boca fresco y ligero.  
 Variedades: Tempranillo y cabernet sauvignon. Botellas: 80.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## Tionio 86/100

2009 **☞ Tinto crianza** 14,45€

La primera impresión es de un vino bien goloso y maduro pero luego también se hace patente que tiene frescura y una estructura bastante bien conjuntada. Sobre todo en boca buen punto de acidez aunque la madera la tapa todavía bastante.  
 Variedades: Tempranillo y cabernet sauvignon. Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## TORRES DE ANGUIX

① Año de fundación: 2000  
 ☑ TORRES DE ANGUIX. Cmn. de la Tejera, s/n. 9312 Anguix (Burgos)  
 ☎: 947 554008. Fax: 947 554129  
 @ enologia@torresdeanguix.com  
 🌐 www.torresdeanguix.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Ángel Rubio García y Pedro Antonio Elena Viadero  
 Director general: Ángel Rubio García  
 Enólogo: Pedro Antonio Elena Viadero  
 Viticultura: Gregorio García Viadero  
 Director comercial: Miguel Ángel Núñez  
 Producción media: 350.000 l.  
 Barricas: 1.100. Roble: americano (50%), francés (30%) y europeo (20%)  
 Viñedo propio: 108 has., el 60% con más de 30 años

## R D'Anguix 84/100

2011 **☞ Rosado joven** 6,5€

Un rosado que vive de su peso en boca, concentrado, vinoso, fresco amargor. En nariz frutillos rojos golosos, buen fondo balsámico. Variedades: Tinta del país. Botellas: 13.330.  
 Consumo óptimo: Ya.

## T D'Anguix 85/100

2010 **☞ Tinto joven** 5,25€

Un joven fluido, sabroso, que necesita algo de aireación, luego presenta buena expresión



medias, pero hay que estar preparado para un vino de corte tradicional. En boca todavía fresco, punto de acidez conseguido, algo secante; recomendamos tomarlo a temperatura fresca.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 12.569.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| <b>Valsardo</b> | 92/100              |
| 2001            | ☞ Tinto reserva 15€ |

Si les gusta hacer un viaje atrás en el tiempo, recomendamos absolutamente este vino. Nos muestra profundidad, madurez y fina estructura. El protagonismo absoluto en nariz lo tiene el corte especiado, clavo, pimienta negra, luego notas de pólvora y pimentón ligeramente picante, fruta roja en sazón, soto-bosque, hojarasca. Fino en boca, un vino que parece cultivado, sofisticado y a la vez divertido y entrañable en el paladar; un vino sabroso y seguramente genial en la mesa para acompañar embutidos de alta calidad. No pensamos pedir disculpas por nuestro gusto de vez en cuando anticuado porque creemos que merece la pena probar y disfrutar con vinos como éste.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 30.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

## VALTONAR

① Año de fundación: 2004  
 ☑ VALTONAR, S.L. Ctra. de Roa, Km. 5.  
 9313 Anguix (Burgos)  
 ☎: 677 383014.

Fax: 947 540711  
 @ riojalopez@valtonar.com  
 ☎ www.valtonar.com

Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Satur Rioja García  
 Director general: Satur Rioja García  
 Enólogo: Héctor Rioja López  
 Viticultura: Alfonso Rioja López  
 Director comercial: Alfonso Rioja López  
 Producción media: 85.000 l.  
 Barricas: 100.  
 Roble: francés (70%) y americano (30%)  
 Viñedo propio: 25 has. de 21 años (entre 80 y 12 años) años

|                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| <b>Valtonar</b> | 80/100                             |
| 2010            | ☞ Tinto roble 6 meses 4 en bodega€ |

Equilibrado, tanto la nariz como la boca algo limitados. Limpio pero algo magro en su paso de boca.

Variedades: Tempranillo (95%), merlot (5%).  
 Botellas: 35.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## Dominio de Castellares Vendimia Seleccionada 83/100

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 2009 | ☞ Tinto roble 12 meses 13 en bodega€ |
|------|--------------------------------------|

Tinto bastante reducido en nariz, hace falta mucha aireación. Luego nariz clásica, pimentón, cueros y fruta roja en sazón. La boca pulida, fino paso, muy agradable.  
 Variedades: Tempranillo viñas viejas.  
 Botellas: 8.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VALTRAVIESO

① Año de fundación: 1984  
 ☑ VALTRAVIESO, S.L. Finca La Revilla,  
 s/n. 47316 Piñel de Arriba (Valladolid)  
 ☎: 983 484030. Fax: 983 484037  
 @ valtravieso@valtravieso.com  
 ☎ www.valtravieso.com  
 Enoturismo: No  
 Pers. contacto: Manuel Díaz Cuadrado  
 Director general: Pablo González Beteré  
 Director técnico: Javier Díez González  
 Enólogo: Javier Díez González  
 Viticultura: Javier Díez González  
 Director comercial: Manuel Díaz Cuadrado  
 Producción media: 300.000 l.  
 Barricas: 1.500. Roble: francés  
 Viñedo propio: 73 has. de 26 a 31 años

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| <b>Valtravieso Joven</b> | 82/100           |
| 2011                     | ☞ Tinto joven 7€ |

Muy balsámico, mucha frescura, la calidad en nariz es bastante superior a la boca, por lo menos como se presenta ahora. Especiado y bastante secante en boca.  
 Variedades: Tinta fina (90%), cabernet sauvignon (5%) y merlot (5%).  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| <b>Valtravieso</b> | 90/100                |
| 2007               | ☞ Tinto reserva 25,5€ |

Fragante, fino, tal vez algo rústico. Flor marchita, guinda, fruta roja en sazón. Peso medio en boca pero con buena frescura, buen punto de acidez; elegante.  
 Variedades: Tinta fina (90%), cabernet sauvignon (5%) y merlot (5%). Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| <b>Gran Valtravieso</b> | 87/100              |
| 2006                    | ☞ Tinto reserva 48€ |

Fragante la nariz, pero con un toque exagerado de fruta negra madura. Chocolate amargo líquido y hierbas de monte, pinar, sándalo. En boca más disciplinado, sabroso, toque picante de las notas de fuego, pimiento, buena concentración.  
 Variedades: Tinta fina. Botellas: 9.002.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| <b>Valtravieso VT</b> | 90/100                  |
| 2009                  | ☞ Tinto con crianza 30€ |

Concentrado, más lineal que su hermano; el impacto de la madera más pronunciado, bastante ceniza. En nariz fino, balsámico, nota de humo.  
 Variedades: Tinta fina. Botellas: 8.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

|                                                 |                         |
|-------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Valtravieso VT<br/>Vendimia Seleccionada</b> | 92/100                  |
| 2009                                            | ☞ Tinto con crianza 30€ |

Potente, concentrado, rígido, masculino, fruta oscura. Buena madera, sabroso, firmemente granuloso. Tiene futuro.  
 Variedades: Tinta fina (75%), cabernet sauvignon (15%) y merlot (10%). Botellas: 12.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## VEGA CLARA

① Año de fundación: 2005  
 ☑ VEGA CLARA. Ctra. Nac. 122, km.  
 328. 47350 Quintanilla de Onésimo  
 (Valladolid)  
 ☎: 677 570 779. Fax: 983 361 005  
 @ vegaclara@vegaclara.com  
 ☎ www.vegaclara.com  
 Director general: Clara Concejo  
 Director técnico: Clara Concejo y Juan A. Ayuso  
 Director comercial: Clara Concejo  
 Producción media: 10.000 l.  
 Barricas: 30.  
 Roble: francés, americano y húngaro  
 Viñedo propio: 5 has. de 40 y 20 años

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
| <b>Mario</b> | 86/100                     |
| 2009         | ☞ Tinto roble 14 meses 12€ |

Muy especiado, toques de arándano y un destello de pimienta, mucho balsámico y un tues-

te bastante potente. En boca fresco, muy buena acidez, cuerpo medio, toque de sílex y pólvora en el paso final.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 7.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VEGA DE YUSO

① Año de fundación: 2002  
 ☑ VEGA DE YUSO. C/ Basílón, 9. 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)  
 ☎: 983 680054. Fax: 983 680294  
 @ bodega@vegadeyuso.com  
 ☎ www.vegadeyuso.es  
 Enoturismo: Visita a bodega, degustación y venta de vino  
 Director general: Rubén Iglesias Barredo  
 Director técnico: Rubén Iglesias Barredo  
 Enólogo: Emilio Espinosa Ribera  
 Viticultura: José Javier López Moral  
 Director comercial: Rubén Iglesias Barredo  
 Producción media: 70.000 l.  
 Barricas: 250. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 10 has. de 10 a 50 años

|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| <b>Pozo de Nieve</b> | 83/100                      |
| 2010                 | ☞ Tinto roble 3 meses 3,95€ |

Mucha madera, tipo coco y crema de cabello de ángel. En boca agradable y equilibrado, peso medio.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

|                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| <b>Vegantigua</b> | 87/100                       |
| 2010              | ☞ Tinto roble 10 meses 5,45€ |

Tomamos nota de la evolución de calidad que está mostrando el trabajo de esta bodega, que presenta este roble más que notable. Sorprende sobre todo el tacto jugoso y a la vez ya bastante limado en boca. Tal vez en nariz se presente más discreto pero también hay mucho equilibrio y un buen trabajo sobre la fruta. Refleja muy bien las posibilidades de la añada 2010.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 35.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| <b>Tres Matas</b> | 88/100                 |
| 2009              | ☞ Tinto crianza 10,25€ |

Mucha madera aunque bien expresiva. Café, praliné, leche de coco, chocolates cremosos; luego fruta confitada y un fondo de pinar. En boca desde luego salen todavía los toques secantes, pero creemos en este caso que se

trata de un crianza que puede aguantar bastante bien algunos años, de modo que recomendamos esperar para que se lime el tanino de la madera. Un conjunto atractivo y placentero.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 10.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

## VEGA SICILIA

① Año de fundación: 1864  
 (B) VEGA SICILIA. Ctra. N 122, km. 323.  
 47359 Valbuena de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 680147 / 983 680198.  
 Fax: 983 680263  
 @ vegasicilia@vega-sicilia.com  
 www.vega-sicilia.com  
 Enoturismo: No  
 Pers. contacto: Inés Rodríguez  
 Director general: Pablo Álvarez Mezquíz  
 Enólogo: Javier Ausàs y Begoña Jovellar  
 Viticultura: Enrique Macías  
 Producción media: 200.000 l.  
 Barricas: 1.700 a 2.200. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 140 has. de 27 a 35 años de media años

**Valbuena 5°** 96/100  
 2007 ♂ Tinto con crianza

Muy conseguida esta edición, su calidad es sorprendente; nos gusta tanto como la altamente puntuada añada del año pasado e incluso un poquitín más. Es más estilizado, más tenso, el esqueleto más firme, aunque ha sabido envolverlo con notas grasas, cremosas y maduras que forman un perfecto equilibrio. Muy profundo, largo, extremadamente fragante y aún así muy fresco: un gran placer.  
 Variedades: Tinto fino (90%), merlot y malbec (10%). Botellas: 177.500 de 0,75 L., 3.461 de 1,5 L. y 153 de 3 L.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

**Vega Sicilia Único** 95/100  
 2002 ♂ Tinto con crianza

Todos recordamos esta añada complicada en ribera, por lo tanto sorprende aún más la calidad de este vino. Ya sabemos que estamos repitiendo ese comentario, pero no ha salido ningún 2002 de este calibre en España. El versátil equipo técnico de la bodega no puede crear milagros, de modo que este Vega se presenta más ligero, más fácil, con una proyección creemos mas corta que en otras añadas.

Mucha finura, muestra ciertos rasgos de un vino clásico en el sentido bueno, con un esqueleto muy fino y una madera fragante pero también especiada. Ya se está abriendo, de modo que se puede tomar, lo que no vemos como negativo. Nos gusta la finura en boca, que hace de esta edición un vino que se puede disfrutar perfectamente sin comida. Considerando las características de esta añada, un gran vino.

Variedades: Tinto fino (95%) y cabernet sauvignon (5%). Botellas: 42.900 de 0,75 L., 2.541 de 1,5 L., 155 de 3 L. y 4 de 6 L.  
 Consumo óptimo: Hasta 2022.

**Vega Sicilia Único Reserva Especial** 99/100  
 91, 94 y 99 ♂ Tinto reserva 200€

Difícilmente puede haber un vino como este en Castilla y León por la complejidad, el equilibrio, la profundidad, longitud y enorme sabrosidad, por lo que nos atrevemos a asegurar que estamos delante del mejor vino que ha salido a la venta este año en Castilla y León. Hemos catado muchas añadas de esta selección y creemos que es la mejor en varias décadas. Un espectáculo puro, más allá de tipicidades de ribera o cualquier otro sitio de la Meseta. Fresco, cremoso, con cierto músculo, tacto genial, con una madera increíblemente bien integrada, accesible pero con mucho potencial y, aunque estemos catando un vino ya bastante maduro, tiene, como todos los vinos grandes y clásicos hasta cierto punto, un potencial enorme.  
 Consumo óptimo: Hasta 2030.

## VEGANZONES

① Año de fundación: 2007  
 (B) VEGANZONES, S.L. C/ Rosario, 4.  
 47311 Fompedraza (Valladolid)  
 ☎: 983 036010. Fax: 983 03 60 10  
 @ clete@bodegasveganzones.com  
 www.bodegasveganzones.com  
 Enoturismo: Visitas guiadas  
 Director general: Heraclio Veganzones  
 Director técnico: Heraclio Veganzones  
 Enólogo: Heraclio Veganzones  
 Viticultura: Rafael Veganzones  
 Director comercial: Alejandro Landete Risueño  
 Producción media: 7.000 l.  
 Barricas: 310. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 10 has. de 13 años

**912 de Altitud** 88/100  
 2009 ♂ Tinto roble 11 meses 8€(en bodega)

Buena calidad en este roble; fragante la nariz, muchas notas de fuego, flor marchita, cereza en sazón. También el fondo muy dominado por notas crocantes, nueces garrapiñadas, un toque de mazapán.  
 La boca resulta atractiva, buen conjunto de fruta y madera, un estilo lineal, fresco y bastante elegante. Buen punto final de notas minerales.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 75.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**912 de Altitud** 87/100  
 2009 ♂ Tinto crianza 14€

Buenas maderas, buqué bastante fragante, fruta muy fresca, y recuerdos de sándalo y carbón.  
 En boca buen punto de acidez, todavía no equilibrado del todo pero vemos un buen potencial a medio plazo.  
 Variedades: Tempranillo y merlot.  
 Botellas: 27.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VINO CAMINO SORIA

① Año de fundación:  
 (B) VINO CAMINO SORIA.  
 ☎: 616942873.  
 @ joseluis@vinocaminosoria.com  
 www.caminosoria.com  
 Pers. contacto: José Luis Sanz

**Camino Soria** 90/100  
 2009 ♂ Tinto crianza 13€

Nueva bodega con una producción muy limitada que elabora al Este de Aranda a base de viñedos viejos en altura. Nariz todavía algo cerrada, robles de calidad, discreto balsámico y fruta negra madura.  
 En boca firme, el tanino todavía algo granuloso y secante. Buena concentración. Un vino con personalidad que se aleja del estilo fácil y comercial.  
 Se nota la excelente calidad de la material prima. Habrá que seguir la evolución de este enólogo.  
 Variedades: Tinto fino.  
 Consumo óptimo: A partir de 2014.

## VIÑA ARNÁIZ

① Año de fundación: 2002  
 (B) VIÑA ARNÁIZ, SA. Ctra. N-122, Km. 281. 9463 Haza (Burgos)  
 ☎: 947 536227. Fax: 947 536216  
 @ atcliente@jgc.es  
 www.garciacarrion.es  
 Pers. contacto: Rafael Arévalo  
 Director general: José García Carrión  
 Director técnico: Javier Brunet  
 Enólogo: Rafael Arévalo  
 Viticultura: Rafael Arévalo  
 Producción media: 6.000.000 l.  
 Barricas: 5.900. Roble: americano (50%) y francés  
 Viñedo propio: 60 has. de 25 años

**Castillo de Aza** 83/100  
 2011 ♂ Tinto joven 4€

Un vino franco, jugoso, con buena fruta y balsámicos muy agradables. Una calidad que honra su categoría de vino.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 200.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Mayor de Castilla** 79/100  
 2011 ♂ Tinto joven 3€

Un joven correcto, mucha fruta de cereza; en boca peso medio, tanino algo secante.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 4.000.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Castillo de Aza** 83/100  
 2010 ♂ Tinto roble 3 meses 5€

Un roble fácil, agradable, equilibrado, buena frescura, poca madera, placentero.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 150.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Mayor de Castilla** 79/100  
 2009 ♂ Tinto roble 3 meses 4€

Peso medio, fruta ya algo más reposada; en boca fresco, con un roble que sigue dominando.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 1.500.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Viña Arnáiz** 84/100  
 2009 ♂ Tinto roble 6 meses 5€

Un roble ya bien reposado que está mostrando que esta clase de vino puede envejecer bien. Todavía tiene potencia, está sacando una estructura fina a pesar de que el roble

todavía despunte algo. Sabroso y de buena concentración.

Variedades: Tempranillo (95%), cabernet sauvignon (3%) y merlot. Botellas: 100.000.

Consumo óptimo: Ya.

### Castillo de Aza 85/100

2008 **☞ Tinto crianza** 6€

Otro vino más que satisfactorio de esta línea: armonioso, equilibrado, pero pero disciplinado. Buena jugosidad, muy entendible para el gran público.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 100.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Mayor de Castilla 85/100

2008 **☞ Tinto crianza** 5€

Atractivo, hasta cierto punto comercial, fruta fresca muy bien trabajada; el conjunto tiene peso medio y un estilo de clima frío muy agradable. Punto seco en el final de boca.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 1.000.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Viña Arnáiz 86/100

2008 **☞ Tinto crianza** 8€

Crianza expresivo, dotado de cierta elegancia; sobre todo la nariz rebosa frescura y frutisidad. La boca se presenta todavía mas cerrada, tanino granuloso en un final algo secante que domina la boca.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 85.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Castillo de Aza 87/100

2007 **☞ Tinto reserva** 8€

Un vino suave, equilibrado, dirigido a un estilo centroeuropeo, con un tanino muy mesurado y una nariz de fruta fresca muy disciplinada. En boca se nota el buen trabajo con la madera, ligero picor, tanino suavemente granuloso, el peso muy reducido; el protagonista aquí es la frescura, lo que nos lleva a un conjunto placentero y muy fácil de tomar.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 50.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Mayor de Castilla 85/100

2007 **☞ Tinto reserva** 7€

Un reserva reposado, suave, sin despuntes tanto en nariz como en boca. Buenas notas especiadas, peso medio, buena frescura en el final de boca.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 350.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Viña Arnáiz 87/100

2007 **☞ Tinto reserva** 12€

Refleja bien la fresca añada 2007. Un conjunto casi clásico, pimentones, fruta roja macerada, tuestes de roble y notas de zarabuja. En boca tenso, punto secante.

Variedades: Tempranillo (85%), cabernet sauvignon (10%) y merlot (5%).

Botellas: 45.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## VIÑA MAMBRILLA

① Año de fundación: 2000

📍 VIÑA MAMBRILLA, SL. Ctra. de Pedrosa, s/n. 9317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)

☎: 947 540234.

Fax: 947 540234

@ bodega@mambrilla.com

🌐 www.mambrilla.com

Enoturismo: Sí

Pers. contacto: Sergio Arranz Beltrán

Director general: Fortunato Arranz Arranz

Director técnico: Rodrigo Arranz Beltrán

Enólogo: Juan Ayuso Arenillas

Viticultura: Rodrigo Arranz Beltrán

Director comercial: Adela Arranz

Arranz

Producción media: 175.000 l.

Barricas: 540.

Roble: americano, francés y centroeuropeo

Viñedo propio: 50 has. de entre 11 y 100 años

### Alidis 83/100

2010 **☞ Tinto roble 6 meses** 5,9€

Nariz elegante, cesta de fruta negra, atractivo fondo balsámico. Fresco, ligero, el roble se está integrando ya.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 60.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Alidis 82/100

2009 **☞ Tinto crianza** 8,9€

Un estilo ligero, alegre, con una fruta negra fresca, no muestra ninguna señal de calor, finos balsámicos.

En boca todavía bastante madera. El peso es algo ligero.

Variedades: Tempranillo.

Botellas: 70.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Alidis 90/100

2008 **☞ Tinto reserva** 17€

Un ejemplo de cómo conseguir finura en ribera. Extracción reducida, acidez en su punto, madera no demasiado fragante y una maceración controlada. Fresco, equilibrado, sutil y suave en nariz, un gran balsámico y ricas notas de tinta china como fondo. Disciplinado, fluido, de peso medio en boca; la madera todavía algo secante pero de calidad.

Variedades: Tinta del país.

Botellas: 14.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

### Alidis VS 91/100

2009 **☞ Tinto con crianza (20 meses)** 45€

Fiable, potente, sabroso, con potencial; concentrado en boca, la estructura se está haciendo. Buen equilibrio ya entre balsámicos y la fruta negra.

Variedades: Tempranillo.

Botellas: 1.800.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

### Alidis Expresión 93/100

2009 **☞ Tinto con crianza (15 meses)** 25€

Equilibrado, sabroso, sutil, sofisticado, muy fluido, cuerpo pero más bien musculoso que opulento; gran tacto en boca, chocolates finos en un largo y refrescante final.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 12.000.

Consumo óptimo: Hasta 2018.

## VIÑA MAYOR RIBERA

① Año de fundación: 1986

📍 VIÑA MAYOR RIBERA DEL DUERO. Ctra. Valladolid-Soria. Km. 325,6. 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

☎: 983 680461 / 91 5006000.

Fax: 91 5006006

@ barcelo@habarcelo.es

🌐 www.vina-mayor.es

Pers. contacto: Gema García Muñoz

Director general: Javier Barceló

Director técnico: Philippe Dardenne

Enólogo: José Nuño

Viticultura: Miguel Ángel González

Director comercial: José Luis Díaz

Producción media: 1.500.000 l.

Barricas: 8.000.

Roble: francés y americano

Viñedo propio: 10 has. has.

### Viña Mayor 86/100

2011 **☞ Tinto roble** 5,75€

Sabroso, potente, con mucho juego. Nariz intensa con recuerdos de gominolas y fruta roja madura. En boca elegante y fluido; peso medio.

Variedades: Tinta del País.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Viña Mayor 88/100

2009 **☞ Tinto crianza** 9€

Nariz intensa de fruta negra madura, tabaco y sílex. En boca presenta estructura y volumen, con fruta negra abundante; muy persistente.

Variedades: Tinta del País.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Viña Mayor 89/100

2007 **☞ Tinto reserva** 16,5€

Delicado reserva que muestra una de las mejores caras de esta añada. Fruta con frescura, balsámicos y un fondo terroso. En boca es elegante y sabroso, con un gran final de pólvora.

Variedades: Tinta del País.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Viña Mayor 91/100

2003 **☞ Tinto gran reserva** 25€

Elegante y clásico, un ribera que seduce por sus notas de fruta madura, recuerdos de regaliz, buenos balsámicos y una destacada fruta en sazón. En boca exhibe taninos con grasa y un cuerpo concentrado.

Variedades: Tinta del País.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Secreto Vendimia Seleccionada 91/100

2009 **☞ Tinto con crianza (10 meses)** 15€

Expresivo en nariz, se muestra muy tenso en el paladar, con un tanino de calidad y un punto de calor en un interesante paso final de boca. En nariz fruta negra madura, balsámico y recuerdos de zarabuja.

Variedades: Tinta del País.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Secreto 90/100

2005 **☞ Tinto reserva** 30€

Goloso, maduro y potente, con una jugosidad agradable en boca. Densidad de tacto, recuerdos de carnes a la brasa y especias dulces en un largo final.

Variedades: Tinta del País.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## VIÑA SOLORCA

① Año de fundación: 1998  
 (B) VIÑA SOLORCA. Ctra. Circunvalación, s/n. 9300 Roa de Duero (Burgos)  
 ☎: 947 541823. Fax: 947 540035  
 @ info@bodegassolorca.com  
 www.bodegassolorca.com  
 Enoturismo: Restaurante, previo encargo  
 Pers. contacto: Mª Carmen Alba  
 Director general: Víctor Balbás Arroyo  
 Enólogo: Mª Carmen Alba  
 Viticultura: Víctor Balbás Arroyo  
 Director comercial: V. Balbás y Eduardo León  
 Producción media: 350.000 l.  
 Barricas: 1.750. Roble: americano, francés y americano del este  
 Viñedo propio: 100 has. de 15-20 años de media años

**Barón del Valle** 83/100  
 2006 ☞ Tinto crianza 7€ (en bodega)

Abierto, accesible, maduro y muy especiado en nariz. Carácter rústico pero bien atractivo, mientras en boca se impone demasiado la madera.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 100.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Gran Solorca** 87/100  
 2005 ☞ Tinto reserva

Muy buena madurez, fruta negra exultante, gran balsámico y toque algo rústico de la madera. En boca potente, concentrado, muy sabroso aunque algo secante todavía.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## VIÑA VILANO

① Año de fundación: 1957  
 (B) VIÑA VILANO. Ctra. Anguix, 10. 9314 Pedrosa de Duero (Burgos)  
 ☎: 947 530029. Fax: 947 530037  
 @ direccion@vinavilano.com  
 www.vinavilano.com  
 Director general: Desiderio Sastre González  
 Enólogo: Serafín Moya Tejeda  
 Viticultura: Serafín Moya Tejeda  
 Director comercial: Desiderio Sastre  
 Producción media: 1.500.000 l.  
 Barricas: 1.500. Roble: americano, francés y húngaro  
 Viñedo propio: 350 has. de 30 años

**Viña Vilano** 89/100  
 2010 ☞ Tinto roble 5 meses 9€

En los últimos años esta bodega está manteniendo un tipo bastante admirable, que combina muy buenos precios con una calidad seria. Un roble con una madera potente pero muy rica, buena concentración y una fruta negra y roja muy perfumada. En boca concentrado, fresco, lineal pero muy jugoso, que va a evolucionar todavía para bien; seguramente uno de los robles más atractivos de la ribera.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Viña Vilano** 90/100  
 2009 ☞ Tinto crianza 12€

Un crianza como bebe de ser: fresco pero maduro, mucha fruta, la madera ya bien integrada, especias como la pimienta se intercambian con notas ricas de terruño, toques de suelo calcáreo y roca mojada. Muy equilibrada la boca, un tanino sabroso, tenso todavía, con un fino balsámico y un rico final todavía dominado por nobles maderas.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VIÑAS DEL JARO

① Año de fundación: 2000  
 (B) VIÑAS DEL JARO. Finca El Quiñón, s/n. 47315 Pesquera de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 036014.  
 @ vinos@gvitiwinicola.com  
 www.grupohebe.com  
 Barricas: 800. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 108 has. de entre 30 y más de 80 años

**Sed de Caná** 95/100  
 2009 ☞ Tinto con crianza (19 meses) 75€

Un conjunto fino, la elegancia sutil, la frescura noble. Suele ser un vino algo enigmático, su estructura es compleja, nada es obvio en este vino, un estilo de ribera sofisticado y refinado. La nariz brilla con frutillos rojos y bayas de negras como la mora. Gran fondo de tinta china, luego una sensación de roca calcárea.  
 El tacto muestra mucho nervio, el centro muy concentrado, toque jugoso y fluido. Es carnoso pero no muy graso, es potente pero tiene una finura firme y tensa. Muy largo.

Para guardar aunque ya se le nota cierta accesibilidad.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta A partir de 2013.

## VIÑEDOS DEL SOTO

① Año de fundación: 2005  
 (B) VIÑEDOS DEL SOTO. Camino Real, 28. 9441 Sotillo de la Ribera (Burgos)  
 ☎: 947 532503.  
 Fax: 947 532503  
 @ info@vinedosdelsoto.es  
 www.vinedosdelsoto.es  
 Viñedo propio: 20 has. has.

**Heliodoro Horta** 88/100  
 2010 ☞ Tinto con crianza

Desconocido y pequeño productor de Sotillo que elabora dos vinos. Aquí el vino selección con una nariz que ya se está abriendo. Especiado –notas de pimienta y regalices–, mineral –tinta china– y una rica fruta negra. Tímidas notas de torrefacto y recuerdos de chocolate amargo. Un buqué que promete. Sobre el paladar se presenta todavía algo seco, el tanino rugoso pero se nota buena calidad. Buena concentración, el paso final está por desarrollarse. Puede deparar una buena sorpresa dentro de un tiempo.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: A partir de 2013.

## VIZCARRA

① Año de fundación: 1991  
 (B) VIZCARRA. Finca Chirri, s/n. 9317 Mambrilla de Castrejón (Burgos)  
 ☎: 947 540340.  
 Fax: 947 540340  
 @ bodegas@vizarra.es  
 www.vizarra.es  
 Enoturismo: No  
 Pers. contacto: Juan Carlos Vizcarra  
 Director general: Juan Carlos Vizcarra  
 Director técnico: Juan Carlos Vizcarra  
 Enólogo: Juan Carlos Vizcarra  
 Viticultura: Juan Carlos Vizcarra  
 Director comercial: Juan Carlos Vizcarra  
 Producción media: 155.000 l.  
 Barricas: 400. Roble: francés (50%) y americano (50%)  
 Viñedo propio: 35 has. de 25 años

**Vizcarra** 89/100  
 2008 ☞ Tinto con crianza 14€

Un tinto tipo crianza de un productor que sabe mantener como pocos su línea y un nivel de calidad fantástico. Gran fruta, elegante expresión en boca y un carácter tempranillo puro. Frutillos negros, finos balsámicos, dulces notas de madera y un tueste muy bien integrado. Fiel a su añada, se presenta fresco, atlántico, vivo y con nervio en boca. Toque de jugosidad y un peso muy medido. Accesible y sabroso.  
 Variedades: Tinto Fino.  
 Botellas: 55.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## ZIFAR

① Año de fundación: 2001  
 (B) ZIFAR. Afueras de Don Juan Manuel, 9-11. 47300 Peñafiel (Valladolid)  
 ☎: 983 873147.  
 Fax: 983 880287  
 @ bodegaszifar@zifar.com  
 www.zifar.com  
 Enoturismo: No  
 Pers. contacto: Diana Minguela  
 Director técnico: Sergio Balfagón  
 Enólogo: Sergio Balfagón  
 Producción media: 45.000 l.  
 Barricas: 300.  
 Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: has. de media de 15 años

**Zifar Roble** 85/100  
 2010 ☞ Tinto roble 6 meses 7€

Nariz clásica para un roble especiado y con notas de sílex, tuestes, hollejo. Jugoso en boca, con peso medio, buena acidez; le falta todavía algunos meses para estar en su mejor momento.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Botellas: 10.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Zifar** 87/100  
 2008 ☞ Tinto crianza

Vino de aire tradicional, con maderas algo rústicas, pimentón, cuero, brasas y fruta roja en sazón. Sabrosa la boca, un tanino bien elaborado, madera bien integrada.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

# Rioja

denominación de origen



## La D.O.C. Rioja

La denominación de origen calificada Rioja tiene al río Ebro como eje fluvial y se divide en tres subzonas: Rioja Alta, en La Rioja y cuya capital vinícola es la localidad de Haro; Rioja Baja, en La Rioja y Navarra; y Rioja Alavesa, al sur de la provincia de Álava y con los centros productores de Labastida y Laguardia. La tempranillo es la casta reina de esta comarca.

La ligazón de esta tierra con la vitivinicultura es histórica y la primera referencia documental relacionada con la protección de la calidad de sus vinos data del año 1650, aunque desde varios siglos antes ésta era laureada.

Una de las características esenciales de estos vinos es su aptitud para el envejecimiento, lo que avala la grandeza de una tierra generosa que permite, mediante adecuadas crianzas, que los vinos sean muy longevos y se expresen con elegancia y rotundidad con el paso del tiempo, tanto los vinos tintos como los blancos, con excelentes ejemplos de gran calidad.

## Una isla castellana y leonesa

Por distintos avatares de la historia, más de 250 hectáreas que ocupan el enclave de Ternerero, ubicado dentro de la Comunidad de La Rioja, han hecho que éste siga siendo terreno perteneciente a Castilla y León. Y en esta isla elabora desde 2003 sus vinos la bodega Viñedos del Ternerero, convirtiéndose en la única elaboradora de la Comunidad autónoma que comercializa sus vinos con la contraetiqueta de la denominación Rioja.

Los primeros documentos que certifican la existencia de esta hacienda se remontan al año 1245, fecha de una bula apostólica al amparo del Papa Inocencio IV, por la que se confirmaban las propie-

dades del monasterio de Santa María La Real de Herrera, en la provincia de Burgos, que ejerció su dominio durante siglos sobre esta hacienda agropecuaria hasta la desamortización de Mendizábal.

La actual propiedad se fundó como bodega en el año 2003 y dispone de un total de 60 hectáreas de viñedo que, aunque situados junto a la localidad riojana de Haro, dependen administrativamente de Burgos. El enclave natural es de una belleza extraordinaria. La finca está plantada de tempranillo mayoritariamente aunque también disponen de otras castas típicamente riojanas como la garnacha o la mazuelo, que complementan el *coupage* de sus vinos. Junto al de Ternerero, existe un segundo enclave burgalés dentro de La Rioja: la Granja Sajuela, que ocupa 90 hectáreas, de las que tan sólo algunas de ellas permanecen plantadas de viñedo.

## VIÑEDOS DEL TERNERO

① Año de fundación: 2003.

📍 VIÑEDOS DEL TERNERO.

Finca El Ternerero. Miranda de Ebro (Burgos).  
Apto. Correos 128. 26200 Haro (La Rioja)

☎: 941 320021. Fax: 641 302719

🌐 www.vinedosdelternero.com

Producción media: 40.000 l.

Viñedo propio: 60 has. de 25 años

## Miranda

87/100

2006 ♂ Tinto crianza

Un vino estricto, tenso, energético; boca fluida pero algo secante, muy mineral la nariz, fruta elegante.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Picea 650

90/100

2006 ♂ Tinto con crianza

Fino, elegante, sofisticado, muy mineral. Un 2006 aparte por su disciplina y firmeza, el tannino ligeramente secante pero un toque muy fluido. Un rioja muy de la Meseta.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2018.



# Rueda

denominación de origen



## LA HISTORIA

Hasta la segunda mitad de los años setenta el perfil de Rueda era un vino gustoso, cálido, suave, con leves notas frutales y algunas rústicas, fiel testigo de una historia pasada. Era el vino de Rueda que el viajero compraba en garrafas en las múltiples tiendas que jalonaban la carretera general a su paso por esta localidad vallisoletana.

Y como vino de lujo estaba el Dorado, el florón de la bodega, el vino mimado bajo el suelo de Castilla, la memoria del blanco generoso del Siglo de Oro.

Aquellos vinos nacían de uvas rebosantes de azúcar portadoras de unas levaduras potentes y con terruño, capaces de transformarlo en alcohol.

La calidad resultaba de unas lentas fermentaciones facilitadas por el frescor de las profundas bodegas, a veinte metros bajo tierra, y el punto característico lo ponían las misteriosas levaduras que se originaban en la superficie del vino y que transmitían ese gusto tan peculiar. El sabor rancio es el atributo que le dio renombre, cuya culminación fue una Orden Real de 1911 en la que se declaraba al vino Tierra de Medina como unos vinos especiales «similares a los de Jerez y Málaga».

Sin duda, el vino antiguo de Rueda fue el primero que se cotizó más caro cuanto más viejo. La mayor parte de los vinos peninsulares se vendían jóvenes.

Los métodos de elaboración de los vinos de Rueda en los siglos XVII y XVIII no eran muy distintos de los de la época medieval. Las uvas se transportaban a los lagares más cercanos por medio de los coritos, obreros vendimiadores que llevaban la uva arropada en sacas sujetas a la frente con correajes de cuero. Una vez que la uva llegaba a la bodega, pasaba a los estrujadores de rodi-

llo –accionados a mano mediante movimientos giratorios– donde se estrujaba. El siguiente paso correspondía a la tolva de la estrujadora. En ese momento, y a discreción, se añadía el espajuelo o sulfato de yeso.

El fruto permanecía así 24 horas, tras las cuales pasaba a una prensa de considerables proporciones conocida como prensa de Alaejos, donde la uva permanecía escurriéndose otras 24 horas, consiguiéndose así un mosto clarísimo. Las fermentaciones eran largas y frías. Como ayuda a estos procesos, se empleaba yeso y una práctica curiosa que consistía en golpear con un palo de madera los aros de las cubas con el fin de romper el equilibrio del carbónico.

Las clarificaciones se realizaban con la adición de arcillas o sangre, generalmente de toro o buey. La claridad o limpieza del vino se verificaba mediante un curioso procedimiento donde intervenía una pluma de gallina, cuyo cañón taponaba el pequeñísimo orificio de la barrica. Al retirar la pluma se permitía el paso de un chorro finísimo de vino que mostraba el grado de clarificación. El vino ya estaba listo para su venta y consumo.

Los tiempos han cambiado. Hoy, el vino estrella es el de la cosecha, sin crianza en la mayoría de las ocasiones y fruto de la más completa asepsia. En los vinos de Rueda predominan los factores reveladores de la procedencia, del origen, y en definitiva, sobre la graduación o los tiempos de envejecimiento. Esta defensa del origen se establece como parte de la filosofía de autenticidad, donde los caracteres primarios y originales son favorecidos sobre la hegemonía de los factores finales de la elaboración, poniendo de manifiesto un marcado acercamiento al carácter de la tierra, convirtiéndolo en protagonista indiscutible.

Sin embargo, no se trata de fórmulas novedosas excepto la utilización de medios físicos de gran nivel técnico para controlar la temperatura de fermentación. La clave está en la compartimentación actual del proceso evolutivo del vino de Rueda sobre todo si se hace con la uva verdejo. Las fermentaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada, criomacedadores en determinadas ocasiones, filtros de vacío que limpian el mosto sin descarnarlo de los nutrientes necesarios para las levaduras. Inmediatamente, el vino queda limpio y pálido gracias a los filtrados de mosto previo y a las rápidas decantaciones por frío.

A los tres meses el vino toma un color ligeramente amarillo con un matiz verdoso de juventud, con un aroma y paladar fresco y afrutado. Éste es el momento clave del embotellado del vino tipo Rueda Verdejo y que hoy es la imagen más conocida de la denominación.

## LOS SUELOS

El territorio de la DO Rueda se sitúa en el sector central de la depresión que forma el río Duero, constituyendo con parte de la submeseta norte una altiplanicie de suaves relieves y vertientes que están sometidas a los vientos atlánticos. Los terrenos se encuentran a una considerable altitud con un ligero basculamiento de Sur a Norte.

Todas las tierras de naturaleza terciaria surgen de la influencia del Duero, sobre todo por el componente arenoso de algunos suelos con el inveterado terreno arcilloso de Castilla.

Amplias terrazas aluviales y diluviales en las márgenes del Duero y de sus afluentes Trabancos, Zapardiel y Adaja, conforman la geología mayoritaria de Rueda. Predominan las tierras pardas, pobres en materia orgánica y de fácil

laboreo, pedregosas, lo que posibilita una buena aireación y drenaje, con afloraciones calizas en las cotas más altas de las ondulaciones. Permeables y sanas, su textura varía de arenolimsa a limosa. Tanto el suelo como el clima son, en la DO Rueda, dos condicionantes fundamentales para el desarrollo vegetal, especialmente para los cultivos que precisen de una compenetración especial y favorable entre el clima y la humedad en su período vegetativo.

## LAS VARIEDADES

La elaboración de los vinos se realiza exclusivamente con las uvas de las siguientes variedades en blanco: verdejo, viura, sauvignon blanc y palomino, (esta última casta está prohibida para nuevas plantaciones que se realicen); y en tinto: tempranillo, cabernet sauvignon, garnacha y merlot. De todas ellas, la que ha forjado la identidad de esta comarca como gran productora de vinos de calidad ha sido la casta blanca verdejo.

### ■ Verdejo

Rueda mantiene su carácter moderno e internacional con la uva sauvignon blanc y su aportación tradicional, exclusiva y diferenciadora con el cultivo de la verdejo.

La variedad de uva verdejo habita desde siempre en la denominación de origen Rueda. Sus características vinícolas son: sabor varietal, matices que proyectan el suelo y el clima, lo que determina el genio de la uva. La verdejo expresa las condiciones del hábitat continental-ibérico. La historia y su hegemonía presencia de más de cinco siglos describen un cultivo absoluto de la verdejo en la zona, tanto como vino generoso como de consumo cotidiano.

El aroma y sabor de esta casta tiene matices

de hierba de monte bajo, con toques afrutados de sensación ligeramente dulcificada, por su potente alcohol, y contrarrestada con su excelente acidez.

## LOS VINOS

### Blancos

#### ■ Rueda Verdejo

El Rueda Verdejo, entre 11,5 y 14 grados, debe llevar como mínimo un porcentaje del 85% de verdejo aunque frecuentemente es monovarietal, pudiendo tener una evolución más lenta al añadirle ocasionalmente un cierto porcentaje de viura, y con una elevada proporción de mosto-yema. En la etiqueta es obligatorio la mención del año de la cosecha. En el aroma, de gran carácter frutal, asoma ciertos matices anisados y a hinojo cuando lleva más de tres meses en botella.

#### ■ Rueda

El tipo Rueda es un vino entre los 11 y 14 grados del alcohol, donde participa un mínimo del 50% de uvas de la variedad verdejo.

Este grupo está constituido por vinos donde el carácter específico y el cuerpo de la Verdejo están más diluidos por la presencia de las otras variedades.

#### ■ Rueda Sauvignon

El vino Rueda Sauvignon (100% varietal) tiene entre 11 y 14 grados y en la etiqueta es obligatorio la mención de la cosecha. Los vinos se caracterizan por su intensidad aromática y recuerdos a frutos tropicales.

#### ■ Rueda Dorado

Rueda Dorado, de graduación alcohólica no inferior a 15 grados. Vino de licor, seco, obtenido por crianza oxidativa, debe permanecer en roble, al menos, los dos últimos años anteriores a su comercialización. Su color es dorado con un aroma y sabor ligeramente tostado por su larga oxidación en madera.

### ■ Rueda Espumoso

El Rueda Espumoso se obtiene según el método tradicional de segunda fermentación en botella y un periodo de crianza en botella no inferior a 9 meses. En esta elaboración la verdejo desarrolla un gran potencial de frutalidad y delicadeza que contrasta con el rotundo carácter del blanco Rueda Verdejo. Según sean secos o semisecos, se elaborarán con un mínimo de 50% de uva verdejo, y si son brut o brut nature, se elaborarán con un mínimo del 85% de esa casta autóctona.

## Tintos y rosados

### ■ Tinto gran reserva

Vino elaborado con la variedad tempranillo y cabernet criado un mínimo de 24 meses en bodega de roble y 36 meses en botella.

### ■ Tinto reserva

Vino elaborado con la variedad tempranillo y cabernet criado en bodega de roble durante doce meses y en botella durante 36 como mínimo.

### ■ Tinto crianza

Vino elaborado con la variedad tempranillo junto con cabernet. Con aromas frutales y de madera.

### ■ Tinto joven

Vino elaborado a partir de la variedad tempranillo y donde las variedades merlot y garnacha no podrán superar el 50%.

### ■ Rosado

Vino elaborado de tempranillo y que puede completarse con un pequeño porcentaje de la blanca verdejo.

### ■ Rosado espumoso

Tiene que ser elaborado con un mínimo del 50% de las variedades tintas autorizadas y se obtiene según el método tradicional de segunda fermentación en botella.

## AGRÍCOLA CASTELLANA

① Año de fundación: 1935  
 (B) AGRÍCOLA CASTELLANA - BODEGA CUATRO RAYAS. Ctra. Rodilana s/n. 47491 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 816320. Fax: 983 816562  
 @ info@cuatrorayas.org  
 🌐 www.cuatrorayas.org  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Ana del Fraile  
 Director general: Vicente Orihuela  
 Enólogo: Ángel Calleja  
 Viticultura: José Martín  
 Director comercial: Guillermo Pérez  
 Producción media: 14.000.000 l.  
 Barricas: 500. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 2.100 has. de entre 10 y 100 años

**Cuatro Rayas Verdejo** 85/100  
 2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo 5€

Muy en su línea, este verdejo siempre promete frescura y en este sentido también cumple esta añada. Se agradece el buqué varietal sin grandes notas de lías, y una boca algo lineal pero fresca y con cierta persistencia.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 1.500.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Cuatro Rayas sauvignon** 85/100  
 2011 ☞ Blanco Rueda sauvignon 5€

Un buen sauvignon; satisfactoria la expresión varietal que se entremezcla con atractivas notas de terruño y muy buena frescura. Fruta blanca muy fresca. Alegre, vivo y otra vez varietal en boca; en la fase final sí que aparecen algunas notas de lías. Un final bien suave y refrescante.  
 Variedades: sauvignon blanc. Botellas: 200.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Cuatro Rayas Viñedos Centenarios** 88/100  
 2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo 9,9€

Este vino expresa la quintaesencia de la verdejo, aunque esta edición no sea, en intensidad, la más potente. Fina y compleja nariz, muy mineral y floral. En boca concentración media, seco, con un buen conjunto amargomineral.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 50.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Cuatro Rayas** 89/100  
 2010 ☞ Blanco Rueda Verdejo barrica 8€

Aroma de buena intensidad, con recuerdos de fruta blanca, notas de mazapán, fruta madura. En la boca muestra una estructura media, sávido, jugoso, acidez bien integrada.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 25.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Vacceos** 82/100  
 2009 ☞ Tinto crianza 5,5€

Alegre, frutal, suave, toque perfumado, frescura. Un vino alejado de cualquier concepto de sobremadurez; fluidez en boca, peso medio.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## AGRÍCOLA SANZ

① Año de fundación:  
 (B) AGRÍCOLA SANZ. Ctra. Madrid-La Coruña, Km. 170. (Valladolid)  
 ☎: 983 804132. Fax: 983 804132  
 Director general: Antonio Sanz  
 Enólogo: Antonio Sanz  
 Viñedo propio: 50 has.

**Antonio Sanz** 88/100  
 2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo 9€

Un verdejo equilibrado, expresivo, varietal y, muy importante, ecológico, con una calidad innegable. Fina nariz, lías, bollería, uva blanca, pera y un sutil toque terroso. También salen ricas notas de hierbas aromáticas y un elegante fondo de notas balsámicas y hierbas medicinales. Llena la boca, sabe convencer sin imponerse por fuerza o concentración, toque amargo clásico de la variedad en un vivo y sabroso final. Los viejos roqueros nunca mueren, y Antonio Sanz lleva el vino en la sangre.  
 Variedades: Verdejo (ecológico).  
 Consumo óptimo: Ya.

## ALTAENCINA GLOBAL

① Año de fundación: 2008  
 (B) ALTAENCINA GLOBAL. C/ Zarcillo, 2. 47490 Rueda (Valladolid)  
 ☎: 639 780716. Fax: 983 868905  
 @ altaencina@altaencina.com

🌐 www.altaencina.com  
 Enoturismo: No  
 Director general: Pablo del Villar Igea  
 Enólogo: Teresa Peñalba Martínez  
 Director comercial: Pablo del Villar Igea  
 Producción media: 36.000 l.  
 Viñedo propio: 14 has. de 20 años

**Quivira Verdejo** 85/100  
 2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo 7,5€

Un vino desenfadado, marcado por notas de manzana verde y sus pepitas, pomelo e hinojo. Fresco y ligero en boca, punto amargo.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 45.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## ÁLVAREZ Y DÍEZ

① Año de fundación: 1941  
 (B) ÁLVAREZ Y DÍEZ. C/ Juan Antonio Carmona, 12. Nava del Rey (Valladolid)  
 ☎: 983 850136. Fax: 983 850761  
 @ administracion@alvarezydiez.com  
 🌐 www.alvarezydiez.com  
 Pers. contacto: Carlos León  
 Director general: Juan de Benito Ozores  
 Enólogo: Pilar García Duque  
 Viticultura: Juan de Benito Ozores  
 Director comercial: Pedro A. López Toribio  
 Producción media: 1.125.000 l.  
 Barricas: 50. Roble: francés y americano (20)  
 Viñedo propio: 85 has. de 20 años

**Mantel Blanco** 90/100  
 2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo 7€

Desde luego una sorpresa porque se presenta menos comercial y, por lo tanto, menos amable que en los años anteriores. Muestra más garra y más carácter varietal, alejándose de la fruta fácil exótica y volviendo a un estilo de verdejo más auténtico. Intensidad media pero buen equilibrio del conjunto; mucha manzana, notas francas vegetales, toque floral, también las lías en esta añada muy reducidas. La boca fina, tal vez le falte algo de pujanza, pero el frescor resulta muy agradable. El buen punto de acidez asegura un final refrescante.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 500.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Mantel Blanco** 88/100  
 2011 ☞ Blanco Rueda sauvignon 8€

Buen blanco por su frescura y potente expresión frutal, aunque echamos algo de menos el carácter varietal de la sauvignon, que aparece

en un segundo plano. En boca tiene energía, notas de lías y acidez punzante.  
 Variedades: sauvignon blanc. Botellas: 100.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Mantel Blanco** 80/100  
 2008 ☞ Blanco Rueda Verdejo ferm. Barrica 12€

En nariz claras notas de evolución, carácter amielado y flor marchita. En boca mucha fruta macerada y por otro lado sorprende el punto de frescura en el final.  
 Variedades: Verdejo fermentado en barrica.  
 Botellas: 12.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## ÁNGEL LORENZO CACHAZO

① Año de fundación: 1988  
 (B) ÁNGEL LORENZO CACHAZO, SL. C/ González Íscar, 2. 47220 Pozaldez (Valladolid)  
 ☎: 983 822481. Fax: 983 822012  
 @ comercial@martivilli.com  
 🌐 www.martivilli.com  
 Pers. contacto: Isabel Lorenzo Pérez  
 Director general: Francisco Javier Lorenzo López  
 Enólogo: Francisco Javier Lorenzo López  
 Viñedo propio: 45 has. de 18 años

**Martivilli** 90/100  
 2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo 5,95€

Llamativa nariz, notas de flores blancas, curioso fondo de césped cortado, gran fruta; en boca vigoroso, acidez fina, sabroso, notas de paja, zumo de bayas blancas, textura glicérica.  
 Variedades: Verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

## AURA

① Año de fundación: 2000  
 (B) AURA. Autovía del Noroeste, Km. 175. 47490 Rueda (Valladolid)  
 ☎: 983 868286. Fax: 983 868168  
 @ aura@pernod-ricard.com  
 🌐 www.bodegasaura.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Teresa Gonzalo (teresa.gonzalo@pernod-ricard.com)

Director general: Christian Barré  
 Enólogo: Teresa Rodríguez Escribano  
 Viticultura: Mario Ezquerro  
 Director comercial: Philippe Ortega  
 Producción media: 550.000 l.  
 Viñedo propio: 44 has. de 10 años de media

### Aura 88/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 6,5€

Buena intensidad en nariz, flor blanca, luego frutillos blancos, pera, manzana, cítrico maduro, todo eso basado en un fondo de ricas notas de hierbas medicinales, más un destello sutil de nuez moscada. Las notas de lías resultan muy controladas. La boca se presenta bien concentrada, notas terrosas, y un rico toque de minerales salados. Fino punto de acidez, buena persistencia.  
 Variedades: Verdejo (95%) y sauvignon blanc.  
 Botellas: 450.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### AVELINO VEGAS

① Año de fundación: 1950  
 ☑ AVELINO VEGAS. C/ Real del Pino, 36. 40460 Santiuste de San Juan Bautista (Segovia)  
 ☎: 921 596002. Fax: 921 596035  
 @ ana@avelinovegas.com  
 www.avelinovegas.com  
 Director general: Fernando Vegas  
 Enólogo: José Manuel Corrales  
 Viticultura: Jesús Hermida  
 Director comercial: Miguel Ángel Herranz  
 Producción media: 3.000.000 l.  
 Viñedo propio: 600 has. controladas

### Montespina 87/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 4€

Un verdejo bien aromático, equilibrado, expresivo y en su conjunto suave y muy apetezible; el toque vegetal le da las gracias y sustituye a la acidez discreta en boca. Las lías bien trabajadas.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 600.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Montespina 88/100

2011 **☞ Blanco Rueda sauvignon** 4€

El sauvignon que probablemente se asemeje más al estilo del Nuevo Mundo, entendiendo esto como un pipopo, por la franqueza y vitalidad de su expresión frutal, que es extraordi-

naria. Caramelo de hierbas aromáticas, el cítrico y otros componentes que nos recuerdan a un gintonic de primera, no por la carga alcohólica, obviamente. La boca con mucha chispa, suaves toques de terruño. Muy lineal pero bastante atractivo.  
 Variedades: sauvignon. Botellas: 150.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Circe 89/100

2011 **☞ Blanco Rueda** 9€

Fresco, punzante, divertido, alegre y vivo, buen conjunto acidez y lías, llamativo buqué de cítricos muy fragantes.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 40.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### BALBÁS

① Año de fundación: 1988  
 ☑ BALBÁS. C/ La Majada, s/n. 9311 La Horra (Burgos)  
 ☎: 947 542111. Fax: 947 542112  
 @ bodegas@balbas.es I www.balbas.es  
 Director general: Juan José Balbás Arroyo  
 Enólogo: Pedro de la Fuente  
 Viticultura: Fernando Izquierdo  
 Director comercial: Juan José Balbás

### Balbás Balbás 86/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo**

Equilibrado, limpio, directo, buen juego en boca, expresión media, fácil de tomar; final fino y floral.  
 Variedades: Verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

### BELONDRADE

① Año de fundación: 1994  
 ☑ BELONDRADE. Quinta San Diego. Camino del puerto, s/n. 47491 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 348001. Fax: 600 590024  
 @ info@belondradeylurton.com  
 www.belondradeylurton.com  
 Director general: Didier Belondrade  
 Enólogo: Marta Baquerizo  
 Viticultura: Macario González  
 Producción media: 90.000 l.  
 Barricas: 303. Roble: francés  
 Viñedo propio: 30 has.

### Belondrade y Lurton 95/100

2010 **☞ Blanco Rueda Verdejo barrica** 24€

Didier Belondrade y su equipo siguen marcando la pauta de cómo hacer grande una casta como la verdejo. La añada 2010 es elegante y compleja, con una textura excelente, cremosidad, elegancia y finura. Flores escarchadas, fruta amarilla madura, gominolas, balsámicos elegantes, notas de heno e hinojo. En boca graso, con un liviano y elegante amargor, toque mineral en un sutil y prolongado final. Un vino profundo, serio pero placentero que muestra el camino real para que la verdejo se engrandezca con el tiempo. Está para beber ya, pero la botella le hará más grande.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 80.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

### CANTOS DE RUEDA

① Año de fundación: 2008  
 ☑ CANTOS DE RUEDA, SLU. Cmno. de la Morejona, s/n. 47490 Rueda (Valladolid)  
 ☎: 983 868977. Fax: 941 450875  
 @ info@bujanda.com  
 www.familiamartinezbujanda.com  
 Enoturismo: Sí, con cita previa  
 Pers. contacto: Rosa Martín  
 Director general: Pilar y Carlos Martínez Bujanda  
 Enólogo: Lauren Rosillo  
 Director comercial: Diego Martínez  
 Producción media: 100.000 l.  
 Viñedo propio: 25 has. de entre 5 y 30 años

### Finca Montepedroso 89/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 7€

Fruta blanca, fondo de hierbas frescas, luego un toque de fruta tropical, hierbas de tocador, lías dulces; en boca sabroso, potente, equilibrado, con cuerpo, fino amargor.  
 Variedades: Verdejo 5 meses sobre lías.  
 Consumo óptimo: Ya.

