

Y ADEMÁS...

Doble CD Edición Especial con las 20 canciones y comentarios de Brian May y Roger Taylor sobre cada tema.

Caja con tres LP de 180 gr. y acceso online a las grabaciones en directo.

Descubre cómo recuperar tu mejor imagen

Muévete sobre la foto



\\ Inicio : Artículo

Navidades entre tintos

De Juan Fernández-Cuesta (el 24/12/2009 a las 00:54:20, en Regalo de vinos)



Vinos de Finca Nueva (D.O.C. Rioja), última bodega que ha abierto sus puertas en España

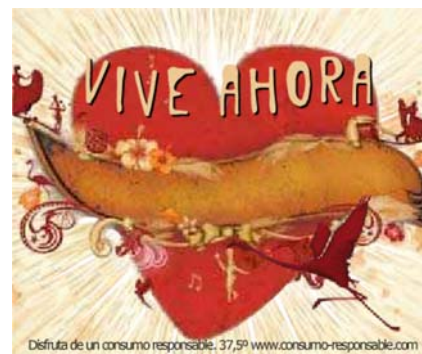
Les dejo, para pasar las fiestas, una selección de vinos con una excelente relación calidad-precio (siempre según la opinión de uno). Casi todos han sido ya mencionados durante este 2009 que concluye, aunque esta vez se los muestro juntos, que no revueltos. Ya sea para la cena de mañana de Nochebuena, la comida de Navidad o las sucesivas posibilidades que nos depara. En la próxima comparecencia, antes de que acabe el año, les aportaré pistas de vinos blancos, cavas y generosos.

HASTA 6 euros

Laderas de El Sequé 2007. D. O. Alicante. Mucha calidad, más fruta, poderío, juventud.
 Garnacha de Fuego 2008. D. O. Calatayud. Suavidad, fresca. Una garnacha para disfrutar.
 Juan Gil 2008. D.O. Jumilla. Buena fruta, carácter y alegría para este vino con cuatro meses de barrica.
 Estola reserva 2004. D. O. La Mancha. Muy buena elaboración. Una añada en condiciones y notable trabajo en bodega.
 Altos de Tamarón 2006. D. O. Ribera del Duero. Una magnífica uva encerrada dentro de una botella a un precio mínimo. Merece la pena. Un pequeño que en realidad es muy grande.
 Finca Nueva 2008. D.O.C. Rioja. Uva tempranillo para el joven de la nueva bodega de Miguel Ángel de Gregorio. Sabroso, joven, amplio. Muy entretenido.
 Caecus 2008. D.O.C. Rioja. A este precio, muy recomendable. Un vino muy bien hecho.
 Albiker 2008. D.O.C. Rioja. Joven, juvenil, amplio, fresco. Tiene mucho mérito.
 Castillo de Albaí 2008. D.O.C. Rioja. Una elaboración perfecta para disfrutar en casa.
 Vegalfaro 2008. D.O. Utiel-Requena. Grande, grande. Sabroso, muy interesante. Para todos los públicos.
 Main 2005. D.O. Vinos de Madrid. Un reserva para disfrutar siempre. Un madrileño redondo, equilibrado, muy agradable.
 Tercia de Ulea 2008. D.O. Bullas. Expresivo, amplio, contundente, vivo, equilibrado. Amplio en boca, sabroso.
 Protocolo 2007. Vino de la Tierra de Castilla-La Mancha. Una elaboración muy agradable, de calidad y bastante frutal
 1564 coupage 2005. Vino de la Tierra de Castilla-La Mancha. Sabroso, amplio, denso, grande. Un sabia combinación de uvas.

HASTA 15 euros

Pétalos 2008. D. O. Bierzo. Fresco, muy mineral, con evidente presencia de fruta roja. Amplio, alegre, cómodo.
 Caliza 2006. D.O. Dominio de Valdepusa. Un vino del que se disfruta y se disfrutará siempre.



CRONOLOGÍA DE POST

< DICIEMBRE 2009 >						
L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

BÚSQUEDA POR PALABRAS

SECCIONES

Aragón (1)
 Castilla-La Mancha (2)
 Cataluña (1)
 Comunidad Valenciana (1)
 Ferias (2)
 Guías (1)
 La Rioja (4)
 Regalo de vinos (4)
 Restaurantes (1)
 Ribera del Duero (3)
 Vinos de la Tierra (1)
 Vinos por sexo (1)

ARTÍCULOS POR MESES:

Febrero 2009
 Marzo 2009
 Abril 2009
 Mayo 2009
 Junio 2009
 Julio 2009
 Agosto 2009
 Septiembre 2009
 Octubre 2009
 Noviembre 2009
 Diciembre 2009

Inventario [+]

ÚLTIMO COMENTARIO:

Me gustaría saber si...
 25/12/2009 a las 22:47:13
 De Pablo
 CondeMuchas graciasQ...
 24/12/2009 a las 01:34:35
 De Juan Fernández-Cuesta
 Feliz Navidad Juan ...
 23/12/2009 a las 20:10:39
 De Conde de los Gaitanes s/n

MIS BLOGS FAVORITOS

Conéctate [Regístrate](#) [O entra con tu cuenta de](#) [Facebook](#) [Windows Live](#) [Yahoo ID](#)

