

## Cata de vinos andaluces Tierra de blancos y tintos

### BLANCOS

#### Barbazul 2012

V.T. Cádiz  
● Chardonnay  
Huerta de Albalá  
Tel. 956 101 300. (4 - 7 €)

**Cata:** En línea comercial inteligente, es amable, con tacto muy tierno que arropa su carácter aceitinado de blanco de Cádiz, leve perlado y recuerdos de compota almibarada (manzana, melocotón, piña).



#### Castillo de San Diego Palomino Fino 2012

V.T. Cádiz  
● Palomino Fino  
Antonio Barbadillo  
Tel. 956 385 500. (4 - 7 €)

**Cata:** Gana en concentración y fruta en la nueva añada. Amable, más fresco por la punta de carbónico crujiente que por la pura acidez. Paso de boca sedoso, con recuerdos de mandarina y plátano y punta amarga final típica de la uva Palomino.



#### Colección Cristina Calvache 2012

V.T. Ribera del Andarax  
● Jaén Blanco  
Bodega Regantío  
Tel. 950 644 922. (4 - 7 €)

**Cata:** Pura juventud: sabe a levadura y a mosto, con los recuerdos de manzana, plátano y albaricoque de los blancos nuevos. Leve, sedoso, amable, originales toques de especias en el centro de la boca y final fresco de caramelos de anís.



#### Marqués de Villalúa

**Colección 1000 2011**  
D.O. Condado de Huelva  
● Zalema, Moscatel, Sauvignon Blanc  
Marqués de Villalúa  
Tel. 959 420 905. (7 - 10 €)

**Cata:** En la estela de los blancos aromáticos de otras latitudes, es moderno, expresivo y tiene un claro acento andaluz. Justo en potencia, entra muy seco y aromático -rosa, jazmín, melón- con grasa en boca y un sabio toque amargo final.



#### Piedra Luenga Bio Verdejo 2012

D.O. Montilla-Moriles  
● Verdejo  
Bodegas Robles  
Tel. 957 650 063. (4 - 7 €)

**Cata:** La Verdejo adopta identidad local, madura y tostada, fondo terroso y recuerdo de compota de pera, higos y dátiles. Boca bien construida, tierna y jugosa, con una pequeña acidez final que refresca.



#### Mountain Blanco 2010

D.O. Málaga y Sierras de Málaga  
● Moscatel de Alejandría  
Compañía de Vinos Telmo Rodríguez  
Tel. 945 628 315. (10 - 15 €)

**Cata:** Perfecto ensamblaje de los rasgos del moscatel malagueño y la pizarra. Su fuerte es el aroma, que ilumina una boca delicada, con un toque amargo final discreto, fondo varietal y tacto tierno.



#### Tres Uves 2010

V.T. Contraviesa-Alpujarra  
● Viognier, Vermentino, Vijiriego  
Barranco Oscuro  
Tel. 615 380 910. (15 - 20 €)

**Cata:** Exótico por uvas y estilo, sorprenden su color amarillo topacio y el aroma de licor de pera Williams, albaricoque y hojarasca. Seco cuando entra, tiene un desarrollo sutil y almibarado, con la calidez de la tierra casi enmascarada por la fina acidez.



#### Veleta Vijiriega 2011

V.T. Contraviesa-Alpujarra  
● 90% Vijiriega, 10% Chardonnay  
Dominio Buenavista  
Tel. 958 767 254. (4 - 7 €)

**Cata:** Esta variedad se cultiva en la Alpujarra y en Canarias. Su carácter puede recordar al Sauvignon Blanc: higos verdes, melocotón y anises con un fondo de miel y el ligero ahumado de un mes en roble. Amable, con nervio y potencia de sabor.



### TINTOS

#### Colonias de Galeón MC 2012

V.T. Sierra Norte de Sevilla  
● 50% Cabernet Franc,  
30% Tempranillo, 20% Syrah  
Bodega Colonias de Galeón  
Tel. 607 530 495. (4 - 7 €)

**Cata:** Es el tinto joven andaluz más distinguido y, en esta añada, destaca más por intensidad y madurez que por frescura, pero convence y da placer su aroma, que combina bien las variedades con un fino toque floral.



#### Acinipo 2004

D.O. Málaga y Sierras de Málaga  
● Lemberger  
Bodegas Federico Schatz  
Tel. 952 871 313. (15 - 20 €)

**Cata:** Los Schatz trajeron esta variedad de su Alemania natal, y en Ronda mantiene su textura fina y ligera combinada con una alta acidez natural. Aromático y fresquísimo evoca la fruta roja (grosella y cereza) con fondos de vegetación (laurel). Ligero y suave como un tinto del norte.