### CASTELO DE MEDINA

① Año de fundación: 1996  
 ☑ CASTELO DE MEDINA. Ctra. CL-602, Km. 48. 47465 Villaverde de Medina (Valladolid)  
 ☎: 983 831932. Fax: 983 831857  
 @ comercial@castelodemedina.es

☎ www.castelodemedina.com  
 Pers. contacto: Juan Cañamero  
 Director general: Juan Carlos Ortega Monteyes  
 Enólogo: Sara Román y Carmen Blanco  
 Viticultura: Javier Verdugo  
 Director comercial: Juan Cañamero  
 Producción media: 1.000.000 l.  
 Barricas: 500. Roble: americano y francés (50%)  
 Viñedo propio: 200 has. de 22 años

### Castelo de Medina 83/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 6€

Un verdejo equilibrado pero orientado a la expresión vegetal y un toque bastante amargo. No vemos a este vino como tipo aperitivo sino para tomarlo con comida que pueda contrarrestar su elevada acidez.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 300.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Castelo de Medina 86/100

2011 **☞ Blanco Rueda sauvignon** 6,5€

Expresión varietal media, buqué muy limpio y franco, mucha frescura, caramelo blanco, toque mineral. Lineal en boca, sabrosidad bien medida, balsámico final.  
 Variedades: sauvignon blanc. Botellas: 200.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Castelo Noble 82/100

2009 **☞ Blanco Rueda Verdejo barrica** 12€

Llamativo el toque de amargor, mucha intensidad, algo difuso el carácter frutal, no demasiado franco. Mineral en nariz.  
 Variedades: Verdejo (85%) y sauvignon blanc.  
 Botellas: 20.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### CASTO PEQUEÑO

① Año de fundación: 1977  
 ☑ CASTO PEQUEÑO. C/ Calvario, s/n. 24220 Valderas (León)  
 ☎: 987 762426. Fax: 987 763147  
 @ bodega@castopequeno.com  
 www.castopequeno.com  
 Pers. contacto: Emilia Fernández  
 Director general: José Alberto Gutiérrez Hinojal  
 Enólogo: Miguel Ángel Arellano

**Chamelín**

85/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 5,9€

Expresivo, bastante concentrado, más dirigido a la expresión en boca que en nariz. Pulido, anís, fruta cítrica y exótica en la fase retrorrenal.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 30.000.  
Consumo óptimo: Ya.

**CÍA. VINOS TELMO RODRÍGUEZ.**

❶ **COMPANÍA DE VINOS TELMO RODRÍGUEZ.**

☎: 945 628 315. Fax: 945 628 314  
@ info@telmorodriguez.com  
www.telmorodriguez.com

**El Transistor**

90/100

2009 **☞ Blanco Rueda Verdejo**

Está en su punto óptimo de disfrute ya porque ya inicia un retroceso de la fruta, pero la boca sigue siendo compleja y muy concentrada, con gran expresión de terruño, notas de cascajo, gran punto de amargor. El anís, junto con notas de enebro, hinojo y hierbas de monte dan un carácter multifacético que nos brinda una fase muy larga en el postgusto. Ideal para comer.  
Variedades: Verdejo.  
Consumo óptimo: Ya.

**CVNE**

❶ Año de fundación: 1879

☑ CVNE. Barrio de la Estación, s/n.  
26200 Haro (La Rioja)  
☎: 941 304 800. I www.cvne.com

**Monopole Siglo XXI**

88/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo**

El vino castellano de Cvne se presenta sobre todo con un buen equilibrio. La nariz bien varietal y la boca untuosa, suave donde su buen peso llama más la atención que su acidez, algo moderada y escondida. Mucha flor blanca, notas de melocotón, carne de uva blanca macerada, toque de chirimoya, luego fondo de levaduras. Pulido de tacto, núcleo firme, la persistencia media.  
Variedades: Verdejo.  
Consumo óptimo: Ya.

**DE ALBERTO**

❶ Año de fundación: 1974

☑ DE ALBERTO (HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ, SA). Ctra. Valdestillas, 2.  
47239 Serrada (Valladolid)  
☎: 983 559107. Fax: 983 559084  
@ info@dealberto.com I dealberto.com  
Enoturismo: Sí  
Director general: Ramón Ampudia Gutiérrez  
Director técnico: César Gutiérrez Hinojal  
Enólogo: Beatriz González Peláez  
Director comercial: Andrés García Rivas  
Producción media: 5.000.000 l.  
Barricas: 550. Roble: americano y francés  
Viñedo propio: 400 has. desde 1950 años

**De Alberto**

85/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 5,9€

Algo tradicional y un poquitín rústico por el sobresalto de amargor en nariz; aún así, gusta por su frescura y por sus cítricos maduros. En boca lineal, persistencia discreta.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 30.000.  
Consumo óptimo: Ya.

**Monasterio de Palazuelos**

82/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 3,4€

Buena nariz varietal, caramelo y gominola blanca, toque de fruta exótica e hinojo. En boca ligero, algo corto.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 250.000.  
Consumo óptimo: Ya.

**Monasterio de Palazuelos**

85/100

2011 **☞ Blanco Rueda** 2,7€

Equilibrado, ligero, bastante vegetal; sobre todo buen amargor en boca, de donde saca cierta energía. Buen punto de acidez.  
Variedades: Verdejo y viura. Bot: 500.000.  
Consumo óptimo: Ya.

**De Alberto Dorado**

85/100

**☞ Blanco Rueda Dorado** 3,55€

Magnífico dorado, muy típico, orejones, notas de apio, enebro, luego crocantes, el carácter oxidativo muy conseguido, notas de caja de puro y sándalo. En boca sorprendentemente ligero, muy equilibrado, final con un fino amargor; muy franco. Como apreciamos que se mantengan este tipo de vinos, le damos una nota tal vez algo elevada pero nos parece que hay que premiar la voluntad de mantener la tradición histórica de Rueda.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 2.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

**DIEZ SIGLOS DE VERDEJO**

❶ Año de fundación: 2010

☑ DIEZ SIGLOS DE VERDEJO, SL.  
Ctra. Valladolid, Km. 24,500. 47231 Serrada (Valladolid)  
☎: 983 559910. Fax: 983 559020  
@ comercial1@diezsiglos.es  
www.diezsiglos.es  
Pers. contacto: Juan José Martínez Calabaza  
Director general: Antonio de Íscar Martínez  
Enólogo: Eduardo de Íscar de Íscar  
Viticultura: Antonio de Íscar Martínez  
Director comercial: Juan José Martínez Calabaza  
Producción media: 1.600.000 l.  
Barricas: 65. Roble: francés  
Viñedo propio: 380 has. de 20 años

**Canto Real**

89/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 4,5€

Nos sorprende y agrada este verdejo, primero por su intensidad, su elegante corte clásico y su gran equilibrio. Excelente nariz, cítricos intensos y notas terrosas, toque de flor azul y lías muy finas en su sitio. Muy buena concentración en boca, perfecto equilibrio entre amargor y acidez, vinoso, jugoso y largo.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 200.000.  
Consumo óptimo: Ya.

**Diez Siglos**

89/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 5,5€

Llamativa interpretación de la verdejo. Fresco, energético y largo. Manzana verde, notas de prado, flor blanca, hierbas de monte, pera verde, cespel cortado. En boca con chispa, potencia media pero con bastante empuje, sobre todo por su sorprendente acidez que le confiere persistencia y viveza en el final de la boca. Menos goloso que otros verdejos pero con una notable energía.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 250.000.  
Consumo óptimo: Ya.

**EL ALBAR LURTON**

❶ Año de fundación: 1998

☑ EL ALBAR LURTON. Cmn. Magarín.  
47529 Villafranca del Duero (Valladolid)  
☎: 983 034030. Fax: 983 034040  
@ bodega@jflurton.es  
www.jflurton.es  
Pers. contacto: Tomas Vega

Director general: François Lurton

Director técnico: Jesús Jiménez

Enólogo: Juan José Parra

Viticultura: Jesús Jiménez

Director comercial: Tomás Vega

Producción media: 500.000 l.

Barricas: 280 de 225, 600 y 110 litros. Roble: francés

Viñedo propio: 30 has.

**Hermanos Lurton**

87/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 6,5€

Bien trabajado, expresión media pero buena finura y rico toque vegetal, hierba recién cortada, notas florales, baya blanca, anís de fondo. Buena acidez, concentración media, fresco en el paso final.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 300.000.  
Consumo óptimo: Ya.

**Camino del Puerto**

83/100

2011 **☞ Blanco Rueda Verdejo** 4€

Correcto, franco, bastante fresco. Llamativa acidez en boca, toque mineral, algo corto pero, mientras mantenga la acidez, placentero.  
Variedades: Verdejo, sauvignon y viura.  
Botellas: 90.000.  
Consumo óptimo: Ya.

**Hermanos Lurton**

87/100

2011 **☞ Blanco Rueda sauvignon** 7€

Este vino deja entrever mucha experiencia técnica. El equipo se lo ha ganado a pulso trabajando un estilo sauvignon de estilo internacional pero también con claras reminiscencias a la tierra de la Meseta en la que nace. Fino vegetal, equilibrado, buena fruta. En boca ligero, fácil de tomar; un vino placentero.  
Variedades: sauvignon blanc. Botellas: 18.000.  
Consumo óptimo: Ya.

**Hermanos Lurton Cuesta de Oro**

88/100

2008 **☞ Blanco Rueda Verdejo fermentado y criado en barrica** 18€

Si le gusta el verdejo con roble, este vino está en su punto: maduro, equilibrado, graso, expresivo, lías, crocante, fruta blanca confitada. Seco y mineral final.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 12.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## EMINA RUEDA

① Año de fundación: 2007

EMINA RUEDA. Ctra. Medina del Campo-Olmedo, Km. 1,5. 47400 Medina del Campo (Valladolid)

☎: 983 803346. Fax: 902 430189

@ eminarueda@emina.es

🌐 www.emina.es

Enoturismo: Visitas guiadas y gastrobar

Pers. contacto: Remi Sanz

Director general: Carlos Moro

Enólogo: Félix González

Director comercial: Javier Cornadó

Producción media: 750.000 l.

Barricas: 50. Roble: francés

Viñedo propio: 93 has. de 15 a 20 años

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| <b>Emina Rueda</b> | <b>86/100</b>  |
| 2011               | 🍷 Blanco Rueda |
|                    | 3,3€           |

Muy equilibrado, varietal, boca suave, buena expresión de lías. En boca buenas notas vegetales, cítricos maduros, peso medio. Un blanco clase 'rueda' de notable calidad.

Variedades: Verdejo (30%) y viura (10%). Botellas: 350.000.

Consumo óptimo: Ya.

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| <b>Emina Verdejo</b> | <b>88/100</b>          |
| 2011                 | 🍷 Blanco Rueda Verdejo |
|                      | 3,5€                   |

Es curioso en una añada potente como 2011 y más bien calurosa esta bodega nos brinde un vino bastante fino, con una nariz expresiva, muy llevada por notas terrosas, lías y toques florales. En boca muy equilibrado, fino amargor; interesante el toque seco pero agradable en el paso final.

Variedades: Verdejo. Botellas: 850.000.

Consumo óptimo: Ya.

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| <b>Emina Prestigio</b> | <b>89/100</b>          |
| 2011                   | 🍷 Blanco Rueda Verdejo |
|                        | 5,7€                   |

Nariz muy varietal, gusta mucho la expresión de pepitas de manzana, luego piel de pomelo, una sensación mineral potente; muy buen trabajo con las lías, que apenas se notan pero que hasta cierto punto sustentan el buqué, sofisticado y elegante. En boca ligero, pulido, finamente amargo, buen equilibrio de principio a fin. Será interesante observar su evolución, suponemos que ganará en intensidad sobre el paladar.

Variedades: Verdejo.

Consumo óptimo: Ya.

## Emina Selección Personal Carlos Moro

88/100

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 2009 | 🍷 Blanco Rueda fermentado en barrica |
|      | 14,95€                               |

Muy maduro, concentrado, fruta confitada, monte bajo y hierbas. Graso en boca, con peso, buen punto de madurez también en el paso final.

Variedades: Verdejo. Botellas: 12.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## ESTANCIA PIEDRA

① Año de fundación: 1998

ESTANCIA PIEDRA. Ctra. Toro-Salamanca, km. 5. 49800 Toro (Zamora)

☎: 980 693900. Fax: 980 693901

@ piedra@estanciapietra.com

🌐 www.estanciapietra.com

Director general: Inma Cañibano

Producción media: 250.000 l.

Barricas: 600. Roble: francés y americano

Viñedo propio: 62 has. de 40 años

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Piedra Verdejo</b> | <b>86/100</b>          |
| 2011                  | 🍷 Blanco Rueda Verdejo |

Fino, conseguido, más bien un verdejo de tipo amable que un carácter con mucha chispa, pero buena expresión varietal, anís, hierbas y pomelo maduro. En boca casi cremoso, tacto graso, fino balsámico.

Variedades: Verdejo.

Consumo óptimo: Ya.

## FÉLIX LORENZO CACHAZO

① Año de fundación: 1946

FELIX LORENZO CACHAZO. Ctra. Medina del Campo, km. 9. 47220 Pozaldez (Valladolid)

☎: 983 822008 // 983 822176. Fax: 983 822008

@ bodegas@cachazo.com

🌐 www.cachazo.com

Enoturismo: No

Pers. contacto: Rita Heras

Director general: Félix Lorenzo Cachazo

Enólogo: Ángela Lorenzo

Director comercial: Eduardo Lorenzo Eras

Producción media: 750.000 l.

Barricas: 100. Roble: americano y francés

Viñedo propio: 25 has. de media de 30 años

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| <b>Carrasviñas</b> | <b>87/100</b>          |
| 2011               | 🍷 Blanco Rueda Verdejo |
|                    | 6€                     |

Buena concentración en boca, muy varietal, equilibrio entre nariz y paladar. También en este vino se nota que se busca un estilo auténtico, controlado y disciplinado. Muy buena nariz, notas florales, basado en un rico toque de anís y hierbas aromáticas. Cáscara de pomelo y flor blanca. En boca con chispa, buen punto de amargor, concentración media, ni pizca de levaduras.

Variedades: Verdejo. Botellas: 350.000.

Consumo óptimo: Ya.

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| <b>Carrasviñas Brut</b> | <b>84/100</b>           |
|                         | 🍷 Blanco Rueda Espumoso |

Siempre figura entre los mejores espumosos de la DO, aunque padezca un perlage bastante agresivo. Conserva bien el carácter varietal de la uva, mientras la nariz parece conseguida en boca resulta algo rudo.

Variedades: Verdejo. Botellas: 12.000.

Consumo óptimo: Ya.

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| <b>Manía 88/100</b> |                        |
| 2011                | 🍷 Blanco Rueda Verdejo |
|                     | 7€                     |

Compleja nariz, notas de piedra mojada, hierbas de monte, flores blancas, albaricoque, cáscara de cítricos, melocotón, notas saladas, vigoroso, terroso, potente; textura glicérica.

Variedades: Verdejo. Botellas: 40.000.

Consumo óptimo: Ya.

## FERNANDO MOYA

① Año de fundación: 1991

FERNANDO MOYA. C/ de la Estación. Cabezón de Pisuerga (Valladolid)

☎: 983 500003

@ fernando@bodegasfernandomoya.com

🌐 www.bodegasfernandomoya.com

Enoturismo: Sí

Director general: Fernando Moya Tejeda

Enólogo: Serafin Moya Tejeda

Producción media: 600.000 l.

Viñedo propio: 95 has. de 30 años

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| <b>Luzlago</b> | <b>85/100</b>          |
| 2011           | 🍷 Blanco Rueda Verdejo |
|                | 2,95€                  |

Aromático, expresivo, caramelo de menta y eucalipto, luego cítrico maduro. En boca tiene juego, pero el final es algo corto.

Variedades: Verdejo. Botellas: 25.000.

Consumo óptimo: Ya.

## FÉLIX SANZ

① Año de fundación: 1934

FÉLIX SANZ. Ronda Aradillas, s/n. 47490 Rueda (Valladolid)

☎: 983 868044. Fax: 983 868133

@ pedidos@bodegasfelixsanz.es

🌐 www.bodegasfelixsanz.es

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| <b>Viña Cimbrón</b> | <b>88/100</b>          |
| 2011                | 🍷 Blanco Rueda Verdejo |
|                     | 5,5€                   |

Notas lácteas, toques finamente dulces, flor blanca, fruta amarilla, fino fondo de notas de tierra mojada, hierbas de monte, hinojo; serio, potente y expresivo en boca, buena concentración.

Variedades: verdejo.

Consumo óptimo: Ya.

## FINCA CASERÍO DUEÑAS

① Año de fundación: 2000

FINCA CASERÍO DE DUEÑAS. Ctra. CL-602 (Medina del Campo-Nava del Rey)

km. 50,2. 47465 Villaverde Medina (Valladolid)

☎: 91 5006000. Fax: 91 5006006

@ barcelo@habarcelo.es

🌐 www.habarcelo.es

Pers. contacto: Gema García Muñoz

Director general: Javier Barceló

Director técnico: Philippe Dardenne

Viticultura: Miguel Ángel González

Director comercial: José Luis Díaz

Producción media: 150.000 l.

Viñedo propio: 60 has. has.

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| <b>Viña Mayor</b> | <b>87/100</b>          |
| 2011              | 🍷 Blanco Rueda Verdejo |
|                   | 5,5€                   |

Aroma fresco, flores blancas, hierbas verdes, notas de cítricos. Boca frutoso, con buena acidez y un fino amargor.

Variedades: Verdejo.

Consumo óptimo: Ya.

|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| <b>Viña Mayor</b> | <b>89/100</b>                  |
| 2010              | 🍷 Blanco Rueda Verdejo barrica |
|                   | 9,5€                           |

Aroma intenso de fruta blanca, albaricoque, melocotón, hierbas de tocador, ligeramente especiado. Boca grasa, potente, con recuerdos de fruta madura.

Variedades: Verdejo.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## GARCIARÉVALO

① Año de fundación: 1991  
 (B) GARCIARÉVALO. Plaza San Juan, 4.  
 47230 Matapozuelos (Valladolid)  
 ☎: 983 832914. Fax: 983 832986  
 @ garciarevalo@garcia-revalo.com  
 🌐 www.garcia-revalo.com

### Tres Olmos 88/100

2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo

Elegante y franca nariz, notas de prado, luego finos toques terrosos junto a notas de flor blanca, bayas blancas, hierbas de tocador. En boca fluido, cuerpo medio, suave y equilibrado, acidez media.  
 Variedades: Verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

## GRUPO YLLERA

① Año de fundación: 1972  
 (B) GRUPO YLLERA. Ctra. Madrid -  
 Coruña, Km. 173,5. 47490 Rueda  
 (Valladolid)  
 ☎: 983 868097.  
 Fax: 983 868177  
 @ grupoyllera@grupoyllera.com  
 🌐 www.grupoyllera.com  
 Director general: Carlos Yllera  
 Enólogo: Ramón Martínez  
 Viticultura: Eloy Álvarez  
 Director comercial: Roberto García

### Yllera Vendimia Nocturna 85/100

2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo

Fácil, comercial, limpio, directo. Conseguida boca, muy fresca y alegre, toque de lías y gominolas en el paso final. Intensidad media en nariz.  
 Variedades: Verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Viña Cantosán 86/100

2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo 3,55€

Equilibrado, fino, buena fusión de notas vegetales y fruta. Boca alegre, viva, con un ligero fondo amargo.  
 Variedades: 100% Verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Bracamonte 87/100

2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo

Un rueda con encanto. Expresiva boca, pero reducido el toque amargo; en lugar de eso, tacto graso, buena concentración, finos salados. En nariz mucha madurez de fruta blanca y amarilla y lías dulces.  
 Variedades: 100% Verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Bracamonte Verdejo Superior 88/100

2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo

Un verdejo trabajado muy hacia la concentración y el peso; tal vez se ha resentido algo su frescura pero desde luego es intenso, expresivo, con un tacto ligeramente graso en boca. Elegante acidez, perfecto final amargo. Buen perfil mineral y cítrico en nariz.  
 Variedades: 100% Verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Tierra Buena 84/100

2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo

Suave, vinoso, bastante dominado por las lías. En boca expresión discreta pero muy franco, mineral en el paso final.  
 Variedades: Verdejo, viura, sauvignon blanc.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Cantosán Brut 84/100

☞ Rueda Espumoso

Bien trabajado el vino base, buen fondo de lías dulces. Atractiva nariz, notas de bollería, crema de vainilla; si no fuera por un carbónico excesivo sería un vino espumoso muy bueno, pero aún así, da placer.  
 Variedades: 100% Verdejo criado durante 24 meses.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Cantosán Reserva Especial 87/100

☞ Rueda Espumoso

Parece que esta bodega ya se preocupa a fondo por la calidad de sus espumosos. Éste da alegría pero también se presenta como un espumoso serio, con cuerpo, vino base de calidad, finas lías y un carbónico disciplinado. Enhorabuena.  
 Variedades: 100% Verdejo criado durante 48 meses.  
 Consumo óptimo: Ya.

## MARQUÉS DE RISCAL

① Año de fundación: 1972  
 (B) HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL, SL. Ctra. N-VI, Km. 172,6. 47490 Rueda (Valladolid)  
 ☎: 983 868029. Fax: 983 868563  
 @ marquesderiscal@marquesderiscal.com  
 🌐 www.marquesderiscal.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Esther Gutiérrez  
 Presidente: Alejandro Aznar Sainz  
 Director técnico: Francisco J. Hurtado de Amézaga  
 Director comercial: José Luis Muguero (director comercial)  
 Barricas: 2.125. Roble: americano (1.600) y francés Allier (525)  
 Viñedo propio: 205 has. y 250 has. controladas

### Marqués de Riscal Verdejo 89/100

2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo 6,95€

A pesar de su producción, se mantiene firme en sus niveles de calidad. El equilibrio está muy trabajado, muy varietal y buena fruta, manzana verde, pepitas de fruta blanca. Llamativo el discreto pero muy fino toque floral, buena madurez, casi tiene un carácter dulce en el fondo del buqué. En boca buen balance, peso medio, elegante, sabroso, pulido por la base de lías y muy buen final. Por su frescura todavía tendrá una buena proyección durante los próximos meses.  
 Variedades: Verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Marqués de Riscal Finca Montico 91/100

2010 ☞ Blanco Rueda Verdejo 13,5€

Un gran verdejo, muy expresivo, la madurez perfectamente llevada, ningún exceso, todo en armonía; albaricoque, pera, papaya, luego un fino toque de baya negra. En boca tacto potente, textura jugosa, elegante acidez que conjuga muy bien con las lías. Serio.  
 Variedades: Verdejo.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Marqués de Riscal sauvignon 89/100

2011 ☞ Blanco Rueda sauvignon 9€

Uno de los mejores sauvignons de esta añada. Gran despliegue de aromas varietales

como baya blanca, caramelo de hierbas, jara-be de hierbas, balsámicos, fino toque exótico, cítricos muy maduros, agradable fondo de minerales, notas de prado, flor blanca. En boca se muestra elegante, el centro concentrado, todo llevado por una frescura envidiable y una persistencia más que notable. Un estilo comercial de alto nivel.  
 Variedades: sauvignon blanc.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Marqués de Riscal Limousin 88/100

2009 ☞ Blanco verdejo fermentado en barrica 14€

Expresivo, potente, concentrado, fruta amarilla, orejón, frutos secos. En nariz manda la madera pero tiene mucha clase, con bastante bollería y notas de fuego.  
 Variedades: Verdejo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## HERMANOS DEL VILLAR

① Año de fundación: 1995  
 (B) HERMANOS DEL VILLAR, SL. C/ Zarcillo, s/n. 47490 Rueda (Valladolid)  
 ☎: 983 868904.  
 Fax: 983 868905  
 @ info@orodecastilla.com  
 🌐 www.orodecastilla.com  
 Enoturismo: Sí, previa cita  
 Director general: Pablo del Villar Igea  
 Enólogo: Alberto Martínez Ortega  
 Viticultura: José María Sánchez  
 Director comercial: José Luis Curiel  
 Producción media: 580.000 l.  
 Barricas: 40. Roble: francés allier (80%) y rumano (20%)  
 Viñedo propio: 102 has. has. de 20 años

### Oro de Castilla 88/100

2011 ☞ Blanco Rueda Verdejo 6,5€

Mucha boca y un buqué bien equilibrado, lías, toque de fruta exótica, mazapán, anís y cítricos sobre un fondo herbáceo. En boca peso medio, con un buen punto amargo. Acidez bien integrada. Parece que a este productor le van bien las añadas calurosas: sabe aprovechar las condiciones extremas, sacando vinos concentrados y muy varietales. Se agradece.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 480.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## Oro de Castilla 85/100

|      |                          |      |
|------|--------------------------|------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda sauvignon | 7,1€ |
|------|--------------------------|------|

Un estilo de sauvignon muy perfumado, inusual en este productor. Desde luego es expresivo y bastante elegante. En boca más bien ligero.  
Variedades: sauvignon. Botellas: 35.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## IMPERIALES

① Año de fundación: 1998  
 ☑ IMPERIALES. Ctra. Madrid-Irún, km.171. 9370 Gumiel de Izán (Burgos)  
 ☎: 947 544070. Fax: 947 525759  
 @ direccion@bodegasimperiales.com  
 ☎ www.bodegasimperiales.com

## Abadía de San Quirce 89/100

|      |                        |  |
|------|------------------------|--|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo |  |
|------|------------------------|--|

Finas notas de lías, fruta blanca madura, hierbas aromáticas; en boca consistente, con garra, elegante, con estructura, muy equilibrado, tacto intenso, buena frescura, largo.  
Variedades: Verdejo.  
Consumo óptimo: Ya.

## JAVIER SANZ VITICULTOR

① Año de fundación: 1999  
 ☑ JAVIER SANZ VITICULTOR. C/ San Judas, 2. 47491 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 816669. Fax: 983 816639  
 @ bodega@jsviticulor.com  
 ☎ www.jsviticulor.com  
 Pers. contacto: Óscar Armenteros  
 Director general: Fco. Javier Sanz Cantalapiedra  
 Enólogo: Santiago de Íscar  
 Director comercial: Oscar Armenteros  
 Producción media: 500.000 l.  
 Viñedo propio: 104 has. de 30 años de media

## Villa Narcisa 87/100

|      |                        |       |
|------|------------------------|-------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo | 6,50€ |
|------|------------------------|-------|

Fiable, expresivo, siempre dando placer. Esta marca representa un estilo semi clásico con mucha boca, buena concentración y el típico amargor y vegetal de la variedad. Tal vez no brilla por tener demasiada frescura: esta edición muestra una acidez más bien discreta, pero la suma de componentes en boca –el terruño, las lías y el peso– hacen de él un

representante fiel de las posibilidades de esta uva.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 60.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## VI863 90/100

|      |                        |     |
|------|------------------------|-----|
| 2010 | ☞ Blanco Rueda Verdejo | 18€ |
|------|------------------------|-----|

Un verdejo que rompe esquemas. Procede una viña prefiloxérica plantada hace siglo y medio, con una mezcla de clones auténticos. El conjunto resulta sorprendentemente fino y elegante, mostrando ya una perfecta madurez con sus toques amielados y fruta blanca en sazón, hierbas aromáticas, notas de monte bajo y cal mojada. En boca suave pero concentrado, nos parece un vino perfecto para comer. Está llegando a su punto óptimo.  
Variedades: Verdejo sobre lías.  
Botellas: 4.729.  
Consumo óptimo: Ya.

## Rey Santo 89/100

|      |                |    |
|------|----------------|----|
| 2011 | ☞ Blanco joven | 3€ |
|------|----------------|----|

Muy buena expresión varietal, buen equilibrio entre hinojo, laurel, notas de paja seca y gominolas, zumo de baya blanca. En boca notas terrosas, buena textura, tiene estructura y profundidad.  
Variedades: Verdejo y Rueda.  
Consumo óptimo: Ya.

## Villa Narcisa 86/100

|      |                          |       |
|------|--------------------------|-------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda sauvignon | 6,50€ |
|------|--------------------------|-------|

Muy buena boca, curiosa fusión de sensaciones de cremosidad madura y una sofisticada acidez. Muy buen final, notas terrosas de cal y canto. En nariz más discreto pero con un sutil toque varietal.  
Variedades: sauvignon. Botellas: 25.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## JORGE ORDOÑEZ&CO

① Año de fundación:  
 ☑ JORGE ORDOÑEZ&CO. Bartolomé Esteban Murillo, 11. 29700 Velez (Málaga)  
 ☎: 952 504 706. Fax: 951 284 796  
 @ office@jorge-ordonez.es

## Nisia 91/100

|      |                        |        |
|------|------------------------|--------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo | 11,25€ |
|------|------------------------|--------|

Notable verdejo elaborado por el equipo de Jorge Ordoñez. Se trata de uno de los vinos blancos más atractivos de Castilla y León de

este año. Opulenta nariz de fruta madura, gran expresión de cítricos como pulpa de pomelo. Finas notas de lías fundidas con toques florales y hierbas discretamente balsámicas. Lo fuerte de este blanco, sin embargo, es su carácter mineral de notas salinas e impresiones de piedra mojada. Concentrado y con potencia en boca, muy sabroso y persistente.  
Variedades: Verdejo.  
Consumo óptimo: Ya.

## JOSÉ PARIENTE

① Año de fundación: 1998  
 ☑ JOSÉ PARIENTE. Ctra. Rueda, Km.2,5. 47491 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 816600.  
 Fax: 983 816620  
 @ info@josepariente.com  
 ☎ www.josepariente.com  
 Enoturismo: Visitas con cita previa  
 Pers. contacto: Martina Prieto Pariente  
 Director general: Victoria Pariente  
 Enólogo: Victoria Pariente  
 Viticultura: Leticia Carrera  
 Barricas: 70. Roble: francés  
 Viñedo propio: 43 has.

## José Pariente 89/100

|      |                        |       |
|------|------------------------|-------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo | 8,50€ |
|------|------------------------|-------|

Un trabajo muy respetuoso con la variedad. Gran expresión cítrica, magnífico toque terroso, noble acidez, llamativo el gran fresco y complejo final.  
Variedades: Verdejo.  
Consumo óptimo: Ya.

## José Pariente 87/100

|      |                          |       |
|------|--------------------------|-------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda sauvignon | 8,50€ |
|------|--------------------------|-------|

Mucha frescura, buen equilibrio, trabajo técnico perfecto, pero echamos en falta algo la expresión varietal. Fruta amarilla y notas minerales en un bueno y maduro final.  
Variedades: sauvignon blanc.  
Consumo óptimo: Ya.

## José Pariente 89/100

|      |                                |        |
|------|--------------------------------|--------|
| 2009 | ☞ Blanco Rueda Verdejo barrica | 14,50€ |
|------|--------------------------------|--------|

Buen nivel, muy buen trabajo con las lías en este fermentado. M madurez disciplinada, notas dulces crocantes, bollería, uva de mesa confitada, sabroso, graso, persistencia media.  
Variedades: Verdejo.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

## LA COLECCIÓN DE VINOS

① Año de fundación: 2005  
 ☑ LA COLECCIÓN DE VINOS. C/ Oro, 24. Nave 7. PI San Cristóbal. 47012 Valladolid  
 ☎: 983 271595. Fax: 983 271608  
 @ info@lacolecciondevinos.com  
 ☎ www.lacolecciondevinos.com  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Lorenzo Baz Poncela  
 Producción media: 500.000 l.  
 Viñedo propio: 40 has. de más de 15 años

## Oter de Cillas 86/100

|      |                        |       |
|------|------------------------|-------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo | 3,95€ |
|------|------------------------|-------|

Amable, suave, buena expresión varietal en nariz, buen toque de terruño. Fina la boca, acidez media.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 200.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## I494 84/100

|      |                |    |
|------|----------------|----|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda | 3€ |
|------|----------------|----|

Discreta nariz pero una boca bastante sabrosa y potente. Sorprendente el intenso color, que avisa de que el vino está casi en su punto.  
Variedades: Verdejo y sauvignon blanc.  
Botellas: 200.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## LA SOTERRAÑA

① Año de fundación: 2006  
 ☑ LA SOTERRAÑA. Ctra. N-601, Km. 151. 47410 Olmedo (Valladolid)  
 ☎: 983 601026. Fax: 983 601026  
 @ info@bodegaslasoterrana.com  
 ☎ www.bodegaslasoterrana.com  
 Pers. contacto: Silvia Voica  
 Director general: Aníbal Asensio  
 Enólogo: José Lorenzo Tejedor de Prada  
 Director comercial: Juan José Aragón  
 Producción media: 1.000.000 l.  
 Barricas: Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 80 has. de 25 años

## Eresma 83/100

|      |                        |    |
|------|------------------------|----|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo | 8€ |
|------|------------------------|----|

Nariz fresca, viva, agradable; fruta blanca, notas de pera madura. Buen punto de acidez en boca.  
Variedades: Verdejo. Botellas: 30.000.  
Consumo óptimo: Ya.

|                |                              |
|----------------|------------------------------|
| <b>V&amp;R</b> | 82/100                       |
| 2011           | ☞ Blanco Rueda Verdejo 5,25€ |

Un estilo comercial de calidad correcta, mucha fruta madura, algún toque exótico. En boca suave, lineal.

Variedades: Verdejo. Botellas: 60.000.  
Consumo óptimo: Ya.

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| <b>77 (Sietesiete)</b> | 83/100               |
| 2011                   | ☞ Blanco Rueda 3,75€ |

Rueda correcto, un conjunto entre fruta amarilla, gominola blanca y notas herbáceas. En boca suave, peso medio.

Variedades: Verdejo y Viura. Botellas: 60.000.  
Consumo óptimo: Ya.

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| <b>Eresma</b> | 87/100                      |
| 2011          | ☞ Blanco Rueda Sauvignon 8€ |

Potente sauvignon que sorprende por su gran carácter terroso, notas de cal mojada, cascajos, minerales salados, uva blanca macerada y un toque de nuez moscada. Más fino en boca pero equilibrado y bien sabroso. Como muchos elaboradores estamos de acuerdo que 2011 ha sido un año bastante excepcional para los sauvignones, nos parece importante que un Rueda Sauvignon se tenga que distinguir del aluvión de sauvignones de todo el mundo y lo pueda hacer en este año por un lado por potencia y por el otro a través de su concentración.

Variedades: Sauvignon. Botellas: 15.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2009.

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>Eresma ferm. barrica</b> | 84/100                               |
| 2009                        | ☞ Blanco Rueda Verdejo (barrica) 15€ |

Un conjunto amable, suave, maderas ya muy limadas. En boca sorprendentemente ligero, fácil de tomar.

Variedades: Verdejo. Botellas: 5.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## LIBERALIA ENOLÓGICA

- ① Año de fundación: 2000  
 ☐ LIBERALIA ENOLÓGICA, S.L. C/  
 Camino del Palo, s/n. Apart.11. 49800 Toro  
 (Zamora)  
 ☎: 980 692571. Fax: 980 692571  
 @ byvliberalia@hotmail.com  
 🌐 www.liberalia.es  
 Pers. contacto: Silvia Garzón  
 Director general: Juan Antonio Fernández

Enólogo: Silvia García González  
 Viticultura: Ángel Domínguez García  
 Director comercial: Beatriz Fernández Pujo

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| <b>Enebral</b> | 90/100                      |
| 2011           | ☞ Blanco Rueda Verdejo 5,5€ |

Atractivo, equilibrado, muy varietal, gran fruta blanca y amarilla, zumo de uva, complejas notas de hierbas de monte, piedra mojada, expresivas hierbas; tacto fluido, denso, casi cremoso, tiene mucho juego en boca, la acidez resulta muy bien integrada. En boca serio, muchos matices herbáceos, muy persistente.

Variedades: Verdejo. Botellas: 10.000.  
Consumo óptimo: Ya.

## MARTÍN BERDUGO

- ① Año de fundación: 2000  
 ☐ MARTÍN BERDUGO. Camino de la  
 Colonia, s/n. 9400 Aranda de Duero  
 (Burgos)  
 ☎: 947 506331. Fax: 947 506602  
 @ bodega@martinberdugo.com  
 🌐 www.martinberdugo.com  
 Enoturismo: Vistas concertadas  
 Director general: Antonio Díez Martín  
 Enólogo: Antonio Díez Martín  
 Viticultura: Raúl García García  
 Director comercial: José Antonio Velasco del Val

|                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| <b>Martín Berdugo</b> | 84/100                       |
| 2010                  | ☞ Blanco Rueda Verdejo 7,96€ |

Tal vez le falte algo de intensidad pero desde luego el conjunto es atractivo. Sutil toque de manzana, de pepitas, mucha frescura, flores blancas. En boca suave, buen punto de acidez, persistencia algo limitada.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 15.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## MENADE

- ① Año de fundación: 2005  
 ☐ MENADE. Cuatro Calles, s/n. 47490 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 103223. Fax: 983816561  
 @ info@sitiosdebodega.com  
 🌐 www.sitiosdebodega.com  
 Pers. contacto: Marta González  
 Enólogo: Richard Sanz

Viticultura: Marco Antonio Sanz  
 Director comercial: Alejandra Sanz Martín  
 Producción media: 562.000 l.  
 Viñedo propio: 60 has.

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| <b>Menade</b> | 91/100                    |
| 2011          | ☞ Blanco Rueda Verdejo 7€ |

Los hermanos Sanz se vuelven a colocar en la cima de calidad de Rueda con esta edición 2011 de su ya famoso Menade. Intenso, vivo, sutil, carácter muy varietal; notas intensas de hinojo y hierbas de monte bajo, mucho mineral, notas de cascajo, una fruta perfectamente perfilada, un fino toque de exóticos como fondo para mucha fruta blanca y el clásico destello de anís. Sabroso, concentrado, potente y muy largo.

Variedades: Verdejo ecológico. Botellas: 400.000.  
Consumo óptimo: Ya.

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| <b>Menade</b> | 90/100                      |
| 2011          | ☞ Blanco Rueda Sauvignon 8€ |

Este sauvignon muestra otra vez la calidad de la añada 2011 para esta variedad. Combina a la perfección frescura, concentración continental y un carácter especiado muy conseguido. Vegetales como hierbas medicinales y de monte bajo, uva blanca macerada, notas de mazapán y también hinojo. La boca sabrosa, potente, muy limada, con un finísimo punto de acidez en la fase final.

Variedades: Sauvignon Blanc (Ecológico). Botellas: 80.000.  
Consumo óptimo: Ya.

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| <b>Menade Dulce</b> | 87/100                      |
| 2011                | ☞ Blanco Rueda Sauvignon 8€ |

Como siempre un vino fiable, con más carácter terroso que otros años; lejos de ser empalagoso nos da un perfil suave y muy equilibrado, con un agradable final de pera confitada.  
 Variedades: Sauvignon Blanc. Botellas: 12.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## MOCÉN

- ① Año de fundación: 1989  
 ☐ MOCÉN. C/ Arribas, 7 - 9. 47490 Rueda (Valladolid)  
 ☎: 983 868533. Fax: 983 868514  
 @ info@bodegasantano.com  
 🌐 www.bodegasantano.com

Pers. contacto: Antonio Álvarez  
 Director general: Ángel Vaquero Sánchez  
 Enólogo: José Andrés Notario Nieves  
 Viticultura: Francisco Martín  
 Producción media: 3.000.000 l.  
 Barricas: 3.000. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 300 has. de 12 años

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| <b>Mocén</b> | 87/100                   |
| 2011         | ☞ Blanco Rueda Sauvignon |

Buen trabajo, un sauvignon con cuerpo. En nariz se muestra llevado por las lías, el carácter terroso, los caramelos de hierbas, el fondo balsámico, flor azul y un curioso toque de corteza seca. En boca potente, buena expresión mineral, frescor, persistencia media.

Variedades: Sauvignon Blanc.  
Consumo óptimo: Ya.

|              |                |
|--------------|----------------|
| <b>Mocén</b> | 85/100         |
| 2011         | ☞ Blanco Rueda |

Un rueda fresco, animado, ligero y bien equilibrado. Buen conjunto de cítricos y lías sin llegar al lado exótico; agradable el toque vegetal del final de boca.

Variedades: Verdejo, Viura.  
Consumo óptimo: Ya.

|              |                        |
|--------------|------------------------|
| <b>Mocén</b> | 89/100                 |
| 2011         | ☞ Blanco Rueda Verdejo |

Muy buen trabajo sobre este verdejo. Gran boca, buena, rica y golosa expresión de fruta amarilla tirando algo a fruta exótica. Fino toque mineral, las lías muy bien integradas. Tacto graso en boca que tal vez hace resentirse un poco la acidez, pero el conjunto, como gana por el rico toque de amargor, mantiene la frescura. Vinoso, floral y mineral en nariz, el equipo técnico ha sabido sacar una elegante pero no demasiado moderna expresión de verdejo. Esto lo entendemos, claro está, como un pipero.

Variedades: Verdejo.  
Consumo óptimo: Ya.

## MONTEABELLÓN

- ① Año de fundación: 2000  
 ☐ MONTEABELLÓN, S.L. C/ Calvario,  
 s/n. 9318 Nava de Roa (Burgos)  
 ☎: 947 550000. Fax: 947 550219  
 @ info@monteabellon.com  
 🌐 www.monteabellon.com  
 Enoturismo: No

Pers. contacto: José Félix Nieto  
 Director general: Juan Manuel García  
 Director técnico: Fernando García  
 Enólogo: Isaac Fernández  
 Director comercial: Juan Manuel García

## Monteabellón Verdejo 87/100

2011 5,5€

Un buen ejemplo de cómo se puede ejecutar el trabajo con la verdejo consiguiendo expresividad y concentración sin tener que recurrir a altos grados alcohólicos. Con 12,5 figura entre los verdejos más ligeros pero desde luego no de los más flojos. Fino en nariz, elegante, vivo, gran expresión de hierbas, fino y grato fondo medicina, toque punzante. Boca ligera pero con juego, sabroso, jugoso, final atractivo con notas de manzana y pomelo. Variedades: Verdejo. Botellas: 60.000. Consumo óptimo: Ya.

## MONTE BLANCO

① Año de fundación: 2010  
 (B) MONTE BLANCO. Ctra. Valladolid, Km. 24,5. 47239 Serrada (Valladolid)  
 T: 941 310295. Fax: 941 310832  
 @ info@bodegas-monteblanco.es  
 www.bodegas-monteblanco.es  
 Director general: Emilio Restoy  
 Director técnico: Rodolfo Bastida  
 Enólogo: Eduardo de Íscar  
 Producción media: 3.600.00 l.  
 Viñedo propio: 282 has.

## Monte Blanco 88/100

2011 5,32€

Aroma franco de fruta blanca, toque floral, herbáceos frescos, ligeramente terroso. En boca vivo, elegante acidez, tacto suave, equilibrado. Buena intensidad, persistente, mineral en el final. Variedades: Verdejo. Botellas: 600.000. Consumo óptimo: Ya.

## NAIA

① Año de fundación: 2002  
 (B) NAIA. Camino San Martín, s/n. 47491 La Seca (Valladolid)  
 T: 91 5942076. Fax: 983810645  
 @ info@bodegasnaia.es  
 www.bodegasnaia.com

Enólogo: Eulogio Calleja  
 Producción media: 500.000 botellas  
 Barricas: 300. Roble: francés  
 Viñedo propio: 20 has. de más de 50 años

## K-Naia 88/100

2011

Un verdejo compacto, expresivo, con mucha vitalidad y una presencia en boca bastante notable. Brilla menos por la frutuosidad de siempre pero lo hace con notas de pieles de uva blanca macerada, nuez moscada, cal mojada, luego laurel e hinojo, caramelo de menta y un fondo que viene siendo típico de algunos sauvignones del centro de Francia: sudor de caballo pero en el sentido positivo. Concentrado, con un tacto muy intenso sobre la boca; no es un verdejo fácil, desde luego, pero en la línea de blancos con potencia nos parece el concepto perfectamente congruente. Variedades: Verdejo. Consumo óptimo: Ya.

## Naia 89/100

2011

Manzana madura, pera, frutillos blancos, lirios, fino fondo especiado, buen cuerpo, cierta estructura, elegante amargor, largo. Variedades: verdejo. Consumo óptimo: Ya.

## Naiades 95/100

2008

Muy sofisticado. Profundo, complejo, energético, con peso pero muy fresco, sutil mineralidad en boca. Muy elegante la nariz, mucha potencia, noble la madera con ese toque de ceniza y caja de puro en el paso final. Variedades: verdejo. Botellas: 40.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## NEO

① Año de fundación: 1999  
 (B) NEO, S.L. Ctra N-122, Km 274.5. 9391 Castrillo de la Vega (Burgos)  
 T: 947 514393. Fax: 947 515445  
 @ info@bodegasconde.com  
 www.bodegasconde.com  
 Pers. contacto: Iván Izquierdo Fernández  
 Director general: Javier Ajenjo Carazo  
 Enólogo: Isaac Fernández Montaña  
 Viticultura: Julio Conde  
 Director comercial: Javier Ajenjo Carazo

## Primer Motivo 88/100

2011 4€

Entendemos la calidad de este vino que se presenta muy expresivo, con intensidad tanto en boca como en nariz; pero, por otro lado, le vemos con un carácter comercial, eso sí, muy atractivo. Sobre todo en boca se impone un toque golosín de las lías que domina toda la fase final del paso de boca. En nariz golosina blanca y gominola, luego fruta blanca bien madura, carne de pomelo rosado, toque de anís y cierto fondo de bollería. También hacen acto de presencia ricas notas balsámicas. Variedades: Verdejo. Botellas: 40.000. Consumo óptimo: Ya.

## OSSIAN VIDES Y VINOS

① Año de fundación: 2005  
 (B) OSSIAN VIDES Y VINOS, S.L. C/ San Marcos, 5. 40477 Nieva (Segovia)  
 T: 696 159121. Fax: 921 594207  
 @ ossian@ossian.es  
 www.ossian.es  
 Director general: Javier Zaccagnini  
 Viticultura: Ismael Gozalo  
 Viñedo propio: 17 has. de viñas viejas

## Ossian Capital 96/100

2009 40€

Bueno, tal vez suena algo desmesurado pero nosotros nos atrevemos a manifestar que este vino –por lo menos de lo que hemos catado hasta hoy– se presenta como el mejor blanco de España. En cata ciega resulta muy difícil de catalogar presentando un carácter claramente atlántico y acercándose más a la borra que a cualquier otro origen europeo. Increíblemente complejo, gran fondo mineral, las maderas muy finas, la fruta amarilla seductora asistida por notas de flores marchitas y un sofisticado marco de pan tostado. Sublime en boca, con nervio, el tacto puede en cuestiones de intensidad con muchos tintos finalizando en un final vibrante, fresco hasta punzante en cierta manera. Es un chiquillo joven en plena fase desarrollo muscular y estará en su estado óptimo en cosa de un año. Si se quiere probar ya es absolutamente necesario decantarlo. Grande y muy sorprendente. Variedades: Verdejo de viñas viejas. Botellas: 1.200. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Quintaluna 90/100

2011

Llamativa nariz, hierbas de monte, balsámicos, notas minerales, buqué en su conjunto serio, cierto fondo terroso. En boca elegante, muy disciplinado, tacto fresco, vivo, buena acidez, gran final almizclado y hierbas aromáticas secas, con carácter. Consumo óptimo: Ya.

## PAGO TRASLAGARES

① Año de fundación: 2009  
 (B) PAGO TRASLAGARES. Autovía del Noroeste, Km. 166,4. Rueda (Valladolid)  
 T: 677 401681.  
 @ antonio@traslagares.com  
 www.traslagares.com  
 Pers. contacto: Antonio Martínez Olivares  
 Director general: Marta Gaona Pérez  
 Enólogo: Ana San Martín  
 Producción media: 250.000 l.  
 Viñedo propio: 35 has. de 20 años

## Traslagares 86/100

2011 5€

Verdejo de intensidad media, equilibrado, muy floral; uva blanca macerada, notas de enebros y curioso toque de corteza de pan. Tacto fresco, buen punto de acidez. Variedades: Verdejo. Botellas: 200.000. Consumo óptimo: Ya.

## PALACIO FRONTAURA

① Año de fundación: 2007  
 (B) PALACIO DE LOS FRONTAURA Y VICTORIA. Santiago, 17, 4º. (Valladolid)  
 T: 983 360284. Fax: 983 345546  
 @ info@bodegasfrontaura.es  
 www.bodegasfrontaura.es  
 Director general: Camino Pardo  
 Enólogo: Juan Martín-Hinojal  
 Producción media: 50.000 l.  
 Viñedo propio: 13 has. de 15 años

## Frontaura 84/100

2010 15€

Un rueda barrica suave, equilibrado, ni la madera ni la fruta destacan; en nariz fruta amarilla, bollería, cierto toque de hierbas aromáticas. En boca vinoso, madera bien integrada. Variedades: Verdejo. Botellas: 2.500.

## PEÑAFIEL

① Año de fundación: 2003  
 (B) PEÑAFIEL. Ctra. Nacional 122, km. 311. 47300 Peñafiel (Valladolid)  
 ☎: 983 881622. Fax: 983 881944  
 @ bodegaspenafiel@bodegaspenafiel.com  
 🌐 www.bodegaspenafiel.com

|                  |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| <b>Alba Miro</b> | <b>89/100</b>                       |
| 2011             | ☞ Blanco Rueda Verdejo <b>8,95€</b> |

Flor blanca, luego fruta, cítricos, fondo maduro, toque muy fino de miel blanca, hierbas medicinales, almizcle, buena concentración, equilibrado y finamente mineral. Consumo óptimo: Ya.

## POSTIGO VERGEL

① Año de fundación: 2008  
 (B) POSTIGO VERGEL. C/ Estación nº 12. 47300 Peñafiel (Valladolid)  
 ☎: 983 873019. Fax: 983 873019  
 @ tomas@tomaspostigo.es  
 🌐 www.tomaspostigo.es  
 Enólogo: Tomás Postigo

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| <b>Tomás Postigo</b> | <b>91/100</b>                  |
| 2009                 | ☞ Blanco Rueda Verdejo barrica |

Expresivo, maduro, intenso, cierto toque goloso (lías), buen fondo mineral terroso, laurel, hinojo, luego elegante y llamativa sensación de hidrocarburos. En boca bien armado, textura limada y glicérica, buena estructura, perfecto equilibrio, la acidez ya en segundo plano, fruta amarilla seca, orejones en el final. Variedades: Verdejo. Botellas: 14.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## PRADOREY

① Año de fundación: 2007  
 (B) PRADOREY. Ctra. A6, Km. 172,5. 47490 Rueda (Valladolid)  
 ☎: 983 444048. Fax: 983 868564  
 @ bodega@pradorey.com  
 🌐 www.pradorey.com  
 Director general: Fernando Rodríguez de Rivera Cremades  
 Director técnico: Ángel Luis Margüello  
 Enólogo: Francisco Martín  
 Director comercial: Carmen Orós

Barricas: 30. Roble: francés (70%) y caucáseo (30%)  
 Viñedo: 100 has. controladas de 30 años

## PradoRey Vendimia Seleccionada 87/100

|      |                        |
|------|------------------------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo |
|------|------------------------|

Mucha frescura, importante carácter vegetal, luego notas minerales y lías muy discretas. Fresco, equilibrado, casi punzante en boca; buena persistencia, peso medio. Elegante. Consumo óptimo: Ya.

## PradoRey Sauvignon 87/100

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Sauvignon <b>6,9€</b> |
|------|--------------------------------------|

Poco varietal pero muestra calidad; muy bien trabajada la fruta madura, pera manzana, ligeras reminiscencias de un estilo exótico, buen uso de la levadura que en este vino fácilmente se puede confundir con notas terrosas. Desde luego parece un vino todoterreno, incluso con notas terrosas en el buqué. En boca concentrado, muy buena acidez, notas como melón, mango, baya blanca y caramelo de hierbas en un buen final. Botellas: 7.000. Consumo óptimo: Ya.

## PR3 Barricas 84/100

|      |                                              |
|------|----------------------------------------------|
| 2008 | ☞ Blanco Rueda Verdejo barrica <b>17,05€</b> |
|------|----------------------------------------------|

Sorprendente frescura en este fermentado. Crocante, vainillas, bollería, corteza de pan, fruta amarilla. En boca consistencia media, buena frescura todavía. Variedades: Verdejo. Botellas: 10.000. Consumo óptimo: Ya.

## PROTOS

① Año de fundación: 2005  
 (B) PROTOS. Ctra. CL-610, km. 32,5. 47491 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 878011. Fax: 983878012  
 @ bodega@bodegasprotos.com  
 🌐 www.bodegasprotos.com  
 Enoturismo: No  
 Director general: Carlos Villar  
 Enólogo: José Carlos Guzmán Serrano  
 Viticultura: Esteban Velasco  
 Director comercial: José Antonio Díez  
 Producción media: 550000 l.  
 Barricas: 50. Roble: francés

## Protos 90/100

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo <b>5,3€</b> |
|------|------------------------------------|

Expresivo, intenso y concentrado como pocos; boca grasa, profunda, con juego y energía y, aun así, tacto complejo. Intensa la nariz, mucha expresión de hierbas y gran abanico de cítricos diversos. Gran persistencia. Variedades: Verdejo. Botellas: 650.000. Consumo óptimo: Ya.

## Protos 89/100

|      |                                             |
|------|---------------------------------------------|
| 2009 | ☞ Blanco Rueda Verdejo barrica <b>11,5€</b> |
|------|---------------------------------------------|

Vemos sensibilidad, equilibrio y armonía en este fermentado. Notas ligeramente amieladas, flor blanca marchita, hierbas medicinales y fruta amarilla. Boca grasa, madera bien integrada. Variedades: Verdejo. Botellas: 6.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## RED BOTTLE INT.

① Año de fundación: 2007  
 (B) RED BOTTLE INTERNATIONAL. C/ Rosales, 6. 9400 Aranda (Burgos)  
 ☎: 947 515884. Fax: 947 515 886  
 @ rbi@redbottleint.com  
 🌐 www.redbottleint.com  
 Director general: Alfonso Velasco  
 Enólogo: Ángel Luis Margüello  
 Director comercial: Luis Álvarez  
 Producción media: 150.000 l.

