

PONGA UN ENTRENADOR EN SU VIDA | INFORME CETELEM. ASÍ SERÁ EL AÑO... 2010

MAGAZINE

EL MUNDO
nº 882. Domingo 21 de enero de 2007

CASA DE LA
PIEDRA

MOTEL

PIDA SU
EJEMPLAR DE
THE ENGLISH
MAGAZINE
POR 500
PTE MS

LA CATA DE LA SEMANA

Rioja (III). Crianzas y reservas 2002-2003. Aquí conviven crianzas, reservas y aquellos que habitan en una especie de limbo, en el que se refugian los que no quieren encuadrarse en las categorías clásicas.

16|20 **Óscar Tobía Tempranillo Reserva (2003).** Bodegas Tobía. Con notas de madera tostada en primer plano, que continúan con una fruta negra madura al fondo. En boca es de cuerpo medio, con buena acidez, fresco. **16 €.**

14,5|20 **Monje Amestoy Reserva (2002).** Luberri-Monje Amestoy. Aroma de intensidad correcta, con sensaciones de madera tostada de calidad en primer plano, sobre un fondo de fruta negra madura (ciruelas).

14,5|20 **Roda Reserva (2002).** Bodegas Roda. De intensidad correcta, con fruta negra bien madura que mantiene cierto equilibrio con las sensaciones de madera tostada. Con acidez correcta, fruta suficiente. **20,30 euros.**

14|20 **Caecus Crianza (2003).** Pago de Larrea. Aroma con predominio de la fruta roja madura y también notas de monte bajo, con un fondo de madera bastante notable. Con buena acidez, sabroso. **9 euros.**

Sección elaborada con información procedente de www.elmundovino.com