

El. Pipiripao

PERIÓDICO AL SERVICIO DE LA RESTAURACIÓN Y LA HOTELERÍA

BARCELONA. NOVIEMBRE-DICIEMBRE 2008

AÑO XXII. NÚMERO 127



Termanthia 2006
80-140 €

La última entrega de uno de los vinos más premiados del país presenta una nariz en la que destaca un conjunto de aromas balsámicos (laurel, regaliz) bien matizados por una fina nota mineral, todo ello envuelto en un elegante fondo de fruta negra (cassis, mora). Voluptuoso, elegante y redondo en el paladar, que se cierra en un largo y aromático final, en el que aparecen recuentos de especias. Tinto, D.O. Toro, Tinta de Toro, procedente del viñedo Teso Los Carriles. Crianza: 18 meses en doble barrica nueva francesa. Producción: 5.000 botellas. Bodegas, Numanthia Termes, Valdefinjas (Zamora).




La Mejorada Las Cercas 2004
16 €

Elegante y expresiva nariz, con finas notas de humo y especias dulces sobre un conjunto de aromas frutales (mora, arándano maduro) y balsámicos (mentol, eucalipto). Paladar de cuerpo medio-alto, tersa estructura y excelente carga frutal. Paso de boca con abundante tanino fino que conduce a un largo, casi interminable, final. Tinto. Vino de la Tierra de Castilla y León. Tempranillo (60%) y syrah. Crianza: 14 meses en barrica de roble francés. Producción: 15.945 botellas. Bodegas y Viñedos La Mejorada, Olmedo (Valladolid).



Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1998
140-160 €

A la vista presenta un color amarillo pálido con reflejos plateados, amén de una fina y persistente burbuja que forma encaje y corona. En la nariz sobresalen unas finas notas de tueste que se mezclan con otras de flores blancas, almendra cruda y fruta escarificada, en un todo de cianite y su plenitud. En el final, muy aromático, aparece en sucesivos aromas de pomelo rosa. Champagne Blanc de Blancs, A.O.C. Champagne, Chardonnay 100%, procedente de parcelas escogidas de la Côtes de Blancs, Maison Taittinger, Reims, Francia.




Caecus Pago de Larrea 2004
15 €

Intenso color cereza madura con reflejos morados y fondo de rubí. Atrae de su nariz una amplia gama de bayas silvestres en confitura (mora, frambuesa) bien matizada por elegantes toques de bálsamo y especias. Amplio y potente en el paladar, de cuerpo medio-alto y firme esqueleto. Paso de boca equilibrado, con un magnífico balance entre tanino y fruta. Final largo y muy aromático. Tinto reserva, D.O. Ca. Rioja, Tempranillo 100%. Crianza de 20 meses en barrica de roble. Producción: 4.895 botellas. Pago de Larrea, Elciego (Álava).



Pago de los Capellanes Parcela El Picón 2004
110 €

Flores azules, moras, sotobosque... Esta es la primera impresión aromática de este vino que se abre minuto a minuto y desvela una interminable serie de registros, como caja de habanos, especias dulces, regaliz, pedernal... todo en un conjunto de gran elegancia. Carnoso y atlético paladar, donde mandan unos potentes y finos taninos que se prolongan en un final especiado y duradero. Tinto 2004, D.O. Ribera del Duero, 100% tinto fino de bajo rendimiento procedente de la parcela El Picón. Crianza de 26 meses en barrica francesa de grano seleccionado. Producción limitada a 3.500 botellas. Pago de los Capellanes, Pedrosa de Duero (Valladolid).



Enate Merlot-Merlot 2005
21 €

Un tinto opulento y sensual desde el momento de la nariz, donde libera una completa gama de sensaciones que van desde la fruta roja a las especias dulces (clavo y canela, cacao), pasando por otros de la serie balsámica, como el eucalipto. Sensación de carnosidad y equilibrio en la boca, donde sorprende su amplitud y su extremo talante frutal. Los dulces taninos se resuelven en un final persistente y aromático. Tinto, D.O. Somontano, Merlot 100%. Crianza de 18 meses en barrica francesa. Enate, Viñedos y Crianzas del Alto Aragón, Salas Bajas (Huesca).



Caecus Pago de Larrea 2004
15 €

Intenso color cereza madura con reflejos morados y fondo de rubí. Atrae de su nariz una amplia gama de bayas silvestres en confitura (mora, frambuesa) bien matizada por elegantes toques de bálsamo y especias. Amplio y potente en el paladar, de cuerpo medio-alto y firme esqueleto. Paso de boca equilibrado, con un magnífico balance entre tanino y fruta. Final largo y muy aromático. Tinto reserva, D.O. Ca. Rioja, Tempranillo 100%. Crianza de 20 meses en barrica de roble. Producción: 4.895 botellas. Pago de Larrea, Elciego (Álava).