## Pluma Blanca 84/100

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo <b>4€</b> |
|------|----------------------------------|

Nariz muy aromática para un verdejo fácil, agradable, suave. Lías finas, gominola blanca, toque balsámico intenso. En boca lineal, ligero. Variedades: Verdejo. Botellas: 50.000. Consumo óptimo: Ya.

## ROBEAL

① Año de fundación: 2001  
 (B) ROBEAL. Ctra. de Anguix, s/n. 9300 Roa de Duero (Burgos)  
 ☎: 947 484706. Fax: 947 482817  
 @ info@bodegasrobeal.com  
 🌐 www.bodegasrobeal.com  
 Pers. contacto: Rodrigo Miñón  
 Director general: Julio Miñón Miñón  
 Enólogo: Félix Domingo y Rodrigo Miñón  
 Director comercial: Julio Alberto Miñón

## La Capilla 88/100

|      |                        |
|------|------------------------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo |
|------|------------------------|

Un verdejo complejo, potente, con carácter y muy buen equilibrio. Nos recuerda, en cierta manera, a los verdejos de antes, que no trabajaban tanto la fruta artificial, aunque el vino fuera mantenido sobre sus lías bastantes meses. No es un aspecto que tome protagonismo; aquí prevalecen notas terrosas como suelo calcáreo, muy bien combinado con las notas de anís y un cítrico bien maduro. Amargo, vivo y equilibrado en boca. Un verdejo auténtico. Consumo óptimo: Ya.

## RODRÍGUEZ SANZO

① Año de fundación: 2003  
 (B) RODRÍGUEZ SANZO, SL. C/ Manuel Azaña, 9. 47014 Valladolid  
 ☎: 983 150150. Fax: 983 150151  
 @ comunicacion@valsanzo.com  
 🌐 www.valsanzo.com  
 Director general: Javier Rodríguez

## Viña Sanzo sobre lías 87/100

|      |                                          |
|------|------------------------------------------|
| 2010 | ☞ Blanco Rueda Verdejo barrica <b>9€</b> |
|------|------------------------------------------|

Vino bien construido, con un uso de barrica bastante imponente. Notas de fuego, bollería, crocante. En boca potente, la madera mejor integrada en el paladar. Estructurado y largo. La acidez contrasta bien con la potencia y le dará todavía potencial de vida. Nos gusta más la grasa de la boca que la madera en nariz; aun así, un vino conseguido. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## SHAYA

① Año de fundación: 2008  
 (B) SHAYA. Ctra. de Aldeanueva del Codonal, s/n. 40462 Aldenua (Valladolid)  
 ☎: 968 435022. Fax: 968 716051  
 @ info@orowines.com | 🌐 orowines.com

## Shaya 90/100

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 2011 | ☞ Blanco Rueda Verdejo <b>10€</b> |
|------|-----------------------------------|

Muy franco, buena expresión varietal, fruta madura golosa bien arropada por las notas de hierbas y el fino toque floral, balsámicos, gominola blanca; la fina acidez todavía le confiere frescura. Potencia media sabroso final. Variedades: Verdejo. Botellas: 70.000. Consumo óptimo: Ya.

**SOLAR MUÑOSANCHO**

① Año de fundación: 1995  
 ☑ SOLAR DE MUÑOSANCHO. Plaza de la Olma, 3. 47491 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 394254. Fax: 983 372211  
 @ solar@solarmsancho.com  
 www.solarmsancho.com  
 Director general: M<sup>a</sup> Paz Nieto Cantalapiedra  
 Enólogo: Carlos González Huerta  
 Producción media: 125.000 l.  
 Viñedo propio: 70 has. de 25 años

**Prius de Moraña** 87/100  
 2011 ☑ Blanco Rueda Verdejo 5€

Verdejo particular, muy enfocado en el lado vegetal y floral. En boca el ataque se muestra primero ligero para recobrar después fuerza en un final muy varietal. En nariz cítricos maduros, gominola blanca, buena frescura. Variedades: Verdejo. Botellas: 125.000. Consumo óptimo: Ya.

**TÁBULA**

① Año de fundación: 2002  
 ☑ TÁBULA, S.L. Ctra. Valbuena, Km. 2. 47359 Olivares de Duero (Valladolid)  
 ☎: 608 219019. Fax: 983 107300  
 @ armando@bodegastabula.es

**Damana** 86/100  
 2011 ☑ Blanco Rueda Verdejo 5,5€

Limpio, fresco, varietal, un carácter en su conjunto muy amable, marcado por madurez en el sentido positivo. Fruta blanca macerada, hierbas aromáticas. En boca algo lineal pero con fruta fina en el paso final. Variedades: Verdejo. Botellas: 30.000. Consumo óptimo: Ya.

**TAMARAL**

① Año de fundación: 1997  
 ☑ TAMARAL. Ctra. N-122, Valladolid - Soria, Km. 310,6. 47300 Peñafiel (Valladolid)  
 ☎: 983 878017. Fax: 983 878089  
 @ exterior@tamaral.com

**Tamaral** 89/100  
 2011 ☑ Blanco Rueda Verdejo 6,3€

Muy varietal, atractivo por su equilibrio, finas notas de lías, piel de limón, pera blanca, hinojo. En boca tiene chispa aunque luego se

pone serio con un tacto de amargor elegante y una llamativa acidez.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 60.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**TERNA**

① Año de fundación: 2005  
 ☑ TERNA. Cuatro Calles. 47490 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 103223. Fax: 983 816561  
 @ info@sitiosdebodega.com  
 www.sitiosdebodega.com  
 Enólogo: Richard Sanz Martín  
 Viticultura: Marco Antonio Sanz Martín  
 Director comercial: Alejandra Sanz Martín  
 Barricas: 200. Roble: francés  
 Viñedo propio: 60 has.

**V3** 87/100  
 2009 ☑ Blanco Rueda Verdejo barrica 18€

Profundo, potente, auténtico aunque tal vez un poco menos franco que en ediciones anteriores. Boca sabrosa y concentrada, muy largo. Variedades: Verdejo. Botellas: 15.845. Consumo óptimo: Hasta 2015.

**TERROIR 34**

① Año de fundación: 2009  
 ☑ TERROIR 34. C/ Castellones, 26. 9491 Aranda de Duero (Burgos)  
 ☎: 606 941434.  
 @ info@terroir34.com  
 Director general: Germán Muñoz

**Terroir 34** 84/100  
 2011 ☑ Blanco Rueda Verdejo 8,5€

Un rueda fino, ligero y muy accesible. Fruta cítrica sobre un fondo de levaduras. Luego toques de hierbas, hinojos, curiosos toques de nuez moscada. Buena expresión de fruta amarilla en el postgusto. En boca ágil, de concentración media. El trabajo sobre la acidez le mantiene vino. Interesante. Consumo óptimo: Ya.

**TRESCATORCE**

① Año de fundación: 2010  
 ☑ TRESCATORCE. 47239 Serrada (Valladolid)  
 ☎: 606 607876 / 679 208249.

@ maria@bodegastrescatorce.com  
 Pers. contacto: María Bartolomé  
 Director técnico: Adolfo González

**Tr3sCatorce** 89/100  
 2011 ☑ Blanco Rueda Verdejo 5,2€

Un verdejo con clase. La primera impresión es de mucha alegría por la frescura. El gran toque floral y las finas lías. Luego en boca el ataque es intenso, la concentración muy conseguida; muchas facetas nos llevan a un final imponente, con una persistencia de las mejores que hemos catado este año. Notas minerales, el amargor y la acidez perfectamente conjuntados. De todas formas, el peso de este vino se centra en su fantástica boca. Variedades: Verdejo. Botellas: 20000. Consumo óptimo: Ya.

**UNZU PROPIEDAD**

① ☑ UNZU PROPIEDAD. Avda. de la Poveda, 16. 01306 Lapuebla (Álava)  
 @ info@unzupropiedad.com

**Labores de Unzu** 88/100  
 2011 ☑ Blanco Rueda Verdejo 7,5€

Un verdejo que vive mucho de una boca sabrosa, muy fruta, concentrada y con buen punto de acidez. Fresco, floral, lías finas. Gran persistencia.

**VALTRAVIESO**

① Año de fundación: 1984  
 ☑ VALTRAVIESO, S.L. Finca La Revilla, s/n. 47316 Piñel de Arriba (Valladolid)  
 ☎: 983 484030. Fax: 983 484037  
 @ valtravieso@valtravieso.com

**Dominio de Nogara** 85/100  
 2011 ☑ Blanco Rueda Verdejo 5,4€

Damos buena nota de una boca sabrosa, con cierta concentración y buen amargor. En nariz más bien expresión media, floral, lías dulces. Consumo óptimo: Ya.

**VERACRUZ**

① ☑ VERACRUZ. C/ Juan A. Carmona, 12. 47500 Nava del Rey (Valladolid)  
 ☎: 983 850136.  
 @ j.benito@alvarezdiez.com

**Ermita Veracruz** 90/100  
 2011 ☑ Blanco Rueda Verdejo

Conjunto maduro, fruta amarilla, zumo de pera, flor blanca, luego notas de hierbas balsámicas; en boca redondo, acidez discreta pera fina. Tiene potencia y peso, buena persistencia, sensación de lías, final cremoso. Consumo óptimo: Ya.

**VETUS**

① Año de fundación: 2003  
 ☑ VETUS. Crta. Salamanca-Toro, Km. 9,5, término del palomar. 49820 Villanueva del Puente, Toro (Zamora)  
 ☎: 983 680437. Fax: 980 056012  
 @ vetus@bodegasvetus.com  
 www.bodegasvetus.com  
 Director general: Lalo Antón  
 Director técnico: Ángel Ortega  
 Enólogo: Lluís Laso  
 Director comercial: Rafael Peña  
 Producción media: 97.000 l.  
 Barricas: 332. Roble: francés (70%) y amer. Viñedo propio: 20 has. de 20 años

**Flor de Vetus** 85/100  
 2011 ☑ Blanco Rueda Verdejo 6,75€

Verdejo vegetal, buena expresión de hierbas, balsámicos. En boca notable mineralidad, concentración media, más bien ligero; conjunto armonioso. Variedades: Verdejo. Botellas: 35.851. Consumo óptimo: Ya.

**VIÑEDOS DE NIEVA**

① Año de fundación: 1989  
 ☑ VIÑEDOS DE NIEVA. Camino Real s/n. 40447 Nieva (Segovia)  
 ☎: 921 594628. Fax: 921 595409  
 @ admon@vinedosdenieva.com  
 www.vinedosdenieva.com  
 Viñedo propio: 55 has. de entre 15 y 50 años

**Blanco Nieva Pie Franco** 90/100  
 2011 ☑ Blanco Rueda Verdejo 9€

Mineral, notas saladas, toque de petróleo, gran fruta blanca, luego pera madura, toque de lías; bien armado en boca, profundo, salado, finamente amargo, sensación glicérica en el paladar. Buen peso, acidez elegante muy bien integrada. Variedades: Verdejo. Botellas: 35.000. Consumo óptimo: Ya.



# Tierra de León

denominación de origen



## LA HISTORIA

Las primeras noticias documentales sobre la región se remontan a comienzos del siglo X y sirven como indicador para establecer las dos fuentes económicas sobre las que se apoyaban los territorios bajo su influencia: los molinos para la transformación cerealista y los viñedos.

Ya desde la época romana, el sur de León se convirtió en zona de tránsito de todos los viajeros que frecuentaban las dos grandes rutas que atraviesan esta zona de producción, la Vía de la Plata y el Camino de Santiago. Esta comarca leonesa se convirtió posteriormente en el abastecedor de vino de prácticamente toda la zona norte de la Península Ibérica. Fueron muchos los monasterios que hicieron posible el nuevo resurgir de la viticultura de la zona, tal y como se refleja en los documentos que posee el archivo de la catedral de León, que datan de la segunda mitad del siglo X, los cuales acreditan la adquisición de terrenos dedicados al cultivo de viñas *uinea mostra* por la comunidad de monjes del convento de Santa María y Santiago de Valdevimbre.

La singularidad de estos parajes, aquello que los identifica desde el pasado remoto hasta el presente y que les está sirviendo de proyección al futuro, es la viticultura. Viene expresado por la multitud de bodegas-cuevas rupestres sometidas a la arquitectura popular, constando de espacios excavados en pequeñas lomas o promontorios de tierra arcillosa aprovechando el desnivel y formando galerías.

En el interior se crea el microclima ideal y las bajas temperaturas del subsuelo que han permitido la elaboración del afamado vino de aguja de esta tierra con tradición vinícola. También por el cultivo que se hace en sus viñedos de la variedad prieto picudo, que encuentra su feudo y ubicación ancestral en el sur de la provincia de León.

## ZONA DE PRODUCCIÓN

La zona de producción se encuentra ubicada al sur de la provincia de León, integrando parte de la provincia de Valladolid y limitando con las de Zamora y Palencia. La superficie de la zona de producción alcanza los 3.317 kilómetros cuadrados.

La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen Tierra de León engloba los terrenos ubicados en los términos municipales que mediante un estudio se han considerado aptos para la producción de uva de calidad.

## EL CLIMA

Al ser el ámbito geográfico de la mención bastante extenso y abarcar la zona de influencia de dos riberas, Esla y Cea, se sitúa bajo el amplio contexto del dominio climático mediterráneo en su variante fría. El influjo del Atlántico y del norte debería suavizar sus temperaturas y hacer abundantes las precipitaciones, pero la elevada altitud de la meseta donde se encuentra y el borde del relieve montañoso de la Cordillera Cantábrica modifican las características climáticas, dando lugar a una fuerte continentalidad, donde los rasgos más destacados son:

### Temperatura

Un riguroso y dilatado periodo invernal durante el cual se producen persistentes nieblas y heladas, aunque en ningún momento las temperaturas mínimas absolutas en los meses más fríos superan los -15° C (temperatura límite invernal para el cultivo de la vid).

Un periodo primaveral irregular, alternando las temperaturas suaves con las temidas heladas primaverales, no suponen en ningún caso un factor limitante para el cultivo de la vid.

Un periodo estival irregular en el que se alternan periodos tórridos y áridos con

otros fríos que dotan al cómputo de carácter suave y que sitúan siempre la temperatura media de los meses más cálidos por encima de los 20° C (necesaria para el periodo de floración y envero de la vid).

Un periodo otoñal suave y generalmente lluvioso que favorece un buen final de maduración.

Temperaturas extremas entre el día y la noche, factor condicionante y favorable para la acumulación de los polifenoles de la uva y la potenciación de los aromas.

#### Precipitaciones e insolación

Las precipitaciones medias anuales se sitúan en torno a los 500 litros, repartidas durante los periodos estival y otoñal. La zona recibe una media de 2.700 horas de sol anuales.

#### LOS SUELOS

Los suelos aptos para el cultivo del viñedo en la Meseta Leonesa están todos situados bajo los 900 metros de altitud.

Son suelos asentados sobre terrazas aluviales, tanto los pardos sobre depósitos pedregosos como los calizos sobre materiales blandos, y poseen características que hacen que se los pueda considerar como los más adecuados para el cultivo de viñedo de calidad.

#### LAS VARIEDADES

##### ■ Prieto picudo

Es la variedad tinta por excelencia que representa a esta zona vitivinícola y ocupa más del 50% de la uva que se cultiva en la mención. Es una casta de racimo pequeño y compacto, resistente a la sequía y de fertilidad media-alta.

Da lugar al afamado vino rosado de aguja elaborado con la técnica ancestral del 'madreo' y proporciona vinos tintos jóvenes y envejecidos en roble de una gran personalidad. Son vinos muy aromáticos con una amplia persistencia en la boca y se caracterizan por la acidez natural que

posee la variedad, del orden de 7g/l en ácido tartárico.

##### ■ Mencía

Variedad tinta, ocupa el 17% de la uva que se cultiva en la mención. Proporciona unos vinos aromáticos y, junto con la variedad prieto picudo, ofrece buenos resultados en vinos tintos e interesantes rosados.

##### ■ Tempranillo

Variedad tinta, representa el 12% de la superficie cultivada de viñedo.

##### ■ Garnacha tinta

Ocupa el 2% de la superficie cultivada.

##### ■ Verdejo

Variedad blanca que representa el 14% de la superficie cultivada de viñedo en la mención.

##### ■ Albarín blanco

Variedad blanca que representa el 5% de la superficie cultivada de viñedo, y su número de hectáreas está en ascenso. Los racimos son pequeños y el grano prieto y bien concentrado, con una gran expresión aromática. Da como resultado vinos con marcados aromas cítricos y florales, con buena graduación alcohólica y acidez.

##### ■ Godello

Variedad blanca que representa el 5% de la superficie cultivada de viñedo. Es una casta de brotación y maduración temprana, sensible a las heladas primaverales y con una buena fertilidad.

##### ■ Malvasía

Variedad blanca que representa el 1% de la superficie cultivada de viñedo. Es una variedad muy productiva siendo los racimos y las uvas de gran tamaño.

Los vinos que se obtienen son frescos, ligeros, con aromas florales y un final dulce.

##### ■ Palomino

Variedad blanca, representa el 2% de la superficie cultivada de viñedo. Posee una alta resistencia a enfermedades y tiene una elevada producción. Se emplea como

## GORDONZELLO

① Año de fundación: 1995

📍 GORDONZELLO. Alto de Santa Marina s/n. 24294 Gordoncillo (León)

☎: 987 758030.

Fax: 987 757201

@ info@gordonzello.com

🌐 www.gordonzello.com//es

Enoturismo: Ruta de la Viña y el Vino, centro de interpretación y museo de variedades

Pers. contacto: Sira Burón Miranda

Director general: José Manuel Fernández Pastor

Viticultura: Jesús Ángel Velado Quintero

Producción media: 525.000 l.

Barricas: 290. Roble: francés, americano, húngaro y navarro

Viñedo propio: 205 has. de 16 años

### Peregrino Albarín 85/100

2011 ☞ Rosado joven 4,5€

Un albarín muy limpio, franco, directo. Nariz de gominola blanca, lías y uva blanca macerada. En boca suave, fino, cierto toque terroso en el paso final. Está muy bien ahora, para tomarlo pronto.

Variedades: Albarín. Botellas: 30.000.

Consumo óptimo: Ya.

### Peregrino Cuvée Albarín 84/100

2010 ☞ Blanco ferm. Barrica 6€

Buen cuerpo, estructura en boca, muy ligero tueste, con la barrica pasa casi completamente desapercibida. En nariz unos suaves aires de vainilla, la fruta se está quedando en un segundo plano.

Variedades: Albarín. Botellas: 2.000.

Consumo óptimo: Ya.

### Peregrino 87/100

2011 ☞ Blanco joven 4,5€

Desde luego el mejor verdejo joven que se elabora fuera de Rueda. Gran expresión varietal, muy franco, mucha finura y también una frescura sorprendente, una fusión solemne entre hierbas aromáticas y frutas, baya blanca, pera verde, nuez moscada y fino toque de mazapán. En boca mucha chispa, gran fondo balsámico y prado recién cortado. Punto de acidez y toque terroso en armonía; ligero y fino.

Variedades: Verdejo. Botellas: 55.000.

Consumo óptimo: Ya.

### Peregrino 85/100

2011 ☞ Rosado joven 3,6€

Color rosado brillante espectacular. Aroma explosivo de frutas, mucha gominola y finas lías. En boca suave, el punto de acidez equilibrado. Un vino armonioso para toma ya. Variedades: Prieto picudo. Botellas: 150.000. Consumo óptimo: Ya.

### Gurdos 90/100

2011 ☞ Rosado joven 6€

Un gran rosado. Si tuviéramos que hacer una lista de vinos titulada 'Pequeño presupuesto para grandes vinos', éste entraría seguro. Expresivo en todas las fases de la cata. Tiene más vida que su hermano pequeño y peca menos de notas de gominolas y entra más en el aspecto del terruño. La acidez en boca es deliciosa. Un auténtico logro. Le ponemos esta nota que tiene fecha de caducidad: no aguantará mucho así.

Variedades: Prieto picudo. Botellas: 20.000.

Consumo óptimo: Ya.

### Peregrino Maceración Pelicular 80/100

2010 ☞ Tinto joven 4,3€

Un carácter muy adecuado al tipo de vino: jugoso, fluido, muy aromático, ligero, toque de mermelada de mora en el final de la boca. Variedades: Prieto picudo. Botellas: 30.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Peregrino Roble 84/100

2009 ☞ Tinto roble 3 meses 4,6€

Fresco, divertido, pulido y bastante vinoso. Buena expresión varietal, está en su punto. Variedades: Prieto picudo. Botellas: 65.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Peregrino 87/100

2008 ☞ Tinto crianza 5,2€

Fragante, fino, en todos los aspectos un vino bien trabajado, para gente que sabe estimar taninos no demasiado musculosos. Dentro de poco va a integrar el suave secante que le queda en boca. Variedades: Prieto picudo. Botellas: 50.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Peregrino 14 88/100

2008 ☞ Tinto con crianza (14 meses) 10,5€

Elegante, aromático, fresco, carácter atlántico. Hierba de monte bajo, buen pinto de aci-

dez, mucha jugosidad, final todavía algo secante.  
Variedades: Prieto picudo. Botellas: 15.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

### Peregrino 85/100

2006 **☞ Tinto reserva** 7,2€

Mucho cuero, notas ahumadas, carne roja, notas de cal, piedra caliente, zarabuja de abeto. Constitución ligera en boca, toque de jugosidad.

Variedades: Prieto picudo. Botellas: 20.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Peregrino Mil 100 89/100

2008 **☞ Tinto con crianza (16 meses)** 20€

Consigue transmitir bien, por un lado, la expresión de la variedad prieto picudo (notas de cereza y mora intensas) enmarcada por un balsámico fino. Por otro lado, nos da una sorpresa por la madurez de sus taninos que no esperábamos siendo todavía un tinto tan joven. Los torrefactos de la madera ya bien integrados. El conjunto resulta carnoso, sabroso. El cuerpo no pesa. Final de notas de fuego, bollería, tuestes y ahumados.  
Variedades: Prieto picudo. Botellas: 3.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

## JULIO CRESPO AGUILOCHE

① Año de fundación: 2006  
**☑ JULIO CRESPO AGUILOCHE, SL.**  
 Finca Villazán. Ctra Sahagún-Renedo Km. 6.  
 24326 Joara-Sahagún (León)  
 ☎: 987 130010. Fax: 987 130010  
 @ info@bodegasjuliocrespo.com  
 www.bodegasjuliocrespo.com  
 Director general: Julio Crespo Aguiloché  
 Enólogo: Juan Glaría Yetano  
 Viticultura: Luis Alberto Aguado Crespo  
 Director comercial: Julio César de Alaiz  
 Producción media: 200.000 l.  
 Barricas: 250. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 50 has. de 10 años

### Alevosía 83/100

2007 **☞ Tinto roble 10 meses** 8,5€

Un vino de corte clásico, con una fruta algo rústica. Tuestes, fruta roja en sazón, flor marchita. En boca ligero, con un punto fresco y tanino algo secante.  
Variedades: Mencía. Botellas: 8.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Premeditación 82/100

2006 **☞ Tinto roble 10 meses** 8,5€

Un prieto picudo correcto, al que tal vez le falte alguna mayor expresión de variedad pero el control del roble y la boca fluida le convierten en un vino agradable.  
Variedades: Prieto picudo. Botellas: 8.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

## LA SILVERA

① Año de fundación: 2007  
**☑ LA SILVERA.** C/ La Carretera, s/n.  
 24209 Pajares de los Oteros (León)  
 ☎: 987753018. Fax: 987750814  
 Enoturismo: No  
 Pers. contacto: Gregory Pérez  
 Director general: José Luis González  
 Enólogo: Benito Otero  
 Viticultura: Jose Luis González  
 Director comercial: Gregory Pérez  
 Producción media: 20.000 l.  
 Barricas: 14. Roble: francés  
 Viñedo propio: 33 has. de media de 70 años

### Preto Finca La Silvera 92/100

2007 **☞ Tinto con crianza (12 meses)** 15€

Magnífica nariz de frutillos negros, mucha frescura, noble fondo de balsámico de pino y cedro. Delicado pero aún así expresivo tacto en boca. Vibrante, sabroso y largo en todo el paso de boca. Necesita todavía unos meses en botella.  
Variedades: Prieto picudo. Botellas: 3.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

## LEYENDA DEL PÁRAMO

① Año de fundación: 2010  
**☑ LEYENDA DEL PÁRAMO, SL.** Ctra. De León, s/n. Paraje El Cueto. 24230 Valdevimbre (León)  
 ☎: 662 491587.  
 Fax: 987 424844  
 @ info@leyendadelparamo.com  
 www.leyendadelparamo.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Cristina Gómez Herreros  
 Director general: Pedro González Mittelbrunn  
 Enólogo: Pedro González Mittelbrunn

Director comercial: Cristina Gómez (nacional) y Álvaro de la Parra (exportación)  
 Producción media: 15.000 l.  
 Barricas: 28. Roble: francés (75%) y americano (25%)  
 Viñedo propio: 19 has. de 11 años

### El Médico 90/100

2010 **☞ Tinto con crianza (9 meses)** 11,7€

Fino, sabroso, fresco, balsámico; gana fuerza en el paso de boca, yogur de frutillos del bosque, muy mineral en nariz. Perfecta madurez.  
Variedades: Prieto picudo. Botellas: 3.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

## MARGÓN

① Año de fundación: 2006  
**☑ MARGÓN.** Ctra. Valencia s/n. 24209 Pajares de los Oteros (León)  
 ☎: 609374611. Fax: 987750481  
 @ margon@gruporesnova.com  
 www.bodegasmargon.com  
 Enoturismo: No  
 Director general: Eugenio González  
 Enólogo: Raúl Pérez  
 Producción media: 25.000 l.  
 Barricas: 140. Roble: francés  
 Viñedo propio: 22 has. de media de 90 años

### Pricum Albarín Barrica 82/100

2009 **☞ Blanco env. Barrica** 9€

Flor marchita, resinas, sotobosque. Lineal en boca, llamativo toque amargo.  
Variedades: Albarín. Botellas: 2.000.  
Consumo óptimo: Ya.

### Pricum Aldebarán 90/100

**☞ Blanco vendimia tardía**

Muy conseguido dulce, no solamente el nombre, sino también el estilo recuerda a la vieja Europa central. Fino, mineral, elegante. Notas de hojarasca en nariz, fruta blanca confitada, pizarra. En boca vivo, muy buen punto de acidez, dulzura muy controlada, muy lejos de ser pesado.  
Variedades: Albarín.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Pricum 85/100

2011 **☞ Rosado joven**

Conjunto curioso, desde luego, que abre otro punto de vista de las posibilidades de la pri-

eto picudo. Notas de maceración intensa, notas de bollería, curioso toque de lúpulo; muy bien construido en boca, concentrado, con peso, sabroso y largo. Notas terrosas en el final. Un rosado para amantes de cosas fuertes.

Variedades: Prieto picudo.  
Consumo óptimo: Ya.

### Pricum Primeur 86/100

2012 **☞ Tinto joven**

Un tinto de trago largo de verdad, muy buen trabajo sobre la fruta, que emana frescura, fragancia, la madurez justa y un corsé balsámico que le está empujando más hacia un estilo atlántico, fresco. La cereza picota fresca resulta muy varieta.

En boca sabroso, muy fluido, peso medio, muy buena jugosidad, el tanino un poquitín secante pero en el conjunto no molesta. Vemos con buenos ojos este camino de sacar un vino joven tan expresivo a base de prieto picudo.  
Variedades: Prieto picudo.  
Consumo óptimo: Ya.

### Pricum Paraje de El Santo 92/100

2008 **☞ Tinto con crianza** 20€

Fino, muy mineral y con una fruta elegante, golosa pero aún así fresca. Tacto en boca fino, mucho juego, alegre pero con buena energía. La madera muy bien integrada.  
Variedades: Prieto picudo. Botellas: 2.272.  
Consumo óptimo: Hasta 2019.

### Pricum 82/100

2008 **☞ Tinto roble 14 meses**

Un conjunto ligero, nariz alegre, fruta roja y cierto toque terroso. En boca falta de concentración, punto secante.  
Variedades: Prieto picudo.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Pricum Valdemuz 88/100

2008 **☞ Tinto con crianza (18 meses)**

Fino, fresco, elegante. Si no fuera por el toque secante en el final de boca sería un vino muy equilibrado.  
Típica jugosidad de la prieto picudo, que combina con una muy agradable frescura. Cuerpo ligero pero con energía. Fragante la nariz por los balsámicos.  
Variedades: Prieto picudo.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

## MEÓRIGA

① Año de fundación: 2005  
 (B) MEÓRIGA. Ctra. Castrobol km 0,4.  
 47680 Mayorga (Valladolid)  
 ☎: 983751182. Fax: 983751182  
 @ bodegas@meoriga.com  
 www.meoriga.com  
 Director técnico: Óscar de la Viuda  
 Enólogo: David Mateos  
 Director comercial: José Manuel Fernández  
 Producción media: 450.000 l.  
 Barricas: 60. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 60 has. de media de 7 años

### Señorío de Mogrovejo 86/100

2011 ☞ Rosado madreado

Espectacular color frambuesa clara, muy brillante. Notas intensas de fruta roja madura, hay toque de gominola pero bien integrado, curioso fondo de hierbas medicinales y regaliz. También se perciben unos destellos minerales discretos. Boca bien trabajada, un vino fluido, el tanino sedoso, jugoso, que lógicamente vive de la frescura y un sutil toque de amargor por falta de acidez. Rico pero para tomar ya.  
 Variedades: Prieto picudo.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Señorío de Mogrovejo 82/100

2009 ☞ Tinto roble 6 meses

Tinto fresco, basado en fruta madura, con un roble bastante reducido. Carne, pimentón y balsámicos. La boca ligera.  
 Variedades: Prieto picudo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Señorío de Mogrovejo 84/100

2008 ☞ Tinto crianza (24 meses roble)

Mucha frescura; la fruta y las notas de brasa mantienen el pulso al toque mineral y balsámico en nariz. La boca fluida, ligera pero algo corta.  
 Variedades: Prieto picudo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## PARDEVALLES

① Año de fundación: 1949  
 (B) PARDEVALLES. Ctra. de León, s/n.  
 24230 Valdevimbre (León)  
 ☎: 987 304222. Fax: 987 304222  
 @ info@pardevalles.es I www.pardevalles.es  
 Enoturismo: Sí

Director general: Lupercio Alonso  
 Enólogo: Rafael Alonso  
 Viticultura: José Rafael Alonso  
 Director comercial: Javier del Blanco  
 Producción media: 200.000 l.  
 Barricas: 120. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 34 has. de 6 a más de 20 años

### Pardevalles Blanco 86/100

2011 ☞ Blanco 5€

Intensa nariz; fruta verde como manzana y pera, sensación vínica, uva blanca y finas notas de lías, fondo vegetal. En boca suave, cuerpo medio, algo de falta de concentración. Punto fino de acidez.  
 Variedades: Albarín blanco. Botellas: 21.000.  
 Consumo óptimo: Este año.

### Pardevalles Rosado 88/100

2011 ☞ Rosado 4,5€

No deje pasar la oportunidad de probar este rosado, que saca lo mejor de la prieto picudo, mostrando una franqueza y viveza más que notable. Notas de flor roja, frambuesa, gominola de cereza, ciruela macerada y destellos de balsámicos que dan forma al expresivo y fino buqué. Sorprende la boca, que a la vez brilla por una finura extraordinaria, una fluidez potente y un punto de acidez muy bien integrado. Depara mucho placer el toque de jazmín y otras flores azules que acompañan el paso de boca hasta el fino final. No creemos que tenga mucho potencial de envejecer, pero no parece necesario: es un vino para tomar ya.  
 Variedades: Prieto Picudo. Botellas: 40.000.

### Pardevalles Gamonal 89/100

2009 ☞ Tinto con crianza (8 meses) 8€

Elegante, maduro, jugoso, muy balsámico, mucha expresión de terreno, sobre todo cascajos y roca caliente. Fluido y fino en boca, buen punto de acidez.  
 Variedades: Prieto picudo. Botellas: 40.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Pardevalles Carroleón 90/100

2008 ☞ Tinto crianza 13€

Como siempre, uno de los grandes prieto picudos. Llamativa nariz, bosque de pino, monte bajo, cereza roja, sutil regaliz y níspero, luego fruta roja macerada, toque de hollejo y asfalto. La boca potente, sabrosa, musculosa, con muy buena potencia y una gran expresividad de zumo de cereza. Largo y finamente salado. A pesar de todo, para beber pronto.  
 Variedades: Prieto picudo. Botellas: 15.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## RIBERA DEL ORNIA

① Año de fundación: 2006  
 (B) RIBERA DEL ORNIA. C° Monteviejo, s/n. 24750 La Bañeza (León)  
 ☎: 629 385980. Fax: 983 247472  
 @ comercial@riberadelornia.es  
 www.riberadelornia.es  
 Director general: Bernabé Alonso  
 Enólogo: Sandra Ayuso  
 Producción media: 60.000 l.  
 Barricas: 172. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 15 has. de 5 a 60 años

### Vendimiario Vendimia Seleccionada 90/100

2007 ☞ Tinto crianza 13€

Impresionante conjunto que se debate entre madurez y frescura, entre buena acidez y golosidad. Complejo en nariz. Hierbas de monte, cereza roja, notas de mora y arándano. Fino fondo de balsámicos (zarabuja) y un apetitoso toque de tuestes. Gran tacto jugoso en el paladar, taninos de gran calidad muy pulidos, una estructura estilizada apoyada por una impresión de atractiva untuosidad y madurez. El roble resulta muy bien integrado, apenas hace acto de presencia en boca hasta que vuelven los tostados en la fase retrorrenal. Con carácter.  
 Variedades: Prieto Picudo. Botellas: 19.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## TAMPESTA

① Año de fundación: 2000  
 (B) TAMPESTA. C/ Socollada, s/n. 24230 Valdevimbre (León)  
 ☎: 987 351025 / 666 217032. Fax: 987351025  
 @ bodegas@tampesta.com  
 www.tampesta.com  
 Director general: Juan Luis de Paz Tampesta  
 Director técnico: Noelia de Paz Calvo  
 Enólogo: Luis Buitrón  
 Producción media: 40.000 l.  
 Barricas: 100. Roble: francés (80%) y amer.  
 Viñedo propio: 18 has. de 15 años

### Tampesta 82/100

2011 ☞ Rosado joven 4,5€

Un rosado suave, frutoso, de peso medio, tanino casi cremoso y un final balsámico agradable.  
 Variedades: Prieto picudo. Botellas: 15.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Tampesta 82/100

2010 ☞ Tinto roble 6 meses 6€

Un tinto roble con un carácter animal-carnoso curioso, carnes rojas y luego balsámicos. Toque de jugosidad en boca. Fresco.  
 Variedades: Prieto picudo (85%) y tempranillo. Botellas: 15.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Tampesta Finca de Los Vientos 83/100

2009 ☞ Tinto 6,5€

Carnes a la brasa, carbón, tierra mojada, cereza roja, hierbas aromáticas; peso medio en boca, punto secante.  
 Variedades: Prieto picudo. Botellas: 8.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Tampesta Golán 90/100

2009 ☞ Tinto roble 8 meses 8,5€

Muy conseguido y aromático, fino, balsámico, un aire refrescante y ágil, las maderas elegantes, finas notas de chocolates y café con leche, fondo de humo. En boca equilibrado, buena armonía entre madera y fruta. Finamente granuloso. Sobre todo se impone la frescura junto a la madurez.  
 Variedades: Prieto picudo. Botellas: 7.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## VALDEVIMBRE

① Año de fundación: 1970  
 (B) VALDEVIMBRE, S.COOP. Ctra. León, s/n. 24230 Valdevimbre (León)  
 ☎: 987 304195. Fax: 987 304195  
 @ valdevim@hotmail.com  
 www.valdevim.com  
 Pers. contacto: Javier López  
 Director general: Braulio Álvarez  
 Enólogo: Francisco José Giganto  
 Director comercial: Javier López  
 Producción media: 1.000.000 l.  
 Barricas: 50. Roble: americano y francés  
 Viñedo: 500 has. de entre 20 y 100 años

### Abadía de Balderedo 80/100

2007 ☞ Tinto crianza 5€

Ligero, se agradece su baja graduación alcohólica y, lógicamente, en consecuencia no muestra mucha concentración. Curiosas notas de flor marchita, toque de carnes ahumadas.  
 Variedades: Prieto picudo. Botellas: 12.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

# Tierra del Vino

denominación de origen

# de Zamora



## LA HISTORIA

En esta zona el cultivo de viñedo y la elaboración de vino de alta calidad han sido, desde siempre, fundamentales en las economías rurales. Basta recordar que se tienen citas medievales en las que se recogen las bondades de los vinos de estos pagos, y que desde los ancestros es la única comarca española que es conocida con el topónimo de Tierra del Vino.

Hasta bien entrado el siglo XX, el viñedo era el monocultivo de la zona, de modo que su predominancia sobre el cereal, las leguminosas y demás cultivos era aplastante. El efecto de la filoxera (terrible plaga que asoló los viñedos de media Europa a finales del siglo XIX y principios del siglo XX) en la comarca no fue muy apreciable, pero en épocas recientes ciertos factores (regadíos, falta de población...) han contribuido a la eliminación de viñedo.

Todo ello tuvo como consecuencia un masivo arranque de viñedo y una gran fuga de derechos de replantación hacia otras comarcas vitivinícolas. Fue entonces cuando, en el año 1997, viticultores y elaboradores de la zona se proponen acabar con esa tendencia, dando los primeros pasos en busca de una denominación de origen, que finalmente se logra en marzo de 2007.

## LOCALIZACIÓN

La comarca de Tierra del Vino de Zamora se encuentra enclavada en el sureste de la provincia. Abarca ambas márgenes del río Duero a su paso por la provincia de Zamora, y está recorrida de norte a sur por la romana Vía de la Plata (Camino de Santiago del Sur que une Mérida con Astorga).

Comprende una superficie de aproximadamente 1.800 kilómetros cuadrados distribuidos entre un total de 56 tér-

minos municipales, de los cuales 46 pertenecen a la provincia de Zamora y 10 se encuentran en el noreste de la provincia de Salamanca.

## LOS SUELOS

Tierra del Vino de Zamora está cruzada por múltiples cauces fluviales: Duero, Valderaduey, Guareña, Valparaíso, Ribera de Campeán... por lo que los suelos tienen un marcado carácter aluvial.

Son suelos profundos, pobres en materia orgánica, muy permeables y con una capacidad de retención variable (buena en la mayoría de los casos).

En profundidad todos son muy arcillosos. Sin embargo, en superficie presentan variedades, sobre todo en función de la altitud. En las zonas de llanura la presencia de arena en las fracciones radicales es muy frecuente, en las áreas de laderas comienzan a aparecer las gravas. En los altos predominan los guijarros.

En conclusión, tanto los factores climáticos como los edafológicos contribuyen a que la principal vocación de estas tierras sea el cultivo del viñedo, favoreciendo la producción de uva de excelente calidad.

## EL CLIMA

El clima de la zona es continental extremado y árido, con inviernos muy fríos y veranos secos y calurosos. La temperatura media invernal no supera los 3º C y la estival alcanza los 23º C. Las precipitaciones son escasas y su media anual apenas llega a los 400 litros. La altitud media de esta comarca se sitúa alrededor de los 750 metros sobre el nivel del mar.

En líneas generales se puede precisar que, dentro de los parámetros comentados, la climatología varía perdiendo

humedad y ganando temperatura a medida que se avanza desde el norte hacia el sur.

El período libre de heladas se fija en aproximadamente 190 días al año y el período activo medio de vegetación en 210 días. La insolación efectiva supera las 2.800 horas al año.

## LAS VARIEDADES

### ■ Tempranillo

La variedad principal de la mención. Es una casta precoz en la maduración y con un ciclo algo más corto que otras variedades. Productora de excelentes vinos tintos de colores amoratados y con aromas a moras y frutas del bosque maduras. También se elaboran rosados de gran calidad.

### ■ Malvasía

Esta variedad, de uva de color verde intenso, produce vinos finos y muy aromáticos y untuosos en boca, con una nota de frescor y ligereza.

Aunque es la casta blanca más difundida, se encuentra en claro retroceso la superficie registrada de esta variedad, puesto que continuamente se reconvierten parcelas de Malvasía para producir uva tinta, especialmente Tempranillo.

### ■ Moscatel de grano menudo

Es una variedad con un gran contenido en azúcar y muy aromática, base de los

vinos de licor, cuya elaboración artesanal está muy difundida en la zona. La superficie registrada de esta variedad se encuentra bastante estancada y se utiliza para la elaboración de ciertos vinos blancos secos, pero especialmente para vinos blancos semidulces.

### ■ Verdejo

Es una variedad de gran calidad y aroma que se transfiere a las mezclas. Da lugar a vinos muy aromáticos. Variedad muy extendida en la parte sureste de esta denominación de origen, que limita con la DO Rueda.

## LOS VINOS

### ■ Blancos

Elaborado con un mínimo del 60% de las variedades blancas principales y el resto con las blancas admitidas.

### ■ Clarete

Elaborado con un mínimo del 30% de tempranillo y un máximo del 40% de las variedades autorizadas.

### ■ Rosado

Elaborado con las variedades admitidas con un mínimo del 60% de tempranillo.

### ■ Tintos

Elaborado con un mínimo del 75% de tempranillo. Pueden ser envejecidos y calificados como crianzas, reservas o grandes reservas en función del tiempo durante el cual sean envejecidos.

## MALANDRÍN

① Año de fundación: 2011

📍 MALANDRÍN. C/ Miguel S. Herrador, 3, 4º D, B. 47014 Valladolid

☎: 644 172122.

@ bodegasmalandrin@gmail.com

Director general: Roberto Martínez

Producción media: 3.000 l.

Barricas: 10. Roble: francés, amer. y húngaro

Viñedo propio: 2 has. de 60 años de media

| Malandrín |                | 83/100 |
|-----------|----------------|--------|
| 2011      | ☞ Blanco joven | 5€     |

Amable, suave, perfil comercial, bastantes lías, el carácter varietal está ahí pero no se impone mucho, buen equilibrio acidez-amargor en el paso final. Peso medio.

Variedades: Verdejo (95%), moscatel y godello. Botellas: 2.000. Consumo óptimo: Ya.

| Malandrín |                                | 86/100 |
|-----------|--------------------------------|--------|
| 2009      | ☞ Tinto con crianza (18 meses) | 14€    |

Constitución media, aires rústicos pero el conjunto tiene calidad, algo secante en la recta final; discreta expresión de terruño.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 2.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## MICROBODEGA RGUEZ. MORÁN

① Año de fundación: 2009

📍 MICROBODEGA RODRÍGUEZ MORÁN. C/ del Prado, 14. 49719 Villamor de los Escuderos (Zamora)

☎: 980 609047. I @ alumbro2015@yahoo.es

Viticultura: Juan José Moreno García

Director comercial: Abel Moreno Rodríguez

Producción media: 8.000 l.

Viñedo propio: 3 has. de 12 y 101 años

| Alumbro |                | 80/100 |
|---------|----------------|--------|
| 2011    | ☞ Blanco joven | 6€     |

Se le nota una gran calidad en la materia prima, un toque expresivo de lías, bastante cuerpo y una acidez sorprendente en el sentido positivo. Tal vez se debería trabajar más la fruta, pero tiene proyección.

Variedades: Verdejo, godello, albillo y palomino. Botellas: 2.500.

Consumo óptimo: Ya.

| 4 Ayres |               | 82/100 |
|---------|---------------|--------|
| 2011    | ☞ Tinto joven |        |

Muy buena expresión frutal, un tempranillo

puro, perfumado, maduro, mucha uva tinta macerada. En boca potente, un tanino granuloso todavía algo duro.

Var: Tempranillo. Consumo: Hasta 2014.

| Alumbro |                       | 82/100 |
|---------|-----------------------|--------|
| 2009    | ☞ Tinto roble 5 meses | 5€     |

Llamativo proyecto, aparentemente dirigido a vinos naturales, frutuosos y originales. Un joven que aguanta el tipo mostrando bastante carbónico, por lo tanto danto un toque punzante en el paso de boca. La nariz es dulce, madura y muy frutosa.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 1.500.

## VÍÑAS DEL CÉNIT

① Año de fundación: 2003

📍 VÍÑAS DEL CÉNIT. Ctra.

Circunvalación. 49708 Villanueva (Zamora)

☎: 980 569346. Fax: 980 569328

@ info@bodegascenit.com

Enólogo: Almudena Alberca

| Aleo |               | 88/100 |
|------|---------------|--------|
| 2010 | ☞ Tinto roble | 6,5€   |

Muy sabroso, concentrado y potente, perfecta la integración de la madera. Mucho equilibrio entre madurez, materia grasa y estructura. Un núcleo potente con un soporte rico de torrefactos, luego notas de ceniza; tendrá todavía evolución. Se agradece mucho que ma madurez se haya llevado con disciplina sin perder una pizca de atractivo y concentración de la fruta.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 30.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

| Vía Cénit |                     | 88/100 |
|-----------|---------------------|--------|
| 2009      | ☞ Tinto con crianza | 17€    |

Concentrado, potente, opulento, profundo. Buena madurez, frutillos negros golosos. A pesar de su peso toque de zumo en boca, por la madera resulta todavía algo corto.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 7.700.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

| Cénit 92/100 |                     |     |
|--------------|---------------------|-----|
| 2008         | ☞ Tinto con crianza | 35€ |

Primera impresión golosa, buena madurez, fruta muy madura, notas de hollejo recién exprimido, luego toques salados y hierba de monte bajo. En boca concentrado, potente, un corsé firme de madera, falta todavía por integrarse. Profundo.

Variedades: Tempranillo. Botellas: 10.000.

Consumo óptimo: Hasta 2020.





# denominación de origen **Toro**



## LA HISTORIA

La tradición vinícola de la comarca de Toro se remonta incluso a antes de la dominación romana, continuando la costumbre de vender vinos fuera de sus límites durante los siglos XII y XIII, puesta de manifiesto por la concesión de privilegios reales a dichos vinos, hasta el punto de que el rey leonés Alfonso IX cede tierras de Toro a la capital compostelana para la producción de estos preciados vinos.

Es tal la fama que llegan a adquirir que, durante el siglo XIV y por orden del rey, se prohíbe en Sevilla la entrada de cualquier vino foráneo con la excepción de los de Toro. Durante el siglo XIX los vinos llegaron a Francia para cubrir la carencia que produjo en el país vecino la filoxera y durante el XX son muchas las regiones que reclaman los vinos toresanos para la elaboración de vinos de calidad.

La denominación de origen es reciente, arrancando a mediados de los setenta los trabajos para crear una mención específica, previa a la concesión de la DO en 1987.

## ZONA DE PRODUCCIÓN

La provincia de Zamora está situada en el extremo occidental de la Comunidad autónoma de Castilla y León. La zona de producción de la denominación de origen de Toro se ubica al sureste de la provincia de Zamora. Comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos.

Los 15 términos municipales que forman parte de la denominación son:

En la provincia de Zamora:

- Argujillo, Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo y Villanueva del Puente.

En la provincia de Valladolid:

- San Román de Hornija, Villafranca de Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo, del término de Pedrosa del Rey.

Cuatro ríos han modelado el relieve y la zona, originando un terreno suavemente ondulado con pendientes muy ligeras, oscilando la altitud entre 650 y 735 metros y sin problemas de orientación en las altiplanicies donde se asientan las plantaciones.

Estos ríos son:

- Río Duero, el más importante, fluye por la zona de Este a Oeste por los términos municipales de Villafranca de Duero, San Román de Hornija, Toro y Peleagonzalo.

- Río Guareña, afluente del anterior, cruza de Sur a Norte los términos municipales de Bóveda de Toro, Villabuena del Puente y Toro.

- Río Talanda, que discurre casi paralelo al anterior, pasa por Argujillo, San Miguel de la Ribera, El Piñero, Venialbo y Sanzoles.

- Río Hornija, por el noroeste, desemboca también en el Duero, atravesando Villaester y San Román de Hornija.

La zona de producción de la DO Toro está, prácticamente, dentro de la comarca agraria denominada Bajo Duero.

## EL CLIMA

El clima de la comarca es extremado y continental, con influencias atlánticas. Las precipitaciones oscilan entre 350-

400 litros, siendo las máximas en los meses de mayo, junio y diciembre, y las mínimas, con déficit hídrico, en los meses de julio y agosto.

La temperatura media anual oscila entre 12° y 13°C, con valores extremos de 37° a finales de julio y -11° de diciembre a marzo. Las horas de sol efectivas rondan las 2.600, con un promedio de 85 días cubiertos y 95 despejados.

De acuerdo con estas características, el ciclo vegetativo de la vid es de unos 230 días, dando una mayor cantidad de alcohol y color en el fruto, pero menos acidez fija. La escasa lluvia evita una sobreproducción y una mayor graduación de los vinos.

### LOS SUELOS

El suelo está formado por elementos provenientes de la descomposición y disgregación de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas que han originado suelos pardo-calizos sobre material no consolidado.

Los suelos donde se asientan la mayoría de los viñedos pertenecen a la era Terciaria y están situados en la parte derecha del río Duero.

Se trata de suelos de textura arenosa, ligeros, aumentando en profundidad el contenido en elementos finos. La cantidad de materiales gruesos, gravas, es variable y se distribuye irregularmente por zonas. Se pueden considerar suelos fáciles de trabajar, calientes y que originan un adelanto de la maduración.

La fertilidad es bastante baja, el pH del suelo está próximo a la neutralidad y favorece la actividad de la flora microbiana. No existen valores muy extremados de todas las variables analizadas

cambiando de unas zonas a otras y tampoco hay problemas en cuanto a salinidad del suelo ni por la caliza activa. Cabe destacar que, debido a esta composición, la comarca de Toro se vio exenta del ataque de la filoxera.

### LAS VARIEDADES

#### ■ Tinta de Toro

Variedad principal y autóctona de la DO, se caracteriza por tener un porte semi erguido y unas hojas de tamaño medio, pentagonales y con cinco lóbulos y cinco senos bien definidos. Los racimos que produce esta variedad son cilíndricos largos con alas y las uvas son esféricas aplastadas y de tamaño medio, con un color azul-negruzco, la pulpa incolora y hollejos finos.

#### ■ Garnacha tinta

Tiene un porte erguido y las hojas de tamaño medio, orbicular y poco lobuladas, de color verde no muy intenso y brillo aceitoso. Produce racimos piramidales, cortos y con la uva suelta, frecuentemente corrida, con raspón verdoso. Las uvas son cilíndricas, de tamaño medio, color azul-rojizo, pulpa incolora y hollejos finos.

#### ■ Malvasía

De porte semi erguido y hojas de tamaño medio, pentagonales y lobuladas. De color verde claro. Racimos grandes, cónicos, con hombros y muy apiñado y uvas con granos ovoides, grandes, de color verde amarillento.

#### ■ Verdejo

De porte semirastrero, hojas de tamaño medio, orbiculares y lobuladas de color verde oscuro.

Los racimos son de forma cónica, a veces con hombros, y las uvas de granos elipsoidales, medios, de color verde intenso y piel resistente.

### LOS VINOS

#### ■ Blancos

Variedad: Principalmente malvasía

Graduación: Entre 11° y 13,5°C

El proceso para la obtención de los vinos blancos se inicia con una ligera maceración en frío con la uva estrujada y despalillada para, a continuación, comenzar una fermentación lenta y bien controlada. Los colores van del amarillo pálido y amarillo verdoso, con finos aromas que varían entre la miel de flor de almendro, cerezo, cermeño y frutas verdes como la manzana y la ciruela. Con persistencia media en boca y un final amargo fresco. También se elaboran vinos de la variedad verdejo, dando éstos unas características especiales, su presencia es escasa debido a la reducida extensión de la variedad.

#### ■ Rosados

Variedad: tinta de Toro y garnacha de forma monovarietal.

Graduación: Entre 11° y 14°

Presenta un amplio abanico de colores con predominio de los rosas pálidos y de los rosas cereza. Sutiles aromas primarios de la gama de fruta madura, fresa-frambuesa, en combinación con atractivos recuerdos vegetales. En la boca los rosados son amplios, carnosos, frescos y afrutados, con un postgusto largo.

#### ■ Tintos

Variedad: Tinta de Toro 100%

Graduación alcohólica: Entre 12,5° y los 14,5°

#### Jóvenes

Presentan colores intensos, rojos, granate, con reflejos azules y violetas. Destacan los aromas de fruta madura, mora, frambuesa, zarzamora, etc.

El paso de boca es largo dando en cada momento una armonía entre todos y cada uno de los componentes que lo for-

man, frutales, carnosos, glicéricos, tánicos, y todos presentan una buena persistencia.

#### Crianzas

Ampliando el tiempo de maceración de los tintos se consigue que, una vez sometidos a varios meses de barrica de roble, aumente su longevidad, así como la presencia de aromas de sustancias especializadas como clavo, tabaco, vainilla, regaliz y cuero. Estos vinos deberán haber sido criados dos años naturales de los cuales seis meses, al menos, estarán en envase de madera de roble.

También se elaboran tintos reserva y gran reserva.

### LA ELABORACIÓN

Los períodos de envejecimiento deberán cumplir los siguientes requisitos:

- El envase de madera de roble nunca será superior a 1.000 litros de capacidad.

- Utilización de la contraetiqueta con mención 'crianza': el vino deberá tener un mínimo de dos años naturales de los cuales durante un período mínimo de seis meses habrá permanecido criándose en envases de roble para pasar luego a botella.

- Utilización de la contraetiqueta con mención 'reserva': el vino deberá tener un mínimo de tres años naturales, donde se someterá a un proceso de envejecimiento mixto en envase de roble y botella. Se establece un período mínimo de doce meses durante los cuales el vino permanecerá en barricas de roble.

- Para la mención 'gran reserva', el vino deberá tener un mínimo de cinco años naturales, donde se someterá a un proceso de envejecimiento mixto en envase de roble y botella. Se establece un período máximo de 24 meses durante los cuales el vino permanecerá en envase de roble.

