

¿CUÁNTO CREES QUE VALE AHORA
TU CASA? → Haz click aquí

 suvivienda.es

elmundovino.com

 elmundo.es

Buscar en

Buscar

VINOS

BODEGAS

REGIONES

VIAJES

REPORTAJES

AYUDA

GALERÍA

Archivo Catas antiguas

Archivo Copas de Ariadna



UNA CENA DE NAVIDAD

LA TIENDA

elmundo.es

Portada

España

Internacional

Economía

Sociedad

Comunicación

Televisión

Solidaridad

Cultura

Ciencia/Ecología

Tecnología

Madrid24horas

Obituarios

DEPORTES

SALUD

MOTOR

Metrópoli

Especiales

Encuentros

EL VINO DEL DIA

Caecus Reserva

Bodega: Pago de Larrea

Tipo de vino: Tinto

Año: 2004

Región: Rioja

Precio: 12.00 € / 15.12 \$

Puntuación: 15.00/20

[VER COMENTARIO COMPLETO](#)



LA CATA DE LA SEMANA

Rioja III (reservas)

La cata de hoy estuvo dedicada a una categoría de vinos, los 'reserva', ampliamente apreciados por el mercado, ya que —especialmente si son de Rioja— ofrecen una imagen de vino de elite a un precio ajustado.

Sobre la mesa, los 30 vinos habituales, casi todos —con una única excepción— procedentes de la muy valorada cosecha 2004. A pesar de ello, la impresión global de los catadores al final de la cata fue de cierta decepción; hubo, es cierto, vinos de calidad destacable —una decena— pero también otros muchos de una corrección lindante con lo impersonal que dejaba insatisfecho el espíritu.

El vino mejor valorado de la cata fue Darien Reserva 2004, de Bodegas Darien, un vino moderno, complejo, intenso, un tanto duro aún, que viene a confirmar la excelente impresión que ya nos causó su crianza 2005 en la primera de esta serie de catas y que convierte a esta casa en una bodega a seguir con atención. Tras él, un clásico renovado, Marqués de Murrieta Reserva 2004, de Marqués de Murrieta, un vino de gran personalidad, con muchos matices en nariz, que incluso ocultan la potente frutuosidad que luego se muestra generosa en boca y que también precisará de alguna paciencia para redondearse plenamente, y Bodegas Palacio Reserva Especial 2004, de Bodegas Palacio, el vino estrella de esta casa también centenaria, que ofrece un vino serio, con clase y completamente puesto al día.

También interesaron a los catadores Cune Reserva 2005 (muestra), un adelanto del vino que estará en el mercado próximamente, que mostró finura y una notable armonía, en la buena línea que hemos observado en los últimos catados de esta firma, Caecus Reserva 2004, de Pago de Larrea, una pequeña bodega familiar de Elciego, poseedora de un magnífico viñedo cuya producción vendían hasta hace bien poco tiempo y que ahora dedican a elaborar



vinos como éste, e Ysios Reserva 2004, de Bodegas Ysios, que con este vino –que se muestra algo cerrado aún en estos momentos, pero al que se adivina un notable potencial– nos demuestra que tras su atrevida arquitectura se esconden agradables sorpresas.

Mención destacada merecen también Cosme Palacio y Hermanos Reserva 2004, Contino Reserva 2004, Valserrano Reserva 2004 y Castillo De Sajazarra Reerva 2004, que completaron la nómina de destacados.

Los vinos que decepcionaron –en mayor o menor grado–, lo hicieron fundamentalmente por transmitir la sensación de que no estaban concebidos para soportar y digerir la larga estancia en madera que requiere la mención 'reserva'; la situación actual, con un parque de barricas mucho más joven que antaño, requiere que el vino esté dotado de una buena estructura y respaldado por un buen contenido frutal, ya que de no ser así, la madera acaba dominando en exceso y restando placer a su degustación.

No faltaron tampoco en esta ocasión los damnificados por el corcho: Barón de Oña Reserva 2004 y Finca Valpiedra Reserva 2004.

29 de diciembre de 2008
 Catadores: Víctor de la Serna, Ernestina Velasco, Manuel Puerto

[VER CATA COMPLETA](#)

BUSQUEDA DE VINOS

Establezca su propio criterio de búsqueda, puede realizar una única selección en cada sección, o múltiple, manteniendo pulsada en este caso la tecla **Ctrl** para seleccionar más de una opción en cada una de las

S T P	<input type="text" value="Alicante"/> <input type="text" value="Almansa"/>	<input type="text" value="51 - 100 Eur"/>
	<input type="text" value="2004"/>	<input type="text" value="Espumoso"/>

Variedad

Puntuación