

**VT Ribera del Gállego-Cinco Villas**

**90 Edra Xtra Syrah 2005**  
T★★★

Edra Bodegas y Viñedos

☎: 679 420 455

13,5€

👉: 2014

Un vino que sorprende por dentro y por fuera. Por fuera, la botella se viste con una etiqueta impactante y modernista, en la que aparece una modelo con un vestido del que salen unas manos, diseño de Mapi Rivera. Por dentro, el vino demuestra una buena armonía de aromas y matices, que van desde las frutas rojas propias de la variedad, pasando por las notas minerales del típico suelo de cascajo sobre el que se asientan las cepas, hasta llegar, por fin, a las notas especiadas y cremosas de unas buenas barricas nuevas. En boca demuestra taninos maduros y golosos, bien soportados por una correcta acidez y complementados con notas de fruta roja. Un vino nuevo que, sin duda, dará un poco de protagonismo mediático a la más desconocida de las zonas vinícolas zaragozanas.

**Sin DO**

**82 Natureo 2007**  
Blanco

Bodegas Torres

☎: 938 177 400

6,75€

👉: 2009

Llega a nuestras manos el primer vino casi del todo desalcoholizado. Este producto se ha obtenido a partir de un vino blanco joven elaborado con *moscatel*, al que se le ha aplicado la técnica de Spinning Cone Column, una destilación a baja temperatura forzada al vacío. Con este sistema, el líquido conserva las notas aromáticas de la variedad y pierde casi en su totalidad el alcohol. Lógicamente, el grupo Torres ha utilizado como base para su Natureo, un vino de *moscatel* de *Alejandro*, curiosamente la uva con mayor cantidad de componentes aromáticos del mundo y, por tanto, la que mejor soporta cualquier tipo de extracción sin afectar al aroma. En la cata, se comporta mejor en nariz que en boca, ya que es en la boca donde el alcohol tiene una rele-

vancia más notable y el encargo de equilibrar la acidez. Aún así, estamos ante un producto, fresco, frutoso y agradable de beber, perfecto para aquellos abstemios voluntarios y forzosos.

**NUEVAS AÑADAS**

**LA MEJOR COMPRA**

**DO Almansa**

**88 1752 2006 Tinto**  
Barrica★★★★★

Bodegas El Tanino

☎: 967 589 126

4€

👉: 2012

La interesante apuesta que en general está realizando la pequeña Denominación de Origen Almansa y, en particular, esta joven bodega albaceteña, por la autóctona *garnacha tintorera*, es digna de mención y de valoración. En esta elaboración realizada en su totalidad con esta variedad, a la que se le ha dado un leve paso por barrica de seis meses, muestra matices propios de un clima continental y seco, pero con la peculiaridad que le aporta la altitud cercana a los 900 metros a la que están los viñedos. El vino posee buena estructura y sobre todo una interesante relación calidad/precio, que es lo que nos ha hecho remarcarlo en la portada de este banco de pruebas. Color cereza opaco. Aroma potente, con carácter, fruta madura, espirituoso, especias dulces. Boca potente, sabroso, carnoso, complejo, concentrado.

**DO Campo de Borja**

**91 Fagus de Coto de**  
Hayas 2006 Tinto

Bodegas Aragonesas

☎: 976 862 153

24€

👉: 2015

Otro claro ejemplo de lo conveniente que resulta que un vino pase por botella antes de salir al mercado. Cuando lo catamos para la Guía Peñín 2009 en el pasado abril, el vino estaba todavía dominado por las notas tostadas y no terminaba de desplegar el estupendo fondo frutal de *garnacha* centenaria, que siempre ha caracterizado a Fagus, vino referente de la bodega zaragozana si-

tuada a los pies del Moncayo. Ahora, pasados seis meses de reposo en botella, el vino ha evolucionado y comienza a desplegar, desde el primer golpe de nariz, esos matices de mermelada de fruta negra, bien complementadas por ligeras notas minerales y pedregosas. En boca, el tiempo ha pasado más despacio y el tanino de la madera, aún siendo maduro, todavía deja algún rescoldo en el paladar.

**DO Ribera del Duero**

**86 Zifar 2005 Tinto**  
Crianza

Bodegas Zifar

☎: 983 873 147

14€

👉: 2012

La nueva añada de Zifar, vino de la bodega homónima, ubicada en el corazón de Peñafiel, es un buen referente de lo que podemos encontrar hoy en día en Ribera del Duero. Tal vez falte algo más de expresión aromática y un mayor equilibrio con las notas de madera, pero, desde luego, su atractivo en boca es incuestionable. En nariz está un poco cerrado, debido, sin duda, al trabajo con las lías, las cuales, si bien aportan muchos beneficios táctiles, resultan peligrosas en cuanto al perfil olfativo, ya que pueden cerrar los vinos e incluso aportarles notas de reducción precoc. La boca de este "ribera de libro" le haría digno de mayor puntuación, si bien la calificación debe hacerse siempre eco de todo un conjunto de factores.

**NUESTRA ELECCIÓN**

**DO Ca. Rioja**

**94 Cirsion 2006 Tinto**

Roda

☎: 941 303 001

147€

👉: 2015

Nueva añada del buque insignia de las bodegas Roda. La añada 2006 se caracterizó, a no ser por las repentinas tormentas acompañadas de pedrisco que sufrió la zona a principios del verano, por un ejemplar ciclo vegetativo de la variedad *tempranillo*. El vino cumple todas las expectativas en la cata, y vuelve a dejar claro que una buena y estudiada

materia prima es lo que diferencia a aquellos vinos que necesitan mucho tiempo en botella para pulir el tanino y aquellos que en poco tiempo son carnosos y maduros. Color cereza intenso. Aroma roble cremoso, café aromático, fruta madura, sobobosque, tierra húmeda. Boca carnoso, complejo, espirituoso, potente, sabroso, tostado, taninos secos pero maduros.

**DO Utiel-Requena**

**89 Las Ocho 2006**  
Tinto★★★

Chozas Carrascal

☎: 963 410 395

11€

👉: 2012

Tras muchos años de evolución y, sobre todo, de conocimiento de sus propias posibilidades, la bodega valenciana Chozas Carrascal llega, por fin, al nivel más alto de la franja de 80 puntos. Se nota que hay trabajo de viña, tecnología y perseverancia en la bodega pero, tal vez, les falte ajustar el criterio de objetividad a la hora de calcular el cupaje, y la viabilidad de las ocho diferentes variedades que forman el puzzle de este tinto. De todas formas, ya es todo un mérito que el vino guarde cierta armonía y estructura, con semejante mezcla de uvas. En la copa se muestra directo y sincero. Aromas de fruta madura, especias tostadas y hierbas verdes son las cartas de presentación en nariz. En la boca es sabroso, estructurado y especiado.

**VT Castilla**

**90 Ziries 2007**  
Tinto★★★

Lobecasope

☎: 679 443 792

14€

👉: 2012

En esta nueva añada de Ziries, el vino responde más a nuestras expectativas, dejando en el olvido la primera elaboración que catamos y que nos dejó un poco fríos. En la añada 2007, el vino se comporta de manera muy expresiva, frutal y mineral en nariz, mientras que en boca es fresco, carnoso, con buena acidez y algún matiz espirituoso. No es pa-