**ALONSO DEL YERRO**

① Año de fundación: 2002  
 (B) ALONSO DEL YERRO. Finca Santa Marta. Ctra Roa-Anguix Km 1,8. 9300 Roa de Duero (Burgos)  
 ☎: 91 316 0121. Fax: 91 3160121  
 @ mariadelyerro@vay.es  
 🌐 www.alonsodelyerro.com  
 Pers. contacto: María del Yerro  
 Director general: Javier Alonso  
 Enólogo: Lionel Gourgue  
 Viticultura: Stephane Derenoncourt

**Paydos** 89/100

2008 ♀ Tinto

Un vino que tarda mucho en abrirse para dar luego un buqué muy complejo, difícil de desentrañar. La uva de Toro está muy escondida bajo una cortina de notas terrosas y una madera bastante potente. Curiosamente, después de una aireación a fondo salen, por un lado, notas de una fruta confitada muy rica y, por el otro, notas de tinta china, carbón y mina de lápiz, sin que haya nada entre medias todavía. No cabe duda de que es un vino difícil de catar, que en su expresión de boca ya no se resiste tanto. Lo más llamativo, la disciplina. Aquí se intenta evitar al máximo la sobremadurez y conservar un estilo fresco, casi atlántico, si no fuera por su poderío de taninos de fruta, que están bien blindados todavía por la madera. Habrá que esperar su evolución, pero no cabe duda de que es un vino llamativo pero un reto para cualquier paladar.  
 Variedades: Tinta de Toro.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**ANTONIO VELASCO**

① Año de fundación: 1955; refundada en 2000  
 (B) ANTONIO VELASCO E HIJOS. PI Norte, parc. 17-18. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 692455.  
 @ admon@bodegasvelascoehijos.com  
 🌐 www.bodegasvelascoehijos.com  
 Enoturismo: Sí, con cita previa  
 Enólogo: Juan Velasco  
 Viticultura: Fidel Velasco  
 Director comercial: Antonio Velasco  
 Producción media: 75.000 l.  
 Barricas: 80. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 12 has. de entre 10 y 70 años

**Garabitas Selección Viñas Viejas**82/100  
2008 ♀ Tinto roble 15 meses 7,5€

En nariz ya resulta muy abierto, toque de madurez y calor. Guinda, bayas negras macedadas. En boca está muy armado por una madera todavía muy secante.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Peña Rejas** 85/100

2009 ♀ Tinto roble 8 meses 4,6€

Un vino que agrada, satisface y hace que el consumidor simpatice enseguida con él. Buen equilibrio, madurez en su punto, algunas notas de calor. La boca potente, el roble todavía algo secante.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**BURDIGALA**

① Año de fundación: 1998  
 (B) BURDIGALA. Camino Magarín, s/n. 47529 Villafranca de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 034030. Fax: 983 034040  
 @ burdigala@burdigala.es  
 🌐 www.francoislurton.com  
 Dtor general: Michelle Roland y François Lurton  
 Dtor técnico: Thierry Hareber y Guillaume Martineau  
 Enólogo: Jesús Jiménez  
 Director comercial: Tomás Vega  
 Producción media: 50.000 l.  
 Barricas: 200. Roble: francés  
 Viñedo propio: 6 has.

**Campesino** 80/100

2009 ♀ Tinto 8,5€

Notamos mucha extracción, toque de calor, licoroso, espirituoso. Buen tacto en boca, repite el toque licoroso en el paso final.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 13.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Campo Alegre** 89/100

2009 ♀ Tinto con crianza 15€

Maduro, fruta macerada, toques de confitura, chocolates, regaliz dulce. Fruta pasa. En boca concentrado, la estructura todavía cubierta por una madera algo secante.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 25.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Campo Elíseo** 93/100

2005 ♀ Tinto con crianza (18 meses) 45€

Un vino con mucha fuerza, donde también hay matices sutiles, sobre todo respecto a las hierbas aromáticas y el toque terroso. Es un vino, desde luego, muy trabajado, donde se ha buscado concentración y estructura; muy buen trabajo con la madera, en un principio nos da notas dulces, bollería y cierto toque de canela. En boca todavía bastante tenso, pero la granulosis tiene clase. Estará listo dentro de poco.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 10.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

**CARMEN RODRÍGUEZ**

① Año de fundación: 2003  
 (B) CARMEN RODRÍGUEZ MÉNDEZ. Ctra. Salamanca, km. 4,350. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 568005. Fax: 980 690 128  
 @ crcarodorum@yahoo.com

**Carodorum** 87/100

2008 ♀ Tinto crianza 20€

Un buen Toro: típico, con su buena concentración y su potencia acertada. Resulta maduro, ciruela, higos, uva pasa, luego el refrescante carácter jugoso de las bayas negras arropadas por un balsámico atractivo. Potente, de tacto ligeramente granuloso, un tanino que consigue dar forma al vino sin pasarse al lado opulento. Buena persistencia, final franco con una expresión retronasal ligeramente ahumada. Un crianza atractivo.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Carodorum Selección Especial** 89/100

2008 ♀ Tinto con crianza 30€

Procedente de viñedos muy viejos, esta selección da la cara con un carácter expresivo y equilibrado. Fruta negra macerada, cereza en sazón, ricos toques minerales y cierto perfil floral que se entremezcla con un sofisticado fondo de humus. Potente, con peso, los taninos resultan algo extraídos aunque en ningún momento dan la expresión de rudeza. Final goloso y largo, tinta china y ciruela macerada.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 2.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**CÍA.VINOS TELMO RGUEZ.**

① (B) COMPAÑÍA DE VINOS TELMO RODRÍGUEZ. El Monte, s/n. 1308 Lanciego (Álava)  
 ☎: 945 628 315. Fax: 945 628 314  
 @ info@telmorodriguez.com

**Gago** 90/100

2009 ♀ Tinto con crianza (14 meses)

Un Toro de marcado carácter terroso. Cascajo mojado, sílex, hierbas de monte bajo, notas de tomillo y hojarasca seca. Gran expresión frutal, ciruela, mora y guinda. Fondo de carbón y bosque de pino. Potente pero bien fluido en boca, tanino sabroso, luego recuerdos de carbón y chocolate amargo. Buena energía en un final intenso.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 45.190.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**CUATROMILCEPAS**

① (B) CUATROMILCEPAS. C/ Monforte, 1. Zamora  
 ☎: 670 095 149. Fax: 980 509 225  
 @ cuatromilcepas@gmail.com  
 Director general: Francisco Somoza  
 Director técnico: Esteban Sánchez Maíllo  
 Producción media: 4.000 botellas  
 Viñedo propio: 5,5 has. de 45 a 100 años

**Díscolo** 89/100

2009 ♀ Tinto roble 15 meses 12€

Un vino muy potente, todas las fases están marcadas por concentración. Habrá que esperar para realmente valorarlo pero realmente consigue impresionar. Disciplinada la madurez en nariz, gominola roja, chocolatinas, guinda, hollejo y tarta de cereza sobre un fondo de humo. En boca concentrado, un tanino con mucha garra, notas de fuego en el final, muy secante todavía, pero le vemos muy buena proyección.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 4525.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**CYAN**

① Año de fundación: 1999  
 (B) CYAN. Finca la Calera. Ctra. Valdefinjas-Venialbo, Km. 9,2. 49800 Toro (Zamora)

☎: 980 568029. Fax: 902 430189  
 @ cyan@matarrromera.es  
 🌐 www.bodegacyan.es  
 Director general: Carlos Moro  
 Enólogo: Félix González  
 Director comercial: Javier Cornadó  
 Barricas: 800. Roble: francés (65%), americano (25%) y otros  
 Viñedo propio: 53 has. de 35 años

### Cyan 12 Meses 86/100

|      |               |       |
|------|---------------|-------|
| 2004 | 🍷 Tinto roble | 8,95€ |
|------|---------------|-------|

Maduro, bien sentado, equilibrado y fragante en nariz. En boca mineral, núcleo ligero, madera con garra al final.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 191.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Cyan Prestigio 86/100

|      |                                |        |
|------|--------------------------------|--------|
| 2003 | 🍷 Tinto con crianza (14 meses) | 14,95€ |
|------|--------------------------------|--------|

Un vino rústico, potente, tradicional, pimientón, hierbas de tocador, fruta algo quemada. En boca potente, sabroso, buena madera. ¡Llama a comer un lechazo a gritos!  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 4.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Cyan Pago de la Calera 86/100

|      |                 |        |
|------|-----------------|--------|
| 2001 | 🍷 Tinto reserva | 29,95€ |
|------|-----------------|--------|

Notas de brasa, carne roja, incluso hasta un curioso toque yodado. Concentrado, potente, mucha rusticidad de tanino en todas las fases del paso de boca. Para amantes de vinos conservadores de cierta potencia.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 5.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## DIVINA PROPORCIÓN

📅 Año de fundación: 2010  
 🏠 DIVINA PROPORCIÓN BODEGAS.  
 Camino del Cristo, s/n. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 059018 / 678 730760.  
 @ divinaproporcion@hotmail.es  
 🌐 www.divinaproporcionbodegas.es  
 Enoturismo: Vistas y comedor  
 Director general: Máximo San José de la Rosa  
 Enólogo: Francisco Javier Manzano Mateos  
 Viticultura: Juan Antonio San José de la Rosa  
 Director comercial: Máximo San José  
 Producción media: 65.000 l.  
 Barricas: 250. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 16 has. de entre 20 y 80 años

### Encomienda de la Vega 86/100

|      |                       |    |
|------|-----------------------|----|
| 2010 | 🍷 Tinto roble 3 meses | 6€ |
|------|-----------------------|----|

Buen roble que vive sobre todo de su buen equilibrio. Madera y fruta muy fundidas, lecho balsámico, algún toque de hierbas y pimienta blanca. La boca resulta más llamativa que la fase nasal; ataque lácteo, luego notas crocantes, toque de carbón y cenizas. Peso medio pero muestra cierta concentración. Muy agradable de tomar.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 25000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## ELÍAS MORA

📅 Año de fundación: 2000  
 🏠 ELÍAS MORA, SLU. C/ Juan Mora, s/n. 47530 San Román (Valladolid)  
 ☎: 983 784029. Fax: 983 784190  
 @ info@bodegaseliasmora.com  
 🌐 www.bodegaseliasmora.com  
 Pers. contacto: Mirian Varela  
 Director general: Victoria Benavides  
 Enólogo: Vanessa Pérez Martínez  
 Director comercial: Catalina Madra  
 Producción media: 150.000 l.  
 Barricas: 700. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 16 has. de entre 21 y 51 años

### Elías Mora 87/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2008 | 🍷 Tinto crianza | 12€ |
|------|-----------------|-----|

Sabroso, potente, equilibrado, buen balsámico; fragantes maderas. Vinoso en boca, con un buen punto de acidez en el paso final.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 50.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Elías Mora 85/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2005 | 🍷 Tinto reserva | 33€ |
|------|-----------------|-----|

Buena nariz, ricos especiados, toque balsámico y sotobosque, mientras que la boca resulta algo vacía y con un punto secante.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 1.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Gran Elías Mora 92/100

|      |                                |     |
|------|--------------------------------|-----|
| 2007 | 🍷 Tinto con crianza (17 meses) | 26€ |
|------|--------------------------------|-----|

Balsámico, muy fragante, fina la expresión de terruño; potente la fruta, buen esqueleto, tiene músculo y un tanino bastante bravo todavía; tacto graso, buena frescura en esta edición, tiene potencia.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

### 2V Premium 87/100

|      |                                |     |
|------|--------------------------------|-----|
| 2008 | 🍷 Tinto con crianza (18 meses) | 45€ |
|------|--------------------------------|-----|

Disciplinado, fresco, con energía, fruta madura agradablemente envuelta en balsámicos. En boca todavía madera por integrar, buen peso.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 2.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## ESTANCIA PIEDRA

📅 Año de fundación: 1998  
 🏠 ESTANCIA PIEDRA. Ctra. Toro-Salamanca, km. 5. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 693900. Fax: 980 693901  
 @ piedra@estanciapietra.com  
 🌐 www.estanciapietra.com  
 Director general: Inma Cañibano  
 Producción media: 250.000 l.  
 Viñedo propio: 62 has. de 40 años

### Piedra Viña Azul 87/100

|      |               |  |
|------|---------------|--|
| 2010 | 🍷 Tinto joven |  |
|------|---------------|--|

¡Ojalá hubiera más jóvenes así! Vino puro y gran placer. Por qué no vemos este tipo más veces, porque de esa forma se sigue aprovechando la calidad de la uva de Toro. Puede mostrar, como en este caso, toda su concentración, carnosidad, potencia y voluptuosidad. Milagrosamente, aun así, parece muy disciplinado, enorme carácter floral, gran expresión de zumo de fruta negra de hueso. Humus y un muy fino destello de hierbas de monte bajo. Placer puro.  
 Variedades: Tinta de Toro.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

### La Garona 89/100

|      |                     |     |
|------|---------------------|-----|
| 2006 | 🍷 Tinto con crianza | 14€ |
|------|---------------------|-----|

Mucho regaliz, tinta china, tomillos y fruta negra en sazón. En boca bastante rígido, tenso, bien formado, todavía le falta la evolución del final, puntito seco.  
 Variedades: Tinta de Toro.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

### Piedra Etiqueta Roja 87/100

|      |                 |  |
|------|-----------------|--|
| 2007 | 🍷 Tinto crianza |  |
|------|-----------------|--|

Un tanino con garra, algo rústico, notas de carbón, asfalto. En nariz ya sale una fruta fresca negra y un buen balsámico, necesita conjuntarse todavía.  
 Variedades: Tinta de Toro.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Piedra Platino Selección 88/100

|      |                     |  |
|------|---------------------|--|
| 2005 | 🍷 Tinto con crianza |  |
|------|---------------------|--|

Otro vino con poderío y concentración de esta bodega que presenta una añada 2005 imponente. Notas terrosas, fruta confitada, mucho tueste y humo. En boca compacto, madera todavía dominante, granuloso.  
 Variedades: Tinta de Toro.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

### Piedra Paredinas 92/100

|      |                     |  |
|------|---------------------|--|
| 2005 | 🍷 Tinto con crianza |  |
|------|---------------------|--|

Concentración y estructura pero también cierta disciplina, por lo menos en boca. Notas de carne a la brasa, cierto toque de sangre y yodo, piedra arenisca caliente, monte bajo, toques de clavo y tomillo, también zarabuja y un rico torrefacto. En boca sorprendente la potencia de la madera, pero vemos calidad, perfil granuloso, la estructura es tensa, rigurosa, seria; otra vez notas de piedras calientes en un final que todavía tendrá desarrollo.  
 Variedades: Tinta de Toro.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## FARIÑA

📅 Año de fundación: 1942  
 🏠 FARIÑA, SL. Camino del Palo, s/n. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 577673. Fax: 980 577720  
 @ comercial@bodegasfariña.com  
 🌐 www.bodegasfariña.com  
 Enoturismo: Visitas guiadas a concertar  
 Director general: Manuel Fariña  
 Producción media: 975.000 l.  
 Barricas: 2.500. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 350 has. de 10 a 70 años

### Gran Colegiata 85/100

|      |                       |      |
|------|-----------------------|------|
| 2009 | 🍷 Tinto roble 4 meses | 5,9€ |
|------|-----------------------|------|

Un roble asentado, fruta roja y negra en sazón, especiado, notas de carbón. Tanino potente, algo secante pero con buena persistencia.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 150.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

### Gran Colegiata 83/100

|      |                 |       |
|------|-----------------|-------|
| 2004 | 🍷 Tinto reserva | 12,5€ |
|------|-----------------|-------|

Buena nariz para este clásico, fruta roja en sazón, mucho balsámico, mientras que en boca resulta algo duro. Punto secante todavía.  
 Variedades: Tinta de Toro.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Gran Colegiata Campus** 84/1002006 **Tinto con crianza** 22€

Buen conjunto de maderas y minerales, fruta en un segundo plano, bastantes toques de balsámicos de bosque de pino. Peso medio. En boca resulta ligero y algo secante. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 25.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

**FRUTOS VILLAR**

i Año de fundación: 1920

FRUTOS VILLAR. C/ Eras de Santa

Catalina, s/n. 49800 Toro (Zamora)

T: 980 690795. Fax: 983 580180

@ bodegasfrutosvillar@

bodegasfrutosvillar.com

Enoturismo: Sí

Pers. contacto: Fernando Pérez

Director general: Fernando Caballero Arroyo

Enólogo: Nuria Peña Albillo

Viticultura: Eric Pérez Malesys

Dtor comercial: Fernando Pérez de Arrilucea

Producción media: 700.000 l.

Viñedo propio: 105 has. de 20 años

**Muruve** 84/1002009 **Tinto crianza** 7,47€

Jugoso, bastante goloso, fruta muy madura, casi dulce en boca. Notas de mermelada, confitura, buen balsámico; ligero punto de sequedad, fácil de beber.

Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 120.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Muruve** 86/1002008 **Tinto reserva (15 meses roble)** 9,96€

Fragante, maduro, buen equilibrio, ricos balsámicos. En boca peso medio, ataque jugoso, luego tanino granuloso.

Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 15.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

**GIL LUNA**

i Año de fundación: 2004

GIL LUNA. Ctra. Toro-Salamanca, Km. 2. 49800 Toro (Zamora)

T: 980 698509. Fax: 980 698294

@ pbgiluna@giluna.com I giluna.com

Enólogo: Patricia Gil

Producción media: 26.250 l.

Barricas: 120. Roble: francés. Viñedo: 7 has.

**Tres Lunas** 86/1002009 **Tinto roble 14 meses** 18€

Madurez, mineralidad y una fruta ya algo evolucionada marcan este vino de peso. En boca muy entero, buena concentración, potente. Variedades: Tinta de Toro y Garnacha 5%. Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Gil Luna** 92/1002005 **Tinto reserva** 18€

Un vino magnífico. Intenso, musculoso, de mucho volumen y mucha mineralidad; nos brinda este productor una filosofía muy centrada en la fruta y el terroir, y una madera de mero apoyo. Tal vez no tenga una vida eterna, pero tampoco hace falta con esa voluptuosidad y un tanino, a pesar de su potencia, sedoso y limado que nos tiene plenamente satisfechos.

Variedades: Tinta de Toro y Garnacha.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

**ITURRIA**

i ITURRIA.

@ contact@bodegas-iturria.com

Director técnico: Xavier Iturria

**Tinto Iturria** 87/1002009 **Tinto con crianza** 10,4€

Pequeño productor que trabaja sus uvas con mimo y cuidado. Bien perfilada la nariz. Fino toque de humo, frutillos negros, cereza macerada y mora. A pesar de su carácter mediterráneo muestra frescura por la fina salinidad y el toque de balsámico junto a las hierbas frescas. Tacto sabroso, peso medio, tanino ágil y buen equilibrio marcan la boca. Muy agradable de tomar.

Variedades: Tinta de Toro.

Consumo óptimo: Hasta 2014.

**LIBERALIA ENOLÓGICA**

i Año de fundación: 2000

LIBERALIA ENOLOGICA, SL. C/ Camino del Palo. Aptdo.11. Toro (Zamora)

T: 980 692571. Fax: 980 692571

@ byvliberalia@hotmail.com

www.liberalia.es

Enoturismo: Sí

Pers. contacto: Silvia Garzón

Director general: Juan Antonio Fernández

Enólogo: Silvia García González

Viticultura: Ángel Domínguez García

Director comercial: Beatriz Fernández Pujo

Producción media: 120.000 l.

Barricas: 300. Roble: americano y francés

Viñedo propio: 20 has. de 40 a 100 años

**Liberalia Cero** 92/1002011 **Tinto joven ferm. barrica** 7,5€

Este vino es, a estas alturas, uno de los vinos más fiables de Castilla y León hoy en día, que consigue, no sabemos exactamente como, una coherencia enorme a lo largo de sus añadas. Es reconocible, cosa que parece tal vez difícil para un aficionado, pero en este caso es obvio por sus notas de sílex, pólvora, chocolate amargo y ese gran carácter de monte bajo. La fruta, lógicamente, está en su sitio; no obstante, vemos un cambio discreto en la boca, donde la madera se nota bastante más reducida. Siempre un gran placer.

Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 21.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Liberalia Tres** 87/1002010 **Tinto roble 4 meses** 5,5€

Una bomba. Intenso en todas las fases de cata, tal vez incluso demasiado para un roble, pero como vemos equilibrio nos parece bien el concepto. Muy buena madurez y un tanino muy bien trabajado, casi ya limado en boca.

Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 24.000.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Liberalia Cuatro** 84/1002007 **Tinto crianza** 7,5€

Atractivo el perfil de nariz, frutillos rojos, notas especiadas, pimentón dulce, mina de lápiz y chocolate amargo. En boca consistente, concentrado, pero con mucha madera todavía. No sabemos si el roble se integrará del todo.

Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 30.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Liberalia Cinco** 89/1002005 **Tinto reserva** 23€

Un conjunto ya bastante fundido, solamente la madera en el final de boca despunta por algunas notas secantes, chocolatinas y dátiles en la fase retrorrenal. Mucha madurez pero también una mineralidad refrescante en un armonioso y atractivo buqué.

Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 4.000.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

**Liberalia Cabeza de Cuba** 90/1002007 **Tinto crianza** 18€

Ya estamos acostumbrados a que esta bodega prácticamente siempre saque un producto atractivo. Unas veces más moderno, otras veces algo más rústico, como en este caso, pero se trata de vinos expresivos, potentes, disciplinados dentro de lo que es Toro, y con un punto de madera siempre interesante. Fragante nariz, fruta en sazón, también jugo de frutillos negros y granada, fondo de chocolate amargo y menta. Sorprende el contraste de una boca potente, concentrada, más fría que el buqué; sí que se nota sequedad pero esas notas de ceniza marcan un tránsito hacia una estructura profunda y larga. Claro, habrá que esperar todavía algún tiempo.

Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 2.000.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

**MAUROS**

i Año de fundación: 1998

MAUROS, SA. Ctra. N-122 Km.

412. 47112 Pedrosa del Rey (Valladolid)

T: 983 784118. Fax: 983 784018

@ sanroman@bodegasmauro.com

www.bodegasanroman.com

Director técnico: Mariano García

Enólogo: Eduardo García

Viticultura: Eduardo García

Director comercial: Alberto García

Producción media: 180.000 l.

Barricas: 1.800. Roble: francés (75%) y amer.

Viñedo propio: 65 has. de 35 años

**San Román** 93/1002008 **Tinto con crianza (24 meses)** 24€

Un gran San Román. Sabroso, con forma, perfil, profundidad, gran balsámico y perfecto reflejo del terreno. Concentrado, aún así ya limado porque el núcleo es más tanino de fruta que en otras ediciones. Lógicamente el trabajo de la madera sigue siendo genial.

Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 60.000.

Consumo óptimo: Hasta 2018.

**MONTE LA REINA**

i Año de fundación: 2004

MONTE LA REINA, SCL. Ctra. Toro - Zamora, Km. 436,7. Finca Monte La Reina. 49881 Toro (Zamora)

☎: 980 082011. Fax: 980 082012  
 @ bodega@montelarcina.es  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Carolina Inaraja Cortés  
 Director comercial: Inmaculada Rodríguez  
 Producción media: 1.200.000 l.  
 Barricas: 350. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 200 has. de 4 hasta 10 años

## Alube 84/100

### 2012 ☞ Tinto roble

Un roble notable con buena concentración que muestra bien la intensidad que puede dar la tinta de Toro con poco soporte de taninos de roble. Fruta negra, mora, bosque de pino, ligero fondo de tierra mojada y sotobosque. Robusto, granuloso aún así con fluidez. Tiene peso, es sabroso, la persistencia suficiente para resultar placentero.  
 Variedades: Tinta de Toro.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## PALACIO FRONTAURA

① Año de fundación: 2007  
 🏠 PALACIO DE LOS FRONTAURA Y VICTORIA. C/ Santiago, 17, 4º. 47001 Valladolid  
 ☎: 983 360284. Fax: 983 345546  
 @ info@bodegasfrontaura.es  
 Director general: Camino Pardo  
 Enólogo: Juan Martín-Hinojal  
 Producción media: 400.000 l.  
 Barricas: 900. Roble: francés  
 Viñedo propio: 120 has. de 3 a 13 años

## Tierras Guindas 85/100

### 2010 ☞ Tinto

Llamativa nariz, una tinta de Toro pura, notas de humus, lirios, carbón, arándano, zarzamora y cereza en sazón. En boca potente, fresco, lineal, ligeramente secante.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 50.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Frontaura 87/100

### 2006 ☞ Tinto crianza

Un crianza ya muy redondeado, maduro, prácticamente en su punto. Sensación de calor, fruta macerada y notas de guinda. Las maderas dulces, toque de canela. En boca potente, maduro, finamente secante todavía.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 73.774.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## PINTIA

① Año de fundación: 2001  
 🏠 PINTIA. Ctra. N 122, Km. 323. 47359 Valbuena de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 680 147 / 198. Fax: 983 680263  
 @ cupos@vega-sicilia.com  
 🌐 www.bodegaspintia.com  
 Pers. contacto: Rosabel Hernán-Pérez  
 Director general: Pablo Álvarez Mezquíz  
 Enólogo: Javier Ausás y Begoña Jovellar  
 Viticultura: Enrique Macías  
 Director comercial: Purificación Mancebo  
 Producción media: 200.000 l.  
 Barricas: 1.000 a 1.200.  
 Roble: francés (70%) y americano  
 Viñedo propio: 80 has. de 40 a 60 años de media

## Pintia 96/100

### 2008 ☞ Tinto con crianza (12 meses)

El mejor Pintia hasta ahora. Perfecto ejercicio entre disciplina, búsqueda de profundidad y reflejo de terroir. Tinta china, piedra mojada, un balsámico muy llamativo. En boca concentrado, estructurado, esqueleto firme, madera sabrosa muy bien integrada, Tenso, nada alcohólico, ya presenta una buena persistencia.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 246.638  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

## QUINOLA SUÁREZ

① Año de fundación: 2006  
 🏠 QUINOLA SUÁREZ. Pº de Zorrilla, 11, 4º izq. 47007 Valladolid  
 ☎: 625 227321.  
 @ garagewine@quinola.es  
 🌐 www.quinola.es  
 Enólogo: Jaime Suárez  
 Director comercial: Luis Suárez  
 Producción media: 4.500 l.  
 Barricas: 41. Roble: francés  
 Viñedo propio: 7 has. de 90 años

## Quinola Garagewine 91/100

### 2009 ☞ Tinto con crianza (24 meses)

Musculoso, carnoso, concentrado, potente, llamativa la nariz, golosa fruta negra, zumo de arándano, toque dulce por la buena madurez; un conjunto muy potente, para comer.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 5.600  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## QUINTA DE LA QUIETUD

① Año de fundación: 1999  
 🏠 QUINTA DE LA QUIETUD, SL. Camino de Bardales, s/n. Apdo. Correos 34. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 568019. Fax: 980 568081  
 @ info@quintaquietud.com  
 Director técnico: Jean François Hébrard  
 Director comercial: Pablo Miranda Roger  
 Producción media: 90.000 l.  
 Barricas: 300. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 22 has. de entre 5 y 100 años

## Corral de Campanas 87/100

### 2009 ☞ Tinto roble

Un vino desde luego divertido, fácil, frutoso, con buen peso, que en este momento todavía se esconde un poco. Creemos que dentro de unos meses, sobre todo la boca, va a tener bastante más encanto.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 35.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Quinta Quietud 92/100

### 2007 ☞ Tinto con crianza

Opulento, maduro, elegante, con un punto salado que le dota de frescura. Mineral y balsámico en nariz, exhibe una elegante fruta madura con recuerdos terrosos.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

## QUINTA ESENCIA

① Año de fundación: 2006  
 🏠 QUINTA ESENCIA BODEGUEROS. Eras, 37. 47520 Castronuño (Valladolid)  
 ☎: 605887100 / 609 053 422.  
 @ info@bodeguerosquintaesencia.com  
 Director técnico: Ramiro Carbajo

## Sofros 89/100

### 2009 ☞ Tinto con crianza (12 meses)

Un buen trabajo por parte de un nuevo productor. Un buqué muy fragante, floral, típico del vino de Toro moderno. Tierra mojada, flor azul, pimientas, regaliz dulce y una gran fruta. Ya por el carácter de su buqué invita a beber. Gusta también el paso de boca, que resulta disciplinado, muy bien llevado con la madera que hace acto de presencia pero no seca.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 10.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## RAMÓN RAMOS

① Año de fundación: 1963  
 🏠 RAMÓN RAMOS. C/ Del Pozo, 35. 49153 Venialbo (Zamora)  
 ☎: 980 573080. Fax: 980 573241  
 @ info@bodegaramonramos.com  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Ramón Ramos Carrillo  
 Enólogo: Ramón Ramos Sánchez  
 Viticultura: José Ramos  
 Director comercial: Ramón Ramos Sánchez  
 Producción media: 300.000 l.  
 Barricas: 500. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 50 has. de más de 40 años

## Tardencuba Autor 88/100

### 2008 ☞ Tinto roble 15 meses

Mucha madurez en nariz, tiene volumen y expresión aromática. La boca bien disciplinada, buen trabajo con la barrica. Estará pronto en su sitio.  
 Variedades: Tinta de Toro.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## REJADORADA

① Año de fundación: 1999  
 🏠 REJADORADA, SL. C/ Rejadorada, 11. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 693089. Fax: 980 693089  
 @ rejadorada@rejadorada.com  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Luis Remesal Pérez  
 Enólogo: José Antonio Fernández  
 Viticultura: Luis Remesal Pérez  
 Director comercial: Fernando Roldán Alonso  
 Producción media: 250.000 l.  
 Barricas: 600. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 46 has. de entre 15 y 100 años

## Rejadorada 86/100

### 2010 ☞ Tinto roble 6 meses

Muy buena intensidad en este roble conseguido. Si notamos la madera, pero por dos razones nos parece lícita: primero, se trata de un roble fragante, dulce y finamente especiado en nariz; y segundo, está muy bien integrada ya. Tiene concentración, fluidez. El paso de boca primero lineal y luego da un salto hacia un carácter especiado, salen tuestes y notas de humo. En nariz destaca la fruta madura y la nota floral de flor azul.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 150.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Novellum Rejadorada 82/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2008 | ☞ Tinto crianza | 10€ |
|------|-----------------|-----|

Un toro ya abierto, accesible, buena madurez, muy determinado por los balsámicos. En boca peso medio, fruta confitada, madera algo secante.  
Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 75.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

### Sango de Rejadorada 90/100

|      |                                |     |
|------|--------------------------------|-----|
| 2008 | ☞ Tinto con crianza (18 meses) | 18€ |
|------|--------------------------------|-----|

Cuestión de gustos. Quien prefiera vinos muy expresivos, intensos y perfumados va a encontrar algo ideal con este vino; quien opte más por disciplina, quizá menos. Fragante, maduro, concentrado, muy floral, intensa nariz de fruta negra macerada, gran expresión de hierbas aromáticas. Concentrado, imponentemente jugoso y potente en boca.  
Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 12.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2018.

### Bravo de Rejadorada 92/100

|      |                        |     |
|------|------------------------|-----|
| 2008 | ☞ Tinto roble 13 meses | 28€ |
|------|------------------------|-----|

Convince sobre todo la nariz muy perfumada, guinda, pimentón dulce, praliné, cereza picota, regaliz dulce y zumo de arándano. La madera muy bien integrada, solamente un toque de pimienta negra y canela hacen acto de presencia. En boca potencia, lo llamativo es que no molesta en ningún momento dada la buena jugosidad y un llamativo punto de acidez. En boca falta todavía por integrar alguna arista de la madera, pero desde luego nos encontramos ante un vino con encanto.  
Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 1.200.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

## ROBALEJO

### Robalejo 85/100

|      |         |  |
|------|---------|--|
| 2009 | ☞ Tinto |  |
|------|---------|--|

Tinto amable, suave, bien redondeado ya el tanino, fruta negra bien madura, fondo balsámico. Sabroso y equilibrado en boca.  
Variedades: Tinta de Toro.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

## RODRÍGUEZ SANZO

① Año de fundación: 2003  
 (B) RODRÍGUEZ SANZO, SL. C/ Manuel Azaña, 9. 47014 Valladolid (Valladolid)  
 ☎: 983 150150. Fax: 983 150151

@ comunicacion@valsanzo.com  
 Director general: Javier Rodríguez  
 Viticultura: Gonzalo Ruiz  
 Director comercial: Gerardo Blanco  
 Producción media: 500.000 l.  
 Viñedo propio: 60 has. de 40 años

### Terras de Javier Rodríguez 83/100

|      |                     |     |
|------|---------------------|-----|
| 2009 | ☞ Tinto con crianza | 19€ |
|------|---------------------|-----|

Un vino de expresión calurosa, con una madera rústica que le va bastante bien, pero el conjunto nos parece demasiado maduro. Muy buena concentración pero también toques de evolución. En comparación con su hermano del Bierzo, ya está casi a punto.  
Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 6.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

## SOBREÑO

① Año de fundación: 1998  
 (B) SOBREÑO. Ctra. Nacional 122, Pk. 423. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 693417. Fax: 980 693416  
 @ sobreño@sobreño.com  
 Director general: Roberto San Ildefonso  
 Enólogo: Manuel Ruiz Hernández y Óscar Martín Sánchez  
 Director comercial: Luis Miguel Fernández  
 Producción media: 500.000 l.  
 Barricas: 1.200. Roble: americano  
 Viñedo propio: 80 has. de entre 15 y 60 años

### Finca Sobreño 84/100

|      |               |      |
|------|---------------|------|
| 2010 | ☞ Tinto roble | 5,9€ |
|------|---------------|------|

Consistente, equilibrado, sabroso y jugoso. Se agradece el respeto por la fruta pura de Toro. En boca equilibrado, recupera bastante fuerza en la fase final. Ligeramente granuloso al final.  
Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 80.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Finca Sobreño 87/100

|      |                 |      |
|------|-----------------|------|
| 2008 | ☞ Tinto crianza | 8,5€ |
|------|-----------------|------|

Buena edición de este clásico, bien equilibrado, muy sabroso, no demasiado Toro. Tiene elegancia, el roble mejor integrado que en añadas anteriores, sabroso.  
Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 350.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

### Finca Sobreño Selección Especial 87/100

|      |                                |     |
|------|--------------------------------|-----|
| 2008 | ☞ Tinto con crianza (14 meses) | 17€ |
|------|--------------------------------|-----|

Ciertas notas de calor, *bouillon*, praliné, fruta confitada, peso medio. Agradable en boca,

tanino de calidad, buena persistencia.  
 Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 45.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

### Finca Sobreño Reserva Familiar 90/100

|      |                 |     |
|------|-----------------|-----|
| 2005 | ☞ Tinto reserva | 23€ |
|------|-----------------|-----|

Cálido, muy dominado por notas de chocolate, praliné, fruta confitada y tuestes ricos; fruta en segundo plano todavía. Concentrado en boca, tiene juego, madera granulosa, roble por integrar.  
Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 5.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

## TERNA

① Año de fundación: 2005  
 (B) TERNA. Cuatro Calles, s/n. 47490 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 103223. Fax: 983 816561  
 @ info@sitiosdebodega.com  
 Enólogo: Richard Sanz Martín  
 Viticultura: Marco Antonio Sanz Martín  
 Director comercial: Alejandra Sanz Martín

### Morfeo 88/100

|      |               |     |
|------|---------------|-----|
| 2008 | ☞ Tinto roble | 18€ |
|------|---------------|-----|

Mucha potencia tánica en este Toro, por lo tanto disculpamos el intenso trabajo con el roble, eso sí, de gran calidad. Muchas notas de fuego, sílex, carbón, fondo curioso de caja de praliné, cereza en sazón. En boca potente, graso pero muy encorsetado por la madera todavía. Final de guinda y sándalo.  
Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 6.132.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

## TERRA D'URO

① (B) TERRA D'URO.  
 ☎ www.terraduro.com  
 Pers. contacto: Óscar Garrote  
 Enólogo: Cristiano Van Zeller

### Terra D'Uro Selección 90/100

|      |                     |       |
|------|---------------------|-------|
| 2007 | ☞ Tinto con crianza | 18,5€ |
|------|---------------------|-------|

Esta añada está en un punto óptimo. Todo lo que se pide un Toro y más. Potencia, concentración, los taninos profundos pero maduros y sabrosos y un fondo goloso de notas balsámicas, de bollería y chocolate. Mineral en nariz, ligero fondo terroso, destellos salinos.

Tacto elegante que sorprende. Fina la fruta en la fase retronal que deleita también por sus notas de cacao y chocolate con coco. Conjunto complejo con vigor.  
Variedades: Tinta de Toro.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Terra D'Uro Selección 92/100

|      |                     |       |
|------|---------------------|-------|
| 2008 | ☞ Tinto con crianza | 18,5€ |
|------|---------------------|-------|

Notable Toro de corte moderno elaborado por Cristiano Van Zeller, uno de los mejores enólogos del Douro portugués. Refinada nariz, tuestes nobles, toques de crocante, notas lácteas, tuestes de café, la fruta negra en sazón y un llamativo toque terroso. Potente y concentrado en boca, tanino granuloso pero nada agresivo, tacto intenso, gran final (crema catalana, zumo de frutos del bosque y humo).  
Variedades: Tinta de Toro.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

## TESO LA MONJA

① Año de fundación: 2007  
 (B) TESO LA MONJA. Ctra. Toro-Valdefinjas, km. 6 (Pago de Valdeuey). 49882 Valdefinjas (Zamora)  
 ☎: 980568143. Fax: 980568144  
 @ info@eguren.com  
 Director general: José Manuel Azofra  
 Enólogo: Marcos Eguren  
 Director comercial: Jesús Saez  
 Producción media: 300.000 botellas  
 Barricas: 600. Roble: francés y amer.  
 Viñedo propio: 40 has. de media de 60 años

### Románico 83/100

|      |                       |      |
|------|-----------------------|------|
| 2009 | ☞ Tinto roble 6 meses | 6,5€ |
|------|-----------------------|------|

Vino fácil, fruta muy golosa, algo superficial; en boca ligero, tanino, eso sí, pulido; persistencia discreta.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

### Almírez 91/100

|      |                                |       |
|------|--------------------------------|-------|
| 2009 | ☞ Tinto con crianza (12 meses) | 14,5€ |
|------|--------------------------------|-------|

Creemos que, por su mayor armonía, es algo superior que la edición del año pasado. Intenso carácter floral, notas de jazmín y lavanda, frutillos del bosque y zumo de zarzamora, hierbas como tomillo y menta. En boca todavía algo lineal pero ya salen componentes minerales; buen peso sin llegar a la opulencia. Placentero. Punto de madera muy conseguido.  
Consumo óptimo: Hasta 2018.

|                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| <b>Victorino</b> | 94/100                             |
| 2009             | ☞ Tinto con crianza (18 meses) 35€ |

Concentrado, potente, profundo, con mucho carácter; tierra caliente, una expresión enorme de balsámicos, luego carne roja y torrefactos. Profundo, con potencial. Consumo óptimo: Hasta 2020.

|                  |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| <b>Alabaster</b> | 97/100                              |
| 2009             | ☞ Tinto con crianza (18 meses) 120€ |

Sigue siendo el gran Toro. Enorme concentración, perfecta tensión, esqueleto fuerte, con cierta elasticidad, mucho músculo, profundo y muy mineral. Notamos más madera que en otras ediciones, tal vez porque el equipo técnico le augura más vida; resulta menos accesible pero por el conjunto impresiona desde luego. El núcleo muy fluido ya; enorme la complejidad en boca. Grande e impecable. Consumo óptimo: Hasta 2024.

## TORREDUERO

📅 Año de fundación: 2001  
 🏠 TORREDUERO, S.A. PI Norte. Parcela 5.apt. 81. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 693421. Fax: 980 693422  
 @ bodega@bodegastorreduero.com  
 Director técnico: Felipe Nalda Alvarez  
 Director comercial: Miguel Ángel San Martín  
 Producción media: 600.000 l.  
 Viñedo propio: 78 has.

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| <b>Peñamonte</b> | 85/100              |
| 2011             | ☞ Rosado joven 2,4€ |

Buena frescura, tal vez un toque demasiado goloso en nariz, pero el tacto en el paladar es muy agradable. Tiene cierto volumen, y un rico toque de frescura con un punto jugoso muy bueno en el final. Variedades: Tinta de Toro (85%) y garnacha tinta. Botellas: 30.000. Consumo óptimo: Ya.

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| <b>Marqués de Peñamonte</b> | 84/100             |
| 2009                        | ☞ Tinto crianza 9€ |

Rústico, clásico, notas de calor, crocante, torrefactos. En boca potencia, muy sabroso. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 8.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b>Marqués de Peñamonte</b> | 88/100                |
| 2006                        | ☞ Tinto reserva 14,5€ |

Este vino está ahora en su punto, le vemos muy buena calidad pero hay que tomarlo ya.

Equilibrado, suave, muy maduro, tacto agradablemente graso y frutoso en boca, madera muy bien integrada. Nota con caducidad. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 6.500. Consumo óptimo: Ya.

|                                               |                              |
|-----------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Marques de Peñamonte Colección Privada</b> | 83/100                       |
| 2009                                          | ☞ Tinto roble 20 meses 10,5€ |

Mucha madera, carácter *bourbon*, madura, mucha nota de sílex, humo. En boca buen peso pero bastante secante. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 4.180. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VEGA SAÚCO

📅 Año de fundación: 1991  
 🏠 VEGA SAÚCO. Avda. Comuneros, 108. 49810 Morales de Toro (Zamora)  
 ☎: 980 698294. Fax: 980 698294  
 @ vegasauco@vegasaucos.com  
 Enólogo: Wenceslao Gil  
 Director comercial: Patricia Gil  
 Producción media: 225.000 l.  
 Barricas: 1.000. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 22 has. de 15 a 71 años

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| <b>Vega Saúco El Beybi</b> | 88/100                   |
| 2010                       | ☞ Tinto roble 8 meses 5€ |

Un roble muy conseguido, mucha jugosidad, gran madurez, intenso, tacto graso; aunque el terruño casi no se percibe, pero el peso del tanino de fruta impresiona desde luego. Muy bueno. Variedades: Tinta de Toro. Consumo óptimo: Hasta 2015.

|                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
| <b>Vega Saúco To!</b> | 88/100                             |
| 2008                  | ☞ Tinto con crianza (14 meses) 10€ |

Nos gusta que este experimentado enólogo esté adaptándose limitando su expresión de roble en los vinos. Buen ejemplo es esta edición del To!. Gran balsámico, notas de terruño, mina de lápiz, cascajos, chocolates amargos, notas de menta, té negro. En boca muy fluido, con la madera muy bien integrada. El vino muestra así una jugosidad apreciable. Variedades: Tinta de Toro. Consumo óptimo: Hasta 2016.

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| <b>Vega Saúco Adoremus</b> | 87/100              |
| 2004                       | ☞ Tinto reserva 14€ |

Un estilo muy particular, mucha uva pasa, frutos secos, almendra, higo, toque de choco-

latinas, crema de café. En boca potente, sabroso, fino punto de acidez. Variedades: Tinta de Toro. Consumo óptimo: Hasta 2015.

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| <b>Vega Saúco Adoremus</b> | 91/100                   |
| 2001                       | ☞ Tinto gran reserva 15€ |

Flor marchita, hierbas de tocador, uva pasa, pimienta blanca, buena expresión fragante en todo el conjunto del buqué. Suave, equilibrado, ligeramente granuloso todavía. Tiene músculo pero no un cuerpo exagerado. Variedades: Tinta de Toro. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VETUS

📅 Año de fundación: 2003  
 🏠 VETUS. Crta. Salamanca-Toro, Km. 9,5. Término del Palomar. 49820 Villanueva del Puente, Toro (Zamora)  
 ☎: 983 680437. Fax: 980 056012  
 @ vetus@bodegasvetus.com  
 🌐 www.bodegasvetus.com  
 Enoturismo: No  
 Director general: Lalo Antón  
 Director técnico: Ángel Ortega  
 Enólogo: Lluís Laso  
 Viticultura: Javier Vicente  
 Director comercial: Rafael Peña  
 Producción media: 97.000 l.  
 Barricas: 332.  
 Roble: francés (70%) y americano (30%)  
 Viñedo propio: 20 has. de 20 años

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| <b>Flor de Vetus</b> | 84/100             |
| 2010                 | ☞ Tinto roble 8,5€ |

Floral, muy frutoso, baya negra, zumo de frambuesa y mora. En boca jugoso, toque fino granuloso de la madera. Punto secante que se está quitando. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 78.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| <b>Vetus</b> | 89/100                               |
| 2007         | ☞ Tinto con crianza (12 meses) 12,8€ |

Potencia, bastante madurez, confitura, guinda, crocante. En boca graso, potente, bastante persistente, notas terrosas en el todavía no evolucionado final. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 39.500. Consumo óptimo: Hasta 2017.

|               |                         |
|---------------|-------------------------|
| <b>Celsus</b> | 90/100                  |
| 2009          | ☞ Tinto con crianza 28€ |

Concentrado, potente, expresivo, fruta confitada pero también envuelta en balsámicos en los que no sale ninguna nota de sobremadurez todavía. Fruta negra macerada, confitura. Lógicamente la madurez está ahí, por lo tanto recomendamos no tomarlo a temperatura por encima de los 15 grados. En boca todavía bastante cerrado, tanino muy granuloso, barrica algo secante, notas de fruta en sazón, zumo de saúco, cenizas en el final. Esperemos que se integre la madera, porque ya la nariz avisa que estará en el buqué ya listo dentro de unos pocos meses. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 1.925. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## VIÑEDOS DE VILLAESTER

📅 Año de fundación: 2001  
 🏠 VIÑEDOS DE VILLAESTER. Central: Pol. La Alberguera. C/ Jesús Landaluce, 3. 31320 Viana (Navarra). 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 948 645008. Fax: 948 645166  
 @ info@familiabelasco.com  
 🌐 www.familiabelasco.com  
 Enoturismo: No  
 Director general: Juan Ignacio Belasco Baquedano  
 Director técnico: Rodrigo Mauleón  
 Enólogo: Roser Girbau  
 Viticultura: Ricardo Goñi  
 Director comercial: Francisco Turiel  
 Producción media: 250.000 l.  
 Barricas: 300. Roble: francés  
 Viñedo propio: 100 has. de 82 años

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| <b>Taurus</b> | 82/100                |
| 2006          | ☞ Tinto crianza 6,05€ |

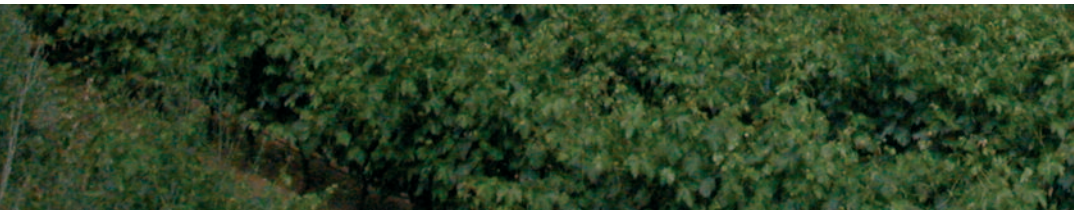
Correcto en boca, notas de humo de tabaco, flor marchita, fruta negra en sazón. En boca fresca, pero algo magro. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 26.000. Consumo óptimo: Ya.

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| <b>Villaester</b> | 87/100                     |
| 2004              | ☞ Tinto con crianza 20,57€ |

En nariz resulta maduro, equilibrado, con una fruta perfectamente fusionada con la madera. Buenas notas especiadas. En boca sorprende todavía la expresión tánica del roble, le falta todavía tiempo. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 7.700. Consumo óptimo: Hasta 2016.



# Otros Vinos



## VT CASTILLA Y LEÓN

La mención Vino de la Tierra de Castilla y León es una de las que mayor auge ha registrado desde su nacimiento. Esta asociación surgió incentivada por un grupo de grandes bodegueros de la región, que solicitaron la creación de esta macroindicación geográfica de vinos para facilitar el posicionamiento de sus productos en los mercados.

Con la creación de esta mención se ha conseguido un aumento en las ventas de vino procedente de los viñedos de Castilla y León, beneficiando al mismo tiempo a los viticultores por el consiguiente aumento del precio de la uva.

Las bodegas acogidas a esta mención de calidad buscaban trabajar libremente y por este motivo hay muchas elaboradoras que mantienen una parte de su producción dentro de alguna denominación de origen y el resto lo comercializan como Vino de la Tierra de Castilla y León.

### DOP VALLES DE BENAVENTE

La importancia que históricamente ha tenido el cultivo del viñedo y la elaboración de vinos en la comarca de Benavente se apoya en diversos documentos y estudios que se remontan a la Edad Media.

En ellos se aprecia el peso del sector vitivinícola, tanto en las tradiciones culturales (arquitectura, artesanía, lenguaje, gastronomía...) como, de forma especial, en el capítulo económico relativo a la población agraria y a la producción final, sectorial y general de una provincia eminentemente agrícola.

El gran arraigo vitivinícola de esta comarca se atestigua en las numerosas bodegas que pueblan la zona, aunque de momento sólo hay cuatro bodegas industriales en funcionamiento adscri-

tas a la Asociación Vino de Calidad de los Valles de Benavente.

La elaboración de los vinos protegidos por la DOP Valles de Benavente se realiza exclusivamente con uvas de las siguientes variedades:

Principales: tempranillo, prieto picudo y mencía, en tintas, y verdejo y malvasía, en blancas.

Complementarias: las castas tintas garnacha y cabernet sauvignon.

### DOP VALTIENDAS

La Asociación Profesional de Uva y Vino de Valtiendas se fundó en junio de 2004 para amparar los vinos de esta pequeña comarca segoviana productora tradicional de vinos de nivel y con un terruño excepcional.

Los municipios amparados por esta nueva mención tienen una altitud media que se sitúa en torno a los 900 metros, lo que condiciona sus producciones, bajas en cantidad pero de calidad.

Se trata de una zona de meseta, con un clima continental con inviernos fríos y largos y primaveras y otoños cortos y suaves. Los viñedos están situados en tierras de páramo y en las laderas que discurren hacia la vega de los ríos Duratón y Sacramenia.

La mención ampara el cultivo de la variedad tinta tempranillo como principal (también están autorizadas la garnacha, cabernet sauvignon, merlot y syrah) y la blanca albillo.

Como en otras comarcas vitivinícolas de Castilla y León, la variedad tempranillo juega un papel determinante en los vinos de esta mención de vino de calidad, y tanto los rosados como los tintos deben estar elaborados con un mínimo de un 50% de esta casta, que actualmente es la más abundante en esta histórica comarca vitivinícola de Castilla y León.

## VALTIENDAS

## PAGO EL ALMENDRO

① Año de fundación: 2009  
 ② PAGO EL ALMENDRO.  
 C/ Hilanderas, 11. 40002 Segovia  
 ☎: 645 962 008  
 oscar@restaurantemaraiboa.com

## Vivencias 89/100

2008 2 Tinto roble

Nos gusta el estilo fresco, elegante y aún así consistente y personal de este vino. Carnes a la brasa, sílex y carbón, mora y cereza sobre un fondo balsámico. Elegancia en boca, le vemos potencia, persistencia media. El final todavía muestra algún despunte de madera, cosa que no le quita calidad en absoluto. Un productor al que vemos situado en muy buen camino.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## SIERRA DE SALAMANCA

## VINOS LA ZORRA

① Año de fundación: 2010  
 ② VINOS LA ZORRA. C/ San Pedro, s/n. Salamanca  
 ☎: 923 428042 / 609 392591.  
 @ estanverdes@vinoslazorra.es  
 www.vinoslazorra.es  
 Pers. contacto: Agustín Maíllo  
 Director general: Olga Martín  
 Enólogo: Juan Ramón Hernández  
 Producción media: 20.000 l.  
 Barricas: 60. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: No, controlado de entre 87 y 62 años

## La Zorra 83/100

2010 2 Tinto con crianza (6 meses) 12€

Punzante, ligero, nota rústica de bacón; floral en nariz, ligero carácter mineral.  
 Variedades: Rufete 80% y tempranillo.  
 Botellas: 6.527.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VIÑAS DEL CÁMBRICO

① Año de fundación: 2000  
 ② VIÑAS DEL CÁMBRICO. Paraje El Guijarral, s/n. 37658 Villanueva del Conde (Salamanca)  
 ☎: 923 281006. Fax: 923 213605  
 @ info@cambrico.com I cambrico.com  
 Enoturismo: Sí, concertadas  
 Director general: Fernando Maíllo Ferrán  
 Enólogo: Alberto Martín Baz  
 Director comercial: Fernando Maíllo Ferrán  
 Producción media: 12.000 l.  
 Barricas: 100. Roble: francés  
 Viñedo propio: 10 has. de entre 7 y 100 años

## Viñas del Cámbrico 90/100

2010 2 Tinto con crianza (7 meses) 9,5€

Muy mineral, como de costumbre, toque goloso, sorprende la potente expresión de carnes, cecina, jamón ahumado, notas de bacón, pimentón. Fino en boca, muy buen fondo de tinta china y regalices. Carácter jugoso.  
 Variedades: Tempranillo (52%), rufete (41%) y calabrés (7%). Botellas: 8.892.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## 575 Uvas de Cámbrico 91/100

2008 2 Tinto con crianza 19€

Elegancia, armonía, toque sedoso, muy buena expresión floral y buen punto de madurez de fruta roja. En boca finos salados, pizarra mojada, humos. Goloso. Buena recta final, donde el vino recobra disciplina y elegancia.  
 Variedades: Tempranillo (64%), rufete (32%) y calabrés (4%). Botellas: 10.276.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Cámbrico Rufete 90/100

2006 2 Tinto con crianza 39€

Lo que no le falta a este vino es personalidad y carácter, además de buena madurez. Nariz frutal, envolvente, con recuerdos de higos y gominolas. Boca sedosa, elegante, con un toque licoroso y un maduro y largo final.  
 Variedades: Rufete. Botellas: 3.780.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## Cámbrico Tempranillo 89/100

2006 2 Tinto con crianza (22 meses) 39€

Maduro, goloso, balsámico, aún así fresco y entero en boca, buen trabajo con la madera, finamente granuloso.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 2.160.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## VT CASTILLA Y LEÓN

## ABADÍA RETUERTA

① Año de fundación: 1996  
 ② ABADÍA RETUERTA, SA. Ctra. N-122, Km.332,5. 47340 Sardón de Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 680314. Fax: 983 680286  
 @ info@abadia-retuerta.es  
 www.abadia-retuerta.es  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Elena Revilla  
 Director general: Enrique Valero  
 Enólogo: Ángel Anocibar  
 Viticultura: Luis Carlos de la Calle  
 Director comercial: Diego Canals  
 Producción media: 600.000 l.  
 Barricas: 2.500. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 204 has. de 20 años

## Abadía Retuerta Le Domaine 88/100

2010 2 Blanco barrica 20€

Mineral, mucha expresión herbácea, luego fruta blanca confitada. En boca graso, potente, buena acidez. Persistencia notable.  
 Variedades: Sauvignon blanc (20%) y verdejo.  
 Botellas: 1.250.  
 Consumo óptimo: Ya.

## Abadía Retuerta Selección Especial 89/100

2009 2 Tinto con crianza (10 meses) 18€

Buena concentración sin recurrir al estilo musculoso. En nariz notas de cáscara de nuez, humo, praliné, fruta roja confitada. Fluido en boca, tierra caliente, roble todavía por integrar.  
 Variedades: Tempranillo, cabernet sauvignon y syrah. Botellas: 550.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Abadía Retuerta Pago Negralada 95/100

2009 2 Tinto con crianza 60€

Un vino grande, muy completo, muy ribereño, ya sea por la gran expresión de terruño, cal, canto rodado y finos salados, o sea por una fruta negra profunda y, desde luego, por el fantástico balsámico que depara frescura y a la vez suaviza el intenso tanino. Maduro,

maderas expresivas en nariz, fina nota de café con leche, regalices, caramelos de menta. Muy concentrado, el esqueleto firme, la madera en buen camino. A pesar de su impresionante cuerpo tiene un desenlace que ya trasluce elegancia y finura.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 6.500.  
 Consumo óptimo: Hasta 2022.