#### Chinchilla Seis + Seis 2009

D.O. Málaga y Sierras de Málaga  
● 60% Tempranillo, 40% Syrah  
Bodega Doña Felisa  
Tel. 951 166 033. (10 - 15 €)

**Cata:** Concepto *alta expresión* con sensación de gran madurez (ciruela, mermelada de mora) envuelta en el punto achocolatado de la barrica que se matiza por la acidez refrescante. Taninos abundantes con recuerdo del roble y toque de pimienta.



#### Col. Cristina Calvache Cabernet '08

V.T. Ribera del Andarax  
● Cabernet Sauvignon  
La Bodega de Alboloduy  
Tel. 659 332 869 (10 - 15 €)

**Cata:** Tiene austeridad de vino de sierra, con la fruta en segundo plano y limpieza de Cabernet mediterráneo. La maduración se intuye difícil, aunque el resultado es una boca directa, jugosa, sencilla, con un toque de licor y mucha frescura ácida.



#### Cristina 2009

D.O. Málaga y Sierras de Málaga  
● 80% Malbec, 20% Cabernet Franc  
Bodegas Conrad  
Tel. 672 290 742. (15 - 20 €)

**Cata:** Hay pocos Malbec españoles, así que nos resulta exótico. La juventud de la cepa define la boca seca, fresca y de consistencia ligera; toques terrosos, grosella negra, ciruela y taninos algo rugosos.



#### Descalzos Viejos 2009

D.O. Málaga y Sierras de Málaga  
● 50% Garnacha, 35% Syrah, 15% Merlot  
Descalzos Viejos  
Tel. 952 874 696. (7 - 10 €)

**Cata:** Conjugua la alta madurez frutal con una línea de cierto clasicismo, y así las confituras se funden, con acierto, con los recuerdos de cuero, tabaco y café de la crianza. Amable, suave y satinado en boca, cierra con el puntito de licor propio de los viñedos muy soleados.



### El Pino Rojo 2010

V.T. Contraviesa-Alpujarra  
● Pinot Noir  
Barranco Oscuro  
Tel. 615 380 910. (15 - 20 €)

**Cata:** La uva borgoñona se expresa con acento propio en las tierras luminosas del sur. Es un vino denso, casi como una confitura de Pinot con recuerdos de herbolario, cuero, nuez moscada y licor de grosella. Sabroso, muy refrescante y suave al tacto.



### Finca Moncloa 11 Barricas 2008

V.T. Cádiz  
● 35% Syrah, 64% Cabernet Sauvignon, 1% Tintilla de Rota  
Finca Moncloa  
Tel. 956 357 000. (más de 20 €)

**Cata:** La ambiciosa apuesta malagueña de González Byass apunta modales de "alta expresión": maderas frescas de lujo en primer plano, especias dulces, *amaretto* y la fruta negra, bien madura, detras. Bien construido, sabroso, concentrado sin aristas y, aunque cálido, jugoso.



### Gibalbin Barrica 2010

V.T. Cádiz  
● Tempranillo, Merlot, Tintilla de Rota  
Antonio Barbadillo  
Tel. 956 385 500. (4 - 7 €)

**Cata:** Amplio registro comercial, con el roble envinado en primer plano que cede notas de vainilla y tabaco, fruta compotada al fondo y una boca fácil, amable y bien medida en su recorrido ligero.



### Luis Pérez Petit Verdot 2009

V.T. Cádiz  
● Petit Verdot  
Bodegas Luis Pérez  
Tel. 956 031 193. (más de 20 €)

**Cata:** La variedad de Burdeos muestra una madurez contundente. Su acento de fruta roja bien soleada y su punto floral característico se envuelven en las especias dulces del roble francés tostado. El resultado es goloso y cálido, con taninos algo recios.



### Muñana 3 Cepas 2008

V.T. Altiplano de Sierra Nevada  
● Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Bodegas Muñana  
Tel. 958 670 715. (10 - 15 €)

**Cata:** Las variedades están bien conjuntadas y el roble marca un tostado delicado que arropa los ecos de mermelada (cassis y mora), pimienta y castaña asada. Boca sin fisuras, cálida y fresca a un tiempo, con taninos elegantes.



