



HISPANO. Barcelona



CADELL. Deltebre (Tarragona)

PAU RESTAURANT Benicarló (Castellón)



LA RIOJA: más de **100** sugerencias
Jamón ibérico, tesoro gastronómico nacional

LA RIOJA

El vino ligado a la tierra

La viticultura en esta región del norte de España forma parte de las más ancestrales tradiciones. El vino deja de ser un simple producto para convertirse en patrimonio de la zona y el modo de vivir de sus habitantes, no en vano lleva el nombre de su tierra: Rioja.

Texto: Saray García. Fotos: A. Ribas y cedidas por Ruta del Vino de la Rioja Alavesa y las bodegas

C.R.D.O.C.A. RIOJA
ESTRAMBERA, 52. 26006 LOGROÑO (LA RIOJA)
TEL.: 941 500 400 / FAX: 941 500 664
WWW.RIOJAWINE.COM

Belezos Vendimia Seleccionada. Bodegas Zuger. **Variación:** Tempranillo 100%. **Color:** Rojo rubí. **Nariz:** Aromas intensos de fruta confitada y especias. **Boca:** Armonioso, persistente y bien ensamblado. **P.V.P.:** 17 €.

Bentus Vendimia Seleccionada 2002. Bodegas Marqués del Puerto. **Variación:** Tempranillo (80%), gaciano, gamacha y mazuelo (20%). **Color:** Rojo cereza oscuro brillante. **Nariz:** Aromas de frutos rojos con notas de regaliz, ciruelas negras, madera y especias. **Boca:** Amplio, fresco y frutoso. **P.V.P.:** 16 €.

Beronia Selección 198 Barricas. Bodega Beronia. **Variación:** Tempranillo (85%), mazuelo (10%) y gaciano (5%). **Color:** Rojo cereza madura sobre fondo rubí brillante. **Nariz:** Aromas intensos y complejos de frutos rojos y negros con notas balsámicas y especias. **Boca:** Cálido, estructurado y persistente. **P.V.P.:** 19,90 €.



Burgo Viejo Gran Reserva 2000. Bodegas Burgo Viejo. **Variación:** Tempranillo 100%. **Color:** Rojo rubí con reflejos tejas, limpio y brillante. **Nariz:** Aromas tostados, de cuero y bombón. **Boca:** Aterciopelado, persistente y potente. **P.V.P.:** 12,70 €.

Caecus Reserva 2004. Pago de Larrea. **Variación:** Tempranillo 100%. **Color:** Rojo intenso. **Nariz:** Aromas frutas confitadas y notas balsámicas. **Boca:** Amplio, potente y equilibrado. **P.V.P.:** 16 €.

Campeador Reserva 2004. Bodegas Martínez La-

cuesta. **Variación:** Garnacha (69%) y tempranillo (40%). **Color:** Rojo picota intenso. **Nariz:** Aromas complejos, profundos, especiados. **Boca:** Redondo, aterciopelado y muy sabroso. **P.V.P.:** 12,50 €.

Campillo Reserva Especial 2001. Bodegas Campillo. **Variación:** Tempranillo y gaciano. **Color:** Rojo cereza intenso y con reflejos púrpuras. **Nariz:** Aroma de fruta compotada y especias con notas balsámicas. **Boca:** Estructurado y expresivo. **P.V.P.:** 30,50 €.

Cantum Gran Reserva 2001 Alta Expresión. Heredad Baroja. **Variación:** Tempranillo 100%. **Color:** Rojo cereza intenso. **Nariz:** Aromas varietales. **Boca:** Amplio, cálido y potente. **P.V.P.:** 27 €.

Carravalseca 2004. Bodegas Primicia. **Variación:** Tempranillo (50%) y otras (50%). **Color:** Rojo cereza bien cubierto, limpio y brillante. **Nariz:** Aromas de frutas negras maduras con notas de cacao y minerales. **Boca:** Amplio, sabroso e intenso. **P.V.P.:** 27 €.

Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2000. Bodegas Marqués de Murrieta. **Variación:** Tempranillo (87%) y mazuelo (13%). **Color:** Rojo rubí. **Nariz:** Aromas de crianza en barrica (especias, chocolate, pastelería). **Boca:** Carnoso, complejo y lleno de vida. **P.V.P.:** 35,60 €.