## Abadía Retuerta Pago Valdebellón 94/100

2009 2 Tinto con crianza (16 meses) 60€

Un gran cabernet, mucha madurez, mucha tinta china, toque goloso de frutillos negros de hueso, un balsámico muy potente; cremoso, y graso el tacto en boca, todavía tiene una forma lineal. La concentración homogénea hasta el final, se tiene que formar todavía. Desde luego un cabernet que nos reconcilia con la idea de la uva de variedad francesas en el complicado terreno de la Meseta castellana.  
 Variedades: Cabernet.  
 Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

## Abadía Retuerta Petit Verdot 95/100

2009 2 Tinto con crianza (16 meses) 100€

Uno de los mejores petits verdot del mundo. Estilizado, enérgico, muy fluido, profundo, notas de sotobosque, tierra mojada, gran despliegue de fruta negra, luego zumo de frambuesa, corsé de madera muy bien integrado, sabroso, enormemente largo.  
 Variedades: Petit verdot.  
 Botellas: 999.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

## Abadía Retuerta Pago Garduña 96/100

2009 2 Tinto con crianza (16 meses) 60€

Perfecta madurez, perfecta expresión varietal, curiosa la confrontación que luego desemboca en un tanino sorprendentemente fresco. Profundo, estructurado, a la vez pulido, madera perfectamente integrada, enormemente largo. Aunque en realidad el peso sea enorme, no molesta en ningún momento. Graso en boca.  
 Variedades: Syrah. Botellas: 6.500 de 0,75 l., 120 de 1,5 l. y 30 de 3 l.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

## ADRADA ECOLÓGICA

① Año de fundación: 2000  
 (B) ADRADA ECOLÓGICA, SL. C/ La Ermita, 3. 9462 Adrada de Haza (Burgos)  
 T: 947 531096. Fax: 947 531096  
 @ adradaecologica@kiriosdeadrada.com  
 www.kiriosdeadrada.com  
 Enoturismo: Sí  
 Contacto: Jesús Lázaro y Maite Perera  
 Director general: Jesús Lázaro de Diego  
 Director técnico: Maite Perera  
 Enólogo: Rodrigo González  
 Producción media: 45.000 l.  
 Barricas: 109. Roble: francés  
 Viñedo propio: 20 has. de 12 a 110 años

## Ácrata 81/100

2010 2 Blanco ferm. barrica

Un albillo de estilo muy perfumado, pepita de uva, piel de pera, curioso toque amargo, nuez moscada. En boca suave, también amargor en el paso final, la barrica bien integrada. Variedades: Albillo blanco, pirulés y otras. Botellas: 1.400.  
 Consumo óptimo: Ya.

## Ácrata Otoño 85/100

2010 2 Tinto ferm. barrica

Muy goloso, mucha uva pasa, chocolates, praliné, confitería. En boca lineal, dulce toque jugoso. Variedades: Garnacha (10 meses de crianza). Botellas: 600.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## ALDEASONA

① Año de fundación: 2004  
 (B) ALDEASONA, SL. Apto. Correos 34. 47300 Peñafiel (Valladolid)  
 T: 983 878052.  
 Fax: 983 878052  
 @ cpitarch@bodegaconvento.com  
 www.bodegasaldeasona.es  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: César Pitarch Rodríguez  
 Director técnico: Javier García Díez  
 Director comercial: César Pitarch Rodríguez  
 Producción media: 10.000 l.  
 Barricas: 60. Roble: francés  
 Viñedo: 7 has. controladas de 85-106 años

## Aldeasoña 92/100

2005 2 Tinto con crianza (23 meses) 38€

Un tinto armonioso, profundo y sabroso. Si equilibrio es arte este vino constituye una obra notable. Sin despuntes ni aristas se presenta el tacto en boca, desprende calidad y un atractivo especial, concentrado pero cremoso y agradablemente graso, el punto de madurez está bien ajustado para un vino que da placer ahora sin pretender tener una longevidad extraordinaria. El buqué maduro, la fruta roja expresiva, frutillos negros confitados, notas de crema de chocolate. El conjunto sabroso y atractivo.

Variedades: Tinto aragonés. Botellas: 7.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## ALISTE

① Año de fundación: 2007  
 (B) ALISTE. Plaza de España, 4. 49520 Figueruela de Abajo (Zamora)  
 T: 676 986570.  
 @ javier@hacedordevino.com  
 www.vinosdealiste.com  
 Enoturismo: Sí  
 Director general: Javier de Jesús Pérez  
 Enólogo: Benito Otero  
 Viticultura: Claudino de Jesús Mouró  
 Director comercial: Javier de Jesús Pérez  
 Producción media: 8.000 l.  
 Barricas: 15. Roble: francés  
 Viñedo propio: 3 has. de 20 años

## Marina de Aliste 86/100

2010 2 Tinto roble 12 meses 15€

Un estilo muy goloso trabajado sobre mucha madurez en la fruta, zumo de arándano y cereza picota y un buen balsámico. Se repite la impresión de jugosidad, zumo de fruta negra en boca, fresca, buen punto de acidez. Algo secante. Variedades: Tempranillo (90%) y syrah. Botellas: 2.100.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## ALTA PAVINA

① Año de fundación: 1988  
 (B) ALTA PAVINA. Camino de Santibáñez, s/n. 47328 La Parrilla (Valladolid)  
 T: 983 681521. Fax: 983 68 15 21  
 www.altapavina.es

## Alta Pavina Citius 86/100

2009 2 Tinto con crianza

A medida que avanza la edad de estas cepas de pinot noir esta subiendo la complejidad. Sigue siendo un vino fino, desde luego no fácil de comprender pero esta ganando en carácter. Notas de carnes ahumadas, frutillos rojos, hierbas de monte y un fondo llamativo de cereza roja y un fino toque de pino. En boca cálido pero con potencia, tacto especial sobre el paladar, notas de brasa en un también algo cálido final. Variedades: Pinot noir.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## BARRIALBA

① Año de fundación: 2001  
 (B) BARRIALBA. C/ Barbotán, 2. 34200 Venta de Baños (Palencia)  
 T: 979 761211. Fax: 979 761212  
 @ barrialba@portal-local.com  
 www.bodegasbarrialba.com  
 Director general: Miguel Ángel Gala  
 Director técnico: Alberto Pedrajo  
 Enólogo: Javier Achutegui  
 Viticultura: Miguel Ángel Gala de la Parte  
 Producción media: 25.000 l.  
 Barricas: 100. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 4 has. de 15 años

## Señorío de Cámara 87/100

2007 2 Tinto roble 10 meses 3,5€

Fragante, expresivo, con notas de cuero y brasas; buen uso del roble, fruta bien madura. Peso medio en boca, roble ya integrado, persistencia media. Variedades: Tempranillo, cabernet y syrah.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Barrialba 89/100

2007 2 Tinto roble 12 meses 6,5€

Desconocido pero bueno: ¡bienvenidas sean sorpresas como estas! Fino y fragante en nariz, notas de caramelo, fruta negra en sazón, zumo de fresa, hierbas mediterráneas. Las maderas están muy presentes pero resultan atractivas. Ligeros toques de fuego todavía, sobre sílex y humo. En boca vinoso, sabroso, con un toque terroso mineral; final algo dominado por carbón y ceniza pero un buen equilibrio en todo el conjunto. Variedades: Tempranillo, syrah. Botellas: 4.000  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## BELONDRADE

① Año de fundación: 1994  
 (B) BELONDRADE. Camino del Puerto, s/n. 47491 La Seca (Valladolid)  
 T: 983 348001. Fax: 600 590024  
 @ info@belondradeylurton.com  
 www.belondradeylurton.com  
 Director técnico: Marta Baquerizo  
 Enólogo: Marta Baquerizo  
 Viticultura: Macario González  
 Director comercial: Didier Belondrade  
 Producción media: 90.000 l.  
 Barricas: 303. Roble: francés  
 Viñedo propio: 30 has.

## Quinta Apolonia Belondrade

86/100

2010 2 Blanco joven 12,5€

Buena concentración, dirigido bastante a la expresión en boca, lías, fruta madura, zumo de uva blanca, fino amargor, mineral. Variedades: Verdejo. Botellas: 36.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## CANOPY

① Año de fundación: 2004  
 (B) CANOPY. Avda. de Barber, 71. 45004 Toledo (Toledo)  
 T: 619 244878. Fax: 925 283681  
 @ achacon@bodegascanopy.com  
 Director general: Alfonso Chacón  
 Enólogo: Alfonso Chacón y Belarmino Fernández  
 Viticultura: Carlos Maqueda  
 Director comercial: Alfonso Chacón  
 Producción media: 40.000 l.  
 Barricas: 132 de 225, 500, 700 y 1.500 litros. Roble: francés  
 Viñedo propio: 19 has. de entre 50 y 65 años

## Kaos 90/100

2008 2 Tinto roble 27€

Estilo sofisticado, diferente, extremadamente mineral; un buqué muy distinto, granito, notas de humus y piedra mojada, pizarras. En boca tenso, energético, la madera todavía por integrar. La gran virtud de este vino es que sabe sacar terruño como pocos vinos de la región. Criticamos la intensa madera, habrá que vigilar su evolución. Un vino interesante. Variedades: Garnacha. Botellas: 1.850.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## CASTELO DE MEDINA

① Año de fundación: 1996  
 (B) CASTELO DE MEDINA. Ctra. CL-602, Km. 48. 47465 Villaverde Medina (Valladolid)  
 ☎: 983 831932. Fax: 983 831857  
 @ comercial@castelademedina.es  
 🌐 www.castelademedina.com  
 Director general: Juan Carlos Ortega  
 Enólogo: Sara Román y Carmen Blanco  
 Viticultura: Javier Verdugo  
 Director comercial: Juan Cañamero  
 Producción media: 1.000.000 l.  
 Barricas: 500. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 200 has. de 22 años

**Syté** 86/100  
 2008 ☞ Tinto con crianza (14 meses) 15€

Discretas maderas, fruta intensa, zumo de mora y algún toque de pimienta. En boca potente, jugoso, buena acidez y frescura muy conseguida. El roble está integrándose. Variedades: Syrah (60%) y tempranillo. Botellas: 25.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

## CASTO PEQUEÑO

① Año de fundación: 1977  
 (B) CASTO PEQUEÑO. C/ Calvario, s/n. 24220 Valderas (León)  
 ☎: 987 762426. Fax: 987 763147  
 @ bodega@castopequeno.com  
 🌐 www.castopequeno.com  
 Pers. contacto: Emilia Fernández  
 Director general: José Alberto Gutiérrez Hinojal  
 Director técnico: José Alberto Gutiérrez Hinojal  
 Enólogo: Miguel Ángel Arellano  
 Producción media: 800.000 l.  
 Barricas: 230. Roble: americano  
 Viñedo propio: 30 has. de 40 a 60 años

**Quinta Hinojal** 86/100  
 2011 ☞ Blanco joven 4,2€

Como anticipa su nombre, expresión vegetal, ricas notas balsámicas de hinojo y de hierbas de monte bajo. Bien constituido, peso medio, equilibrado. Variedades: Verdejo. Botellas: 40.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Cotoval** 87/100  
 2007 ☞ Tinto roble 12 meses 6€

Sobre todo agrada el buen trabajo con la madera: es un ejemplo de cómo se puede trabajar un vino de una añada difícil dejándole reposar sobre el poderío de su fruta y la textura de un tanino fresco y sabroso. Fácil de beber, apetecible, fino toque licoroso que no molesta en absoluto. Agradecemos que este productor muestre que es capaz de sacar un vino con mucho equilibrio y un perfil agradablemente clásico. Variedades: Tempranillo. Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

## AGRÍCOLA CASTELLANA

① Año de fundación: 1935  
 (B) AGRÍCOLA CASTELLANA - BODEGA CUATRO RAYAS. Ctra. Rodilana s/n. 47491 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 816320. Fax: 983 816562  
 @ info@cuatrorayas.org  
 🌐 www.cuatrorayas.org  
 Pers. contacto: Ana del Fraile  
 Director general: Vicente Orihuela  
 Enólogo: Ángel Calleja  
 Viticultura: José Martín  
 Director comercial: Guillermo Pérez  
 Producción media: 14.000.000 l.

**Dolce Bianco** 83/100  
 2011 ☞ Blanco semidulce aguja 3€

Asumiendo las tendencias hacia los vinos menos alcohólicos se presenta este vino con buen toque punzante, suave dulzura, un cuerpo fresco y muy ligero. Para tomar muy frío. Variedades: Verdejo. Botellas: 300.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

## DE ALBERTO

① Año de fundación: S.L. 1949, S.A. 1974  
 (B) DE ALBERTO (HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ, SA). Ctra. Valdestillas, 2. 47239 Serrada (Valladolid)  
 ☎: 983 559107. Fax: 983 559084  
 @ info@dealberto.com  
 🌐 www.dealberto.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Ramón Ampudia Gutiérrez  
 Director general: Ramón Ampudia Gutiérrez

Director técnico: César Gutiérrez Hinojal  
 Enólogo: Beatriz González Peláez  
 Director comercial: Andrés García Rivas  
 Producción media: 5.000.000 l.  
 Barricas: 550. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 400 has. desde 1950

**Finca Valdemoya** 84/100  
 2011 ☞ Rosado joven 2,7€

Un rosado que vive absolutamente de su estilo punzante y superfresco. Nos gusta en este estado e insistimos que hay que tomarlo en esta fase, antes de que se pierda la impresión de aguja en boca. Nota, con fecha de caducidad. El conjunto resulta limpio y claro. Variedades: Tempranillo. Botellas: 30.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**De Alberto** 80/100  
 2007 ☞ Tinto con crianza

Aires rústicos, pimiento rojo, nota vegetal. En boca algo tenso y corto. Variedades: Tempranillo y cabernet. Consumo óptimo: Hasta 2014.

**Finca Valdemoya** 80/100  
 2005 ☞ Tinto con crianza (12 meses)

Notas vegetales, pimiento verde y rojo, notas especiadas, rústico. En boca mucho tueste, cerrado todavía. Variedades: Tempranillo y cabernet sauvignon. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## DOMINIO DOSTARES

① Año de fundación: 2004  
 (B) DOMINIO DOSTARES, S.L. P.I. Bierzo Alto. C/ Los Barredos, 4. 24318 San Román de Bembibre (León)  
 ☎: 987 514550. Fax: 987 514570  
 @ info@dominiodostares.com  
 🌐 www.dominiodostares.com  
 Pers. contacto: Luis Oliván  
 Director general: Carlos F. Loureiro  
 Director técnico: Pablo Tascón y Paula F. Trabanco  
 Enólogo: Pablo Tascón y Paula F. Trabanco  
 Viticultura: Pablo Tascón y Paula F. Trabanco  
 Director comercial: Luis Oliván  
 Producción media: 227.000 l.  
 Barricas: 300. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 70 has. de entre 40 y 80 años

**Cumal** 90/100  
 2007 ☞ Tinto con crianza (15 meses) 20€

Complejo, fresco, concentrado, esqueleto estricto, muy directo el tanino, muy buena expresión de terruño, tierras secas, hierbas de tocador. Curioso toque de zumo de cereza picota. Muy fluido. Variedades: Prieto picudo. Botellas: 40.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

## EL ALBAR LURTON

① Año de fundación: 1998  
 (B) EL ALBAR LURTON. Cno. Magarín. 47529 Villafranca del Duero (Valladolid)  
 ☎: 983 034030. Fax: 983 034040  
 @ bodega@jflurton.es  
 🌐 www.jflurton.es  
 Pers. contacto: Tomás Vega (629 911366)  
 Director general: François Lurton  
 Director técnico: Jesús Jiménez  
 Enólogo: Juan José Parra  
 Viticultura: Jesús Jiménez  
 Director comercial: Tomás Vega  
 Producción media: 500.000 l.  
 Barricas: 280 de 225, 600 y 110 litros.  
 Roble: francés  
 Viñedo propio: 30 has.

**El Albar Lurton** 83/100  
 2011 ☞ Rosado joven 5,5€

Muy ligero, franco, más bien floral que frutal, color centroeuropeo, un rosado muy claro, casi tirando a piel de cebolla. En boca discreto. Variedades: Tempranillo. Botellas: 118.000.  
 Consumo óptimo: Ya.

**Salamandra** 81/100  
 2010 ☞ Tinto roble 6€

TorreFACTOS, chocolate con menta, guinda. En boca potencia, roble todavía por integrar, punto de sequedad. Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**El Albar Lurton Barricas** 92/100  
 2008 ☞ Tinto con crianza (12 meses) 12€

Un vino muy bien trabajado, con un sabio empleo de la madera. Lógicamente, por la concentración que tiene, muestra también una graduación alcohólica importan por lo tanto, por favor, tomarlo a temperatura rela-

tivamente baja. La boca casi cremosa, el tanino maduro pero fluido, notas de pólvora, arbustos, monte bajo, se anuncian en la fase retronasal que todavía está por hacerse. La nariz muy llamativa, tiene regalices, flor marchita, flor azul como jazmín y lavanda. Un Toro bastante completo, con mucho peso. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 15.000. Consumo óptimo: Hasta 2017.

## El Albar Lurton Excelencia

2008 89/100 25€

Sabroso, potente, algo cálido, fruta pasa, tabaco, luego notas de vainilla y hierbas de tocador. Falta la madera por integrar. Variedades: Tinta de Toro. Botellas: 5.000. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## EMINA RUEDA

① Año de fundación: 2007  
 ② EMINA RUEDA. Ctra. Medina del Campo-Olmedo, Km. 1,5. 47400 Medina del Campo (Valladolid)  
 ☎: 983 803346. Fax: 902 430189  
 @ eminarueda@emina.es  
 Director general: Carlos Moro  
 Enólogo: Félix González

## Heredad de Emina

2008 84/100 9,95€

La expresión varietal está ahí: notas de bollería, fruta amarilla macerada, toque de pimienta blanca. Peso medio en boca, madera bien integrada; cueroso toque de amargor en el paso final. Variedades: Chardonnay. Botellas: 8.000. Consumo óptimo: Ya.

## ENOLÓGICA WAMBA

① ② ENOLÓGICA WAMBA.  
 Pampliega (Burgos)  
 ☎: 619 262 473.  
 @ contacto@enologicawamba.es  
 Viñedo propio: 4,5 has.

## Lyna

2011 82/100

Limpio, franco, pero muy dominado por notas intensas de cereza y frambuesa, tipo

gominola. Ligero, suave en boca, algo amargo en su paso final. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Este año.

## Zarzas

2008 83/100

Intensa nariz, fruta madura fragante pero ya bastante evolucionada. En boca una curiosa mezcla entre uva pasa y notas vegetales, madera muy bien integrada. Variedades: Tempranillo, syrah, merlot. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## Lyna

2009 89/100

Buen equilibrio entre maderas nobles y fruta madura, toques cremosos, crocantes, finos torrefactos, cereza en sazón, fondo de gominola verde, notas de pinar y minerales elegantes. Un conjunto bastante conseguido. Es a la vez moderno y razonablemente tradicional. En boca buena jugosidad, elegante, sabroso. Buenos salados minerales en el paso final. Un vino que sorprende y divierte. Variedades: Tempranillo. Botellas: 3.900. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## ERMITA DEL CONDE

① Año de fundación: 2006.  
 ② ERMITA DEL CONDE. Camino de Torre, 1. 9410 Coruña del Conde (Burgos)  
 ☎: 625 227321.  
 Fax: 91 3193279  
 @ bodega@ermitadelconde.com  
 www.ermitadelconde.com  
 Producción media: 45.000 l.  
 Barricas: 150. Roble: francés (70%) y americano (30%)  
 Viñedo propio: 12 has. de 6 años  
 Venta: Nacional: 30%. Exportación: 70%.

## Ermita del Conde

2008 89/100

Elegancia, terruño y disciplina marcan este tinto. En boca muestra notas saladas, bosque, champiñón y carne roja en la retronasal. Punto secante todavía. El buqué fino y muy balsámico, fruta de hueso y finos torrefactos. Variedades: Tempranillo y merlot. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## FINCA CÁRDABA

① Año de fundación: 2004  
 ② FINCA CÁRDABA. Coto de Cárda. 40314 Valtiendas (Segovia)  
 ☎: 921 527470. Fax: 921 527470  
 @ info@fincacardaba.com  
 Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: Nuria Tomero  
 Producción media: 100.000 l.  
 Barricas: 150. Roble: francés  
 Viñedo propio: 30 has. de 20 años

## Finca Cárda

2006 86/100 8€

Mantiene el estilo concentrado, tal vez más alegre que la añada anterior. Hollejo caliente, turba, praliné, fruta negra en sazón. En boca pulido, potente, el tanino ya abriéndose. Variedades: Tempranillo. Botellas: 20.000. Consumo óptimo: Hasta 2017.

## Finca Cárda Selección

2005 87/100 19,2€

Tinto con peso. En boca concentrado, firme, potente, cierto toque de calor pero el tanino está muy bien trabajado, especiado. La nariz golosa, ya muy accesible, todo el conjunto requiere una comida contundente. Variedades: Tempranillo. Botellas: 3.000. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## FINCA FUENTE GALANA

① Año de fundación: 2010  
 ② FINCA FUENTE GALANA, SL. Ctra. M-501, Km. 65. Navahondilla (Ávila)  
 ☎: 646 843231.  
 @ info@fuentegalana.com  
 www.fuentegalana.com  
 Director general: Juan Ramón Carrillo López  
 Enólogo: Cristina Carrillo Torregrosa  
 Producción media: 20.000 l.  
 Barricas: 60. Roble: francés (80%) y americano  
 Viñedo propio: 20 has. de 30, 10 y 5 años

## Toros de Guisando

2009 80/100 4,5€

Fruta confitada, chocolate y menta. En boca ligero, punto secante. Variedades: Merlot, syrah y cabernet. Botellas: 3.700. Consumo óptimo: Ya.

## Toros de Guisando Syrah

2008 86/100 6,25€

Equilibrio satisfactorio, notas de fuego, tueste, torrefactos, pimentón. Más frescura en boca que la añada siguiente. Variedades: Syrah. Botellas: 8.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Toros de Guisando Syrah

2009 85/100 6,25€

Maduro, nota algo picante de pimentón rojo, luego fruta confitada, confitura de dátiles. En boca buena concentración, buen peso, punto secante. Variedades: Syrah. Botellas: 8.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Toros de Guisando Coupage

2009 81/100 6,25€

Ligeramente licoroso en nariz, al borde la sobremadurez. Carácter *bourbon*, especiado. En boca ataque fluido, luego punto secante. Variedades: Merlot, syrah y tempranillo. Botellas: 800. Consumo óptimo: Ya.

## FINCA LA RINCONADA

① Año de fundación: 2006  
 ② FINCA LA RINCONADA. Finca La Rinconada. 47520 Castronuño (Valladolid)  
 ☎: 983 034902. Fax: 983 034892  
 @ finclarinconada@finclarinconada.es  
 www.finclarinconada.es  
 Pers. contacto: Pablo Rodríguez Nañez  
 Director general: César de Miguel  
 Director técnico: Ramiro Carbajo  
 Enólogo: Pablo Rodríguez Nañez  
 Producción media: 80.000 l.  
 Barricas: 200. Roble: francés  
 Viñedo propio: 20 has. de 10 años de media

## Barcolobo

2010 83/100 6€

Madera bien integrada en nariz, notas tostadas, flor blanca y almendra garrapiñada. En boca desputa algo la madera. Por lo demás, correcto, intensidad media. Variedades: Verdejo. Botellas: 7.000. Consumo óptimo: Este año.

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| <b>Barcolobo</b> | 83/100           |
| 2010             | ☞ Tinto roble 6€ |

Nariz muy dominada por notas de brasa, carne roja y humo, luego fruta negra y mora. Algo rudo en boca, peso medio. Variedades: Tempranillo, cabernet y syrah. Botellas: 20.000. Consumo óptimo: Ya.

|                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| <b>Barcolobo</b> | 80/100                             |
| 2008             | ☞ Tinto con crianza (12 meses) 10€ |

Fruta en sazón, tuestes, toques de pimentón. En boca más bien ligero, algo corto. Variedades: Tempranillo 75%, cabernet 5% y syrah 20%. Botellas: 40.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| <b>Barcolobo</b> | 83/100           |
| 2011             | ☞ Tinto roble 6€ |

Un roble con un color magnífico bien hecho, equilibrado con un tacto en boca por un lado lácteo y por el otro especiado que le confiere cierto carácter. En nariz algo tostado, notas de humo, luego fruta roja y negra. Tímido fondo balsámico, el buqué en su totalidad limpio y franco. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Ya.

|                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| <b>Barcolobo</b> | 84/100                             |
| 2009             | ☞ Tinto con crianza (12 meses) 10€ |

Un cuvée castellano con carácter más bien mediterráneo. Fruta negra macerada, frutillos rojos confitados, toques de pimentón, tierra caliente, hierbas de monte. Sorprende un primer ataque de acidez, peso medio, ligero tacto seco en el final del paso de boca, cierta rusticidad, fondo acaramelado en la final. Variedades: Tempranillo, cabernet y syrah. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## GRUPO YLLERA

- ① Año de fundación: 1972  
 ☞ GRUPO YLLERA. Ctra. Madrid - Coruña, km. 173,5. 47490 Rueda (Valladolid)  
 ☎: 983 868097. Fax: 983 868177  
 @ grupoyllera@grupoyllera.com  
 ☎ www.grupoyllera.com  
 Pers. contacto: Eva García  
 Director general: Carlos Yllera  
 Enólogo: Ramón Martínez

Viticultura: Eloy Álvarez  
 Director comercial: Roberto García  
 Producción media: 1.500.000 kg.  
 Barricas: 10.000. Roble: 50% americano y 50% francés  
 Viñedo propio: 10 has. de 5 a 100 años

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| <b>Yllera</b> | 83/100                            |
| 2008          | ☞ Tinto con crianza (12 meses) 5€ |

El logro de Yllera es producir fuera de las modas un vino ligero, agradable, de tacto suave, y una fruta acertada. En boca peso medio, ligeramente secante todavía. Variedades: Tempranillo. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## MARQUÉS DE RISCAL

- ① Año de fundación: 1972  
 ☞ HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL, SL. Ctra. N-VI, Km. 172,6. 47490 Rueda (Valladolid)  
 ☎: 983 868029. Fax: 983 868563  
 @ marquesderiscal@marquesderiscal.com  
 ☎ www.marquesderiscal.com  
 Presidente: Alejandro Aznar Sainz  
 Director técnico: Francisco J. Hurtado de Amézaga  
 Director comercial: y José Luis Muguero  
 Barricas: 2.125. Roble: americano (1.600) y francés Allier (525)  
 Viñedo propio: 198 has.

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| <b>Riscal 1860</b> | 88/100             |
| 2009               | ☞ Tinto roble 5,5€ |

Sobre todo un gran equilibrio, muy buena madurez, llama la atención en carácter vino, aquí realmente estamos hablando de vino porque la madera influye poco en la expresión de fruta y terruño. Sabroso sin recurrir a mucho músculo, madurez también en los taninos, tacto de boca agradable. Sólo unos destellos de sequedad que se irán quitando. Muy buen vino de la tierra. Variedades: Tinta de Toro (85%), merlot y syrah (15%). Consumo óptimo: Hasta 2015.

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| <b>Riscal 1860</b> | 87/100                   |
| 2007               | ☞ Tinto con crianza 5,5€ |

El tinto castellano de esta casa, icono de la Rioja Alavesa, suele tardar siempre algún tiempo en abrirse por completo, siendo nor-

malmente la madera que se resiste. Está ahora en una fase perfecta, justo cuando la barrica se empieza a integrar del todo dejando todavía un fondo especiado en el paladar. La fruta fina, las notas de café y el cacao en segunda línea. El tacto equilibrado, el cuerpo medio. Se trata, sobre todo, de un tinto de disfrute fácil, de un trazado franco con un buen equilibrio entre fruta y madera. No pretende ser moderno, la casa consigue ofrecer calidad con un estilo semiclásico a un precio muy accesible. Variedades: Tinta de Toro (85%), merlot y syrah (15%). Consumo óptimo: Hasta 2014.

## JIMÉNEZ LANDI

- ① ☞ JIMÉNEZ LANDI.  
 Avda. de la Solana, 39.  
 45930 Méntrida (Toledo)  
 ☎: 91 817 82 13. Fax: 91 817 82 13  
 ☎ www.jimenezlandi.com

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| <b>El Reventón</b> | 92/100              |
| 2009               | ☞ Tinto con crianza |

Una gran sorpresa. Ya se sabía que el potencial de las tierras de Cebreros es notable gracias a los viñedos viejos y los suelos de pizarra. El alma de este vino es Daniel Jiménez Landi, que ya causó furor con sus vinos biodinámicos de las tierras altas de la desconocida DO Méntrida en Castilla-La Mancha. Igual que el resto de los proyectos de este enólogo inteligente y versátil, también El Reventón sigue las pautas de la viticultura biodinámica. El vino se presenta fino, maduro y muy especiado. Gran buqué de fruta roja en sazón, llamativas notas de chocolates, mazapán y un fondo de tuestes y nueces garrapiñadas. Tacto suave en boca, muy complejo y muy largo. Variedades: Garnacha. Consumo óptimo: Ya.

## LA MEJORADA

- ① Año de fundación: 1999  
 ☞ LA MEJORADA. Monasterio de la Mejorada, s/n. 47410 Olmedo (Valladolid)  
 ☎: 983 483057. Fax: 983 483061  
 @ contacto@lamejorada.es  
 ☎ www.lamejorada.es

Enoturismo: Sí  
 Pers. contacto: José Ignacio Cabrera Manso  
 Director general: Rafael Moneo  
 Director técnico: Álvaro Bernardo  
 Enólogo: Florent Dumeau  
 Viticultura: Xavier Choné  
 Director comercial: José Ignacio Cabrera Manso  
 Producción media: 70.000 l.  
 Barricas: 250. Roble: francés  
 Viñedo propio: 42 has. de 10 y 12 años

|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| <b>La Mejorada Las Cercas</b> | 90/100                     |
| 2008                          | ☞ Tinto roble 12 meses 16€ |

Vino elegante, fino, frío, y ya con un equilibrio notable. Muy buen trabajo sobre la fruta y un tanino que da volumen pero casi no hace presencia en el paladar. Todo está muy bien integrado; ricas notas de fuego, como pólvora y sílex; nos gusta mucho el conjunto por su estilo vibrante y tenso. Realmente un vino fresco de una añada fría. Muy conseguido. Variedades: Tempranillo (60%) y syrah (40%). Botellas: 3.500. Consumo óptimo: Hasta 2017.

|                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| <b>La Mejorada Las Cercas</b> | 89/100                               |
| 2006                          | ☞ Tinto con crianza (12 meses) 15,5€ |

Expresivo, maduro, carácter balsámico, mucha elegancia en nariz, mientras en boca bloquea la madera. Variedades: Tempranillo (60%) y syrah (40%). Botellas: 15.850. Consumo óptimo: Hasta 2017.

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <b>La Mejorada Las Norias</b> | 87/100                       |
| 2008                          | ☞ Tinto roble 12 meses 10,5€ |

Otro vino elegante de esta casa; tal vez no tan estructurado como su hermano, pero le notamos un toque fino y mineral y una fruta muy estilizada. Peso medio, fácil de tomar. Variedades: Tempranillo. Botellas: 9.000. Consumo óptimo: Hasta 2017.

|                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| <b>Villalar</b> | 83/100                    |
| 2008            | ☞ Tinto roble 15 meses 6€ |

Un cabernet bien resuelto, muy varietal, baya negra, arándano, notas picantes como pimentón, un fondo ligeramente vegetal, peso medio. Fluido pero algo secante en boca. Variedades: Cabernet sauvignon (90%) y tempranillo. Botellas: 16.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## LEYENDA DEL PÁRAMO

① Año de fundación: 2010

LEYENDA DEL PÁRAMO (BODEGAS Y VIÑEDOS DEL PÁRAMO, SL). Ctra. de León, s/n. Paraje El Cueto. 24230 Valdevimbre (León)

☎: 662 491587. Fax: 987 424844

@ info@leyendadelparamo.com

www.leyendadelparamo.com

Enoturismo: Sí

Pers. contacto: Cristina Gómez Herreros

Enólogo: Pedro González Mittelbrunn

Producción media: 15.000 l.

Barricas: 28. Roble: francés (75%) y americano (25%)

Viñedo propio: 19 has. de 11 años

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Mittel</b> | <b>88/100</b> |
| 2010          | ☞ Blanco      |
|               | <b>9,11€</b>  |

Sorprende la frescura de este albarín, después de tanto tiempo desde su vendimia. Apuesta más por el carácter del terruño que por la fruta. Fruta blanca, notas de piedra mojada, finas lías, fondo vegetal. En boca sedoso, fino, cuerpo medio pero satisfactorio, buena persistencia; final herbáceo y toque amargo. Interesante. Otra forma de interpretar la albarín, claramente se intenta ganar potencial y no insistir en los aromas fáciles primarios como los tropicales y exóticos.

Variedades: Albarín. Botellas: 2.000.

Consumo óptimo: Ya.

## LIBERALIA ENOLÓGICA

① Año de fundación: 2000

LIBERALIA ENOLÓGICA, SL. C/ Camino del Palo. Apart.11. Toro (Zamora)

☎: 980 692571. Fax: 980 692571

@ byvliberalia@hotmail.com

Enoturismo: Sí. Museo etnográfico y torreón

medieval para observatorio astronómico

Director general: Juan Antonio Fernández

Enólogo: Silvia García González

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Ariane</b> | <b>82/100</b> |
| 2010          | ☞ Brut Nature |
|               | <b>8,5€</b>   |

Espumoso correcto, con más expresividad en boca que en nariz. Mucho cítrico, en un segundo plano bollería. En boca marca bastante el amargor de la variedad.

Variedades: Verdejo (92%) y moscatel de grano menudo. Botellas: 3.300.

Consumo óptimo: Ya.

## Liberalia Uno

2011 ☞ Blanco dulce natural 7,5€

Fino, elegante, sensible, sutil toque de acidez, sofisticada dulzura; no llega a ser cremoso en boca, por eso el paso de boca resulta fácil, muy agradable y al final enérgico por el toque de amargor.

Variedades: Moscatel de grano menudo (90%) y albillo. Botellas: 15.000.

Consumo óptimo: Ya.

## MALAPARTE

① Año de fundación: 2004.

FRUTOS MARÍN. Ctra. del Henar, km. 3,5. Cuéllar (Segovia)

☎: 921 105204.

@ info@vinosmalaparte.es

www.vinosmalaparte.es

Enoturismo: Restaurante y hotel

Pers. contacto: Elisa Frutos

Director técnico: Rubén Salamanca

Producción media: 15.000 l.

Viñedo propio: 5 has. de 18 años

## Malaparte

2009 ☞ Tinto roble 87/100

Un conjunto goloso, accesible, comercial hasta cierto punto pero muy bien resuelto. En nariz uva pasa, turrón, praliné, hollejo caliente y chocolate y menta. Un tanino muy suave pero sabroso, un trabajo muy bueno con las maderas. Sorprende la perfecta integración. Tal vez le falta algo de contorno pero creemos que dentro de medio año ya se le notará mas definido. Tendrá mucho éxito entre gente que sea aficionada a vinos redondos y maduros.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## MALDIVINAS VIÑA Y VINO

① Año de fundación: 2006

MALDIVINAS VIÑA Y VINO (GARNACHAS ÚNICAS, CB). C/ de los Pinillas, 1, bajo-B. 28032 (Madrid)

☎: 619 877068 / 615 163719.

@ guillermo@maldivinas.ess

www.maldivinas.es

Enoturismo: Previa cita

Pers. contacto: Carlos Arenas Huerta

Enólogo: Guillermo Fernández Santos

Director comercial: Juan Carlos Renas

Producción media: 5.000 l.

Barricas: 14 de 500 l. y 4 de 225 l.

Roble: francés

Viñedo propio: 4 has. de 60 y 20 años

## La Movida

2009 ☞ Tinto con crianza (15 meses) 20€

Casi está en su punto este vino, que resulta ser casi pura fruta, solamente un ligero punto secante en el final de boca. Elegante, tacto fino aunque algo maduro; muy sabroso ahora, pero no hay que esperar mucho para tomarlo. Nota con caducidad.

Variedades: Garnacha.

Botellas: 1.200.

Consumo óptimo: Ya.

## MARIANO SANTOS

① Año de fundación: 2004

MARIANO SANTOS, SL. Camino la Cueva, s/n. 47320 Tudela (Valladolid)

☎: 983 520478 / 659 941666.

@ mariano@bodegasmarianosantos.es

www.bodegasmarianosantos.es

Pers. contacto: Mariano Santos Paisa

## Brizo

2009 ☞ Tinto roble 18 meses 86/100

Un vino sorprendentemente asentado para su juventud. Aires clásicos, un roble algo rústico, notas de tabaco, puro, maderas finas y un toque de uva pasa que da una sensación de redondez acertada. En boca resulta suave, tal vez le falte algo de estructura, pero por otro lado tiene un paso de boca limado y bastante fino, sin dejar sensaciones secantes en el paso final. Clásico. Peso medio, muy agradable de tomar.

Variedades: Tempranillo.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## MARQUÉS DE BEMBIBRE

① MARQUÉS DE BEMBIBRE.

C/ Ildefonso Sánchez Del Río, 4. Oviedo.

www.marquesdebembibre.com

Altos de San Esteban  
Viñas de Monte

2008 ☞ Tinto con crianza 90/100

Un vino en pleno desarrollo que necesitará todavía un año como mínimo para mostrar

equilibrio. Humo, regaliz, tinta china, tuestes dulces y fruta roja algo escondida pero bien madura. Buena textura, un conjunto de fina acidez y notas balsámicas confieren frescura al paso de boca. El tanino es de buena calidad, algo granuloso con tacto jugoso en el paladar. Buen fundamento, cuerpo medio aún así carnoso y bastante concentrado. Curiosamente emana frescura y cierto toque goloso. No vive de su peso. Muy buena persistencia con una importante carga mineral en el postgusto. La tinta china, notas saladas y algo de sílex toman las riendas. Ya se muestra elegante pero lo será más dentro de poco. Particular.

Variedades: Mencía, cabernet sauvignon y merlot. Botellas: 1.500.

Consumo óptimo: Hasta 2015.

## MARQUÉS CONCORDIA

① Año de fundación: 1999

MARQUÉS DE LA CONCORDIA.

C/ María de Molina, 25. 28006 Madrid

☎: 91 4365924.

@ gromero@arcoinvest-group.com

www.unitedwineries.com

Enólogo: Carmelo Angulo

Director comercial: Miguel Gracia

Barricas: 2.800. Roble: francés y americano

Viñedo propio: 71 has. de 15 años

Hacienda Zorita  
Natural Reserve

2007 ☞ Tinto con crianza (24 meses) 25€

Concentrado, goloso, ligeramente espirituoso pero rico. Buena concentración en boca, algo cálido. Mucho monte bajo.

Variedades: Syrah.

Consumo óptimo: Hasta 2017.

## MAURO

① Año de fundación: 1978

MAURO, SA. C/ Cervantes, 12. 47320 Tudela de Duero (Valladolid)

☎: 983 521972. Fax: 983 521973

@ info@bodegasmauro.com

www.bodegasmauro.com

Enoturismo: No

Director técnico: Mariano García

Enólogo: Eduardo García

Viticultura: Eduardo García

Director comercial: Alberto García

Producción media: 220.000 l.  
Barricas: 2.160. Roble: francés (75%) y amer.  
Viñedo propio: 55 has. de 20 años

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| <b>Mauro</b> | <b>88/100</b>       |
| 2009         | ☞ Tinto roble 24,5€ |

Una añada de este clásico que promete equilibrio, accesibilidad, un carácter armonioso y mucho placer. La fruta amable, madura, en una boca que se presenta ya plena. Se nota que intenta alejarse de la expresión de roble fácil y ganar en fruta, lo que por lo menos en nariz sin duda se consigue, mientras que en boca la granulosis de la barrica marca todavía gran parte de la expresividad. Detrás del roble notamos el tanino de la fruta limado muy bien trabajado que va a ganar protagonismo muy rápidamente.  
Variedades: Tempranillo (90%) y syrah.  
Botellas: 260.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2017.

|                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| <b>Mauro</b>                 |                         |
| <b>Vendimia Seleccionada</b> | <b>93/100</b>           |
| 2007                         | ☞ Tinto con crianza 54€ |

A pesar de la añada el vino luce una madurez muy conseguida, tacto cremoso, lácteo. En boca bollería, luego corteza de pan, mucha hierba aromática; en todas sus fases concentrado, menos goloso que las dos ediciones anteriores, su disciplina se agradece.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 25.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2020.

|                |               |
|----------------|---------------|
| <b>Terreus</b> | <b>96/100</b> |
| 2005           | ☞ Tinto 72€   |

Opulento y profundamente mineral, exhibe tal concentración y madurez que le convierten en uno de los vinos más completos y complejos del Duero. Notas calcáreas, crocante, tinta china y caja de puro en una nariz que muestra una madurez perfecta y gran mineralidad. Todo ello se une a una boca grasa muy estructurada, profunda y larga.  
Variedades: Tempranillo. Botellas: 8.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

## MENTO

① Año de fundación: 1999  
☑ MENTO, SL. C/ Calvario, 13. 47320 Tudela de Duero (Valladolid)  
☎: 983 521233.  
@ info@bodegasmento.com

☎ www.bodegasmento.com  
Enoturismo: Sí  
Pers. contacto: Luisa Mª Sánchez  
Director general: Luisa Mª Sánchez  
Enólogo: Mª Sol Sainz  
Viticultura: Luisa Mª Sánchez  
Producción media: 20.000 l.  
Barricas: 60. Roble: francés (50%) y americano (50%)  
Viñedo propio: 16 has. de 13 años

|              |                        |
|--------------|------------------------|
| <b>Mento</b> | <b>85/100</b>          |
| 2009         | ☞ Tinto roble 10 meses |

Como esta bodega nos mandó cinco añadas diferentes de su roble, aprovechamos para dar un repaso a esta gama suya.  
2009 (10 meses, 85 puntos) resulta potente, bastantes notas de fuego, sílex, pólvora y humo, y una boca potente, todavía con algunos despuntes del roble, mientras que el 2008 (12 meses, 85 puntos) ya nos da una idea de la buena evolución que tienen los vinos de esta línea de la bodega: notas carnosas, los toques de fuego ya reducidos y bastante fruta negra ensazonada.

El 2007 (20 meses, 86 puntos) presenta más complejidad y más finura, lo que se entiende por su larga crianza de 20 meses como una clase superior. Elegante la nariz, notas de parrilla, carnes asadas y hierbas aromáticas, mientras la boca resulta algo más unidireccional.

Volvemos con la edición de 2006 a una crianza más corta (6 meses, 87 puntos), pero sorprende la frescura para una añada tan caliente, un toque mineral llamativo, y una buena jugosidad. Sabroso y sorprendentemente elegante sobre el paladar.

Como último, se nos presenta el 2005 con cinco meses de crianza en roble (5 meses, 85 puntos), donde se repite una frescura llamativa, algún toque de verdor y herbáceo, pero una boca viva y fluida.

Variedades: Tempranillo.

|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| <b>Mento</b>                 |                            |
| <b>Vendimia Seleccionada</b> | <b>83/100</b>              |
| 2006                         | ☞ Tinto roble 15 meses 12€ |

Humo, cajas de puro, ricas maderas, carbón, regaliz, fruta negra macerada. La boca suave, buen punto de acidez, conjunto en boca más bien ligero. Algo corto.  
Variedades: Tempranillo.  
Botellas: 2.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

## MEÓRIGA

① Año de fundación: 2005  
☑ MEÓRIGA. Cta Castrobol, km 0,4. 47680 Mayorga (Valladolid)  
☎: 983 751 182. Fax: 983 751 182  
@ bodegas@meoriga.com  
☎ www.meoriga.com  
Director técnico: Óscar de la Viuda  
Enólogo: David Mateos  
Viticultura: Óscar de la Viuda  
Director comercial: José Manuel Fernández  
Producción media: 450.000 l.  
Barricas: 60. Roble: francés y americano  
Viñedo propio: 60 has. de 7 años de media; controlado 70 años

|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| <b>Esencia 27</b> | <b>85/100</b>               |
| 2011              | ☞ Blanco semidulce de aguja |

Propuesta original por parte de esta joven bodega vallisoletana, que podría abrir un nuevo aspecto de entender las formas de elaborar verdejo. Mucha flor, miel blanca, uva madura y lías finas, algún toque de mazapán. En boca fresco, vino, azúcar residual bien integrado, atractivo, amielado, meloso pero ligero. Habrá que tomarlo pronto, antes de que pierda la frescura.

Variedades: Verdejo.  
Consumo óptimo: Este año.

## NIETO RASCÓN

① Año de fundación: 2005  
☑ NIETO RASCÓN, SL. C/ Bajo Castro, 38. 49325 Asturianos de Sanabria (Zamora)  
☎: 654 518094. Fax: 91 8150793  
@ info@bodegasnietorascon.es  
☎ www.bodegasnietorascon.es  
Director general: Jesús Nieto Prada  
Enólogo: María Sevilla (colaboradora)  
Producción media: 3.500 l.  
Barricas: 15. Roble: francés  
Viñedo propio: 1,2975 has. de 15 años

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| <b>Tespenilla</b> | <b>81/100</b>              |
| 2009              | ☞ Tinto roble 13 meses 10€ |

Nariz especiada, pimienta, algún toque vegetal, fruta negra fresca. En boca muestra frescura, aunque algo ligero y secante.  
Variedades: Tempranillo (85%), syrah (8%) y cabernet sauvignon (7%). Botellas: 3.980.  
Consumo óptimo: Hasta 2014.

## OSSIAN VIDES Y VINOS

① Año de fundación: 2005  
☑ OSSIAN VIDES Y VINOS, SL. C/ San Marcos, 5. 40477 Nieva (Segovia)  
☎: 696 159121. Fax: 921 594207  
@ ossian@ossian.es I www.ossian.es  
Director general: Javier Zaccagnini  
Viticultura: Ismael Gozalo  
Viñedo propio: 17 has. de viñas viejas

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| <b>Ossian</b> | <b>93/100</b>                 |
| 2009          | ☞ Blanco env. barrica 9 meses |

Muy complejo, extremadamente mineral, sobre todo la boca, que exprime al máximo terruño y variedad, amargor, salados, notas de piedras, pizarras mojadas, granito soleado. En nariz más fino, pero también muy auténtico, muy seco. Se nota mucho el rigor y la disciplina. Todo un carácter. Avisamos que esta nota hay que entenderla por el gran conjunto entre maderas y frutas, lógicamente entendemos que a un consumidor con menos aprecio a la madera no pueda parecerle tan bueno.  
Variedades: Verdejo de viñas prefloréticas.  
Botellas: 40.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2015.

## PAGO DE CALLEJO

① Año de fundación: 1989  
☑ PAGO DE CALLEJO. Avenida del Cid, Km. 16. 9441 Sotillo de la Ribera (Burgos)  
☎: 947 532312. Fax: 947 532304  
@ callejo@bodegasfelicxcalles.com  
Pers. contacto: Beatriz Callejo  
Director general: Félix Callejo  
Director técnico: José Félix Callejo  
Enólogo: José Félix Callejo y Noelia Callejo  
Director comercial: Cristina Callejo  
Producción media: 300.000 l.  
Barricas: 1.500. Roble: francés  
Viñedo propio: 90 has. de 25 a 60 años

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| <b>Fincal Valderoble</b> | <b>86/100</b>     |
| 2009                     | ☞ Tinto roble 30€ |

Fragante, muy frutoso, fina expresión de hierbas de tocador y aromáticas, cascajos, punto de zumo de fruta negra, madurez controlada. En boca peso medio, roble dominante todavía.  
Variedades: Tempranillo (75%), merlot (15%) y syrah (10%). Ecológicos. Botellas: 20.000.  
Consumo óptimo: Hasta 2016.

**PITTACUM**

① Año de fundación: 1999  
 🏠 PITTACUM. C/ De la Iglesia, 11.  
 Arganza (León)  
 ☎: 987 548054. Fax: 987 548028  
 @ pittacum@pittacum.com  
 Director general: Enrique Costas  
 Director técnico: Alfredo Marqués  
 Enólogo: Elisa Gómez  
 Producción media: 120.000 l.  
 Barricas: 450. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 8 has.

**La Prohibición** 89/100  
 2008 ☞ Tinto con crianza (24 meses)

Muy domada la garnacha tintorera, sólo un toque vegetal en el paso final recuerda a la variedad. Sorprendente la concentración. Darle ese punto de jugosidad ha sido muy acertado; algo de sequedad todavía, pero un experimento muy interesante.  
 Variedades: Garnacha tintorera.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**PRÍNCIPE DE VIANA**

① 🏠 PRÍNCIPE DE VIANA.  
 C/ Mayor, 191. 31521 Murchante (Navarra)  
 ☎: 948838640.  
 🌐 www.principedeviana.com

**Clunia** 87/100  
 2009 ☞ Tinto con crianza

El nuevo proyecto del grupo navarro Príncipe de Viana consiste en la elaboración de dos tintos monovarietales en el municipio de Coruña del Conde, provenientes de viñedos plantados a una altitud de entre 900 y 1.000 metros. Buqué varietal, mora, cereza, balsámicos, hierbas de monte y un fondo de sotobosque. En boca elegante, tacto fresco, enérgico, buen punto de acidez.  
 Un conjunto a la vez fácil (por la gran fruta) y complejo (por las notas terrosas). Un tejido de taninos que ya apunta a un equilibrio muy atractivo.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Clunia** 90/100  
 2009 ☞ Tinto con crianza

Un gran syrah procedente de la meseta castellana. Solamente una pequeña parte de las 70

hectáreas que cultiva Príncipe de Viana en Coruña del Conde son de esta variedad. Buqué especiado, notas de pimienta negra y clavo, fruta negra de hueso y un fondo de fruta roja macerada enmarcado en notas terrosas, como piedra caliente. A pesar del buen punto de madurez resulta fresco con notas claramente jugosas. En boca concentrado, tenso, musculoso, enérgico y largo. Toque de pimentón, flores, humus y carbón en un complejo final. Sofisticado.  
 Variedades: Syrah.  
 Consumo óptimo: Hasta 2016.

**QUINTA SARDONIA**

① 🏠 QUINTA SARDONIA.  
 Plza. Santa Ana, 2, 3º. 47001 Valladolid  
 ☎: 983 032883.  
 Fax: 983 032884  
 @ bognaudj@yahoo.fr  
 Pers. contacto: Jérôme Bougnaud  
 Director general: Enrique Costas  
 Enólogo: Jérôme Bougnaud  
 Viticultura: Jérôme Bougnaud  
 Director comercial: Iago Becerra  
 Producción media: 45.000 l.  
 Barricas: 225. Roble: francés  
 Viñedo propio: 22 has. de 11 años

**Quinta Sardonía** 93/100  
 2008 ☞ Tinto con crianza (15 meses) 39€

A lo largo de los años ha ganado, paso a paso, en elegancia dando paso a este estilo de ahora, con mucha finura, muy mineral, elegante, notas de sotobosque y brasa, arándano, zarzamora, curioso toque cítrico. En boca todavía lineal, muy bien formado. Vino excelente que va a seguir ganando en finura todavía.  
 Variedades: Tinto fino, cabernet sauvignon, syrah, merlot, petit verdot, cabernet franc, Malbec. Botellas: 32.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2020.

**RAMIRO WINE CELLAR**

① Año de fundación: 2001  
 🏠 RAMIRO WINE CELLAR. Cº Viejo de Simancas, km. 3,5. 47008 Valladolid  
 ☎: 675 950435. Fax: 983 274202  
 @ bodega@ramirowinecellar.com  
 🌐 www.ramirowinecellar.com

Enólogo: Eduardo García  
 Producción media: 20.000 l.  
 Barricas: 150. Roble: francés y americano

**Cóndita** 86/100  
 2009 ☞ Tinto roble 16 meses

Maduro, potente, concentrado, decididamente moderno. Teniendo en cuenta el estilo que imprime en otros vinos este enólogo tiene bastante garra. Nos gusta por su carácter en boca, solamente una ligera sequedad, habrá que esperar por lo menos unos meses.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2017.

**Ramiro's** 89/100  
 2008 ☞ Tinto con crianza (30 meses)

Muy graso y concentrado en boca, maderas dulces, chocolate y coco, algo corto todavía por el bloque de la madera. En boca ya muy expresivo, notas de fuego, carnes asadas y fruta negra confitada.  
 Variedades: Tempranillo.  
 Consumo óptimo: Hasta 2018.

**SACRISTÁN MENA**

① Año de fundación: 2008  
 🏠 SACRISTÁN MENA VITICULTORES.  
 C/ Tomás Bayón, 56. 47491 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 635 504720.  
 @ maritesacris@hotmail.com  
 🌐 www.bodegasababol.com  
 Enoturismo: No  
 Pers. contacto: Teresa Sacristán Mena  
 Director general: Teresa Sacristán Mena  
 Director técnico: Jean François Hébrard  
 Producción media: 40.000 l.  
 Barricas: 25. Roble: francés  
 Viñedo propio: 50 has. de 25 años

**Gran Ababol** 93/100  
 2008 ☞ Blanco ferm. barrica (20 meses) 15€

Un fermentado en barrica genial, aunque salga del perfil típico de este tipo de vino, sobre todo la boca se presenta muy trabajada. Extremadamente fina la cremosidad muy profunda, la expresión herbácea y mineral, muy limado todo el conjunto. Esto va a ser difícil de superar.  
 Variedades: Verdejo. Botellas: 3.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**Ababol El Tinto** 83/100  
 ☞ Tinto 6€

Perfumado, mucha nota floral, luego un contraste de notas de asfalto y de tierra mojada. En boca potente, concentrado, en el final vuelve el perfume de violetas y bombones de cereza.  
 Variedades: Tempranillo. Botellas: 6.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2015.