### Pagos de Fuente Reina 2010

V.T. Sierra Norte de Sevilla  
● Merlot y Tempranillo  
Bodegas de Fuente Reina  
Tel. 955 954 026. (7 - 10 €)

**Cata:** Sevillano destacado y original, muestra su repertorio de fruta roja en licor con un discreto matiz de rosa y granada, acidez acusada y final de boca algo seco por los taninos del roble.



### San Lorenzo 2010

D.O. Málaga y Sierras de Málaga  
● 90% Pinot Noir, 10% Tempranillo  
Bodegas Conrad  
Tel. 672 290 742. (10 - 15 €)

**Cata:** Su tacto terso y su entrada golosa y fresca le sientan muy bien a la fruta roja dulce (grosella), con notas minerales de terruño, crianza (tabaco) y alguna puntita verde que no molesta. Popular en el mejor sentido.



### Spira 2011

V.T. Norte de Granada  
● Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot  
Bodega Marqués de Casa Pardiñas  
Tel. 630 901 094. (15 - 20 €)

**Cata:** Gran calidad frutal. Las tres variedades de uva están fundidas en un bloque aromático de bayas negras con un punto mineral y de regaliz. En la boca destaca su sequedad muy fresca de viñedo de altura, con el roble aún destacado y pendiente de armonía.



### Taberner Nº 1 2007

V.T. Cádiz  
● Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon  
Huerta de Albalá  
Tel. 956 101 300. (más de 20 €)

**Cata:** En el vino más lujoso de la casa de Arcos encontramos licor de fruta, compota y terciopelo, con gran impacto y envolvente en boca. Es ese tinto del sur contundente pero tierno, con acidez bien dibujada y maderas elegantes en primer plano y, aun así, respetuosas con el recuerdo del paisaje.



### Tadeo de Los Aguilares 2008

D.O. Málaga y Sierras de Málaga  
● Petit Verdot  
Cortijo Los Aguilares  
Tel. 952 874 457. (más de 20 €)

**Cata:** Su nariz, potente, bien desarrollada y sofisticada, define el varietal con sus recuerdos de tabaco, regaliz, humus, cassis y rosas secas. El recorrido en boca está lleno de ese perfume, con jugosidad, buena duración, volumen terso y tanino de calidad.



### Vega Enix Laurenti 2006

V.T. R.bera del Andarax  
● Cabernet Sauvignon  
Bodega Ánfora Enix  
Tel. 629 131 370. (más de 20 €)

**Cata:** Cabernet sureño de altos vuelos que muestra, en su aroma, las debilidades del varietal en estos climas pero, en la boca, la densidad muy fresca, sabrosa y amable que se consigue con un buen trabajo de viña y bodega. Sin dureza y con encanto de zona.



### Veleta Nolados 2008

V.T. Contraviesa-Alpujarra  
● 40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc y 20% Tempranillo  
Dominio Buenavista  
Tel. 958 767 254. (7 - 10 €)

**Cata:** Composición casi bordelesa que define un perfil balsámico, de hierbas aromáticas, tierra húmeda, cassis y bombón de higo. Ligero en consistencia, amable al paladar y suave al tacto, con un punto fresco que se agradece y tanino suave.



### Vetas Petit Verdot 2006

D.O. Málaga y Sierras de Málaga  
● Petit Verdot  
Bodega Juan Manuel Vetas Martín  
Tel. 952 870 539. (10 - 15 €)

**Cata:** El tiempo ha dado a este 2006 complejidad aromática, con la fruta roja dulce del varietal envuelta en cedro, musgo, especias y hierbas frescas. Para beber ya, pues su tanino se ha afinado y da un contrapunto al estilo goloso.



## DULCES

### Ariyanas David Tinto Dulce 2011

D.O. Málaga y Sierras de Málaga  
● Merlot  
Bodegas Bentomiz  
Tel. 952 115 939. (10 - 15 €)

**Cata:** Es más tinto que dulce. Para entendernos: está elaborado en clave fresca y, como todos los de esta casa, muestra el impacto del suelo de la Axarquía. La fruta muestra su lado más maduro y floral y termina con el toque almibarado que le da el sol.



### Jorge Bonet Rosado Naturalmente Dulce 2011

● Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon  
Bodega Cuesta La Viña  
Tel. 629 589 336. (10 - 15 €)

**Cata:** Original en su terreno, es un vino de color cereza pálido, con un recuerdo dulce de guindas en almibar y chocolate blanco que define su boca, muy golosa, justa en frescor y, en contexto moderno, muy del sur.

