



HOY
MÁXIMA 30°C
MÍNIMA 18°C

MAÑANA
MÁXIMA 33°C
MÍNIMA 18°C

LUNA
NUEVA

VIERNES, 2 DE SEPTIEMBRE DE 2005

Precio periódico: 1 euro

DIARIO INDEPENDIENTE

DE LA RIOJA

18VIVIR LA RIOJA

NOTICIAS DE LA RIOJA VIERNES 2 DE SEPTIEMBRE DE 2005

CATA Y MARIDAJE / JUAN M. GUTIÉRREZ - 'RESTAURANTE LA CHATILLA'

Caecus 2004 Fresco en nariz



El vino es tradición en la familia Larrea, ya que a finales de los sesenta comenzó a elaborar su propio vino en 'El Curita', un pequeño calado aún hoy existente en Elciego, eran los primeros pasos de Larrea-Seigido, precursores de lo que sería después Viña Salceda. Una nueva bodega, Pago de Larrea, con una finca de doce hectáreas de su propiedad llamada 'La Romañíguez' plantada en la década de los ochenta con predominio de tempranillo y algo de garnacha y cabernet le sirve de base para elaborar sus vinos con la marca 'Caecus' (ciego en latín). Este joven de la cosecha 2004, segundo vino que comercializa, es de un color cereza con tonos violáceos muestra de su juventud, capa media-alta. Lim-

pio y fresco en nariz, aromas de frutos rojos maduros, floral, ligeros herbáceos y tostados, todo ello sin engañar. En boca es un vino equilibrado, con acidez bien integrada, franco, sosegado, con una buena carga frutal, de media estructura, algo cálido y final con notas frutales y vegetales. En conjunto, es un vino bien elaborado y que muestra la personalidad del viñedo. Puesto en la mesa tiene buena compañía con carnes, asados, guisos e inclusive con pescados azules. Acompañando a unas costillas de cerdo ibérico asadas con patatas panadera, el vino nos va refrescando y limpiando el paladar para seguir disfrutando del plato.



Elaborador: Pago de Larrea
Zona: DOC Rioja
Vino: Caecus 2004
Elaboración: Clásica
Variedades: Tempranillo y Garnacha
Temperatura de servicio: 14-16 grados
Crianza: Tres meses en barrica