**SELECC. CÉSAR MUÑOZ**

① Año de fundación: 2002  
 🏠 SELECCIÓN CÉSAR MUÑOZ.  
 ☎: 666 54 87 51. Fax: 983 520 691  
 @ info@cesarmunoz.es  
 🌐 www.cesarmunoz.es  
 Director técnico: César Muñoz  
 Enólogo: César Muñoz

**Alter Enos** 91/100  
 2008 ☞ Blanco con crianza

Un blanco en evolución que se encuentra en su momento óptimo. Muy buen comportamiento en boca y un buqué complejo, sofisticado y desafiante por su llamativa composición de aromas de carne, de pera de agua, piel de manzana, flores blancas marchitas y unos rasgos de almendros y hierbas de tocador. En boca finamente graso, tacto profundo, impresión cremosa en el largo final donde se realizan suaves notas de mango y y melocotón maduro junto a notas especiadas. Para una cena festiva.  
 Variedades: Verdejo, godello, albarín.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

**SINFORIANO VAQUERO**

① Año de fundación: 1964  
 🏠 SINFORIANO VAQUERO. Ctra. Mucientes - Villalba, km. 1.100. 47194 Mucientes (Valladolid)  
 ☎: 983 663008. Fax: 983 587789  
 @ sinfo@sinfrianobodegas.com  
 🌐 www.sinfrianobodegas.com  
 Enólogo: Ruth Sierra  
 Viticultura: Sergio Vaquero  
 Director comercial: Juan Antonio Vaquero  
 Producción media: 450.000 l.  
 Barricas: 130. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 58 has. de 50 años de media

|                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| <b>Raimun 12</b> | 88/100                    |
| 2008             | ☞ Tinto roble 12 meses 8€ |

Expresivo, intenso, atractiva mezcla entre notas terrosas y fruta negra bien madura. Gran fondo de regaliz, tiene profundidad y poderío. En boca resulta equilibrado, despunta algo todavía la barrica pero se le nota jugosidad y bastante persistencia. Será un vino interesante dentro de unos meses. Variedades: Tinta fina. Botellas: 10.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## SOLAR MUÑOSANCHO

① Año de fundación: 1995  
 ☑ SOLAR DE MUÑOSANCHO, SL.  
 Plaza de la Olma, 3. 47491 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 394254. Fax: 983 372211  
 @ solar@solarmuñosancho.com  
 Enólogo: Carlos González Huerta  
 Viticultura: Jesús González Huerta  
 Director comercial: Concepción González  
 Producción media: 125.000 l.  
 Barricas: 400. Roble: americano (50%) y francés (50%)  
 Viñedo propio: 70 has. de 25 años

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Prius de Noega</b> | 81/100                              |
| 2009                  | ☞ Tinto con crianza (18 meses) 6,5€ |

Madurez mediana; por un lado bastante fresca y por el otro notas vegetales y hierbas, dulces notas de madera. En boca todavía muy cerrado, algo ligero. Variedades: Tempranillo. Botellas: 35.000. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## TERNA

① Año de fundación: 2005  
 ☑ TERNA. Cuatro Calles, s/n. 47490 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 103223. Fax: 983 816561  
 @ info@sitiosdebodega.com  
 www.sitiosdebodega.com

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| <b>E-Terna Garnacha</b> | 80/100                  |
| 2007                    | ☞ Tinto con crianza 22€ |

Carácter difuso, toques de hierbas de tocador, jabón perfumado; en boca tanino agudo, peso medio. Variedades: Garnacha. Botellas: 3.800. Consumo óptimo: Hasta 2014.

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| <b>E-Terna Selección</b> | 90/100                            |
| 2009                     | ☞ Tinto con crianza (8 meses) 22€ |

Intensa la fruta, muy viva, buena frescura, toque jugoso, y madera perfectamente integrada. Regaliz dulce, sofisticada finura en boca, también ahí la madera muy en un segundo plano, y mineral. Variedades: Prieto picudo. Botellas: 3.276. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## TRITÓN

① Año de fundación: 2008  
 ☑ TRITÓN. Villanueva Campeán (Zamora)  
 Viñedo propio: 63 has.

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| <b>Tritón</b> | 89/100                     |
| 2008          | ☞ Tinto con crianza 11,45€ |

Mucha madurez en este tinto de las calientes tierras zamoranas. Fruta negra en sazón, pieles secas de uva tinta, chocolate, carnes ahumadas, cacao y nuez. Bastante peso en boca, la madera elocuente y de calidad. Taninos intensos que impregnan el paladar. Luego, alguna sensación de tuestes, ceniza y humo. Final de boca intenso, algún punto seco todavía. Expresiva fase retrorrenal donde las notas de tuestes y las bayas negras dulzonas se imponen. Tiene aires de tinto del Nuevo Mundo. Variedades: Tinta de Toro. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## VALHONDO

① Año de fundación: 2006  
 ☑ VALHONDO, SL. C/ Arévalo, 9. 5228 Castellanos de Zapardiel (Ávila)  
 ☎: 920 256559. Fax: 920 256559  
 @ info@teolegido.com  
 www.vetone.es  
 Director general: Teo Martín Legido  
 Director técnico: Macario González  
 Enólogo: Elena Martín  
 Producción media: 12.000 l.

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| <b>Vetoné</b> | 82/100             |
| 2008          | ☞ Tinto crianza 7€ |

Un vino marcado por notas de cuero, carnes, brasas, pimentón. La fruta fresca. En boca más bien ligero, punto de acidez. Variedades: Tempranillo, syrah y cabernet sauvignon. Botellas: 12.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## VIÑAS DEL CÉNIT

① Año de fundación: 2003  
 ☑ VIÑAS DEL CÉNIT. Ctra Circunvalación 49708 Villanueva de Campeán (Zamora)  
 ☎: 980 569346. Fax: 980 569328  
 @ info@bodegascenit.com

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| <b>Venta Mazarrón</b> | 87/100            |
| 2009                  | ☞ Tinto roble 10€ |

Potente, franco, concentrado, madera pronunciada pero de calidad, notas de calor, praliné, crema de chocolate, trufa. En boca buen equilibrio, buena madurez en toda la fase de la cata. Variedades: Tempranillo. Botellas: 100.000. Consumo óptimo: Hasta 2016.

## VIÑEDOS DE VILLAESTER

① Año de fundación: 2001  
 ☑ VIÑEDOS DE VILLAESTER.  
 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 948 645008. Fax: 948 645166

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| <b>Avutarda</b> | 82/100                      |
| 2010            | ☞ Tinto roble 4 meses 3,87€ |

Por un lado nos resulta fragante, por el otro se impone un cabernet no demasiado maduro. En boca tanino rudo todavía, un tanino secante en el paso final. Variedades: Tempranillo y cabernet sauvignon. Botellas: 40.000. Consumo óptimo: Hasta 2014.

## VIZAR

① Año de fundación: 2005  
 ☑ VIZAR. Ctra. N-122 (Valladolid-Soria) Km 341. 47329 Villabáñez (Valladolid)  
 ☎: 983 682690. Fax: 983 682125  
 @ info@bodegasvizar.es  
 www.bodegasvizar.es  
 Director general: Felipe Zarzuela  
 Enólogo: Béquier Prieto  
 Producción media: 350.000 botellas  
 Barricas: 700. Roble: francés y americano  
 Viñedo propio: 80 has. de 10 años

|              |                        |
|--------------|------------------------|
| <b>Vizar</b> | 91/100                 |
| 2009         | ☞ Tinto roble 14 meses |

Tal vez hubiera que sacar todavía más el carácter varietal pero, aún así, sin duda, nos

encontramos ante un vino muy logrado. Convince sobre todo su concentración, tanino de gran calidad, ganuloso, jugoso, casi cremoso en la parte principal, finamente especiado. Muy placentero en boca, buen potencial; notamos, a pesar de la concentración, un estilo sutil, sensible con la materia prima. Es un vino ideal para adictos a la fruta pura y jugosa. Muy buen trabajo con la fragante madera. Si este productor sigue así con esta variedad, dentro de poco va a sacar un grandísimo vino.

Variedades: Syrah. Botellas: 3.000. Consumo óptimo: Hasta 2018.

## ZERBEROS FINCA

① Año de fundación: 2005  
 ☑ ZERBEROS FINCA. C/ Real de Abajo, 100. 5110 El Barraco (Ávila)  
 ☎: 687 410952.  
 @ dvrcru@gmail.com  
 Enoturismo: Sí  
 Enólogo: Daniel Ramos  
 Producción media: 6.000 l.  
 Barricas: 25. Roble: francés  
 Viñedo propio: 4,5 has. de más de 50 años

## Zerberos Viento Zephyros

|        |
|--------|
| 87/100 |
|--------|

2009 ☞ Blanco

Un blanco aparte, muy concentrado, muy mineral, bastante madurez. Tacto en boca graso, fruta amarilla, vinoso y potente, acidez media. Para tomar ya.

## Zerberos A+P

|        |
|--------|
| 88/100 |
|--------|

2008 ☞ Tinto

Atractivo, fino, muy mineral, un perfil desde luego aparte, la madera muy reducida, notas claramente saladas, elegante en todas las fases. Un vino fino, con perfil atlántico, ligero, refrescante.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## Zerberos El Barraco

|        |
|--------|
| 87/100 |
|--------|

2008 ☞ Tinto

Fragante, mineral, fresco, atlántico. Boca sutil, tal vez algo desmadrada, ligero secante en el paso final, hay que vigilar su evolución. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VINO DE MESA

## DE ALBERTO

- ① Año de fundación: S.L. 1949, S.A. 1974  
 (B) DE ALBERTO (HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ, S.A.). Ctra. Valdestillas, 2. 47239 Serrada (Valladolid)  
 ☎: 983 559107. Fax: 983 559084  
 @ info@dealberto.com  
 🌐 www.dealberto.com

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| <b>Saitina</b>               | 85/100 |
| ☞ <b>Vino generoso dulce</b> | 3,55€  |

Desde luego, un exponente curioso, tradicional y rústico pero limpio, buen toque dulce, no exagerado por un lado; por el otro, muestra el carácter clásico oxidativo, notas vegetales como orejón, fruta amarilla confitada, chocolatinas y mieles. Agradable el tacto y muy buena persistencia.

Variedades: Verdejo y palomino.  
 Botellas: 2.000.  
 Consumo óptimo: Hasta 2014.

## DIEZ SIGLOS DE VERDEJO

- ① Año de fundación: 2010  
 (B) DIEZ SIGLOS DE VERDEJO, S.L. Ctra. Valladolid, Km. 24,500. 47231 Serrada (Valladolid)  
 ☎: 983 559910. Fax: 983 559020  
 @ comercial1@diezsiglos.es  
 🌐 www.diezsiglos.es

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| <b>Cantos 5</b>                         | 84/100 |
| 2011 ☞ <b>Blanco frizzante de aguja</b> | 4,5€   |

Siempre son bienvenidas las novedades, y más si marcan tendencias, como este vino superligero, de 5,5 grados. Limpio, fresco, con el carácter punzante bastante disciplinado. Tal vez resulte un poco exagerado el dulzor en boca, pero no cabe duda que tomado bien frío depara placer. Esperemos que la fina burbuja aguante. Ya es hora de inventarnos un término español en vez de jugar con la palabra italiana *frizzante*. Tiene mérito. Variedades: Verdejo. Botellas: 40.000. Consumo óptimo: Este año.

## FERNANDO MOYA

- ① Año de fundación: 1991  
 (B) FERNANDO MOYA. C/ de la Estación, s/n. 47260 Cabezón de Pisuerga (Valladolid)  
 ☎: 983 500003 / 608 188349.  
 @ fernando@bodegasfernandomoya.com  
 🌐 www.bodegasfernandomoya.com

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| <b>El Carromatero</b> | 79/100 |
| 2011 ☞ <b>Tinto</b>   | 1,25€  |

Vino bastante rústico pero no exento de virtudes, concentración satisfactoria, limpio, cierto toque de hollejo, algo corto. Variedades: Tempranillo. Botellas: 150.000. Consumo óptimo: Ya.

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>Magenta</b>                    | 80/100 |
| 2011 ☞ <b>Tinto ferm. barrica</b> | 2,5€   |

Correcto, la nariz madura, notas de zumo de fruta negra. En boca más bien ligero, algo seco. Variedades: Tempranillo. Botellas: 125.000. Consumo óptimo: Ya.

## LIBERALIA ENOLÓGICA

- ① Año de fundación: 2000  
 (B) LIBERALIA ENOLÓGICA y QUINTA DO PORTAL. C/ Camino del Palo, s/n. Apart.11. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 692571. Fax: 980 692571  
 @ byvliberalia@hotmail.com  
 🌐 www.liberalia.es

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>Duradero</b>           | 89/100 |
| 2009 ☞ <b>Tinto roble</b> | 6€     |

También en esta añada nos gusta el vino de este proyecto Duero-Douro. Curiosamente, en esta edición nos recuerda más a un vino portugués que castellano. Té negro, jazmín, guinda, hierbas de monte. Se nota claramente que la tempranillo está frenando la exuberancia de la variedad estrella portuguesa, la touriga nacional, pero en conjunto consiguen profundidad y frescura a la vez. En boca todavía bastante cerrado, tanino granuloso pero también se hace patente ahí la buena

madurez de la materia prima. Un vino altamente interesante que necesitará dos años más para lucirse.

Variedades: Tinta de Toro (50%), tinta roriz (40%) y touriga nacional (10%).

Botellas: 3.500.

Consumo óptimo: Hasta 2016.

## MENADE

- ① Año de fundación: 2005  
 (B) MENADE. Cuatro Calles, s/n. 47490 La Seca (Valladolid)  
 ☎: 983 103 223. Fax: 983 816 561  
 @ info@sitiosdebodega.com  
 🌐 www.sitiosdebodega.com  
 Enoturismo: Visitas  
 Pers. contacto: Marta González  
 Director general: Richard Sanz  
 Enólogo: Richard Sanz  
 Viticultura: Marco Antonio Sanz  
 Director comercial: Alejandra Sanz Martín  
 Producción media: 562.000 l.  
 Viñedo propio: 60 has.

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Duo Blanc</b>                      | 85/100 |
| ☞ <b>Brut Nature 36 meses en rima</b> | 12€    |

Por fin un espumoso de calidad de Rueda, aunque no tenga estatus de DO. Perlaje fino, nariz con corteza de pan, bollería, frutos secos y fruta cítrica discreta. En boca equilibrado, peso medio, curioso el toque amargo de la variedad en el final. Llamativo. Botellas: 1.500. Consumo óptimo: Ya.

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Duo Rose</b>                       | 87/100 |
| ☞ <b>Brut Nature 36 meses en rima</b> | 16€    |

Un rosado fino, de color muy claro, con una fruta muy elegante, muy lejana de las intensas notas de gominolas y caramelos de otros espumosos roses de España. Finas lías, toque de fruta macerada, crocante, fruta blanca confitada. En boca suave, ligero, la sensación de alcohol prácticamente no existente, una burbuja con intensidad pero muy poco agresiva. Un producto muy conseguido, además de una sugerente y lograda presentación. No cabe duda de que este tipo de espumosos marca una nueva etapa en Castilla y León. Variedades: Prieto picudo, garnacha, tinta de Toro y verdejo. Botellas: 1.500. Consumo óptimo: Ya.

## QUINTA DE LA QUIETUD

- ① Año de fundación: 1999  
 (B) QUINTA DE LA QUIETUD, S.L. Camino de Bardales, s/n. Apdo. Correos 34. 49800 Toro (Zamora)  
 ☎: 980 568019. Fax: 980 568081  
 @ info@quintaquietud.com  
 🌐 www.quintaquietud.com  
 Director técnico: Jean François Hébrard  
 Director comercial: Pablo Miranda Roger  
 Producción media: 90.000 l.  
 Viñedo propio: 22 has. de entre 5 y 100 años

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| <b>La Dulce Quietud</b>                | 90/100 |
| ☞ <b>Blanco dulce (12 meses roble)</b> | 20€    |

Fino, sutil, muy complejo, ya con aromas terciarios como orejón, cierto toque de grasa de beicón, gran tacto graso en boca, donde todavía su peso resulta disciplinado. Sofisticado y muy llamativo. Variedades: Albillo, malvasía, moscatel, palomino y verdejo. Botellas: 1.000 de 0,375 l. Consumo óptimo: Hasta 2015.

## VITIVINÍCOLA LADRERO

- ① Año de fundación: 2001  
 (B) VITIVINÍCOLA LADRERO. Avda. de la Paz, 4. 34230 Torquemada (Palencia)  
 ☎: 979 800545. Fax: 979 800545  
 @ bodega@ladrero.e.telefonica.net  
 🌐 www.bodegasladrero.es  
 Enoturismo: Visitas y catas previa reserva  
 Director general: Juan Pastor Szuao  
 Enólogo: Rubén Montero  
 Viticultura: Germán Santoyo Gómez  
 Director comercial: Alberto Fernández  
 Producción media: 50.000 l.  
 Barricas: 100. Roble: americano y francés  
 Viñedo propio: 7 has. de 15 años

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| <b>Amantia</b>               | 85/100 |
| 2010 ☞ <b>Dulce de hielo</b> | 20€    |

Un vino que se debate entre un generoso, que no es, y un vino dulce más convencional, que tampoco es. Mucha uva pasa, gran expresión de frutos secos, almendras y nueces. La dulzura disciplinada. Sabroso, finamente licoroso en boca, con un curioso final especiado como uva pasa confitada. Hay que tomarlo frío. Variedades: Tempranillo (Vino de Hielo). Botellas: 2.000 de 50 cl. Consumo óptimo: Ya.

# Índices

| MARCA                       | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP   | DO    | PUNTOS | PÁG |
|-----------------------------|------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----|
| 1494                        | Blanco Rueda                 | 2011  | 3     | RU    | 84     | 131 |
| 1492 Santafé                | Tinto crianza                | 2009  | 11,95 | RD    | 88     | 78  |
| 1492 Santafé                | Tinto reserva                | 2006  | 18,6  | RD    | 91     | 79  |
| 2V Premium                  | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 45    | TO    | 87     | 159 |
| 3 Ases                      | Tinto crianza                | 2009  |       | RD    | 89     | 55  |
| 3 Ases                      | Tinto crianza                | 2008  | 8     | RD    | 84     | 55  |
| 4 Ayres                     | Tinto joven                  | 2011  |       | TZA   | 82     | 151 |
| 575 Uvas de Cámbrico        | Tinto con crianza            | 2008  | 19    | SS    | 91     | 170 |
| 7 Lunas Viñedos de la Joya  | Tinto con crianza (16 meses) | 2004  | 18    | RD    | 93     | 63  |
| 77 (Sietesiete)             | Blanco Rueda                 | 2011  | 3,75  | RU    | 83     | 132 |
| 912 de Altitud              | Tinto roble 11 meses         | 2009  | 8     | RD    | 88     | 109 |
| 912 de Altitud              | Tinto crianza                | 2009  | 14    | RD    | 87     | 109 |
| Aalto                       | Tinto con crianza            | 2009  | 28    | RD    | 92     | 55  |
| Aalto PS                    | Tinto con crianza            | 2009  | 60    | RD    | 95     | 55  |
| Ababol El Tinto             | Tinto                        |       | 6     | VTcYL | 83     | 185 |
| Abadengo                    | Tinto roble 4 meses          | 2009  | 4,5   | ARR   | 82     | 27  |
| Abadengo                    | Tinto crianza                | 2006  | 7     | ARR   | 85     | 27  |
| Abadengo                    | Tinto reserva                | 2004  | 15    | ARR   | 85     | 27  |
| Abadía de Balderedo         | Tinto crianza                | 2007  | 5     | TLE   | 80     | 147 |
| Abadía de San Quirce        | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU    | 89     | 130 |
| Abadía Retuerta Domaine     | Blanco env. barrica          | 2010  | 20    | VTcYL | 88     | 171 |
| Abadía Retuerta Garduña     | Tinto con crianza (16 meses) | 2009  | 60    | VTcYL | 96     | 171 |
| Abadía Retuerta Negralada   | Tinto con crianza            | 2009  | 60    | VTcYL | 95     | 171 |
| Abadía Retuerta Valdebellón | Tinto con crianza (16 meses) | 2009  | 60    | VTcYL | 94     | 171 |
| Abadía Retuerta p. Verdot   | Tinto con crianza (16 meses) | 2009  | 100   | VTcYL | 95     | 171 |
| Abadía Retuerta Sel. Esp.   | Tinto con crianza (10 meses) | 2009  | 18    | VTcYL | 89     | 171 |
| Acón Crianza                | Tinto crianza                | 2007  | 13    | RD    | 88     | 56  |
| Acón Roble                  | Tinto roble 5 meses          | 2010  | 5     | RD    | 86     | 55  |
| Acrata                      | Blanco ferm. Barrica         | 2010  |       | VTcYL | 81     | 172 |
| Acrata Otoño                | Tinto fermentado barrica     | 2010  |       | VTcYL | 85     | 172 |
| Adaro de PradoRey           | Tinto crianza                | 2009  | 14    | RD    | 90     | 95  |
| Admiración Selec. Especial  | Tinto con crianza            | 2007  | 12    | RD    | 87     | 96  |
| Alabaster                   | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 120   | TO    | 97     | 166 |
| Alba Miro                   | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 8,95  | RU    | 89     | 136 |
| Aldeasoña                   | Tinto con crianza (23 meses) | 2005  | 38    | VTcYL | 92     | 172 |
| Aleo                        | Tinto roble                  | 2010  | 6,5   | TZA   | 88     | 151 |
| Alevosía                    | Tinto roble 10 meses         | 2007  | 8,5   | TLE   | 83     | 144 |
| Alfa Spiga                  | Tinto con crianza (20 meses) | 2006  | 33    | RD    | 93     | 86  |
| Alidis                      | Tinto roble 6 meses          | 2010  | 5,9   | RD    | 83     | 110 |
| Alidis                      | Tinto crianza                | 2009  | 8,9   | RD    | 82     | 110 |
| Alidis                      | Tinto reserva                | 2008  | 17    | RD    | 90     | 111 |
| Alidis Expresión            | Tinto con crianza (15 meses) | 2009  | 25    | RD    | 93     | 111 |
| Alidis VS                   | Tinto con crianza (20 meses) | 2009  | 45    | RD    | 91     | 111 |
| Alión                       | Tinto con crianza (12 meses) | 2008  |       | RD    | 93     | 57  |
| Alma de Severino            | Rosado barrica               | 2011  |       | RD    | 88     | 101 |
| Almirez                     | Tinto con crianza (12 meses) | 2009  | 14,5  | TO    | 91     | 165 |
| Alonso del Yerro            | Tinto con crianza            | 2009  | 20    | RD    | 90     | 57  |
| Alta Pavina Citius          | Tinto con crianza            | 2009  |       | VTcYL | 86     | 173 |
| Alter Enos                  | Blanco con crianza           | 2008  |       | VTcYL | 91     | 185 |
| Alto de los Zorros          | Tinto crianza                | 2009  | 12,98 | RD    | 78     | 65  |
| Altos de Losada             | Tinto                        | 2008  | 20    | BI    | 92     | 36  |
| Altos de San Esteban        | Tinto con crianza            | 2008  |       | VTcYL | 90     | 181 |
| Altos del Terral TI         | Tinto con crianza            | 2008  |       | RD    | 90     | 57  |

| MARCA                      | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP  | DO    | PUNTOS | PÁG |
|----------------------------|------------------------------|-------|------|-------|--------|-----|
| Alube                      | Tinto roble                  | 2012  |      | TO    | 84     | 162 |
| Alumbro                    | Blanco joven                 | 2011  | 6    | TZA   | 80     | 151 |
| Alumbro                    | Tinto roble 5 meses          | 2009  | 5    | TZA   | 82     | 151 |
| Amantia                    | Dulce de hielo               | 2010  | 20   | VM    | 85     | 189 |
| Amaya Arzuaga              | Tinto con crianza (19 meses) | 2008  | 50   | RD    | 94     | 59  |
| Antídoto                   | Tinto con crianza            | 2009  | 11,9 | RD    | 88     | 74  |
| Antídoto                   | Tinto con crianza            | 2010  | 12   | RD    | 90     | 74  |
| Antonino Izquierdo VS      | Tinto con crianza            | 2008  |      | RD    | 90     | 58  |
| Antonio Sanz               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 9    | RU    | 88     | 120 |
| Apricus                    | Tinto joven                  | 2010  |      | RD    | 85     | 62  |
| Apricus                    | Tinto roble 5 meses          | 2010  |      | RD    | 82     | 63  |
| Apricus                    | Tinto crianza                | 2007  |      | RD    | 86     | 63  |
| Araus Ballesteros          | Tinto crianza                | 2009  | 5    | ARL   | 87     | 20  |
| Arbás                      | Tinto roble                  | 2010  | 5    | RD    | 87     | 58  |
| Arribes de Vettonia        | Tinto reserva                | 2004  | 10   | ARR   | 86     | 26  |
| Arrocal                    | Tinto roble 6 meses          | 2010  | 7    | RD    | 83     | 58  |
| Arrocal Ángel              | Tinto con crianza (20 meses) | 2008  | 25   | RD    | 90     | 59  |
| Arrocal Máximo             | Tinto con crianza (26 meses) | 2006  | 40   | RD    | 91     | 59  |
| Arrocal Selección          | Tinto con crianza (15 meses) | 2007  | 15   | RD    | 87     | 59  |
| Arzuaga                    | Tinto con crianza (16 meses) | 2009  | 14   | RD    | 92     | 59  |
| Arzuaga                    | Tinto reserva                | 2008  | 25   | RD    | 87     | 59  |
| Arzuaga Reserva Especial   | Tinto con crianza (24 meses) | 2008  | 50   | RD    | 92     | 59  |
| Aster                      | Tinto crianza                | 2006  | 12   | RD    | 86     | 60  |
| Aster Finca El Otero       | Tinto con crianza            | 2009  | 21   | RD    | 88     | 60  |
| Astrales                   | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 24   | RD    | 90     | 80  |
| Astrales Christina         | Tinto con crianza            | 2009  | 40   | RD    | 94     | 80  |
| Atalayas de Golbán         | Tinto crianza                | 2009  | 13   | RD    | 89     | 60  |
| Atima                      | Espumoso rosado brut nature  |       | 12   | CI    | 81     | 49  |
| Aura                       | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 6,5  | RU    | 88     | 122 |
| Austum                     | Tinto roble                  | 2010  | 8,7  | RD    | 82     | 103 |
| Autor de Bocos             | Tinto roble 14 meses         | 2009  |      | RD    | 88     | 101 |
| Avan Concentración         | Tinto con crianza            | 2010  |      | RD    | 92     | 78  |
| Avan Terruño Valdehernando | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 40   | RD    | 95     | 78  |
| Avutarda                   | Tinto roble 4 meses          | 2010  | 3,87 | VTcYL | 82     | 187 |
| Baden Numen AU             | Tinto con crianza            | 2009  | 25   | RD    | 90     | 61  |
| Baden Numen B              | Tinto                        | 2010  | 7,5  | RD    | 89     | 60  |
| Baden Numen N              | Tinto crianza                | 2009  | 13   | RD    | 87     | 61  |
| Bagus                      | Tinto con crianza (14 meses) | 2009  | 25   | RD    | 89     | 80  |
| Balbás                     | Tinto gran reserva           | 2001  |      | RD    | 87     | 62  |
| Balbás                     | Tinto roble 4 meses          | 2010  |      | RD    | 82     | 61  |
| Balbás                     | Tinto crianza                | 2009  |      | RD    | 86     | 61  |
| Balbás                     | Tinto reserva                | 2006  |      | RD    | 83     | 61  |
| Balbás Balbás              | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |      | RU    | 86     | 122 |
| Baloiro                    | Blanco joven                 | 2011  | 6    | BI    | 87     | 36  |
| Baloiro                    | Blanco con crianza (8 meses) | 2009  | 12   | BI    | 85     | 37  |
| Baloiro                    | Tinto con crianza            | 2008  |      | BI    | 90     | 37  |
| Baltos                     | Tinto roble 6 meses          | 2009  | 7,5  | BI    | 88     | 34  |
| Barcolobo                  | Blanco ferm. Barrica         | 2010  | 6    | VTcYL | 83     | 177 |
| Barcolobo                  | Tinto roble                  | 2010  | 6    | VTcYL | 83     | 178 |
| Barcolobo                  | Tinto con crianza (12 meses) | 2008  | 10   | VTcYL | 80     | 178 |
| Barcolobo                  | Tinto roble                  | 2011  | 6    | VTcYL | 83     | 178 |
| Barcolobo                  | Tinto con crianza (12 meses) | 2009  | 10   | VTcYL | 84     | 178 |
| Barón del Valle            | Tinto crianza                | 2006  | 7    | RD    | 83     | 112 |
| Barrialba                  | Tinto roble 12 meses         | 2007  | 6,5  | VTcYL | 89     | 173 |
| Belondrade y Lurton        | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2010  | 24   | RU    | 95     | 123 |
| Bembibre                   | Tinto con crianza (15 meses) | 2007  | 21,6 | BI    | 89     | 34  |
| Blanco Nieva Pie Franco    | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 9    | RU    | 90     | 139 |
| Bracamonte                 | Tinto roble 6 meses          | 2010  | 8    | RD    | 83     | 74  |
| Bracamonte                 | Tinto crianza                | 2006  | 8    | RD    | 85     | 74  |
| Bracamonte                 | Tinto reserva                | 2005  | 12   | RD    | 87     | 74  |
| Bracamonte                 | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |      | RU    | 87     | 128 |
| Bracamonte Superior        | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |      | RU    | 88     | 128 |
| Bravo de Rejadorada        | Tinto roble 13 meses         | 2008  | 28   | TO    | 92     | 164 |
| Brezo                      | Tinto joven                  | 2011  |      | BI    | 89     | 38  |
| Briego                     | Tinto crianza                | 2009  | 12   | RD    | 90     | 62  |
| Brizo                      | Tinto roble 18 meses         | 2009  |      | VTcYL | 86     | 181 |
| Buró de Peñalosa           | Tinto crianza                | 2008  | 8    | RD    | 85     | 90  |
| Buró Selección Especial    | Tinto roble 10 meses         | 2009  | 10   | RD    | 87     | 89  |

| MARCA                      | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP   | DO    | PUNTOS | PÁG |
|----------------------------|------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----|
| Calderona                  | Tinto crianza (13 meses)     | 2007  | 7,47  | CI    | 79     | 46  |
| Callejo                    | Tinto crianza                | 2009  | 20    | RD    | 85     | 71  |
| Cámbico Rufete             | Tinto con crianza            | 2006  | 39    | SS    | 90     | 170 |
| Cámbico Tempranillo        | Tinto con crianza (22 meses) | 2006  | 39    | SS    | 89     | 170 |
| Camino del Puerto          | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 4     | RU    | 83     | 125 |
| Camino Soria               | Tinto crianza                | 2009  | 13    | RD    | 90     | 109 |
| Campesino                  | Tinto                        | 2009  | 8,5   | TO    | 80     | 156 |
| Campo Alegre               | Tinto con crianza            | 2009  | 15    | TO    | 89     | 156 |
| Campo Eliseo               | Tinto con crianza (18 meses) | 2005  | 45    | TO    | 93     | 157 |
| Campos Góticos             | Tinto crianza                | 2005  | 16    | RD    | 86     | 63  |
| Cantaburras                | Tinto roble                  | 2008  | 5     | RD    | 88     | 99  |
| Canto Real                 | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 4,5   | RU    | 89     | 125 |
| Cantos 5                   | Blanco Frizzante de aguja    | 2011  | 4,5   | VM    | 84     | 188 |
| Cantosán Brut              | Rueda Espumoso               |       |       | RU    | 84     | 128 |
| Cantosán Reserva Especial  | Rueda Espumoso               |       |       | RU    | 87     | 128 |
| Carmelo Rodero             | Tinto crianza                | 2009  | 17    | RD    | 89     | 97  |
| Carmelo Rodero Valtarreja  | Tinto con crianza (24 meses) | 2005  | 43    | RD    | 97     | 98  |
| Carmelo Rodero TSM         | Tinto con crianza            | 2006  | 51    | RD    | 92     | 98  |
| Carodorum                  | Tinto crianza                | 2008  | 20    | TO    | 87     | 157 |
| Carodorum Sel. Especial    | Tinto con crianza            | 2008  | 30    | TO    | 89     | 157 |
| Carracedo                  | Tinto con crianza            | 2008  | 21    | BI    | 90     | 33  |
| Carramimbre                | Tinto roble 4 meses          | 2010  |       | RD    | 84     | 91  |
| Carramimbre                | Tinto crianza                | 2008  |       | RD    | 87     | 91  |
| Carramimbre                | Tinto reserva                | 2006  |       | RD    | 86     | 91  |
| Carrasviñas                | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 6     | RU    | 87     | 127 |
| Carrasviñas Brut           | Blanco Rueda Espumoso        |       |       | RU    | 84     | 127 |
| Cartraviesas               | Rosado joven                 | 2011  | 3     | CI    | 88     | 47  |
| Carredueñas                | Rosado joven                 | 2011  | 4     | CI    | 88     | 45  |
| Carredueñas                | Tinto crianza                | 2009  | 8     | CI    | 80     | 45  |
| Casar                      | Blanco joven                 | 2011  |       | BI    | 83     | 32  |
| Casar de Santa Inés Merlot | Tinto                        | 2009  | 5     | BI    | 80     | 39  |
| Castelo de Medina          | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 6     | RU    | 83     | 123 |
| Castelo de Medina          | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 6,5   | RU    | 86     | 123 |
| Castelo Noble              | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2009  | 12    | RU    | 82     | 123 |
| Castillo de Aza            | Tinto joven                  | 2011  | 4     | RD    | 83     | 109 |
| Castillo de Aza            | Tinto roble 3 meses          | 2010  | 5     | RD    | 83     | 109 |
| Castillo de Aza            | Tinto crianza                | 2008  | 6     | RD    | 85     | 110 |
| Castillo de Aza            | Tinto reserva                | 2007  | 8     | RD    | 87     | 110 |
| Celeste                    | Tinto crianza                | 2009  |       | RD    | 88     | 83  |
| Celsus                     | Tinto con crianza            | 2009  | 28    | TO    | 90     | 167 |
| Cénit                      | Tinto con crianza            | 2008  | 35    | TZA   | 92     | 151 |
| Cepa 21                    | Tinto con crianza (14 meses) | 2008  | 25    | RD    | 87     | 64  |
| Cepa Gavilán               | Tinto con crianza (12 meses) | 2009  | 9,5   | RD    | 87     | 75  |
| Cerro Piñel                | Tinto crianza                | 2009  | 9     | RD    | 82     | 100 |
| César Príncipe             | Tinto con crianza            | 2008  | 18    | CI    | 92     | 45  |
| Chamelín                   | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,9   | RU    | 85     | 124 |
| Cillar de Silos            | Tinto con crianza (13 meses) | 2009  | 13,95 | RD    | 91     | 64  |
| Circe                      | Blanco Rueda                 | 2011  | 9     | RU    | 89     | 122 |
| Clave de Tábula            | Tinto con crianza            | 2009  | 60    | RD    | 88     | 102 |
| Clunia                     | Tinto con crianza            | 2009  |       | VTcyl | 87     | 184 |
| Clunia                     | Tinto con crianza            | 2009  |       | VTcyl | 90     | 184 |
| Comenge                    | Tinto con crianza (15 meses) | 2007  | 14    | RD    | 88     | 65  |
| Comenge                    | Tinto crianza                | 2008  | 14    | RD    | 88     | 65  |
| Condado de Oriza           | Tinto crianza                | 2008  |       | RD    | 87     | 89  |
| Condado de Oriza           | Tinto reserva                | 2007  |       | RD    | 86     | 89  |
| Condado de Oriza 409       | Tinto con crianza            | 2008  |       | RD    | 87     | 89  |
| Conde de Siruela           | Tinto crianza                | 2008  | 11,6  | RD    | 84     | 100 |
| Conde de Siruela           | Tinto reserva                | 2006  | 17,9  | RD    | 87     | 100 |
| Condita                    | Tinto roble 16 meses         | 2009  |       | VTcyl | 86     | 185 |
| Convento San Francisco     | Tinto con crianza (12 meses) | 2008  | 15    | RD    | 86     | 65  |
| Convento San Francisco SE  | Tinto con crianza (16 meses) | 2005  | 32    | RD    | 89     | 66  |
| Corimbo I                  | Tinto roble 14 meses         | 2009  | 36    | RD    | 88     | 79  |
| Corral de Campanas         | Tinto roble                  | 2009  | 8     | TO    | 87     | 163 |
| Cotoval                    | Tinto roble 12 meses         | 2007  | 6     | VTcyl | 87     | 174 |
| Cruz de Alba               | Tinto crianza                | 2009  | 14,94 | RD    | 91     | 66  |
| Cuatro Pasos               | Rosado                       | 2011  | 6     | BI    | 84     | 37  |
| Cuatro Pasos               | Tinto roble 2 meses          | 2010  | 8     | BI    | 84     | 37  |
| Cuatro Rayas               | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2010  | 8     | RU    | 89     | 120 |
| Cuatro Rayas Sauvignon     | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 5     | RU    | 85     | 120 |
| Cuatro Rayas Verdejo       | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5     | RU    | 85     | 120 |
| Cuatro Rayas Viñedos Cent. | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 9,9   | RU    | 88     | 120 |
| Cumal                      | Tinto con crianza (15 meses) | 2007  | 20    | VTcyl | 90     | 175 |
| Cyan 12 Meses              | Tinto roble                  | 2004  | 8,95  | TO    | 86     | 158 |
| Cyan Pago de la Calera     | Tinto reserva                | 2001  | 29,95 | TO    | 86     | 158 |
| Cyan Prestigio             | Tinto con crianza (14 meses) | 2003  | 14,95 | TO    | 86     | 158 |

| MARCA                           | TIPO DE VINO                   | AÑADA | PVP   | DO    | PUNTOS | PÁG |
|---------------------------------|--------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----|
| D'Anguix                        | Tinto con crianza              | 2006  | 25    | RD    | 90     | 104 |
| Damana                          | Tinto crianza                  | 2008  | 12    | RD    | 81     | 101 |
| Damana                          | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 5,5   | RU    | 86     | 138 |
| Damana 5                        | Tinto roble 5 meses            | 2010  | 6,5   | RD    | 87     | 101 |
| De Alberto                      | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 5,9   | RU    | 85     | 124 |
| De Alberto                      | Tinto con crianza              | 2007  |       | VTcyl | 80     | 175 |
| De Alberto Dorado               | Blanco Rueda Dorado            |       | 3,55  | RU    | 85     | 124 |
| De Blas Serrano                 | Tinto con crianza (14 meses)   | 2008  |       | RD    | 87     | 67  |
| De Dos                          | Tinto roble                    | 2010  | 8     | BI    | 88     | 37  |
| Diez Llorente                   | Tinto roble 6 meses            | 2010  |       | RD    | 89     | 67  |
| Diez Llorente                   | Tinto crianza                  | 2009  |       | RD    | 90     | 67  |
| Diez Siglos                     | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 5,5   | RU    | 89     | 125 |
| Disco                           | Tinto roble                    | 2010  | 7     | RD    | 88     | 85  |
| Discolo                         | Tinto roble 15 meses           | 2009  | 12    | TO    | 89     | 157 |
| Doble R                         | Rosado joven                   | 2011  |       | RD    | 84     | 99  |
| Doce Tablas                     | Tinto crianza                  | 2008  |       | RD    | 85     | 62  |
| Docetáridos                     | Rosado joven                   | 2011  | 7,2   | CI    | 89     | 49  |
| Dolce Bianco                    | Blanco Semidulce de Aguja      | 2011  | 3     | VTcyl | 83     | 174 |
| Dominio de Atauta               | Tinto con crianza              | 2008  | 25    | RD    | 87     | 68  |
| Dominio de Castellares VS       | Tinto roble 12 meses           | 2009  | 13    | RD    | 83     | 106 |
| Dominio de Manciles             | Blanco joven                   | 2011  | 3     | ARL   | 86     | 20  |
| Dominio de Manciles             | Rosado joven                   | 2011  | 3     | ARL   | 83     | 20  |
| Dominio de Manciles             | Rosado fermentado en barrica   | 2010  | 4,9   | ARL   | 83     | 20  |
| Dominio de Manciles             | Tinto joven                    | 2011  | 3,5   | ARL   | 81     | 20  |
| Dominio de Manciles             | Tinto roble 4 meses            | 2011  | 4     | ARL   | 83     | 20  |
| Dominio de Manciles             | Tinto crianza                  | 2008  | 7,5   | ARL   | 84     | 20  |
| Dominio de Manciles             | Tinto reserva (24 meses roble) | 2004  | 12    | ARL   | 87     | 21  |
| Dominio de Manciles Selec.      | Tinto con crianza (30 meses)   | 2007  | 16,9  | ARL   | 88     | 20  |
| Dominio de Nogara               | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 5,4   | RU    | 85     | 139 |
| Dominio Tares Cepas Viejas      | Tinto roble 9 meses            | 2008  | 13,5  | BI    | 88     | 34  |
| Dominio Romano                  | Tinto con crianza              | 2007  | 19,7  | RD    | 89     | 61  |
| Dominio Romano                  | Tinto con crianza              | 2006  |       | RD    | 90     | 61  |
| Don Miguel Comenge              | Tinto con crianza              | 2009  | 27    | RD    | 91     | 65  |
| Dos Eses                        | Rosado joven                   | 2011  | 6     | RD    | 82     | 101 |
| Dos Osmundo                     | Tinto roble 6 meses            | 2008  | 6,15  | BI    | 82     | 33  |
| Duo Blanc                       | Brut Nature 36 meses en rima   |       | 12    | VM    | 85     | 189 |
| Duo Rose                        | Brut Nature 36 meses en rima   |       | 16    | VM    | 87     | 189 |
| Duradero                        | Tinto roble                    | 2009  | 6     | VM    | 89     | 188 |
| E-Terna Gamacha                 | Tinto con crianza              | 2007  | 22    | VTcyl | 80     | 186 |
| E-Terna Selección               | Tinto con crianza (8 meses)    | 2009  | 22    | VTcyl | 90     | 186 |
| Ebeia                           | Tinto roble 4 meses            | 2010  |       | RD    | 86     | 92  |
| El Albar Lurton                 | Rosado joven                   | 2011  | 5,5   | VTcyl | 83     | 175 |
| El Albar Lurton Excelencia      | Tinto con crianza (18 meses)   | 2008  | 25    | VTcyl | 89     | 176 |
| El Albar Lurton Barricas        | Tinto con crianza (12 meses)   | 2008  | 12    | VTcyl | 92     | 175 |
| El Arte de Vivir                | Tinto roble                    | 2010  | 5     | RD    | 83     | 85  |
| El Callejón                     | Tinto roble 6 meses            | 2009  |       | RD    | 84     | 62  |
| El Carromatero                  | Tinto                          | 2011  | 1,25  | VM    | 79     | 188 |
| El Lagar de Isilla              | Tinto roble 5 meses            | 2010  | 6     | RD    | 82     | 68  |
| El Lagar de Isilla              | Tinto crianza                  | 2009  | 11    | RD    | 86     | 69  |
| El Lagar de Isilla              | Tinto reserva                  | 2008  | 19    | RD    | 87     | 69  |
| EL Lagar de Isilla Gestación    | Tinto roble 9 meses            | 2010  | 15    | RD    | 83     | 68  |
| EL Lagar de Isilla Vend. Selec. | Tinto con crianza              | 2009  | 30    | RD    | 89     | 69  |
| El Médico                       | Tinto con crianza (9 meses)    | 2010  | 11,7  | TLE   | 90     | 145 |
| El Monjío                       | Tinto roble 4 meses            | 2010  | 5     | ARL   | 83     | 21  |
| El Monjío                       | Tinto crianza                  | 2009  | 7     | ARL   | 83     | 21  |
| El Reventón                     | Tinto con crianza              | 2009  |       | VTcyl | 92     | 179 |
| El Transistor                   | Blanco Rueda Verdejo           | 2009  |       | RU    | 90     | 138 |
| El Vino de Cónsules Roma        | Tinto joven                    | 2011  | 5,5   | BI    | 86     | 39  |
| Elías Mora                      | Tinto crianza                  | 2008  | 12    | TO    | 87     | 158 |
| Elías Mora                      | Tinto reserva                  | 2005  | 33    | TO    | 85     | 158 |
| Emilio Moro                     | Tinto con crianza (12 meses)   | 2008  | 18    | RD    | 87     | 69  |
| Emina 12 Meses                  | Tinto crianza                  | 2009  | 8,95  | RD    | 88     | 70  |
| Emina Crianza                   | Tinto crianza                  | 2009  | 8,95  | RD    | 86     | 70  |
| Emina Pasión                    | Tinto roble 6 meses            | 2010  | 5,85  | RD    | 84     | 70  |
| Emina Prestigio                 | Tinto reserva                  | 2005  | 16,95 | RD    | 87     | 70  |
| Emina Prestigio                 | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 5,7   | RU    | 89     | 126 |
| Emina Rueda                     | Blanco Rueda                   | 2011  | 3,3   | RU    | 86     | 126 |
| Emina Sel. Per. Carlos Moro     | Blanco Rueda barrica           | 2009  | 14,95 | RU    | 88     | 126 |
| Emina Verdejo                   | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 3,5   | RU    | 88     | 126 |
| Encomienda de la Vega           | Tinto roble 3 meses            | 2010  | 6     | TO    | 86     | 158 |
| Enebreal                        | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 5,5   | RU    | 90     | 132 |
| Eresma                          | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 8     | RU    | 83     | 131 |
| Eresma                          | Blanco Rueda Sauvignon         | 2011  | 8     | RU    | 87     | 132 |

| MARCA                       | TIPO DE VINO                   | AÑADA | PVP   | DO    | PUNTOS | PÁG |
|-----------------------------|--------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----|
| Eresma ferm. barrica        | Blanco Rueda Verdejo           | 2009  | 15    | RU    | 84     | 132 |
| Erial                       | Tinto robe 12 meses            | 2009  |       | RD    | 85     | 70  |
| Erial TF                    | Tinto con crianza (18 meses)   | 2009  |       | RD    | 90     | 70  |
| Ermita del Conde            | Tinto robe 14 meses            | 2008  |       | VTcYL | 89     | 176 |
| Ermita Veracruz             | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  |       | RU    | 90     | 139 |
| Eruelo                      | Tinto crianza                  | 2007  |       | ARL   | 83     | 21  |
| Esencia 27                  | Blanco semidulce de aguja      | 2011  |       | VTcYL | 85     | 183 |
| F de Fuentespina            | Tinto reserva                  | 2004  | 45    | RD    | 92     | 72  |
|                             | Tinto con crianza (15 meses)   | 2009  | 70    | RD    | 95     | 71  |
| Félix Callejo Viñ. Familia  | Tinto con crianza (12 meses)   | 2007  | 20    | RD    | 91     | 66  |
| Ferratus                    | Tinto robe 6 meses             | 2010  | 12    | RD    | 86     | 66  |
| Ferratus Sensaciones        | Tinto con crianza (15 meses)   | 2006  | 28    | RD    | 93     | 66  |
| Finca Cárdba                | Tinto con crianza (13 meses)   | 2006  | 8     | VTcYL | 86     | 177 |
| Finca Cárdba Selección      | Tinto con crianza (14 meses)   | 2005  | 19,2  | VTcYL | 87     | 177 |
| Finca La María              | Tinto conc rianza (12 meses)   | 2009  | 7     | RD    | 86     | 73  |
| Finca Montepedroso          | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 7     | RU    | 89     | 123 |
| Finca Resalso               | Tinto robe 4 meses             | 2010  | 8     | RD    | 88     | 69  |
| Finca Sobreño               | Tinto robe                     | 2010  | 5,9   | TO    | 84     | 164 |
| Finca Sobreño               | Tinto crianza                  | 2008  | 8,5   | TO    | 87     | 164 |
| Finca Sobreño R. Familiar   | Tinto reserva                  | 2005  | 23    | TO    | 90     | 165 |
| Finca Sobreño Sel. Especial | Tinto con crianza (14 meses)   | 2008  | 17    | TO    | 87     | 164 |
| Finca Valdemoya             | Rosado joven                   | 2011  | 2,7   | VTcYL | 84     | 175 |
| Finca Valdemoya             | Tinto con crianza (12 meses)   | 2005  |       | VTcYL | 80     | 175 |
| Finca Valdelroble           | Tinto robe                     | 2009  | 30    | VTcYL | 86     | 183 |
| Flor de Silos               | Tinto con crianza (18 meses)   | 2008  | 34    | RD    | 93     | 64  |
| Flor de Vetus               | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 6,75  | RU    | 85     | 139 |
| Flor de Vetus               | Tinto robe                     | 2010  | 8,5   | TO    | 84     | 167 |
| Flores de Callejo           | Tinto robe 6 meses             | 2010  | 10    | RD    | 78     | 71  |
| Frontaura                   | Blanco Rueda Verdejo Barrica   | 2010  | 15    | RU    | 84     | 135 |
| Frontaura                   | Tinto crianza                  | 2006  | 19    | TO    | 87     | 162 |
| Fuente Nogal                | Tinto robe 6 meses             | 2009  | 6,5   | RD    | 82     | 65  |
| Fuentespina                 | Tinto reserva                  | 2006  | 12    | RD    | 85     | 72  |
| Fuentespina Selección       | Tinto crianza                  | 2009  | 9     | RD    | 88     | 72  |
| G Gago                      | Tinto con crianza (14 meses)   | 2009  |       | TO    | 90     | 157 |
|                             | Tinto robe 15 meses            | 2008  |       | TO    | 82     | 156 |
| Garabitas Sel.              | Tinto reserva                  | 2005  | 7,5   | TO    | 92     | 160 |
| Gil Luna                    | Tinto con crianza (12 meses)   | 2008  | 10,95 | BI    | 91     | 35  |
| Godella                     | Tinto con crianza              | 2009  |       | BI    | 91     | 35  |
| Godella Selección           | Tinto robe 12 meses            | 2009  | 10,95 | BI    | 85     | 35  |
| Godella Tinto               | Tinto con crianza              | 2007  | 14    | BI    | 89     | 33  |
| Gotín del Risc Essencia     | Blanco ferm barrica (20 meses) | 2008  | 15    | VTcYL | 93     | 185 |
| Gran Ababol                 | Tinto con crianza (24 meses)   | 2004  | 90    | RD    | 94     | 59  |
| Gran Arzuaga                | Tinto gran reserva             | 2005  | 50    | RD    | 93     | 71  |
| Gran Callejo                | Tinto robe 4 meses             | 2009  | 5,9   | TO    | 85     | 159 |
| Gran Colegiata              | Tinto reserva                  | 2004  | 12,5  | TO    | 83     | 159 |
| Gran Colegiata              | Tinto con crianza              | 2006  | 22    | TO    | 84     | 160 |
| Gran Colegiata Campus       | Tinto con crianza (17 meses)   | 2007  | 26    | TO    | 92     | 158 |
| Gran Elías Mora             | Tinto reserva                  | 2005  |       | RD    | 87     | 112 |
| Gran Solorca                | Tinto con crianza (18 meses)   | 2008  | 39    | RD    | 90     | 102 |
| Gran Tábula                 | Tinto reserva                  | 2006  | 48    | RD    | 87     | 107 |
| Gran Valtravieso            | Rosado joven                   | 2011  | 6     | TLE   | 90     | 143 |
| Gurdos                      |                                |       |       |       |        |     |
| H Hacienda Abascal          | Tinto crianza                  | 2005  | 10    | RD    | 88     | 82  |
|                             | Tinto con crianza (18 meses)   | 2008  | 40    | RD    | 81     | 82  |
| Hacienda Abascal            | Tinto reserva                  | 2007  |       | RD    | 90     | 74  |
| Hacienda Monasterio         | Tinto con crianza              | 2008  |       | RD    | 89     | 74  |
| Hacienda Zorita             | Tinto con crianza (12 meses)   | 2009  | 6     | ARR   | 85     | 27  |
| Hacienda Zorita Magister    | Tinto con crianza (24 meses)   | 2007  | 40    | ARR   | 87     | 27  |
| Hacienda Zorita Nat Rve     | Tinto con crianza (24 meses)   | 2007  | 25    | VTcYL | 87     | 181 |
| Heliodoro Horta             | Tinto con crianza              | 2010  |       | RD    | 88     | 113 |
| Heredad de Emina            | Blanco fermentado en barrica   | 2008  | 9,95  | VTcYL | 84     | 176 |
| Heredad de Peñalosa         | Tinto robe 4 meses             | 2010  | 4     | RD    | 82     | 89  |
| Heredad Viejo Imperio       | Tinto crianza                  | 2009  | 11    | ARR   | 84     | 27  |
| Heredad Viejo Imperio Hom.  | Tinto con crianza (12 meses)   | 2009  |       | ARR   | 83     | 27  |
| Hermanos Lurton C. Oro      | Blanco Rueda Verdejo barrica   | 2008  | 18    | RU    | 88     | 125 |
| Hermanos Lurton Sauvignon   | Blanco Rueda Sauvignon         | 2011  | 7     | RU    | 87     | 125 |
| Hermanos Lurton Verdejo     | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 6,5   | RU    | 87     | 125 |
| Hesvera                     | Tinto robe 6 meses             | 2010  |       | RD    | 83     | 75  |
| Hesvera                     | Tinto crianza                  | 2009  |       | RD    | 82     | 75  |
| Hesvera Cosecha Limitada    | Tinto con crianza              | 2008  |       | RD    | 84     | 75  |
| Hiriart                     | Tinto crianza                  | 2008  | 8     | CI    | 87     | 48  |
| Hiriart                     | Tinto crianza                  | 2009  | 8     | CI    | 83     | 48  |

