

# SIBARITAS

AÑO XV. Nº 52 FEBRERO / MARZO 2006. 4,5 €



## COLECCIÓN

### Banco de pruebas

#### LAS MEJORES COMPRAS

MARCA	PRECIO	PUNTUACIÓN
<b>EXCELENTE ★★★★★</b>		
■ Viña Nekane Tempranillo 2004 Tinto	1,96	81
■ Castillo de San Diego 2005 Blanco	3,5	82
■ Primero 2005 Tinto	4,25	85
■ Ilex 2003 Tinto Coupage	5	86
■ Viyuela Roble 2003 Tinto	5,8	85
■ Viña Obdulia Cencibel 2004 Tinto	6	87
➔ Caecus 2003 Tinto	6	86
■ Glamour Reserva 1994 Tinto	6	85
■ Guitián Godello Fermentado en Barrica de Acacia 2004 Blanco	11	92
<b>MUY BUENO ★★★★</b>		
■ Portia 2003 Tinto	8	87
■ Casa Gualda Selección C&J 2003 Tinto	8	86
■ Abadal Reserva 2000 Tinto	12	89
■ Acústic 2004 Tinto	12	88
<b>CORRECTO ★★★</b>		
■ Plural 2003 Tinto	12	84
■ Anta 2003 Tinto	12,30	86
■ Montreaga Syrah 2004 Tinto	13	87
■ Bohórquez 2003 Tinto	13,50	89

#### DO Ca. RIOJA

**86** Caecus 2003 Tinto ★★★★★

Pago de Larrea  
 ☎: 945 606 063  
 6€

👍: 2018

Un tempranillo 100%, y en granos, porque la familia Larrea para su elaboración ha empleado 780 gramos de esta uva, en Rioja. No parece rioja este tinto, que exterioriza más la tipología de la uva que de la DO, con notas especiadas, de la propia madurez de la fruta y apuntes complementarios de suelo. Muy fundidos todos los caracteres de la madera, aunque el microclima de este viñedo (Pago Romañiquez), de 14 hectáreas en Elciego, es algo privilegiado para conseguir el grado óptimo de la uva. Uno de los factores por lo que creemos que este vino evolucionará a mejor con el paso de los años.