Comenge 2005. D.O. Ribera del Duero. Buena uva, buena barrica, mucho cuidado en bodega y un gran equilibrio. Remelluri 2005. D.O.C. Rioja. La frase "un vino de diario" yo la convierto con Remelluri en "mi vino permanente del mes". Agradable, abierto, sencillo, tranquilo. Creo que nunca que me cansaré de él.
 Tobelos 2005. D.O.C. Rioja. Es un vino para comer con él, para cenar con él, para acostarse con él...
 Bestué Finca Santa Sabina 2007. D.O. Somontano. Un vino rotundo. Merece mucho la pena.
 Terrer D'Aubert 2006. D.O. Tarragona. Sólo elaborado con la uva cabernet sauvignon, y me apasiona. Intensidad, sabor y belleza.
 M.O. de Olivara 2006. D.O. Toro
 Te deja la creencia de que estamos ante un muy buen vino. Integración total de todos los elementos.
 Pasamonte 2006. D.O. Valencia. Para amantes de la uva garnacha tintorera, lo mejor de lo mejor. Sabor, intensidad, potencia, equilibrio, estructura.
 El Regajal 2008. D.O. Vinos de Madrid. Tiene hasta distinción. Cuerpo y fruta. Finura y hasta elegancia. Sobresaliente.
 Martúe especial 2006. Vino de la Tierra de Castilla-La Mancha. Lleno de posibilidades. Para disfrutar. Calidad sobresaliente.
 12 Volts 2007. Vino de la Tierra de Baleares. Naturalidad al poder. Muy conseguido. Cada vez me gusta más.

HASTA 30 euros

Ferrer Bobet 2006. D.O.C. Priorato. Notas minerales, cierta fruta, cierta potencia en nariz y más en boca. Sabe comportarse. Ya es una espléndida muestra del Priorato.
 Ferratus Sensaciones 2005. D.O. Ribera del Duero. Uno de los vinos con los que no tienes que pensar. Todo es placer.
 San Vicente 2006. D.O.C. Rioja. Pese a que era imposible alcanzar la elegancia de la añada 2005, un año después se mantiene en la cima gracias a la inmensa calidad de la fruta.
 Sierra Cantabria Colección Privada 2007. D.O.C. Rioja. Alcanza su máxima expresión con esta añada. Equilibrio fantástico, boca apasionante. Un vino con mayúsculas.
 Mather Teresina Viñas Viejas 2005. D.O. Terra Alta. Tiene una elegancia en nariz evidente. Armonía absoluta entre barrica y fruta. Final larguísimo y lleno de calidad.
 Pintia 2007. D. O. Toro. Mucha presencia de fruta negra, minerales, en nariz. Aromas vivos, profundidad, maderas finas. Recupera frescura y se llena de intensidad.
 Victorino 2007. D.O. Toro. Sabroso, intenso, amplio. Grande, fresco, elegante dentro de su inmensidad.
 Mauro. 2007. Vino de la Tierra de Castilla y León. Mauro eleva la calidad año tras año. Intensidad aromática, fruta madura, poderío. Intenso, sabroso, redondo en boca. Un vino de mucha calidad.
 Finca Terrerazo 2007. Vino de la Tierra El Terrerazo (Valencia). En boca es fabuloso, grande, magnífico equilibrio, muy intenso y con carga frutal. Una bodega valenciana sobresaliente.
 AN 2006. Vino de la Tierra de Baleares. Elegante en nariz. Una boca grandísima, se mantiene la complicidad entre fruta y madera. Algo secante, muy sabroso, impactante.

En un escalón creo que inferior, pero también vinos con los que disfrutar entre los 16 y los 30 euros, están las siguientes recomendaciones: El Sequé 2007, Beryna selección 2005, Santa Rosa reserva 2004, Alto Las Pizarras 2006, César Príncipe 2006, Geol 2006, Selva de Mar 2006, Furvus 2007, Brao 2007, Chivite Colección 125 reserva 2005, Albret Viña de mi Madre 2004, Jean Leon cabernet Sauvignon 2005, Les Terrases 2007, Alonso del Yerro 2007, Pago de los Capellanes reserva, Figuero 15 meses 2005, Pago de Carraovejas crianza 2007 Secreto 2005, Dominio de Atauta 2006, Aalto 2006, Hacienda Monasterio 2007, Alfa Spiga 2004, Pujanza 2006, MC 2006, Bodegas Palacio reserva especial 2005, Allende 2005, Marqués de Riscal reserva 2005, Contino reserva 2005, Tahón de Tobelos 2005, Unnum 2005, Viña Ardanza 2001. Laderas del Portillo 2006, Imperial 2004, Prado Enea 2001, Muga selección especial 2005, Secastilla 2005, San Román 2006, Bassus Premium 2007, Maduresa 2006, Magister 2005, Pago del Vicario Agios 2005 y 575 Uvas de Cámbrico 2006.

Salsa de chiles, por Carlos Maribona

NUBE DE TAGS

Destacados

Copyright © ABC Periódico Electrónico S.L.U, Madrid, 2009.



Artículo
 Histórico
 Imprimir

Comentario