| MARCA                      | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP  | DO    | PUNTOS | PÁG |
|----------------------------|------------------------------|-------|------|-------|--------|-----|
| Hiriart Lágrima            | Rosado joven                 | 2011  | 3    | CI    | 85     | 47  |
| Hiriart Roble              | Tinto robe                   | 2010  | 6    | CI    | 84     | 48  |
| Hiriart sobre lías         | Rosado fermentado en barrica | 2011  | 6    | CI    | 90     | 48  |
| Hito                       | Tinto robe 8 meses           | 2009  | 9    | RD    | 85     | 64  |
| Hombros                    | Tinto con crianza            | 2008  | 15   | BI    | 91     | 32  |
| Hombros                    | Tinto con crianza            | 2009  | 15   | BI    | 92     | 32  |
| J-K José Pariente          | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 9    | RU    | 89     | 131 |
|                            | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 9    | RU    | 87     | 131 |
| J-K José Pariente          | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2009  | 14   | RU    | 89     | 131 |
| J-K José Pariente          | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |      | RU    | 88     | 134 |
| K-Naia                     | Tinto robe                   | 2008  | 27   | VTcYL | 90     | 173 |
| Kaos                       | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  |      | RD    | 90     | 56  |
| Kiros de Adrada Noche      | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  |      | RD    | 90     | 56  |
| Kiros de Adrada Todo       | Tinto robe 6 meses           | 2010  | 7    | RD    | 87     | 104 |
| Krel                       | Tinto crianza                | 2009  | 13   | RD    | 87     | 104 |
| L La Bienquerida           | Tinto con crianza            | 2008  | 30   | BI    | 94     | 36  |
|                            | Tinto crianza                | 2009  |      | RD    | 89     | 97  |
| La Capilla                 | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |      | RU    | 88     | 137 |
| La Capilla Vendimia Selec. | Tinto robe 14 meses          | 2008  |      | RD    | 92     | 97  |
| La Dulce Quietud           | Blanco dulce barrica         |       | 20   | VM    | 90     | 189 |
| La Garona                  | Tinto con crianza            | 2006  | 14   | TO    | 89     | 159 |
| La Legua                   | Tinto robe 6 meses           | 2010  | 4,2  | CI    | 81     | 48  |
| La Legua                   | Tinto crianza                | 2009  |      | CI    | 85     | 48  |
| La Legua                   | Tinto reserva                | 2008  |      | CI    | 87     | 48  |
| La Legua Capricho          | Tinto robe 20 meses          | 2007  | 24   | CI    | 87     | 48  |
| La Mejorada Las Cercas     | Tinto robe 12 meses          | 2008  | 16   | VTcYL | 90     | 179 |
| La Mejorada Las Cercas     | Tinto con crianza (12 meses) | 2006  | 15,5 | VTcYL | 89     | 179 |
| La Mejorada Las Norias     | Tinto robe 12 meses          | 2008  | 10,5 | VTcYL | 87     | 179 |
| La Movida                  | Tinto con crianza (15 meses) | 2009  | 20   | VTcYL | 90     | 181 |
| La Planta                  | Tinto robe 6 meses           | 2010  | 7    | RD    | 88     | 59  |
| La Prohibición             | Tinto con crianza (24 meses) | 2008  |      | VTcYL | 89     | 184 |
| La Setera Rosado Lágrima   | Rosado joven                 | 2011  | 4    | ARR   | 83     | 26  |
| La Viña de Amalio          | Tinto con crianza            | 2007  |      | RD    | 94     | 64  |
| La Zorra                   | Tinto con crianza (6 meses)  | 2010  | 12   | SS    | 83     | 170 |
| Labores de Unzu            | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 7,5  | RU    | 88     | 139 |
| Legus                      | Tinto con crianza            | 2007  |      | BI    | 88     | 36  |
| Lezcano-Lacalle            | Tinto reserva                | 2005  | 14   | CI    | 84     | 49  |
| Lezcano-Lacalle Dú         | Tinto reserva                | 2004  | 35   | CI    | 88     | 49  |
| Liberalia Cabeza de Cuba   | Tinto crianza                | 2007  | 18   | TO    | 90     | 161 |
| Liberalia Cero             | Tinto joven barrica          | 2011  | 7,5  | TO    | 92     | 161 |
| Liberalia Cuatro           | Tinto crianza                | 2007  | 7,5  | TO    | 84     | 161 |
| Liberalia Tres             | Tinto robe 4 meses           | 2010  | 5,5  | TO    | 87     | 161 |
| Liberalia Uno              | Blanco dulce natural         | 2011  | 7,5  | VTcYL | 88     | 180 |
| Liberalia Cinco            | Tinto reserva                | 2005  | 23   | TO    | 89     | 161 |
| Loess Collection           | Tinto con crianza            | 2005  | 38   | RD    | 88     | 79  |
| López Cristóbal            | Tinto robe 3 meses           | 2010  | 6,5  | RD    | 85     | 80  |
| López Cristóbal            | Tinto crianza                | 2009  | 12   | RD    | 87     | 80  |
| López Cristóbal            | Tinto reserva                | 2006  | 19   | RD    | 87     | 80  |
| Losada                     | Tinto robe 12 meses          | 2008  | 12   | BI    | 90     | 36  |
| Lucero del Alba            | Tinto robe 6 meses           | 2010  | 7,75 | RD    | 86     | 66  |
| Luzlago                    | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 2,95 | RU    | 85     | 127 |
| Luzmillar                  | Tinto robe 9 meses           | 2010  | 8    | RD    | 86     | 79  |
| Luzmillar                  | Tinto crianza                | 2009  | 15   | RD    | 87     | 79  |
| Lyna                       | Rosado                       | 2011  |      | VTcYL | 82     | 176 |
| Lyna                       | Tinto robe 14 meses          | 2009  |      | VTcYL | 89     | 176 |
| Lynus                      | Tinto con crianza (12 meses) | 2007  | 18   | RD    | 90     | 81  |
| M Magenta                  | Tinto ferm. Barrica          | 2011  | 2,5  | VM    | 80     | 188 |
|                            | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 30   | RD    | 91     | 71  |
| Majuelos de Callejo        | Blanco joven                 | 2011  | 5    | TZA   | 83     | 151 |
| Malandrín                  | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 14   | TZA   | 86     | 151 |
| Malaparte                  | Tinto robe                   | 2009  |      | VTcYL | 87     | 180 |
| Malleolus                  | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 30   | RD    | 91     | 69  |
| Malleolus de Sanchomartín  | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 100  | RD    | 93     | 70  |
| Malleolus de Valderramiro  | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 80   | RD    | 95     | 69  |
| Manía                      | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 7    | RU    | 88     | 127 |
| Mantel Blanco              | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 7    | RU    | 90     | 121 |
| Mantel Blanco              | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 8    | RU    | 88     | 121 |
| Mantel Blanco              | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2008  | 12   | RU    | 80     | 121 |
| María Alonso del Yerro     | Tinto con crianza            | 2009  |      | RD    | 94     | 57  |
| Marina de Aliste           | Tinto robe 12 meses          | 2010  | 15   | VTcYL | 86     | 172 |
| Mario                      | Tinto robe 14 meses          | 2009  | 12   | RD    | 86     | 107 |

| MARCA                       | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP   | DO   | PUNTOS | PÁG |
|-----------------------------|------------------------------|-------|-------|------|--------|-----|
| Marqués de Peñamonte        | Tinto crianza                | 2009  | 9     | TO   | 84     | 166 |
| Marqués de Peñamonte        | Tinto reserva                | 2006  | 14,5  | TO   | 88     | 166 |
| Marques de Peñamonte Col.   | Tinto roble 20 meses         | 2009  | 10,5  | TO   | 83     | 166 |
| Marqués de Riscal Montico   | Blanco Rueda Verdejo         | 2010  | 13,5  | RU   | 91     | 129 |
| Marqués de Riscal Limousin  | Blanco verdejo barrica       | 2009  | 14    | RU   | 88     | 129 |
| Marqués de Riscal Sauvignon | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 9     | RU   | 89     | 129 |
| Marqués de Riscal Verdejo   | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 6,95  | RU   | 89     | 129 |
| Marqués de Velilla          | Tinto joven                  | 2010  | 5     | RD   | 85     | 73  |
| Marqués de Velilla          | Tinto crianza                | 2008  | 10    | RD   | 86     | 73  |
| Marta Cibelina              | Tinto con crianza            | 2007  |       | BI   | 91     | 35  |
| Martín Berdugo              | Tinto joven                  | 2010  | 5,51  | RD   | 83     | 82  |
| Martín Berdugo              | Tinto roble                  | 2009  | 7,67  | RD   | 83     | 82  |
| Martín Berdugo              | Tinto crianza                | 2008  | 11,1  | RD   | 85     | 83  |
| Martín Berdugo              | Blanco Rueda Verdejo         | 2010  | 7,96  | RU   | 84     | 132 |
| Martín Berdugo MB           | Tinto con crianza            | 2006  | 17,38 | RD   | 92     | 83  |
| Martín Sarmiento            | Tinto roble 6 meses          | 2008  | 12    | BI   | 90     | 37  |
| Martivilí                   | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,95  | RU   | 90     | 121 |
| Matarromera                 | Tinto crianza                | 2009  | 15,95 | RD   | 88     | 83  |
| Matarromera                 | Tinto reserva                | 2006  | 29,95 | RD   | 89     | 83  |
| Matarromera Las Solanas     | Tinto con crianza (21 meses) | 2001  | 187,5 | RD   | 94     | 83  |
| Matarromera Prestigio       | Tinto con crianza (18 meses) | 2005  | 39,95 | RD   | 92     | 83  |
| Mathis                      | Tinto con crianza (16 meses) | 2007  |       | RD   | 90     | 67  |
| Maticos                     | Tinto roble 12 meses         | 2009  | 4,5   | RD   | 83     | 81  |
| Maticos                     | Tinto crianza                | 2008  | 9,4   | RD   | 86     | 81  |
| Maticos Vend. Seleccionada  | Tinto crianza                | 2008  | 12    | RD   | 83     | 81  |
| Maudes                      | Tinto crianza                | 2009  | 10    | CI   | 87     | 49  |
| Mauro                       | Tinto roble                  | 2009  | 24,5  | VTCL | 88     | 182 |
| Mauro Vend. Seleccionada    | Tinto con crianza            | 2007  | 54    | VTCL | 93     | 182 |
| Mayor de Castilla           | Tinto joven                  | 2011  | 3     | RD   | 79     | 109 |
| Mayor de Castilla           | Tinto roble 3 meses          | 2009  | 4     | RD   | 79     | 109 |
| Mayor de Castilla           | Tinto crianza                | 2008  | 5     | RD   | 85     | 110 |
| Mayor de Castilla           | Tinto reserva                | 2007  | 7     | RD   | 85     | 110 |
| Melior                      | Tinto roble 6 meses          | 2010  | 5,95  | RD   | 81     | 83  |
| Menade                      | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 7     | RU   | 91     | 133 |
| Menade                      | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 8     | RU   | 90     | 133 |
| Menade Dulce                | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 8     | RU   | 87     | 133 |
| Mengoba sobre Lías          | Blanco                       | 2009  | 10    | BI   | 90     | 38  |
| Mento                       | Tinto roble 10 meses         | 2009  |       | VTCL | 85     | 182 |
| Mento Vendimia Selec.       | Tinto roble 15 meses         | 2006  | 12    | VTCL | 83     | 182 |
| Mesoneros de Castilla       | Tinto joven                  | 2010  | 4,8   | RD   | 84     | 77  |
| Mesoneros de Castilla       | Tinto roble 6 meses          | 2009  | 6,28  | RD   | 83     | 77  |
| Miranda                     | Tinto crianza                | 2006  |       | RI   | 87     | 115 |
| Miros de Ribera             | Tinto crianza                | 2006  |       | RD   | 80     | 90  |
| Miros de Ribera             | Tinto reserva                | 2004  |       | RD   | 87     | 90  |
| Mittel                      | Blanco                       | 2010  | 9,11  | VTCL | 88     | 180 |
| Mocén                       | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  |       | RU   | 87     | 133 |
| Mocén                       | Blanco Rueda                 | 2011  |       | RU   | 85     | 133 |
| Mocén                       | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU   | 89     | 133 |
| Mogar Roble                 | Tinto roble 6 meses          | 2009  | 6,5   | RD   | 84     | 88  |
| Mogar Vendimia Selec.       | Tinto roble 12 meses         | 2007  | 12,5  | RD   | 83     | 88  |
| Monasterio de Palazuelos    | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 3,4   | RU   | 82     | 124 |
| Monasterio de Palazuelos    | Blanco Rueda                 | 2011  | 2,7   | RU   | 85     | 124 |
| Monopole Siglo XXI          | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU   | 88     | 124 |
| Monte Blanco                | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,32  | RU   | 88     | 134 |
| Monte Pinadillo             | Tinto roble                  | 2010  | 4,5   | RD   | 88     | 100 |
| Monte Pinadillo             | Tinto crianza                | 2009  | 9     | RD   | 84     | 100 |
| Monteabellón                | Tinto roble 5 meses          | 2010  | 6     | RD   | 85     | 84  |
| Monteabellón                | Tinto con crianza (14 meses) | 2009  | 12    | RD   | 87     | 84  |
| Monteabellón                | Tinto con crianza (24 meses) | 2007  | 18    | RD   | 86     | 84  |
| Monteabellón La Blanquera   | Tinto con crianza            | 2006  | 35    | RD   | 91     | 84  |
| Monteabellón Verdejo        | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,5   | RU   | 87     | 134 |
| Montebaco                   | Tinto crianza                | 2009  | 13    | RD   | 88     | 84  |
| Montebaco Vend. Selec.      | Tinto con crianza            | 2008  | 23    | RD   | 93     | 84  |
| Montelaguna                 | Tinto roble 6 meses          | 2010  | 8,5   | RD   | 85     | 67  |
| Montelaguna                 | Tinto crianza                | 2009  | 13,6  | RD   | 85     | 67  |
| Montespina                  | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 4     | RU   | 87     | 122 |
| Montespina                  | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 4     | RU   | 88     | 122 |
| Montevannos                 | Tinto crianza                | 2006  | 8,65  | RD   | 79     | 85  |
| Montevannos                 | Tinto reserva                | 2006  | 10,75 | RD   | 87     | 85  |
| Morfeo                      | Tinto roble                  | 2008  | 18    | TO   | 88     | 165 |
| Murón                       | Tinto roble 6 meses          | 2010  | 7     | RD   | 82     | 101 |
| Muruve                      | Tinto crianza                | 2009  | 7,47  | TO   | 84     | 160 |

| MARCA                        | TIPO DE VINO                   | AÑADA | PVP   | DO   | PUNTOS | PÁG |
|------------------------------|--------------------------------|-------|-------|------|--------|-----|
| Muruve                       | Tinto reserva (15 meses roble) | 2008  | 9,96  | TO   | 86     | 160 |
| Naia                         | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  |       | RU   | 89     | 134 |
| Naiares                      | Blanco Rueda Verdejo barrica   | 2008  |       | RU   | 95     | 134 |
| Neo                          | Tinto con crianza (20 meses)   | 2009  | 258   | RD   | 92     | 85  |
| Neo Punta Esencia            | Tinto con crianza (24 meses)   | 2009  | 35    | RD   | 90     | 85  |
| Nexus                        | Tinto roble                    | 2010  | 10,5  | RD   | 90     | 89  |
| Nexus                        | Tinto crianza                  | 2006  | 24    | RD   | 89     | 89  |
| Nisia                        | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 11,25 | RU   | 91     | 130 |
| Novellum Rejadorada          | Tinto crianza                  | 2008  | 10    | TO   | 82     | 164 |
| Opimius                      | Tinto con crianza (16 meses)   | 2006  | 14,2  | RD   | 90     | 85  |
| Oro de Castilla              | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 6,5   | RU   | 88     | 129 |
| Oro de Castilla              | Blanco Rueda Sauvignon         | 2011  | 7,1   | RU   | 85     | 130 |
| Ossian                       | Blanco env. Barrica 9 meses    | 2009  |       | VTCL | 93     | 183 |
| Ossian Capitel               | Blanco con crianza             | 2009  | 40    | RU   | 96     | 135 |
| Oter de Cillas               | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 3,95  | RU   | 86     | 131 |
| Pago de Carraovejas          | Tinto crianza                  | 2009  | 19,5  | RD   | 91     | 86  |
| Pago de Carraovejas          | Tinto reserva                  | 2007  | 94,3  | RD   | 94     | 87  |
| Cuesta de Las Liebres        | Tinto con crianza (12 meses)   | 2009  | 70    | RD   | 94     | 87  |
| Pago de Carraovejas Anejón   | Tinto con crianza (14 meses)   | 2009  | 20    | RD   | 88     | 87  |
| Pago de Ina Vend. Selec.     | Tinto roble 5 meses            | 2010  | 9     | RD   | 85     | 87  |
| Pago de los Capellanes       | Tinto roble 5 meses            | 2011  | 9     | RD   | 90     | 87  |
| Pago de los Capellanes       | Tinto crianza                  | 2008  | 18    | RD   | 89     | 87  |
| Pago de los Capellanes       | Tinto crianza                  | 2009  | 18    | RD   | 92     | 88  |
| Pago de los Capellanes       | Tinto reserva                  | 2008  | 29    | RD   | 94     | 88  |
| Pago de los Capellanes       | Tinto con crianza (24 meses)   | 2005  | 39    | RD   | 92     | 88  |
| Pago Capellanes El Nogal     | Tinto con crianza (26 meses)   | 2005  | 120   | RD   | 96     | 88  |
| Pagos de Peñafiel Vend. Sel. | Tinto roble 16 meses           | 2009  |       | RD   | 89     | 75  |
| Pagos de Valcerracín         | Tinto roble 6 meses            | 2010  | 4     | RD   | 81     | 105 |
| Pagos de Valcerracín VS      | Tinto crianza                  | 2009  | 6,5   | RD   | 80     | 105 |
| Pagos del Infante            | Tinto roble 6 meses            | 2010  | 7     | RD   | 83     | 81  |
| Palacio de Santa Cruz VS     | Tinto con crianza              | 2006  | 21    | RD   | 88     | 79  |
| Panero                       | Tinto roble 4 meses            | 2010  | 8     | RD   | 81     | 92  |
| Panero                       | Tinto crianza                  | 2008  | 12    | RD   | 83     | 92  |
| Parada de Atauta             | Tinto roble                    | 2009  | 17    | RD   | 89     | 68  |
| Pardevalles Blanco           | Blanco                         | 2011  | 5     | TLE  | 86     | 146 |
| Pardevalles Carroleón        | Tinto crianza                  | 2008  | 13    | TLE  | 90     | 146 |
| Pardevalles Gamonal          | Tinto con crianza (8 meses)    | 2009  | 8     | TLE  | 89     | 146 |
| Pardevalles Rosado           | Rosado                         | 2011  | 4,5   | TLE  | 88     | 146 |
| Passion Arrocal              | Tinto crianza                  | 2009  | 9,5   | RD   | 86     | 58  |
| Paydos                       | Tinto                          | 2008  |       | TO   | 89     | 156 |
| Peique                       | Tinto joven                    | 2011  | 5     | BI   | 84     | 38  |
| Peique Selección Familiar    | Tinto con crianza (18 meses)   | 2006  | 26    | BI   | 92     | 39  |
| Peique Viñedos Viejos        | Tinto con crianza (12 meses)   | 2007  | 11    | BI   | 92     | 38  |
| Peña Rejas                   | Tinto roble 8 meses            | 2009  | 4,6   | TO   | 85     | 156 |
| Peñamonte                    | Rosado joven                   | 2011  | 2,4   | TO   | 85     | 166 |
| Peregrino                    | Blanco joven                   | 2011  | 4,5   | TLE  | 87     | 143 |
| Peregrino                    | Rosado joven                   | 2011  | 3,6   | TLE  | 85     | 143 |
| Peregrino                    | Tinto crianza                  | 2008  | 5,2   | TLE  | 87     | 143 |
| Peregrino                    | Tinto reserva                  | 2006  | 7,2   | TLE  | 85     | 144 |
| Peregrino 14                 | Tinto con crianza (14 meses)   | 2008  | 10,5  | TLE  | 88     | 143 |
| Peregrino Albarín            | Blanco joven                   | 2011  | 4,5   | TLE  | 85     | 143 |
| Peregrino Cuvée Albarín      | Blanco ferm. Barrica           | 2010  | 6     | TLE  | 84     | 143 |
| Peregrino Mac. Pelicular     | Tinto joven                    | 2010  | 4,3   | TLE  | 80     | 143 |
| Peregrino Mil 100            | Tinto con crianza (16 meses)   | 2008  | 20    | TLE  | 89     | 144 |
| Peregrino Roble              | Tinto roble 3 meses            | 2009  | 4,6   | TLE  | 84     | 143 |
| Pérez Pascuas Gran Selec.    | Tinto gran reserva             | 2005  | 218   | RD   | 95     | 76  |
| Pérez Veros                  | Rosado joven                   | 2011  | 3     | RD   | 86     | 56  |
| Pérez Veros                  | Tinto joven                    | 2010  | 3     | RD   | 84     | 56  |
| Pérez Veros                  | Tinto roble 6 meses            | 2010  | 4,5   | RD   | 86     | 56  |
| Pétalos del Bierzo           | Tinto con crianza (10 meses)   | 2009  | 13,5  | BI   | 89     | 34  |
| Phyllos                      | Tinto con crianza (8 meses)    | 2008  |       | RD   | 84     | 67  |
| Picantal                     | Tinto                          | 2008  | 30    | BI   | 87     | 40  |
| Picea 650                    | Tinto con crianza              | 2006  |       | RI   | 90     | 115 |
| Pico Cuadro                  | Tinto roble                    | 2009  |       | RD   | 84     | 90  |
| Pico Cuadro Vend. Selec.     | Tinto con crianza              | 2009  |       | RD   | 90     | 90  |
| Pico Cuadro Wild             | Tinto con crianza              | 2009  |       | RD   | 90     | 90  |
| Piedra Etiqueta Roja         | Tinto crianza                  | 2007  |       | TO   | 87     | 159 |
| Piedra Paredinas             | Tinto con crianza              | 2005  |       | TO   | 92     | 159 |

| MARCA                       | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP   | DO    | PUNTOS | PÁG |
|-----------------------------|------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----|
| Piedra Platino Selección    | Tinto con crianza            | 2005  |       | TO    | 88     | 159 |
| Piedra Verdejo              | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU    | 86     | 126 |
| Piedra Viña Azul            | Tinto joven                  | 2010  |       | TO    | 87     | 159 |
| Pingus                      | Tinto con crianza            | 2009  |       | RD    | 97     | 68  |
| Pinna Fidelis               | Tinto roble 6 meses          | 2010  |       | RD    | 87     | 91  |
| Pinna Fidelis               | Tinto crianza                | 2006  |       | RD    | 85     | 91  |
| Pinna Fidelis               | Tinto crianza                | 2007  |       | RD    | 88     | 91  |
| Pinna Fidelis               | Tinto reserva                | 2005  | 17    | RD    | 89     | 91  |
| Pinna Fidelis               | Tinto gran reserva           | 2004  |       | RD    | 91     | 91  |
| Pinna Fidelis Roble Español | Tinro roble 12 meses         | 2006  |       | RD    | 89     | 92  |
| Pinna Fidelis Vend. Selec.  | Tinto roble 12 meses         | 2006  |       | RD    | 86     | 92  |
| Pintia                      | Tinto con crianza (12 meses) | 2008  |       | TO    | 96     | 162 |
| Pirta                       | Tinto crianza                | 2009  | 11    | ARR   | 88     | 26  |
| Pittacum                    | Tinto con crianza (8 meses)  | 2007  |       | BI    | 87     | 39  |
| Pittacum Aúrea              | Tinto con crianza (14 meses) | 2007  | 23    | BI    | 90     | 39  |
| Pluma Blanca                | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 4     | RU    | 84     | 137 |
| Portia                      | Tinto crianza                | 2008  |       | RD    | 85     | 92  |
| Portia Prima                | Tinto roble                  | 2009  |       | RD    | 88     | 92  |
| Pozo de Nieve               | Tinto roble 3 meses          | 2010  | 3,95  | RD    | 83     | 107 |
| PR3 Barricas                | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2008  | 17,05 | RU    | 84     | 136 |
| Prada a Tope                | Tinto reserva                | 2006  | 15    | BI    | 90     | 40  |
| Prada Valentín              | Tinto con crianza (10 meses) | 2009  | 9     | BI    | 76     | 40  |
| PradoRey                    | Rosado fermentado barrica    | 2011  | 6,6   | RD    | 87     | 94  |
| PradoRey                    | Tinto roble                  | 2010  | 6,4   | RD    | 85     | 95  |
| PradoRey                    | Tinto crianza                | 2008  | 11,95 | RD    | 88     | 95  |
| PradoRey                    | Tinto reserva                | 2006  | 16,25 | RD    | 88     | 95  |
| PradoRey                    | Tinto gran reserva           | 2004  | 22,5  | RD    | 90     | 95  |
| PradoRey Élite              | Tinto con crianza (14 meses) | 2009  | 18,8  | RD    | 87     | 95  |
| PradoRey Sauvignon          | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 6,9   | RU    | 87     | 136 |
| PradoRey Vendimia Selec.    | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU    | 87     | 136 |
| Prelado de Armedilla        | Tinto crianza                | 2006  |       | CI    | 86     | 47  |
| Premeditación               | Tinto roble 10 meses         | 2006  | 8,5   | TLE   | 82     | 144 |
| Preto Finca La Silvera      | Tinto con crianza (12 meses) | 2007  | 15    | TLE   | 92     | 144 |
| Pricum                      | Rosado joven                 | 2011  |       | TLE   | 85     | 145 |
| Pricum                      | Tinto roble 14 meses         | 2008  |       | TLE   | 82     | 145 |
| Pricum Albarín Barrica      | Blanco env. Barrica          | 2009  | 9     | TLE   | 82     | 145 |
| Pricum Aldebarán            | Blanco vendimia tardía       |       |       | TLE   | 90     | 145 |
| Pricum Paraje de El Santo   | Tinto conc rianza            | 2008  | 20    | TLE   | 92     | 145 |
| Pricum Primeur              | Tinto joven                  | 2012  |       | TLE   | 86     | 145 |
| Pricum Valdemuz             | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  |       | TLE   | 88     | 145 |
| Primer Motivo               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 4     | RU    | 88     | 135 |
| Prius de Moraña             | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5     | RU    | 87     | 138 |
| Prius de Noega              | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 6,5   | VTcYL | 81     | 186 |
| Protos                      | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,3   | RU    | 90     | 137 |
| Protos                      | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2009  | 11,5  | RU    | 89     | 137 |
| Protos Crianza              | Tinto crianza                | 2008  | 14    | RD    | 87     | 93  |
| Protos Reserva              | Tinto reserva                | 2005  | 22    | RD    | 88     | 93  |
| Protos Roble                | Tinto roble                  | 2010  | 7,3   | RD    | 85     | 93  |
| Protos Selección El Grajo   | Tinto con crianza            | 2009  | 38    | RD    | 93     | 93  |
| Pruno                       | Tinto con crianza (12 meses) | 2009  | 9,95  | RD    | 88     | 72  |
| Quinola Garagewine          | Tinto con crianza (24 meses) | 2009  | 38,65 | TO    | 91     | 162 |
| Quinta Apolonia             | Blanco joven                 | 2010  | 12,5  | VTcYL | 86     | 173 |
| Quinta Hinojal              | Blanco joven                 | 2011  | 4,2   | VTcYL | 86     | 174 |
| Quinta Milú La Cometa       | Tinto con crianza (12 meses) | 2009  | 10    | RD    | 91     | 94  |
| Quinta Quietud              | Tinto con crianza            | 2007  | 15    | TO    | 92     | 163 |
| Quinta Sardonía             | Tinto con crianza (15 meses) | 2008  | 39    | VTcYL | 93     | 184 |
| Quintaluna                  | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU    | 90     | 135 |
| Quivira Verdejo             | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 7,5   | RU    | 85     | 121 |
| Qumrán                      | Tinto roble 4 meses          | 2010  |       | RD    | 88     | 94  |
| Qumrán                      | Tinto roble 12 meses         | 2008  |       | RD    | 89     | 94  |
| R D'Anguix                  | Rosado joven                 | 2011  | 6,5   | RD    | 84     | 103 |
| Raimun 12                   | Tinto roble 12 meses         | 2008  | 8     | VTcYL | 88     | 186 |
| Ramiro's                    | Tinto con crianza (30 meses) | 2008  |       | VTcYL | 89     | 185 |
| Ramón Valle                 | Tinto roble 7 meses          | 2009  | 7,8   | BI    | 83     | 38  |
| Rejadorada                  | Tinto roble 6 meses          | 2010  | 6     | TO    | 86     | 163 |
| Rento                       | Tinto con crianza (18 meses) | 2005  | 29,9  | RD    | 87     | 96  |
| Resalte                     | Tinto crianza                | 2006  | 13,27 | RD    | 88     | 96  |
| Resalte Vendimia Selec.     | Tinto roble 6 meses          | 2010  | 8,56  | RD    | 86     | 96  |
| Rey Santo                   | Blanco joven                 | 2011  | 3     | RU    | 89     | 130 |
| Ribas del Cúa               | Tinto joven                  | 2011  | 2,75  | BI    | 83     | 41  |

| MARCA                      | TIPO DE VINO                   | AÑADA | PVP   | DO    | PUNTOS | PÁG |
|----------------------------|--------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----|
| Ribas del Cúa Privilegio   | Tinto con crianza (15 meses)   | 2006  | 14    | BI    | 90     | 41  |
| Riscal 1860                | Tinto roble                    | 2009  | 5,5   | VTcYL | 88     | 178 |
| Riscal 1860                | Tinto con crianza              | 2007  | 5,5   | VTcYL | 87     | 178 |
| Ritus                      | Tinto con crianza (18 meses)   | 2009  | 17    | RD    | 88     | 62  |
| Rivendel                   | Tinto roble                    | 2010  | 5     | RD    | 87     | 95  |
| Robalejo                   | Tinro                          | 2009  |       | TO    | 85     | 164 |
| Románico                   | Tinto roble 6 meses            | 2009  | 6,5   | TO    | 83     | 165 |
| Rond de Jambe              | Tinto con crianza              | 2009  | 12    | RD    | 90     | 58  |
| Rosa de Arrocal            | Rosado joven                   | 2011  | 5     | RD    | 84     | 58  |
| RSV 1603                   | Tinto reserva                  | 2004  | 25    | RD    | 91     | 95  |
| Saitina                    | Vino generoso dulce            |       | 3,55  | VM    | 85     | 188 |
| Salamandra                 | Tinto roble                    | 2010  | 6     | VTcYL | 81     | 175 |
| Salvueros                  | Rosado joven                   | 2011  | 3     | CI    | 90     | 47  |
| San Román                  | Tinto con crianza (24 meses)   | 2008  | 24    | TO    | 93     | 161 |
| Sango de Rejadorada        | Tinto conc rianza (18 meses)   | 2008  | 18    | TO    | 90     | 164 |
| Sarmentero                 | Tinto roble 4 meses            | 2009  | 6     | RD    | 86     | 81  |
| Sarmentero Vend. Selec.    | Tinto roble 12 meses           | 2008  |       | RD    | 83     | 81  |
| Secreto                    | Tinto reserva                  | 2005  | 30    | RD    | 90     | 111 |
| Secreto Vend. Selec.       | Tinto con crianza (10 meses)   | 2009  | 15    | RD    | 91     | 111 |
| Sed de Caná                | Tinto con crianza (19 meses)   | 2009  | 75    | RD    | 95     | 112 |
| Semele                     | Tinto crianza                  | 2009  | 8     | RD    | 82     | 84  |
| Sentido                    | Tinto con crianza (12 meses)   | 2010  | 11    | RD    | 87     | 85  |
| Señorio de Bocos           | Tinto crianza                  | 2008  |       | RD    | 89     | 100 |
| Señorio de Cámara          | Tinto roble 10 meses           | 2007  | 3,5   | VTcYL | 87     | 173 |
| Señorio de Mogrovejo       | Rosado madreado                | 2011  |       | TLE   | 86     | 146 |
| Señorio de Mogrovejo       | Tinto roble 6 meses            | 2009  |       | TLE   | 82     | 146 |
| Señorio de Mogrovejo       | Tinto crianza (24 meses roble) | 2008  |       | TLE   | 84     | 146 |
| Señorio de Valdesneros     | Rosado joven                   | 2011  |       | ARL   | 84     | 21  |
| Señorio de Valdesneros     | Tinto roble 6 meses            | 2008  |       | ARL   | 87     | 21  |
| Señorio de Valdesneros     | Tinto crianza                  | 2007  |       | ARL   | 83     | 21  |
| Señorio de Zazuar          | Tinto reserva                  | 2005  | 10    | RD    | 90     | 99  |
| Señorio del Cid            | Tinto roble                    | 2010  | 5     | RD    | 82     | 86  |
| Shaya                      | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 10    | RU    | 90     | 137 |
| Silencio de Valdiruela     | Tinto roble 6 meses            | 2010  |       | RD    | 84     | 63  |
| Silencio de Valdiruela     | Tinto crianza                  | 2008  |       | RD    | 84     | 63  |
| Silencio de Valdiruela     | Tinto reserva                  | 2006  |       | RD    | 82     | 63  |
| Silencio de Valdiruela     | Tinto reserva                  | 2005  | 18    | RD    | 88     | 63  |
| Sinfo                      | Rosado joven                   | 2011  | 3,6   | CI    | 82     | 50  |
| Sinfo Roble                | Tinto roble 6 meses            | 2010  | 4,2   | CI    | 85     | 50  |
| Sinforiano                 | Tinto crianza                  | 2008  | 10    | CI    | 88     | 50  |
| Sinforiano Reserva         | Tinto reserva                  | 2006  | 12,5  | CI    | 90     | 50  |
| Sire 24                    | Tinto con crianza (24 meses)   | 2008  | 21    | RD    | 87     | 77  |
| Sire 7                     | Tinto roble 7 meses            | 2010  | 7     | RD    | 86     | 77  |
| Sofros                     | Tinto con crianza (12 meses)   | 2009  |       | TO    | 89     | 163 |
| Soto del Vicario Go        | Blanco barrica 4 meses         | 2009  | 16    | BI    | 83     | 41  |
| Soto del Vicario Men       | Tinto roble 12 meses           | 2008  | 8,5   | BI    | 84     | 41  |
| Soto del Vicario Men Sel.  | Tinto roble 12 meses           | 2007  | 17    | BI    | 86     | 41  |
| Spiga                      | Tinto con crianza (13 meses)   | 2007  | 19,5  | RD    | 90     | 86  |
| Syté                       | Tinto con crianza (14 meses)   | 2008  | 15    | VTcYL | 86     | 174 |
| T D'Anguix                 | Tinto joven                    | 2010  | 5,25  | RD    | 85     | 103 |
| T D'Anguix                 | Tinto roble 5 meses            | 2009  | 5,8   | RD    | 81     | 104 |
| T D'Anguix                 | Tinto crianza                  | 2005  | 11    | RD    | 84     | 104 |
| T D'Anguix                 | Tinto reserva                  | 2003  | 18    | RD    | 88     | 104 |
| T D'Anguix                 | Tinto gran reserva             | 2001  | 29    | RD    | 89     | 104 |
| Tábula                     | Tinto con crianza (16 meses)   | 2008  | 24    | RD    | 92     | 101 |
| Tamaral                    | Rosado joven                   | 2011  | 6,51  | RD    | 87     | 102 |
| Tamaral                    | Tinto roble                    | 2010  | 7,35  | RD    | 85     | 102 |
| Tamaral                    | Tinto crianza                  | 2009  | 13,1  | RD    | 88     | 102 |
| Tamaral                    | Tinto reserva                  | 2008  | 18,35 | RD    | 90     | 102 |
| Tamaral                    | Blanco Rueda Verdejo           | 2011  | 6,3   | RU    | 89     | 138 |
| Tamaral Finca La Mira      | Tinto con crianza              | 2009  | 28,35 | RD    | 91     | 102 |
| Tampesta                   | Rosado joven                   | 2011  | 4,5   | TLE   | 82     | 147 |
| Tampesta                   | Tinto roble 6 meses            | 2010  | 6     | TLE   | 82     | 147 |
| Tampesta Finca Los Vientos | Tinto                          | 2009  | 6,5   | TLE   | 83     | 147 |
| Tampesta Golán             | Tinto roble 8 meses            | 2009  | 8,5   | TLE   | 90     | 147 |
| Tardencuba Autor           | Tinto roble 15 meses           | 2008  |       | TO    | 88     | 163 |
| Tares P-3                  | Tinto con crianza (15 meses)   | 2006  | 45,8  | BI    | 92     | 34  |
| Taurus                     | Tinto crianza                  | 2006  | 6,05  | TO    | 82     | 167 |
| Tebaida                    | Tinto con crianza              | 2008  | 22    | BI    | 88     | 33  |
| Tebaida Nemesio            | Tinto con crianza (18 meses)   | 2009  |       | BI    | 92     | 33  |

| MARCA                      | TIPO DE VINO                 | AÑADA       | PVP   | DO    | PUNTOS | PÁG |
|----------------------------|------------------------------|-------------|-------|-------|--------|-----|
| Tebaida N° 5               | Tinto con crianza (18 meses) | 2009        | 50    | BI    | 93     | 33  |
| Terra D'Uro Selección      | Tinto con crianza            | 2007        | 18,5  | TO    | 90     | 165 |
| Terra D'Uro Selección      | Tinto con crianza            | 2008        | 18,5  | TO    | 92     | 165 |
| Terras de Javier Rodríguez | Tinto con crianza (12 meses) | 2009        | 8,5   | BI    | 91     | 41  |
| Terras de Javier Rodríguez | Tinto con crianza            | 2009        | 19    | TO    | 83     | 164 |
| Terreus                    | Tinto                        | 2005        | 72    | VTcYL | 96     | 182 |
| Terroir 34                 | Tinto con crianza            | 2009        | 13,5  | RD    | 89     | 103 |
| Terroir 34                 | Blanco Rueda Verdejo         | 2011        | 8,5   | RU    | 84     | 138 |
| Tespenilla                 | Tinto robe 13 meses          | 2009        | 10    | VTcYL | 81     | 183 |
| Tierra Buena               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011        |       | RU    | 84     | 128 |
| Tierras Guindas            | Tinto                        | 2010        | 5,6   | TO    | 85     | 162 |
| Tinto Arroyo               | Tinto joven                  | 2010        | 4,5   | RD    | 82     | 98  |
| Tinto Arroyo               | Tinto robe 4 meses           | 2010        | 5,5   | RD    | 81     | 98  |
| Tinto Arroyo               | Tinto crianza                | 2009        | 8     | RD    | 87     | 98  |
| Tinto Arroyo               | Tinto reserva                | 2007        | 12    | RD    | 82     | 98  |
| Tinto Itumia               | Tinto con crianza            | 2009        | 10,4  | TO    | 87     | 160 |
| Tinto Ribón                | Tinto crianza                | 2009        | 14,5  | RD    | 89     | 97  |
| Tinto Ribón Vend. Selec.   | Tinto robe 20 meses          | 2009        | 30    | RD    | 92     | 97  |
| Tonio                      | Tinto crianza                | 2009        | 14,45 | RD    | 86     | 103 |
| Tomás Postigo              | Tinto crianza                | 2009        |       | RD    | 92     | 93  |
| Tomás Postigo              | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2009        |       | RU    | 91     | 136 |
| Torondos                   | Rosado joven                 | 2011        |       | CI    | 85     | 46  |
| Toros de Guisando          | Tinto con crianza (6 meses)  | 2009        | 4,5   | VTcYL | 80     | 177 |
| Toros de Guisando Coupage  | Tinto robe 12 meses          | 2009        | 6,25  | VTcYL | 81     | 177 |
| Toros de Guisando Syrah    | Tinto con crianza (12 meses) | 2008        | 6,25  | VTcYL | 86     | 177 |
| Toros de Guisando Syrah    | Tinto con crianza (12 meses) | 2009        | 6,25  | VTcYL | 85     | 177 |
| Torre de Golbán            | Tinto crianza                | 2008        | 11    | RD    | 87     | 60  |
| Torresilo                  | Tinto robe 16 meses          | 2009        | 26,95 | RD    | 95     | 64  |
| Tr3sCatorce                | Blanco Rueda Verdejo         | 2011        | 5,2   | RU    | 89     | 139 |
| Trascasas                  | Tinto reserva                | 2006        | 11    | CI    | 89     | 45  |
| Traslagares                | Blanco Rueda Verdejo         | 2011        | 5     | RU    | 86     | 135 |
| Traslanzas                 | Tinto con crianza            | 2008        | 18    | CI    | 90     | 51  |
| Tres Lunas                 | Tinto robe 14 meses          | 2009        | 18    | TO    | 86     | 160 |
| Tres Matas                 | Tinto crianza                | 2009        | 10,25 | RD    | 88     | 107 |
| Tres Olmos                 | Blanco Rueda Verdejo         | 2011        |       | RU    | 88     | 128 |
| Triennia                   | Tinto robe                   | 2009        |       | RD    | 87     | 93  |
| Tritón                     | Tinto con crianza            | 2008        | 11,45 | VTcYL | 89     | 186 |
| Trus                       | Tinto crianza                | 2009        | 16    | RD    | 93     | 105 |
| Trus                       | Tinto reserva                | 2005        | 28    | RD    | 90     | 105 |
| U-V                        | Tinto con crianza            | 2009        | 15    | BI    | 94     | 40  |
| U-V                        | Tinto con crianza            | 2009        | 86    | BI    | 95     | 40  |
| U-V                        | Tinto robe 3 meses           | 2009        | 8     | RD    | 84     | 86  |
| V&R                        | Blanco Rueda Verdejo         | 2011        | 5,25  | RU    | 82     | 132 |
| V1863                      | Blanco Rueda Verdejo         | 2010        | 18    | RU    | 90     | 130 |
| V3                         | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2009        | 18    | RU    | 87     | 138 |
| Vacceos                    | Tinto crianza                | 2009        | 5,5   | RU    | 82     | 120 |
| Valayón                    | Rosado joven                 | 2011        | 2,1   | CI    | 79     | 46  |
| Valbuena 5°                | Tinto con crianza            | 2007        |       | RD    | 96     | 108 |
| Valdelosfrailes            | Rosado joven                 | 2011        | 3,5   | CI    | 88     | 51  |
| Valdelosfrailes            | Tinto joven                  | 2010        | 3,25  | CI    | 82     | 51  |
| Valdelosfrailes            | Tinto crianza                | 2005        |       | CI    | 85     | 51  |
| Valdelosfrailes Costanas   | Tinto con crianza (26 meses) | 2004        | 25,6  | CI    | 85     | 51  |
| Valdelosfrailes VS         | Tinto con crianza (14 meses) | 2005        | 10    | CI    | 85     | 51  |
| Valeriano                  | Tinto joven                  | 2011        | 2,5   | CI    | 85     | 51  |
| Vall Sanzo                 | Tinto crianza                | 2008        | 12    | RD    | 85     | 98  |
| Vallis                     | Tinto robe 6 meses           | 2010        | 7,55  | RD    | 81     | 78  |
| Valpincia                  | Tinto crianza                | 2009        | 5     | RD    | 82     | 105 |
| Valpincia                  | Tinto reserva                | 2005        | 7,5   | RD    | 83     | 105 |
| Valsardo                   | Tinto reserva                | 2001        | 15    | RD    | 92     | 106 |
| Valsardo Kosher            | Tinto con crianza            | 2004        | 7     | RD    | 85     | 105 |
| Valsotillo                 | Tinto crianza                | 2009        | 12,2  | RD    | 88     | 78  |
| Valsotillo                 | Tinto gran reserva           | 2004        | 48,25 | RD    | 93     | 78  |
| Valtoñar                   | Tinto robe 6 meses           | 2010        | 4     | RD    | 80     | 106 |
| Valtravieso                | Tinto reserva                | 2007        | 25,5  | RD    | 90     | 106 |
| Valtravieso Joven          | Tinto joven                  | 2011        | 7     | RD    | 82     | 106 |
| Valtravieso VT             | Tinto con crianza            | 2009        | 30    | RD    | 90     | 107 |
| Valtravieso VT VS          | Tinto con crianza            | 2009        | 30    | RD    | 92     | 107 |
| Vega Saúco Adoremus        | Tinto reserva                | 2004        | 14    | TO    | 87     | 167 |
| Vega Saúco Adoremus        | Tinto gran reserva           | 2001        | 15    | TO    | 91     | 167 |
| Vega Saúco El Beybi        | Tinto robe 8 meses           | 2010        | 5     | TO    | 88     | 166 |
| Vega Saúco Tol             | Tinto con crianza (14 meses) | 2008        | 10    | TO    | 88     | 166 |
| Vega Sicilia Unico         | Tinto con crianza            | 2002        |       | RD    | 95     | 108 |
| Vega Sicilia Unico Rva Esp | Tinto reserva                | 91, 94 y 99 | 200   | RD    | 99     | 108 |

| MARCA                          | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP   | DO    | PUNTOS | PÁG |
|--------------------------------|------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----|
| Vegantigua                     | Tinto robe 10 meses          | 2010  | 5,45  | RD    | 87     | 107 |
| Vegazar                        | Tinto joven                  | 2010  | 2,5   | RD    | 80     | 99  |
| Vendimiaro VS                  | Tinto crianza                | 2007  | 13    | TLE   | 90     | 147 |
| Venta Mazarrón                 | Tinto robe                   | 2009  | 10    | VTcYL | 87     | 187 |
| Verónica Salgado               | Tinto robe 6 meses           | 2009  | 6,5   | RD    | 84     | 82  |
| Verónica Salgado Capricho      | Tinto crianza                | 2008  | 12    | RD    | 88     | 82  |
| Vetoné                         | Tinto crianza                | 2008  | 7     | VTcYL | 82     | 186 |
| Vetus                          | Tinto con crianza (12 meses) | 2007  | 12,8  | TO    | 89     | 167 |
| Vía Cémit                      | Tinto con crianza            | 2009  | 17    | TZA   | 88     | 151 |
| Victorino                      | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 35    | TO    | 94     | 166 |
| Viernes                        | Tinto joven                  | 2010  | 6,31  | BI    | 82     | 35  |
| Villa Narcisa                  | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 6,5   | RU    | 87     | 130 |
| Villa Narcisa                  | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 6,50  | RU    | 86     | 130 |
| Villaester                     | Tinto con crianza            | 2004  | 20,57 | TO    | 87     | 167 |
| Villalar                       | Tinto robe 15 meses          | 2008  | 6     | VTcYL | 83     | 179 |
| Vilña Rufina VS                | Rosado joven                 | 2011  | 3,5   | CI    | 83     | 50  |
| Vilña Arnáiz                   | Tinto robe 6 meses           | 2009  | 5     | RD    | 84     | 109 |
| Vilña Arnáiz                   | Tinto crianza                | 2008  | 8     | RD    | 86     | 110 |
| Vilña Arnáiz                   | Tinto reserva                | 2007  | 12    | RD    | 87     | 110 |
| Vilña Calderón                 | Rosado joven                 | 2011  | 4,17  | CI    | 84     | 46  |
| Vilña Cantosán                 | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 3,55  | RU    | 86     | 128 |
| Vilña Catajarros Élite         | Rosado joven                 | 2011  | 2,5   | CI    | 85     | 46  |
| Vilña Cimbrón                  | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,5   | RU    | 88     | 127 |
| Vilña Concejo                  | Tinto con crianza (14 meses) | 2007  | 12    | CI    | 87     | 45  |
| Vilña Gormaz                   | Tinto crianza                | 2007  | 5,6   | RD    | 88     | 73  |
| Vilña Mayor                    | Tinto robe                   | 2011  | 5,75  | RD    | 86     | 111 |
| Vilña Mayor                    | Tinto crianza                | 2009  | 9     | RD    | 88     | 111 |
| Vilña Mayor                    | Tinto reserva                | 2007  | 16,5  | RD    | 89     | 111 |
| Vilña Mayor                    | Tinto gran reserva           | 2003  | 25    | RD    | 91     | 111 |
| Vilña Mayor                    | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,5   | RU    | 87     | 127 |
| Vilña Mayor                    | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2010  | 9,5   | RU    | 89     | 127 |
| Vilña Pedrosa                  | Tinto crianza                | 2009  | 17,5  | RD    | 90     | 75  |
| Vilña Pedrosa                  | Tinto crianza                | 2009  | 17,5  | RD    | 91     | 75  |
| Vilña Pedrosa                  | Tinto reserva                | 2007  | 36,06 | RD    | 90     | 76  |
| Vilña Pedrosa                  | Tinto gran reserva           | 2005  | 65,97 | RD    | 94     | 76  |
| Vilña Pedrosa Finca La Navilla | Tinto con crianza (20 meses) | 2007  | 29    | RD    | 89     | 76  |
| Vilña Pilar                    | Rosado joven                 | 2011  | 10    | RD    | 87     | 71  |
| Vilña Rodalo                   | Tinto robe 3 meses           | 2009  | 3     | RD    | 82     | 99  |
| Vilña Rufina                   | Tinto crianza                | 2009  | 7,2   | CI    | 86     | 49  |
| Vilña Rufina                   | Tinto reserva                | 2004  | 10,4  | CI    | 81     | 50  |
| Vilña Rufina Alta Gama         | Tinto reserva                | 2001  | 16,5  | CI    | 81     | 50  |
| Vilña Sanzo sobre lías         | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2010  | 9     | RU    | 87     | 137 |
| Vilña Sastre                   | Tinto crianza                | 2009  |       | RD    | 89     | 76  |
| Vilña Sastre Pago Santa Cruz   | Tinto con crianza (17 meses) | 2009  | 30    | RD    | 94     | 77  |
| Vilña Sastre Pesus             | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 236   | RD    | 97     | 77  |
| Vilña Sastre Regina Vides      | Tinto robe 19 meses          | 2009  |       | RD    | 95     | 76  |
| Vilña Vilano                   | Tinto robe 5 meses           | 2010  | 9     | RD    | 89     | 112 |
| Vilña Vilano                   | Tinto crianza                | 2009  | 12    | RD    | 90     | 112 |
| Viñademoya Leiros              | Tinto conc rianza (24 meses) | 2007  | 26    | BI    | 90     | 37  |
| Vinas del Cámbico              | Tinto con crianza (7 meses)  | 2010  | 9,5   | SS    | 90     | 170 |
| Vivencias                      | Tinto robe                   | 2008  |       | VAL   | 89     | 170 |
| Vizar                          | Tinto robe 14 meses          | 2009  |       | VTcYL | 91     | 187 |
| Vizcarra                       | Tinto con crianza            | 2008  | 14    | RD    | 89     | 113 |
| VM Silk                        | Tinto robe 4 meses           | 2009  | 5     | BI    | 85     | 32  |
| VM Velvet                      | Tinto con crianza (10 meses) | 2008  | 15    | BI    | 88     | 32  |
| X-Y                            | Extra Brut                   | 2009  | 8     | BI    | 78     | 40  |
| X-Y                            | Tinto con crianza (12 meses) | 2008  | 5     | VTcYL | 83     | 178 |
| X-Y                            | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU    | 85     | 128 |
| Yotuel Finca de Valdepalacios  | Tinto con crianza (14 meses) | 2007  | 25    | RD    | 87     | 73  |
| Yotuel Finca La Nava           | Tinto robe 14 meses          | 2009  | 19    | RD    | 91     | 72  |
| Yotuel Roble                   | Tinto robe 8 meses           | 2009  | 5,8   | RD    | 85     | 72  |
| Yotuel Selección               | Tinto robe 12 meses          | 2008  |       | RD    | 83     | 72  |
| Zarzas                         | Tinto robe 12 meses          | 2008  |       | VTcYL | 83     | 176 |
| Zerberos A+P                   | Tinto                        | 2008  |       | VTcYL | 88     | 187 |
| Zerberos El Berraco            | Tinto                        | 2008  |       | VTcYL | 87     | 187 |
| Zerberos Viento Zephyros       | Blanco                       | 2009  |       | VTcYL | 87     | 187 |
| Zifar                          | Tinto crianza                | 2008  |       | RD    | 87     | 113 |
| Zifar Roble                    | Tinto robe 6 meses           | 2010  | 7     | RD    | 85     | 113 |

**Claves:** ARL: Arlanza. ARR: Arribes. BI: Bierzo. CI: Cigales. RD: Ribera del Duero. RI: Rioja. RU: Rueda. SS: Sierra de Salamanca. TLE: Tierra de León. TZA: Tierra del Vino de Zamora. TO: Toro. VAL: Valtiedas. VTcYL: Vino de la Tierra de Castilla y León. VM: Vino de Mesa.

| MARCA | TIPO DE VINO | AÑADA | PVP | DO | PUNTOS | PÁG |
|-------|--------------|-------|-----|----|--------|-----|
|-------|--------------|-------|-----|----|--------|-----|

## VINOS DE 16 EUROS O MENOS

## 94 puntos

|         |                   |      |    |    |    |    |
|---------|-------------------|------|----|----|----|----|
| Ultreia | Tinto con crianza | 2009 | 15 | BI | 94 | 40 |
|---------|-------------------|------|----|----|----|----|

## 92 puntos

|                          |                              |      |     |       |    |     |
|--------------------------|------------------------------|------|-----|-------|----|-----|
| Liberalia Cero           | Tinto joven barrica          | 2011 | 7,5 | TO    | 92 | 161 |
| Peique Viñedos Viejos    | Tinto con crianza (12 meses) | 2007 | 11  | BI    | 92 | 38  |
| El Albar Lurton Barricas | Tinto con crianza (12 meses) | 2008 | 12  | VTcyl | 92 | 175 |
| Arzuaga                  | Tinto con crianza (16 meses) | 2009 | 14  | RD    | 92 | 59  |

## 91 puntos

|                            |                              |      |       |    |    |     |
|----------------------------|------------------------------|------|-------|----|----|-----|
| Menade                     | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 7     | RU | 91 | 133 |
| Terras de Javier Rodríguez | Tinto con crianza (12 meses) | 2009 | 8,5   | BI | 91 | 41  |
| Quinta Milú La Cometa      | Tinto con crianza (12 meses) | 2009 | 10    | RD | 91 | 94  |
| Godolia                    | Tinto con crianza (12 meses) | 2008 | 10,95 | BI | 91 | 35  |
| Nisia                      | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 11,25 | RU | 91 | 130 |
| Marqués de Riscal Montico  | Blanco Rueda Verdejo         | 2010 | 13,5  | RU | 91 | 129 |
| Cillar de Silos            | Tinto con crianza (13 meses) | 2009 | 13,95 | RD | 91 | 64  |
| Almirez                    | Tinto con crianza (12 meses) | 2009 | 14,5  | TO | 91 | 165 |
| Cruz de Alba               | Tinto crianza                | 2009 | 14,94 | RD | 91 | 66  |

## 90 puntos

|                          |                              |      |      |     |    |     |
|--------------------------|------------------------------|------|------|-----|----|-----|
| Salvueros                | Rosado joven                 | 2011 | 3    | CI  | 90 | 47  |
| Protos                   | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 5,3  | RU  | 90 | 137 |
| Enebral                  | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 5,5  | RU  | 90 | 132 |
| Martivilí                | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 5,95 | RU  | 90 | 121 |
| Gurdos                   | Rosado joven                 | 2011 | 6    | TLE | 90 | 143 |
| Hiriart sobre lías       | Rosado fermentado en barrica | 2011 | 6    | CI  | 90 | 48  |
| Mantel Blanco            | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 7    | RU  | 90 | 121 |
| Menade                   | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011 | 8    | RU  | 90 | 133 |
| Tampesta Golán           | Tinto roble 8 meses          | 2009 | 8,5  | TLE | 90 | 147 |
| Blanco Nieva Pie Franco  | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 9    | RU  | 90 | 139 |
| Pago de los Capellanes   | Tinto roble 5 meses          | 2011 | 9    | RD  | 90 | 87  |
| Viñas del Cámbrico       | Tinto con crianza (7 meses)  | 2010 | 9,5  | SS  | 90 | 170 |
| Mengoba sobre lías       | Blanco                       | 2009 | 10   | BI  | 90 | 38  |
| Señorio de Zazuar        | Tinto reserva                | 2005 | 10   | RD  | 90 | 99  |
| Shaya                    | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 10   | RU  | 90 | 137 |
| Nexus                    | Tinto roble                  | 2010 | 10,5 | RD  | 90 | 89  |
| El Médico                | Tinto con crianza (9 meses)  | 2010 | 11,7 | TLE | 90 | 145 |
| Antídoto                 | Tinto con crianza            | 2010 | 12   | RD  | 90 | 74  |
| Briego                   | Tinto crianza                | 2009 | 12   | RD  | 90 | 62  |
| Losada                   | Tinto roble 12 meses         | 2008 | 12   | BI  | 90 | 36  |
| Martín Sarmiento         | Tinto roble 6 meses          | 2008 | 12   | BI  | 90 | 37  |
| Rond de Jambé            | Tinto con crianza            | 2009 | 12   | RD  | 90 | 58  |
| Viña Vilano              | Tinto crianza                | 2009 | 12   | RD  | 90 | 112 |
| Sinforiano Reserva       | Tinto reserva                | 2006 | 12,5 | CI  | 90 | 50  |
| Camino Soria             | Tinto crianza                | 2009 | 13   | RD  | 90 | 109 |
| Pardevalles Carroleón    | Tinto crianza                | 2008 | 13   | TLE | 90 | 146 |
| Vendimiario VS           | Tinto crianza                | 2007 | 13   | TLE | 90 | 147 |
| Adaro de PradoRey        | Tinto crianza                | 2009 | 14   | RD  | 90 | 95  |
| Ribas del Cúa Privilegio | Tinto con crianza (15 meses) | 2006 | 14   | BI  | 90 | 41  |
| Opimius                  | Tinto con crianza (16 meses) | 2006 | 14,2 | RD  | 90 | 85  |

