vinetur

Probando unos vinos de Madrid

Los vinos, procedentes de las subzonas de Arganda y San Martín, mostraron su carácter distintivo

lunes 10 de noviembre de 2025

ESCRITO POR DE BODEGA EN BODEGA



Una pequeña selección de 5 bodegas de la D.O. Vinos de Madrid (de 2 de las 4 Subzonas que tiene). En general todos correctos y que sirvieron para amenizar unas buenas 'Migas Extremeñas', en familia. Y, por opiniones, si tuviera que dar un orden de gusto, podría ser en el que están colocados de izquierda a derecha.

V de Valmores-2009.- Buen coupage de Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot, con 14 meses de barrica en una esmerada elaboración de las Bodegas Cuarto Lote de Nuevo Batzán. Buen equilibrio con aromas de fruta roja, mata verde y monte bajo.

Labros-2018.- Vino muy mineral para justificar su procedencia de la Sierra de Gredos. Un buen 'Vino de Parcela' con cepas muy viejas profundo, muy largo y aún bastante frutal.

El Regajal-2019.- Crianza de 12 meses en roble francés para unas uvas seleccionadas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot y Merlot. Vino amplio, con buena fruta roja y toques silvestres de romero. Buen postgusto.

Finca Bosquera-2019.- El amigo Andrés Morate sigue elaborando, junto con su familia, buenos vinos ecológicos en su pequeña bodega de Belmonte de Tajo. Buena muestra de ello es este "Roble" con 4 meses de barrica, elaborado con Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah. Conserva todavía buenos aromas de fruta roja con suaves toques vainilla y un buen equilibrio.

Puerta de Alcalá- Reserva 2016.- Bodegas Jeromín sigue siendo una bodega de referencia entre los 'Vinos de Madrid' subzona Arganda y en la localidad sureña de Villarejo de Salvanés. Elaborado con Tempranillo y con una crianza de 17 meses en roble, conserva buena armonía entre frutas rojas y negras con ligeros tostados. Le ha sentado bien la guarda en botella, dándole un final más suave, sabroso y largo.

CRDKEN-JMQ