## 89 puntos

|                           |                              |      |      |       |    |     |
|---------------------------|------------------------------|------|------|-------|----|-----|
| Rey Santo                 | Blanco joven                 | 2011 | 3    | RU    | 89 | 130 |
| Canto Real                | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 4,5  | RU    | 89 | 125 |
| Tr3sCatorce               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 5,2  | RU    | 89 | 139 |
| Diez Siglos               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 5,5  | RU    | 89 | 125 |
| Emina Prestigio           | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 5,7  | RU    | 89 | 126 |
| Duradero                  | Tinto roble                  | 2009 | 6    | VM    | 89 | 188 |
| Tamaral                   | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 6,3  | RU    | 89 | 138 |
| Barrialba                 | Tinto roble 12 meses         | 2007 | 6,5  | VTcyl | 89 | 173 |
| Marqués de Riscal Verdejo | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 6,95 | RU    | 89 | 129 |
| Finca Montepedroso        | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 7    | RU    | 89 | 123 |
| Docetañidos               | Rosado joven                 | 2011 | 7,2  | CI    | 89 | 49  |
| Baden Numen B             | Tinto                        | 2010 | 7,5  | RD    | 89 | 60  |
| Cuatro Rayas              | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2010 | 8    | RU    | 89 | 120 |
| Pardevalles Gamonal       | Tinto con crianza (8 meses)  | 2009 | 8    | TLE   | 89 | 146 |
| José Pariente             | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 8,50 | RU    | 89 | 131 |
| Alba Miro                 | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 8,95 | RU    | 89 | 136 |
| Circe                     | Blanco Rueda                 | 2011 | 9    | RU    | 89 | 122 |

| MARCA | TIPO DE VINO | AÑADA | PVP | DO | PUNTOS | PÁG |
|-------|--------------|-------|-----|----|--------|-----|
|-------|--------------|-------|-----|----|--------|-----|

|                         |                              |      |       |       |    |     |
|-------------------------|------------------------------|------|-------|-------|----|-----|
| Marqués de Riscal       | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011 | 9     | RU    | 89 | 129 |
| Viña Vilano             | Tinto roble 5 meses          | 2010 | 9     | RD    | 89 | 112 |
| Viña Mayor              | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2010 | 9,5   | RU    | 89 | 127 |
| Trascasas               | Tinto reserva                | 2006 | 11    | CI    | 89 | 45  |
| Tritón                  | Tinto con crianza            | 2008 | 11,45 | VTcyl | 89 | 186 |
| Protos                  | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2009 | 11,5  | RU    | 89 | 137 |
| Discolo                 | Tinto roble 15 meses         | 2009 | 12    | TO    | 89 | 157 |
| Vetus                   | Tinto con crianza (12 meses) | 2007 | 12,8  | TO    | 89 | 167 |
| Atalayas de Golbán      | Tinto crianza                | 2009 | 13    | RD    | 89 | 60  |
| Pétalos del Bierzo      | Tinto con crianza (10 meses) | 2009 | 13,5  | BI    | 89 | 34  |
| Terroir 34              | Tinto con crianza            | 2009 | 13,5  | RD    | 89 | 103 |
| Gotín del Risc Essencia | Tinto con crianza            | 2007 | 14    | BI    | 89 | 33  |
| La Garona               | Tinto con crianza            | 2006 | 14    | TO    | 89 | 159 |
| Vizcarra                | Tinto con crianza            | 2008 | 14    | RD    | 89 | 113 |
| Tinto Ribón             | Tinto crianza                | 2009 | 14,5  | RD    | 89 | 97  |

## 88 puntos

|                            |                              |      |       |       |    |     |
|----------------------------|------------------------------|------|-------|-------|----|-----|
| Carratravesa               | Rosado joven                 | 2011 | 3     | CI    | 88 | 47  |
| Emina Verdejo              | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 3,5   | RU    | 88 | 126 |
| Valdelosfrailes            | Rosado joven                 | 2011 | 3,5   | CI    | 88 | 51  |
| Carredueñas                | Rosado joven                 | 2011 | 4     | CI    | 88 | 45  |
| Montespina                 | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011 | 4     | RU    | 88 | 122 |
| Primer Motivo              | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 4     | RU    | 88 | 135 |
| Monte Pinadillo            | Tinto roble                  | 2010 | 4,5   | RD    | 88 | 100 |
| Pardevalles Rosado         | Rosado                       | 2011 | 4,5   | TLE   | 88 | 146 |
| Cantaburros                | Tinto roble                  | 2008 | 5     | RD    | 88 | 99  |
| Vega Saúco El Beybi        | Tinto roble 8 meses          | 2010 | 5     | TO    | 88 | 166 |
| 912 de Altitud             | Tinto roble 11 meses         | 2009 | 8     | RD    | 88 | 109 |
| Monte Blanco               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 5,32  | RU    | 88 | 134 |
| Riscal 1860                | Tinto roble                  | 2009 | 5,5   | VTcyl | 88 | 178 |
| Viña Cimbrón               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 5,5   | RU    | 88 | 127 |
| Viña Gormaz                | Tinto crianza                | 2007 | 5,6   | RD    | 88 | 73  |
| Aleo                       | Tinto roble                  | 2010 | 6,5   | TZA   | 88 | 151 |
| Aura                       | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 6,5   | RU    | 88 | 122 |
| Oro de Castilla            | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 6,5   | RU    | 88 | 129 |
| Disco                      | Tinto roble                  | 2010 | 7     | RD    | 88 | 85  |
| La Planta                  | Tinto roble 6 meses          | 2010 | 7     | RD    | 88 | 59  |
| Manía                      | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 7     | RU    | 88 | 127 |
| Baltos                     | Tinto roble 6 meses          | 2009 | 7,5   | BI    | 88 | 34  |
| Labores de Unzu            | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 7,5   | RU    | 88 | 139 |
| Liberalia Uno              | Blanco dulce natural         | 2011 | 7,5   | VTcyl | 88 | 180 |
| De Dos                     | Tinto roble                  | 2010 | 8     | BI    | 88 | 37  |
| Finca Resalzo              | Tinto roble 4 meses          | 2010 | 8     | RD    | 88 | 69  |
| Mantel Blanco              | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011 | 8     | RU    | 88 | 121 |
| Raimun 12                  | Tinto roble 12 meses         | 2008 | 8     | VTcyl | 88 | 186 |
| Antonio Sanz               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 9,00  | RU    | 88 | 120 |
| Emina 12 Meses             | Tinto crianza                | 2009 | 8,95  | RD    | 88 | 70  |
| Fuentespina Selección      | Tinto crianza                | 2009 | 9     | RD    | 88 | 72  |
| Viña Mayor                 | Tinto crianza                | 2009 | 9     | RD    | 88 | 111 |
| Mittel                     | Blanco                       | 2010 | 9,11  | VTcyl | 88 | 180 |
| Cuatro Rayas V. Cent.      | Blanco Rueda Verdejo         | 2011 | 9,9   | RU    | 88 | 120 |
| Pruno                      | Tinto con crianza (12 meses) | 2009 | 9,95  | RD    | 88 | 72  |
| Hacienda Abascal           | Tinto crianza                | 2005 | 10    | RD    | 88 | 82  |
| Sinforiano                 | Tinto crianza                | 2008 | 10    | CI    | 88 | 50  |
| Vega Saúco To!             | Tinto con crianza (14 meses) | 2008 | 10    | TO    | 88 | 166 |
| Tres Matas                 | Tinto crianza                | 2009 | 10,25 | RD    | 88 | 107 |
| Peregrino 14               | Tinto con crianza (14 meses) | 2008 | 10,5  | TLE   | 88 | 143 |
| Pirita                     | Tinto crianza                | 2009 | 11    | ARR   | 88 | 26  |
| Antídoto                   | Tinto con crianza            | 2009 | 11,9  | RD    | 88 | 74  |
| 1492 Santafé               | Tinto crianza                | 2009 | 11,95 | RD    | 88 | 78  |
| PradoRey                   | Tinto crianza                | 2008 | 11,95 | RD    | 88 | 95  |
| Verónica Salgado Capricho  | Tinto crianza                | 2008 | 12    | RD    | 88 | 82  |
| Valsotillo                 | Tinto crianza                | 2009 | 12,2  | RD    | 88 | 78  |
| Acón Crianza               | Tinto crianza                | 2007 | 13    | RD    | 88 | 56  |
| Montebaco                  | Tinto crianza                | 2009 | 13    | RD    | 88 | 84  |
| Tamaral                    | Tinto crianza                | 2009 | 13,1  | RD    | 88 | 102 |
| Resalte                    | Tinto crianza                | 2006 | 13,27 | RD    | 88 | 96  |
| Dominio Tares Cepas Viejas | Tinto roble 9 meses          | 2008 | 13,5  | BI    | 88 | 34  |
| Comenge                    | Tinto con crianza (15 meses) | 2007 | 14    | RD    | 88 | 65  |
| Comenge                    | Tinto crianza                | 2008 | 14    | RD    | 88 | 65  |
| Marqués Riscal Limousin    | Blanco verdejo barrica       | 2009 | 14    | RU    | 88 | 129 |
| Marqués de Peñamonte       | Tinto reserva                | 2006 | 14,5  | TO    | 88 | 166 |
| Emina Sel. P. Carlos Moro  | Blanco Rueda barrica         | 2009 | 14,95 | RU    | 88 | 126 |

| MARCA                         | TIPO DE VINO                   | AÑADA | PVP   | DO    | PUNTOS | PÁG |
|-------------------------------|--------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----|
| <b>VINOS DE 15 a 30 EUROS</b> |                                |       |       |       |        |     |
| <b>95 puntos</b>              |                                |       |       |       |        |     |
| Belondrade y Lurton           | Blanco Rueda Verdejo Barrica   | 2010  | 24    | RU    | 95     | 123 |
| Torresilo                     | Tinto roble 16 meses           | 2009  | 26,95 | RD    | 95     | 64  |
| <b>94 puntos</b>              |                                |       |       |       |        |     |
| Pago de los Capellanes        | Tinto reserva                  | 2008  | 29    | RD    | 94     | 88  |
| La Bienquerida                | Tinto con crianza              | 2008  | 30    | BI    | 94     | 36  |
| Viña Sastre Santa Cruz        | Tinto con crianza (17 meses)   | 2009  | 30    | RD    | 94     | 77  |
| <b>93 puntos</b>              |                                |       |       |       |        |     |
| Gran Ababol                   | Blanco ferm barrica (20 meses) | 2008  | 15    | VTcYL | 93     | 185 |
| Trus                          | Tinto crianza                  | 2009  | 16    | RD    | 93     | 105 |
| 7 Lunas Viñedos de la Joya    | Tinto con crianza (16 meses)   | 2004  | 18    | RD    | 93     | 63  |
| Montebaco VS                  | Tinto con crianza              | 2008  | 23    | RD    | 93     | 84  |
| San Román                     | Tinto con crianza (24 meses)   | 2008  | 24    | TO    | 93     | 161 |
| Alidis Expresión              | Tinto con crianza (15 meses)   | 2009  | 25    | RD    | 93     | 111 |
| Ferratus Sensaciones          | Tinto con crianza (15 meses)   | 2006  | 28    | RD    | 93     | 66  |
| <b>92 puntos</b>              |                                |       |       |       |        |     |
| Hombros                       | Tinto con crianza              | 2009  | 15    | BI    | 92     | 32  |
| Preto Finca La Silvera        | Tinto con crianza (12 meses)   | 2007  | 15    | TLE   | 92     | 144 |
| Quinta Quietud                | Tinto con crianza              | 2007  | 15    | TO    | 92     | 163 |
| Valsardo                      | Tinto reserva                  | 2001  | 15    | RD    | 92     | 106 |
| Martín Berdugo MB             | Tinto con crianza              | 2006  | 17,38 | RD    | 92     | 83  |
| César Príncipe                | Tinto con crianza              | 2008  | 18    | CI    | 92     | 45  |
| Gil Luna                      | Tinto reserva                  | 2005  | 18    | TO    | 92     | 160 |
| Pago de los Capellanes        | Tinto crianza                  | 2009  | 18    | RD    | 92     | 88  |
| Terra D'Uro Selección         | Tinto con crianza              | 2008  | 18,5  | TO    | 92     | 165 |
| Altos de Losada               | Tinto                          | 2008  | 20    | BI    | 92     | 36  |
| Picum Paraje de El Santo      | Tinto conc rianza              | 2008  | 20    | TLE   | 92     | 145 |
| Tábula                        | Tinto con crianza (16 meses)   | 2008  | 24    | RD    | 92     | 101 |
| Gran Elías Mora               | Tinto con crianza (17 meses)   | 2007  | 26    | TO    | 92     | 158 |
| Peique Selección Familiar     | Tinto con crianza (18 meses)   | 2006  | 26    | BI    | 92     | 39  |
| Neo                           | Tinto con crianza (20 meses)   | 2009  | 27    | RD    | 92     | 85  |
| Aalto                         | Tinto con crianza              | 2009  | 28    | RD    | 92     | 55  |
| Bravo de Rejadorada           | Tinto roble 13 meses           | 2008  | 28    | TO    | 92     | 164 |
| Tinto Ribón VS                | Tinto roble 20 meses           | 2009  | 30    | RD    | 92     | 97  |
| Valtravieso VT VS             | Tinto con crianza              | 2009  | 30    | RD    | 92     | 107 |
| <b>91 puntos</b>              |                                |       |       |       |        |     |
| Hombros                       | Tinto con crianza              | 2008  | 15    | BI    | 91     | 32  |
| Secreto VS                    | Tinto con crianza (10 meses)   | 2009  | 15    | RD    | 91     | 111 |
| Vega Saúco Adoremus           | Tinto gran reserva             | 2001  | 15    | TO    | 91     | 167 |
| Viña Pedrosa                  | Tinto crianza                  | 2009  | 17,5  | RD    | 91     | 75  |
| 1492 Santafé                  | Tinto reserva                  | 2006  | 18,6  | RD    | 91     | 79  |
| 575 Uvas de Cámbrico          | Tinto con crianza              | 2008  | 19    | SS    | 91     | 170 |
| Yotuel Finca La Nava          | Tinto roble 14 meses           | 2009  | 19    | RD    | 91     | 72  |
| Pago de Carraovejas           | Tinto crianza                  | 2009  | 19,5  | RD    | 91     | 86  |
| Ferratus                      | Tinto con crianza (12 meses)   | 2007  | 20    | RD    | 91     | 66  |
| RSV 1603                      | Tinto reserva                  | 2004  | 25    | RD    | 91     | 95  |
| Viña Mayor                    | Tinto gran reserva             | 2003  | 25    | RD    | 91     | 111 |
| Don Miguel Comenge            | Tinto con crianza              | 2009  | 27    | RD    | 91     | 65  |
| Tamaral Finca La Mira         | Tinto con crianza              | 2009  | 28,35 | RD    | 91     | 102 |
| Majuelos de Callejo           | Tinto con crianza (18 meses)   | 2009  | 30    | RD    | 91     | 71  |
| Malleolus                     | Tinto con crianza (18 meses)   | 2008  | 30    | RD    | 91     | 69  |
| <b>90 puntos</b>              |                                |       |       |       |        |     |
| Prada a Tope                  | Tinto reserva                  | 2006  | 15    | BI    | 90     | 40  |
| La Mejorada Las Cercas        | Tinto roble 12 meses           | 2008  | 16    | VTcYL | 90     | 179 |
| Alidis                        | Tinto reserva                  | 2008  | 17    | RD    | 90     | 111 |
| Viña Pedrosa                  | Tinto crianza                  | 2009  | 17,5  | RD    | 90     | 75  |
| Liberalia Cabeza de Cuba      | Tinto crianza                  | 2007  | 18    | TO    | 90     | 161 |
| Lynus                         | Tinto con crianza (12 meses)   | 2007  | 18    | RD    | 90     | 81  |
| Sango de Rejadorada           | Tinto conc rianza (18 meses)   | 2008  | 18    | TO    | 90     | 164 |
| Traslanzas                    | Tinto con crianza              | 2008  | 18    | CI    | 90     | 51  |
| V1863                         | Blanco Rueda Verdejo           | 2010  | 18    | RU    | 90     | 130 |
| Tamaral                       | Tinto reserva                  | 2008  | 18,35 | RD    | 90     | 102 |

| MARCA                      | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP   | DO    | PUNTOS | PÁG |
|----------------------------|------------------------------|-------|-------|-------|--------|-----|
| Terra D'Uro Selección      | Tinto con crianza            | 2007  | 18,5  | TO    | 90     | 165 |
| Spiga                      | Tinto con crianza (13 meses) | 2007  | 19,5  | RD    | 90     | 86  |
| Alonso del Yerro           | Tinto con crianza            | 2009  | 20    | RD    | 90     | 57  |
| Cumal                      | Tinto con crianza (15 meses) | 2007  | 20    | VTcYL | 90     | 175 |
| La Dulce Quietud           | Blanco dulce barrica         | 2007  | 20    | VM    | 90     | 189 |
| La Movida                  | Tinto con crianza (15 meses) | 2009  | 20    | VTcYL | 90     | 181 |
| Carracedo                  | Tinto con crianza            | 2008  | 21    | BI    | 90     | 33  |
| E-Terna Selección          | Tinto con crianza (8 meses)  | 2009  | 22    | VTcYL | 90     | 186 |
| PradoRey                   | Tinto gran reserva           | 2004  | 22,5  | RD    | 90     | 95  |
| Finca Sobreño Rva Familiar | Tinto reserva                | 2005  | 23    | TO    | 90     | 165 |
| Pittacum Aúrea             | Tinto con crianza (14 meses) | 2007  | 23    | BI    | 90     | 39  |
| Astrales                   | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 24    | RD    | 90     | 80  |
| Arrocal Ángel              | Tinto con crianza (20 meses) | 2008  | 25    | RD    | 90     | 59  |
| Baden Numen AU             | Tinto con crianza            | 2009  | 25    | RD    | 90     | 61  |
| D'Anguix                   | Tinto con crianza            | 2006  | 25    | RD    | 90     | 104 |
| Valtravieso                | Tinto reserva                | 2007  | 25,5  | RD    | 90     | 106 |
| Viñademoya Leiros          | Tinto conc rianza (24 meses) | 2007  | 26    | BI    | 90     | 37  |
| Kaos                       | Tinto roble                  | 2008  | 27    | VTcYL | 90     | 173 |
| Celsus                     | Tinto con crianza            | 2009  | 28    | TO    | 90     | 167 |
| Trus                       | Tinto reserva                | 2005  | 28    | RD    | 90     | 105 |
| Secreto                    | Tinto reserva                | 2005  | 30    | RD    | 90     | 111 |
| Valtravieso VT             | Tinto con crianza            | 2009  | 30    | RD    | 90     | 107 |
| <b>89 puntos</b>           |                              |       |       |       |        |     |
| Campo Alegre               | Tinto con crianza            | 2009  | 15    | TO    | 89     | 156 |
| José Pariente              | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2009  | 14,50 | RU    | 89     | 131 |
| La Mejorada Las Cercas     | Tinto con crianza (12 meses) | 2006  | 15,5  | VTcYL | 89     | 179 |
| Viña Mayor                 | Tinto reserva                | 2007  | 16,5  | RD    | 89     | 111 |
| Carmelo Rodero             | Tinto crianza                | 2009  | 17    | RD    | 89     | 97  |
| Parada de Atauta           | Tinto roble                  | 2009  | 17    | RD    | 89     | 68  |
| Pinna Fidelis              | Tinto reserva                | 2005  | 17    | RD    | 89     | 91  |
| Abadía Retuerta S.E.       | Tinto con crianza (10 meses) | 2009  | 18    | VTcYL | 89     | 171 |
| Pago de los Capellanes     | Tinto crianza                | 2008  | 18    | RD    | 89     | 87  |
| Dominio Romano             | Tinto con crianza            | 2007  | 19,7  | RD    | 89     | 61  |
| Peregrino Mil 100          | Tinto con crianza (16 meses) | 2008  | 20    | TLE   | 89     | 144 |
| Bembibre                   | Tinto con crianza (15 meses) | 2007  | 21,6  | BI    | 89     | 34  |
| Liberalia Cinco            | Tinto reserva                | 2005  | 23    | TO    | 89     | 161 |
| Nexus                      | Tinto crianza                | 2006  | 24    | RD    | 89     | 89  |
| Bagus                      | Tinto con crianza (14 meses) | 2009  | 25    | RD    | 89     | 80  |
| El Albar Lurton Excelencia | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 25    | VTcYL | 89     | 176 |
| T D'Anguix                 | Tinto gran reserva           | 2001  | 29    | RD    | 89     | 104 |
| Viña Pedrosa La Navilla    | Tinto con crianza (20 meses) | 2007  | 29    | RD    | 89     | 76  |
| Matarromera                | Tinto reserva                | 2006  | 29,95 | RD    | 89     | 83  |
| Carodorum SE               | Tinto con crianza            | 2008  | 30    | TO    | 89     | 157 |
| EL Lagar de Isilla VS      | Tinto con crianza            | 2009  | 30    | RD    | 89     | 69  |
| <b>88 puntos</b>           |                              |       |       |       |        |     |
| VM Velvet                  | Tinto con crianza (10 meses) | 2008  | 15    | BI    | 88     | 32  |
| Matarromera                | Tinto crianza                | 2009  | 15,95 | RD    | 88     | 83  |
| PradoRey                   | Tinto reserva                | 2006  | 16,25 | RD    | 88     | 95  |
| Dominio de Manciles Sel.   | Tinto con crianza (30 meses) | 2007  | 16,9  | ARL   | 88     | 20  |
| Ritus                      | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 17    | RD    | 88     | 62  |
| Vía Cénit                  | Tinto con crianza            | 2009  | 17    | TZA   | 88     | 151 |
| Hnos Lurton Cuesta Oro     | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2008  | 18    | RU    | 88     | 125 |
| Morfeo                     | Tinto roble                  | 2008  | 18    | TO    | 88     | 165 |
| Silencio de Valdiruela     | Tinto reserva                | 2005  | 18    | RD    | 88     | 63  |
| T D'Anguix                 | Tinto reserva                | 2003  | 18    | RD    | 88     | 104 |
| A. Retuerta Le Domaine     | Blanco env. barrica          | 2010  | 20    | VTcYL | 88     | 171 |
| Pago de Ina VS             | Tinto con crianza (14 meses) | 2009  | 20    | RD    | 88     | 87  |
| Áster Finca El Otero       | Tinto con crianza            | 2009  | 21    | RD    | 88     | 60  |
| Palacio de Santa Cruz VS   | Tinto con crianza            | 2006  | 21    | RD    | 88     | 79  |
| Protos Reserva             | Tinto reserva                | 2005  | 22    | RD    | 88     | 93  |
| Tebaida                    | Tinto con crianza            | 2008  | 22    | BI    | 88     | 33  |
| Mauro                      | Tinto roble                  | 2009  | 24,5  | VTcYL | 88     | 182 |

**Nota:** El precio de los vinos ha sido facilitado por las bodegas y corresponde al de venta al público en vinotecas o tiendas especializadas. En estas categorías de «mejores vinos por menos de...» puede haber alguna referencia más que no esté incluida al no disponer del PVP final.

| MARCA                      | TIPO DE VINO                 | AÑADA      | PVP   | DO  | PUNTOS | PÁG |
|----------------------------|------------------------------|------------|-------|-----|--------|-----|
| <b>Arlanza</b>             |                              |            |       |     |        |     |
| Dominio de Manciles Sel.   | Tinto con crianza (30 meses) | 2007       | 16,9  | ARL | 88     | 20  |
| <b>Arribes</b>             |                              |            |       |     |        |     |
| Pirita                     | Tinto crianza                | 2009       | 11    | ARR | 88     | 26  |
| <b>Bierzo</b>              |                              |            |       |     |        |     |
| Ultrera Cova de la Raposa  | Tinto con crianza            | 2009       | 86    | BI  | 95     | 40  |
| La Bienquerida             | Tinto con crianza            | 2008       | 30    | BI  | 94     | 36  |
| Ultrera                    | Tinto con crianza            | 2009       | 15    | BI  | 94     | 40  |
| Tebaida N° 5               | Tinto con crianza (18 meses) | 2009       | 50    | BI  | 93     | 33  |
| Hombros                    | Tinto con crianza            | 2009       | 15    | BI  | 92     | 32  |
| Tebaida Nemesio            | Tinto con crianza (18 meses) | 2009       |       | BI  | 92     | 33  |
| Tares P-3                  | Tinto con crianza (15 meses) | 2006       | 45,8  | BI  | 92     | 34  |
| Altos de Losada            | Tinto                        | 2008       | 20    | BI  | 92     | 36  |
| Peique Viñedos Viejos      | Tinto con crianza (12 meses) | 2007       | 11    | BI  | 92     | 38  |
| Peique Selección Familiar  | Tinto con crianza (18 meses) | 2006       | 26    | BI  | 92     | 39  |
| Hombros                    | Tinto con crianza            | 2008       | 15    | BI  | 91     | 32  |
| Marta Cibelina             | Tinto con crianza            | 2007       |       | BI  | 91     | 35  |
| Godelia                    | Tinto con crianza (12 meses) | 2008       | 10,95 | BI  | 91     | 35  |
| Godelia Selección          | Tinto con crianza            | 2009       |       | BI  | 91     | 35  |
| Terras de Javier Rodríguez | Tinto con crianza (12 meses) | 2009       | 8,5   | BI  | 91     | 41  |
| Carracedo                  | Tinto con crianza            | 2008       | 21    | BI  | 90     | 33  |
| Losada                     | Tinto roble 12 meses         | 2008       | 12    | BI  | 90     | 36  |
| Baloiro                    | Tinto con crianza            | 2008       |       | BI  | 90     | 37  |
| Viñademoya Leiros          | Tinto con crianza (24 meses) | 2007       | 26    | BI  | 90     | 37  |
| Martín Sarmiento           | Tinto roble 6 meses          | 2008       | 12    | BI  | 90     | 37  |
| Mengoba sobre Lías         | Blanco                       | 2009       | 10    | BI  | 90     | 38  |
| Pittacum Aúrea             | Tinto con crianza (14 meses) | 2007       | 23    | BI  | 90     | 39  |
| Prada a Tope               | Tinto reserva                | 2006       | 15    | BI  | 90     | 40  |
| Ribas del Cúa Privilegio   | Tinto con crianza (15 meses) | 2006       | 14    | BI  | 90     | 41  |
| Gotín del Risc Essencia    | Tinto con crianza            | 2007       | 14    | BI  | 89     | 33  |
| Pétalos del Bierzo         | Tinto con crianza (10 meses) | 2009       | 13,5  | BI  | 89     | 34  |
| Bembibre                   | Tinto con crianza (15 meses) | 2007       | 21,6  | BI  | 89     | 34  |
| Brezo                      | Tinto joven                  | 2011       |       | BI  | 89     | 38  |
| <b>Cigales</b>             |                              |            |       |     |        |     |
| César Príncipe             | Tinto con crianza            | 2008       | 18    | CI  | 92     | 45  |
| Salvueros                  | Rosado joven                 | 2011       | 3     | CI  | 90     | 47  |
| Hiriart sobre lías         | Rosado fermentado en barrica | 2011       | 6     | CI  | 90     | 48  |
| Sinforiano Reserva         | Tinto reserva                | 2006       | 12,5  | CI  | 90     | 50  |
| Traslanzas                 | Tinto con crianza            | 2008       | 18    | CI  | 90     | 51  |
| Trascasas                  | Tinto reserva                | 2006       | 11    | CI  | 89     | 45  |
| Docetañidos                | Rosado joven                 | 2011       | 7,2   | CI  | 89     | 49  |
| Carredueñas                | Rosado joven                 | 2011       | 4     | CI  | 88     | 45  |
| Carratravesia              | Rosado joven                 | 2011       | 3     | CI  | 88     | 47  |
| Lezcano-Lacalle Dú         | Tinto reserva                | 2004       | 35    | CI  | 88     | 49  |
| Sinforiano                 | Tinto crianza                | 2008       | 10    | CI  | 88     | 50  |
| Valdelosfrailes            | Rosado joven                 | 2011       | 3,5   | CI  | 88     | 51  |
| <b>Ribera del Duero</b>    |                              |            |       |     |        |     |
| Vega Sicilia Único Eva Esp | Tinto reserva                | 91, 94, 99 | 200   | RD  | 99     | 108 |
| Pingus                     | Tinto con crianza            | 2009       |       | RD  | 97     | 68  |
| Viña Sastre Pesus          | Tinto con crianza (18 meses) | 2009       | 236   | RD  | 97     | 77  |
| C. Roderio Valtarreja      | Tinto con crianza (24 meses) | 2005       | 43    | RD  | 97     | 98  |
| Pago Capellanes El Picón   | Tinto con crianza (26 meses) | 2005       | 120   | RD  | 96     | 88  |

| MARCA                      | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP   | DO |    | PÁG |
|----------------------------|------------------------------|-------|-------|----|----|-----|
| Valbuena 5°                | Tinto con crianza            | 2007  |       | RD | 96 | 108 |
| Aalto PS                   | Tinto con crianza            | 2009  | 60    | RD | 95 | 55  |
| Torresilo                  | Tinto roble 16 meses         | 2009  | 26,95 | RD | 95 | 64  |
| Malleolus de Valderramiro  | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 80    | RD | 95 | 69  |
| Félix Callejo Viñ. Familia | Tinto con crianza (15 meses) | 2009  | 70    | RD | 95 | 71  |
| Pérez Pascuas Gran Selec.  | Tinto gran reserva           | 2005  | 218   | RD | 95 | 76  |
| Viña Sastre Regina Vides   | Tinto roble 19 meses         | 2009  |       | RD | 95 | 76  |
| Avan Ter.Valdehermendo     | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 40    | RD | 95 | 78  |
| Vega Sicilia Único         | Tinto con crianza            | 2002  |       | RD | 95 | 108 |
| Sed de Caná                | Tinto con crianza (19 meses) | 2009  | 75    | RD | 95 | 112 |
| María Alonso del Yerro     | Tinto con crianza            | 2009  |       | RD | 94 | 57  |
| Amaya Arzuaga              | Tinto con crianza (19 meses) | 2008  | 50    | RD | 94 | 59  |
| Gran Arzuaga               | Tinto con crianza (24 meses) | 2004  | 90    | RD | 94 | 59  |
| La Viña de Amalio          | Tinto con crianza            | 2007  |       | RD | 94 | 64  |
| Viña Pedrosa               | Tinto gran reserva           | 2005  | 65,97 | RD | 94 | 76  |
| Viña Sastre Santa Cruz     | Tinto con crianza (17 meses) | 2009  | 30    | RD | 94 | 77  |
| Astrales Christina         | Tinto con crianza            | 2009  | 40    | RD | 94 | 80  |
| Matarromera Las Solanas    | Tinto con crianza (21 meses) | 2001  | 187,5 | RD | 94 | 83  |
| Pago de Carraovejas        |                              |       |       |    |    |     |
| Cuesta de Las Liebres      | Tinto reserva                | 2007  | 94,3  | RD | 94 | 87  |
| Pago de Carraovejas        |                              |       |       |    |    |     |
| El Anejón                  | Tinto con crianza (12 meses) | 2009  | 70    | RD | 94 | 87  |
| Pago de los Capellanes     | Tinto reserva                | 2008  | 29    | RD | 94 | 88  |
| Alión                      | Tinto con crianza (12 meses) | 2008  |       | RD | 93 | 57  |
| 7 Lunas Viñedos de la Joya | Tinto con crianza (16 meses) | 2004  | 18    | RD | 93 | 63  |
| Flor de Silos              | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 34    | RD | 93 | 64  |
| Ferratus Sensaciones       | Tinto con crianza (15 meses) | 2006  | 28    | RD | 93 | 66  |
| Malleolus de Sanchomartín  | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 100   | RD | 93 | 70  |
| Gran Callejo               | Tinto gran reserva           | 2005  | 50    | RD | 93 | 71  |
| Valsotillo                 | Tinto gran reserva           | 2004  | 48,25 | RD | 93 | 78  |
| Montebaco VS               | Tinto con crianza            | 2008  | 23    | RD | 93 | 84  |
| Alfa Spiga                 | Tinto con crianza (20 meses) | 2006  | 33    | RD | 93 | 86  |
| Protos Selección El Grajo  | Tinto con crianza            | 2009  | 38    | RD | 93 | 93  |
| Trus                       | Tinto crianza                | 2009  | 16    | RD | 93 | 105 |
| Alidis Expresión           | Tinto con crianza (15 meses) | 2009  | 25    | RD | 93 | 111 |
| Aalto                      | Tinto con crianza            | 2009  | 28    | RD | 92 | 55  |
| Arzuaga                    | Tinto con crianza (16 meses) | 2009  | 14    | RD | 92 | 59  |
| Arzuaga Reserva Especial   | Tinto con crianza (24 meses) | 2008  | 50    | RD | 92 | 59  |
| F de Fuentespina           | Tinto reserva                | 2004  | 45    | RD | 92 | 72  |
| Avan Concentración         | Tinto con crianza            | 2010  |       | RD | 92 | 78  |
| Martín Berdugo MB          | Tinto con crianza            | 2006  | 17,38 | RD | 92 | 83  |
| Matarromera Prestigio      | Tinto con crianza (18 meses) | 2005  | 39,95 | RD | 92 | 83  |
| Neo                        | Tinto con crianza (20 meses) | 2009  | 28    | RD | 92 | 85  |
| Pago de los Capellanes     | Tinto crianza                | 2009  | 18    | RD | 92 | 88  |
| Pago Capellanes El Nogal   | Tinto con crianza (24 meses) | 2005  | 39    | RD | 92 | 88  |
| Tomás Postigo              | Tinto crianza                | 2009  |       | RD | 92 | 93  |
| Tinto Ribón VS             | Tinto roble 20 meses         | 2009  | 30    | RD | 92 | 97  |
| La Capilla VS              | Tinto roble 14 meses         | 2008  |       | RD | 92 | 97  |
| Carmelo Roderio TSM        | Tinto con crianza            | 2006  | 51    | RD | 92 | 98  |
| Tábula                     | Tinto con crianza (16 meses) | 2008  | 24    | RD | 92 | 101 |
| Valsardo                   | Tinto reserva                | 2001  | 15    | RD | 92 | 106 |
| Valtravieso VT VS          | Tinto con crianza            | 2009  | 30    | RD | 92 | 107 |
| Arrocal Máximo             | Tinto con crianza (26 meses) | 2006  | 40    | RD | 91 | 59  |
| Cillar de Silos            | Tinto con crianza (13 meses) | 2009  | 13,95 | RD | 91 | 64  |
| Don Miguel Comenge         | Tinto con crianza            | 2009  | 27    | RD | 91 | 65  |
| Ferratus                   | Tinto con crianza (12 meses) | 2007  | 20    | RD | 91 | 66  |

| MARCA                  | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP   | DO | PÁG |
|------------------------|------------------------------|-------|-------|----|-----|
| Cruz de Alba           | Tinto crianza                | 2009  | 14,94 | RD | 91  |
| Malleolus              | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 30    | RD | 91  |
| Majuelos de Callejo    | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 30    | RD | 91  |
| Yotuel Finca La Nava   | Tinto roble 14 meses         | 2009  | 19    | RD | 91  |
| Viña Pedrosa           | Tinto crianza                | 2009  | 17,5  | RD | 91  |
| 1492 Santafé           | Tinto reserva                | 2006  | 18,6  | RD | 91  |
| Monteabellón Blanquera | Tinto con crianza            | 2006  | 35    | RD | 91  |
| Pago de Carraovejas    | Tinto crianza                | 2009  | 19,5  | RD | 91  |
| Pinna Fidelis          | Tinto gran reserva           | 2004  |       | RD | 91  |
| Quinta Milú La Cometa  | Tinto con crianza (12 meses) | 2009  | 10    | RD | 91  |
| RSV 1603               | Tinto reserva                | 2004  | 25    | RD | 91  |
| Tamaral Finca La Mira  | Tinto con crianza            | 2009  | 28,35 | RD | 91  |
| Alidis VS              | Tinto con crianza (20 meses) | 2009  | 45    | RD | 91  |
| Viña Mayor             | Tinto gran reserva           | 2003  | 25    | RD | 91  |
| Secreto VS             | Tinto con crianza (10 meses) | 2009  | 15    | RD | 91  |
| Kirios de Adrada Noche | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  |       | RD | 90  |
| Kirios de Adrada Todo  | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  |       | RD | 90  |
| Alonso del Yerro       | Tinto con crianza            | 2009  | 20    | RD | 90  |
| Altos del Terral T1    | Tinto con crianza            | 2008  |       | RD | 90  |
| Antonino Izquierdo VS  | Tinto con crianza            | 2008  |       | RD | 90  |
| Rond de Jambe          | Tinto con crianza            | 2009  | 12    | RD | 90  |
| Arrocal Ángel          | Tinto con crianza (20 meses) | 2008  | 25    | RD | 90  |
| Baden Numen AU         | Tinto con crianza            | 2009  | 25    | RD | 90  |
| Dominio Romano         | Tinto con crianza            | 2006  |       | RD | 90  |
| Briego                 | Tinto crianza                | 2009  | 12    | RD | 90  |
| Mathis                 | Tinto con crianza (16 meses) | 2007  |       | RD | 90  |
| Diez Llorente          | Tinto crianza                | 2009  |       | RD | 90  |
| Erial TF               | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  |       | RD | 90  |
| Hacienda Monasterio    | Tinto reserva                | 2007  |       | RD | 90  |
| Antídoto               | Tinto con crianza            | 2010  | 12    | RD | 90  |
| Viña Pedrosa           | Tinto crianza                | 2009  | 17,5  | RD | 90  |
| Viña Pedrosa           | Tinto reserva                | 2007  | 36,06 | RD | 90  |
| Astrales               | Tinto con crianza (18 meses) | 2009  | 24    | RD | 90  |
| Lynus                  | Tinto con crianza (12 meses) | 2007  | 18    | RD | 90  |
| Opimius                | Tinto con crianza (16 meses) | 2006  | 14,2  | RD | 90  |
| Neo Punta Esencia      | Tinto con crianza (24 meses) | 2009  | 35    | RD | 90  |
| Spiga                  | Tinto con crianza (13 meses) | 2007  | 19,5  | RD | 90  |
| Pago de los Capellanes | Tinto roble 5 meses          | 2011  | 9     | RD | 90  |
| Nexus                  | Tinto roble                  | 2010  | 10,5  | RD | 90  |
| Pico Cuadro Wild       | Tinto con crianza            | 2009  |       | RD | 90  |
| Pico Cuadro VS         | Tinto con crianza            | 2009  |       | RD | 90  |
| Adaro de PradoRey      | Tinto crianza                | 2009  | 14    | RD | 90  |
| PradoRey               | Tinto gran reserva           | 2004  | 22,5  | RD | 90  |
| Señorío de Zazuar      | Tinto reserva                | 2005  | 10    | RD | 90  |
| Gran Tábula            | Tinto con crianza (18 meses) | 2008  | 39    | RD | 90  |
| Tamaral                | Tinto reserva                | 2008  | 18,35 | RD | 90  |
| D'Anguix               | Tinto con crianza            | 2006  | 25    | RD | 90  |
| Trus                   | Tinto reserva                | 2005  | 28    | RD | 90  |
| Valtravieso            | Tinto reserva                | 2007  | 25,5  | RD | 90  |
| Valtravieso VT         | Tinto con crianza            | 2009  | 30    | RD | 90  |
| Camino Soria           | Tinto crianza                | 2009  | 13    | RD | 90  |
| Alidis                 | Tinto reserva                | 2008  | 17    | RD | 90  |
| Secreto                | Tinto reserva                | 2005  | 30    | RD | 90  |
| Viña Vilano            | Tinto crianza                | 2009  | 12    | RD | 90  |
| 3 Ases                 | Tinto crianza                | 2009  |       | RD | 89  |
| Atalayas de Golbán     | Tinto crianza                | 2009  | 13    | RD | 89  |

| MARCA                       | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP   | DO | PÁG |
|-----------------------------|------------------------------|-------|-------|----|-----|
| Baden Numen B               | Tinto                        | 2010  | 7,5   | RD | 89  |
| Dominio Romano              | Tinto con crianza            | 2007  | 19,7  | RD | 89  |
| Convento San Fco. SE        | Tinto con crianza (16 meses) | 2005  | 32    | RD | 89  |
| Diez Llorente               | Tinto roble 6 meses          | 2010  |       | RD | 89  |
| Parada de Atauta            | Tinto roble                  | 2009  | 17    | RD | 89  |
| EL Lagar de Isilla VS       | Tinto con crianza            | 2009  | 30    | RD | 89  |
| Hacienda Monasterio         | Tinto con crianza            | 2008  |       | RD | 89  |
| Pagos de Peñafiel VS        | Tinto roble 16 meses         | 2009  |       | RD | 89  |
| Viña Pedrosa La Navilla     | Tinto con crianza (20 meses) | 2007  | 29    | RD | 89  |
| Viña Sastre                 | Tinto crianza                | 2009  |       | RD | 89  |
| Bagus                       | Tinto con crianza (14 meses) | 2009  | 25    | RD | 89  |
| Matarromera                 | Tinto reserva                | 2006  | 29,95 | RD | 89  |
| Pago de los Capellanes      | Tinto crianza                | 2008  | 18    | RD | 89  |
| Nexus                       | Tinto crianza                | 2006  | 24    | RD | 89  |
| Pinna Fidelis               | Tinto reserva                | 2005  | 17    | RD | 89  |
| Pinna Fidelis Roble Español | Tinto roble 12 meses         | 2006  |       | RD | 89  |
| Qumrán                      | Tinto roble 12 meses         | 2008  |       | RD | 89  |
| Tinto Ribón                 | Tinto crianza                | 2009  | 14,5  | RD | 89  |
| La Capilla                  | Tinto crianza                | 2009  |       | RD | 89  |
| Carmelo Rodero              | Tinto crianza                | 2009  | 17    | RD | 89  |
| Señorío de Bocos            | Tinto crianza                | 2008  |       | RD | 89  |
| Terroir 34                  | Tinto con crianza            | 2009  | 13,5  | RD | 89  |
| T D'Anguix                  | Tinto gran reserva           | 2001  | 29    | RD | 89  |
| Viña Mayor                  | Tinto reserva                | 2007  | 16,5  | RD | 89  |
| Viña Vilano                 | Tinto roble 5 meses          | 2010  | 9     | RD | 89  |
| Vizcarra                    | Tinto con crianza            | 2008  | 14    | RD | 89  |
| <b>Rioja</b>                |                              |       |       |    |     |
| Picea 650                   | Tinto con crianza            | 2006  |       | RI | 90  |
| <b>Rueda</b>                |                              |       |       |    |     |
| Ossian Capitel              | Blanco con crianza           | 2009  | 40    | RU | 96  |
| Belondrade y Lurton         | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2010  | 24    | RU | 95  |
| Naiades                     | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2008  |       | RU | 95  |
| Marqués Riscal Montico      | Blanco Rueda Verdejo         | 2010  | 13,5  | RU | 91  |
| Nisia                       | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 11,25 | RU | 91  |
| Menade                      | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 7     | RU | 91  |
| Tomás Postigo               | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2009  |       | RU | 91  |
| Mantel Blanco               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 7     | RU | 90  |
| Martivilí                   | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,95  | RU | 90  |
| VI863                       | Blanco Rueda Verdejo         | 2010  | 18    | RU | 90  |
| Enebral                     | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,5   | RU | 90  |
| Menade                      | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 8     | RU | 90  |
| Quintaluna                  | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU | 90  |
| Protos                      | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,3   | RU | 90  |
| Shaya                       | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 10    | RU | 90  |
| El Transistor               | Blanco Rueda Verdejo         | 2009  |       | RU | 90  |
| Ermitea Veracruz            | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU | 90  |
| Blanco Nieva Pie Franco     | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 9     | RU | 90  |
| Cuatro Rayas                | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2010  | 8     | RU | 89  |
| Circe                       | Blanco Rueda                 | 2011  | 9     | RU | 89  |
| Finca Montepedroso          | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 7     | RU | 89  |
| Canto Real                  | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 4,5   | RU | 89  |
| Diez Siglos                 | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,5   | RU | 89  |

| MARCA                     | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP   | DO | PÁG |
|---------------------------|------------------------------|-------|-------|----|-----|
| Emina Prestigio           | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,7   | RU | 89  |
| Viña Mayor                | Blanco Rueda Verdejo Barrica | 2010  | 9,5   | RU | 89  |
| Marqués de Riscal Verdejo | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 6,95  | RU | 89  |
| Marqués de Riscal         | Blanco Rueda Sauvignon       | 2011  | 9     | RU | 89  |
| Abadía de San Quirce      | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU | 89  |
| Rey Santo                 | Blanco joven                 | 2011  | 3     | RU | 89  |
| José Pariente             | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 9,00  | RU | 89  |
| José Pariente             | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2009  | 15,00 | RU | 89  |
| Mocén                     | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU | 89  |
| Naia                      | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  |       | RU | 89  |
| Alba Miro                 | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 8,95  | RU | 89  |
| Protos                    | Blanco Rueda Verdejo barrica | 2009  | 11,5  | RU | 89  |
| Tamaral                   | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 6,3   | RU | 89  |
| Tr3sCatorce               | Blanco Rueda Verdejo         | 2011  | 5,2   | RU | 89  |

### Sierra de Salamanca

|                      |                              |      |     |    |    |
|----------------------|------------------------------|------|-----|----|----|
| 575 Uvas de Cámbrico | Tinto con crianza            | 2008 | 19  | SS | 91 |
| Viñas del Cámbrico   | Tinto con crianza (7 meses)  | 2010 | 9,5 | SS | 90 |
| Cámbrico Rufete      | Tinto con crianza            | 2006 | 39  | SS | 90 |
| Cámbrico Tempranillo | Tinto con crianza (22 meses) | 2006 | 39  | SS | 89 |

### Tierra de León

|                           |                              |      |      |     |    |
|---------------------------|------------------------------|------|------|-----|----|
| Preto Finca La Silvera    | Tinto con crianza (12 meses) | 2007 | 15   | TLE | 92 |
| Pricum Paraje de El Santo | Tinto conc crianza           | 2008 | 20   | TLE | 92 |
| Gurdos                    | Rosado joven                 | 2011 | 6    | TLE | 90 |
| El Médico                 | Tinto con crianza (9 meses)  | 2010 | 11,7 | TLE | 90 |
| Pricum Aldebarán          | Blanco vendimia tardía       |      |      | TLE | 90 |
| Pardevalles Carroleón     | Tinto crianza                | 2008 | 13   | TLE | 90 |
| Vendimiaro VS             | Tinto crianza                | 2007 | 13   | TLE | 90 |
| Tampesta Golán            | Tinto roble 8 meses          | 2009 | 8,5  | TLE | 90 |
| Peregrino Mil 100         | Tinto con crianza (16 meses) | 2008 | 20   | TLE | 89 |
| Pardevalles Gamonal       | Tinto con crianza (8 meses)  | 2009 | 8    | TLE | 89 |
| Peregrino 14              | Tinto con crianza (14 meses) | 2008 | 10,5 | TLE | 88 |
| Pricum Valdemuz           | Tinto con crianza (18 meses) | 2008 |      | TLE | 88 |
| Pardevalles Rosado        | Rosado                       | 2011 | 4,5  | TLE | 88 |

### Tierra de Zamora

|           |                   |      |     |     |    |
|-----------|-------------------|------|-----|-----|----|
| Cénit     | Tinto con crianza | 2008 | 35  | TZA | 92 |
| Aleo      | Tinto roble       | 2010 | 6,5 | TZA | 88 |
| Vía Cénit | Tinto con crianza | 2009 | 17  | TZA | 88 |

### Toro

|                       |                              |      |       |    |    |
|-----------------------|------------------------------|------|-------|----|----|
| Alabaster             | Tinto con crianza (18 meses) | 2009 | 120   | TO | 97 |
| Pintia                | Tinto con crianza (12 meses) | 2008 |       | TO | 96 |
| Victorino             | Tinto con crianza (18 meses) | 2009 | 35    | TO | 94 |
| Campo Elíseo          | Tinto con crianza (18 meses) | 2005 | 45    | TO | 93 |
| San Román             | Tinto con crianza (24 meses) | 2008 | 24    | TO | 93 |
| Gran Elías Mora       | Tinto con crianza (17 meses) | 2007 | 26    | TO | 92 |
| Piedra Paredinas      | Tinto con crianza            | 2005 |       | TO | 92 |
| Gil Luna              | Tinto reserva                | 2005 | 18    | TO | 92 |
| Liberalia Cero        | Tinto joven barrica          | 2011 | 7,5   | TO | 92 |
| Quinta Quietud        | Tinto con crianza            | 2007 | 15    | TO | 92 |
| Bravo de Rejadorada   | Tinto roble 13 meses         | 2008 | 28    | TO | 92 |
| Terra D'Uro Selección | Tinto con crianza            | 2008 | 18,5  | TO | 92 |
| Quinola Garagewine    | Tinto con crianza (24 meses) | 2009 | 38,65 | TO | 91 |

| MARCA                    | TIPO DE VINO                 | AÑADA | PVP  | DO | PÁG |
|--------------------------|------------------------------|-------|------|----|-----|
| Almírez                  | Tinto con crianza (12 meses) | 2009  | 14,5 | TO | 91  |
| Vega Saúco Adoremus      | Tinto gran reserva           | 2001  | 15   | TO | 91  |
| Gago                     | Tinto con crianza (14 meses) | 2009  |      | TO | 90  |
| Liberalia Cabeza de Cuba | Tinto crianza                | 2007  | 18   | TO | 90  |
| Sango de Rejadorada      | Tinto conc rianza (18 meses) | 2008  | 18   | TO | 90  |
| Finca Sobreño Rva Fam    | Tinto reserva                | 2005  | 23   | TO | 90  |
| Terra D'Uro Selección    | Tinto con crianza            | 2007  | 18,5 | TO | 90  |
| Celsus                   | Tinto con crianza            | 2009  | 28   | TO | 90  |
| Paydos                   | Tinto                        | 2008  |      | TO | 89  |
| Campo Alegre             | Tinto con crianza            | 2009  | 15   | TO | 89  |
| Carodorum SE             | Tinto con crianza            | 2008  | 30   | TO | 89  |
| Díscolo                  | Tinto roble 15 meses         | 2009  | 12   | TO | 89  |
| La Garona                | Tinto con crianza            | 2006  | 14   | TO | 89  |
| Liberalia Cinco          | Tinto reserva                | 2005  | 23   | TO | 89  |
| Sofros                   | Tinto con crianza (12 meses) | 2009  |      | TO | 89  |
| Vetus                    | Tinto con crianza (12 meses) | 2007  | 12,8 | TO | 89  |

### Valtiendas

|           |             |      |  |     |    |
|-----------|-------------|------|--|-----|----|
| Vivencias | Tinto roble | 2008 |  | VAL | 89 |
|-----------|-------------|------|--|-----|----|

### Vino de la Tierra de Castilla y León

|                            |                                |      |       |       |    |
|----------------------------|--------------------------------|------|-------|-------|----|
| Abadía Retuerta Garduña    | Tinto con crianza (16 meses)   | 2009 | 60    | VTCyL | 96 |
| Terreus                    | Tinto                          | 2005 | 72    | VTCyL | 96 |
| A. Retuerta Negralada      | Tinto con crianza              | 2009 | 60    | VTCyL | 95 |
| A. Retuerta Petit Verdot   | Tinto con crianza (16 meses)   | 2009 | 100   | VTCyL | 95 |
| A. Retuerta Valdebellón    | Tinto con crianza (16 meses)   | 2009 | 60    | VTCyL | 94 |
| Mauro VS                   | Tinto con crianza              | 2007 | 54    | VTCyL | 93 |
| Ossian                     | Blanco env. Barrica 9 meses    | 2009 |       | VTCyL | 93 |
| Quinta Sardonía            | Tinto con crianza (15 meses)   | 2008 | 39    | VTCyL | 93 |
| Gran Ababol                | Blanco ferm barrica (20 meses) | 2008 | 15    | VTCyL | 93 |
| Aldeasoña                  | Tinto con crianza (23 meses)   | 2005 | 38    | VTCyL | 92 |
| El Albar Lurton Barricas   | Tinto con crianza (12 meses)   | 2008 | 12    | VTCyL | 92 |
| El Reventón                | Tinto con crianza              | 2009 |       | VTCyL | 92 |
| Alter Enos                 | Blanco con crianza             | 2008 |       | VTCyL | 91 |
| Vizar                      | Tinto roble 14 meses           | 2009 |       | VTCyL | 91 |
| Kaos                       | Tinto roble                    | 2008 | 27    | VTCyL | 90 |
| Cumal                      | Tinto con crianza (15 meses)   | 2007 | 20    | VTCyL | 90 |
| La Mejorada Las Cercas     | Tinto roble 12 meses           | 2008 | 16    | VTCyL | 90 |
| La Movida                  | Tinto con crianza (15 meses)   | 2009 | 20    | VTCyL | 90 |
| Altos de San Esteban       | Tinto con crianza              | 2008 |       | VTCyL | 90 |
| Clunia                     | Tinto con crianza              | 2009 |       | VTCyL | 90 |
| E-Terna Selección          | Tinto con crianza (8 meses)    | 2009 | 22    | VTCyL | 90 |
| Abadía Retuerta SE         | Tinto con crianza (10 meses)   | 2009 | 18    | VTCyL | 89 |
| Barrialba                  | Tinto roble 12 meses           | 2007 | 6,5   | VTCyL | 89 |
| El Albar Lurton Excelencia | Tinto con crianza (18 meses)   | 2008 | 25    | VTCyL | 89 |
| Lyna                       | Tinto roble 14 meses           | 2009 |       | VTCyL | 89 |
| Ermida del Conde           | Tinto roble 14 meses           | 2008 |       | VTCyL | 89 |
| La Mejorada Las Cercas     | Tinto con crianza (12 meses)   | 2006 | 15,5  | VTCyL | 89 |
| La Prohibición             | Tinto con crianza (24 meses)   | 2008 |       | VTCyL | 89 |
| Ramiro's                   | Tinto con crianza (30 meses)   | 2008 |       | VTCyL | 89 |
| Tritón                     | Tinto con crianza              | 2008 | 11,45 | VTCyL | 89 |

### Vino de mesa

|                  |                      |      |    |    |    |
|------------------|----------------------|------|----|----|----|
| La Dulce Quietud | Blanco dulce barrica |      | 20 | VM | 90 |
| Duradero         | Tinto roble          | 2009 | 6  | VM | 89 |

GUÍA DE VINOS DE  
CASTILLA Y LEÓN

2013