



LA CATA

Martelo 2012

La bodega Torre de Oña, perteneciente al Grupo La Rioja Alta, ha lanzado al mercado la primera cosecha (2012) de Martelo, su nuevo vino de Rioja Alavesa, tras veinte años de trabajo. Elaborado gracias a una selección personal del enólogo Julio Sáenz de viñedos con más de 60 años, sorprende por la intensi-



Bodega Torre de Oña.
Dirección Carretera de Vitoria. Párganos-Laguardia (Álava).
Teléfono 945621154.
Precio 21 €.

dad de aromas de frutas rojas maduras y especias dulces (vainilla, clavo). En boca destaca su buena estructura, es equilibrado, con buena acidez y muy taninos elegantes.

Barón de Ley Garnacha Blanca 2016

Elaborado exclusivamente con Garnacha blanca, este nuevo vino de Barón de Ley es uno de los escasos monovarietales elaborados con esta uva hoy en día en La Rioja. Tras un fino trabajo de crianza sobre lías que le confiere elegancia y cremosidad, ha sido



Bodega Barón de Ley.
Dirección Ctra. Mendavia a Lodosa, km 5. Mendavia (Navarra).
Teléfono 948694303.
Precio 11 €.

embotellado en junio de este año. De color pálido y brillante, cuenta con delicados aromas a hierbas de tocador y fruta fresca. En boca es carnoso, sedoso, fresco, elegante y muy persistente.

Finca Nueva Rosé 2016

El estilo By Miguel Ángel de Gregorio, (de cultivos sostenibles, respetuosos con el medio ambiente, siguiendo los ciclos naturales de la planta, con laboreo orgánico y selección manual de racimos) se expresa en esta elaboración rosé de Finca Nueva. Tempranillo (60%) y Gar-



Bodega Finca Nueva.
Dirección Las Heras, 16. Briones (La Rioja).
Teléfono 941322301.
Precio 6,50 €.

nacha (40%), es un vino fresco que entra alegre e invita a la segunda copa. Resulta perfecto como aperitivo o en comidas ligeras y combina de un modo sobresaliente con chacinas ibéricas o cocina oriental.

Cara Nord Tinto 2015

Su máximo valor añadido es la variedad de sus uvas, la autóctona Garrut, procedente de cepas sueltas esparcidas en bosques de robles y de encinas situados en altura en el Parque Natural de las Montañas de Prades. En nariz es de claro componente balsámico al que se superponen los aromas de frutas rojas silvestres



Bodega Tomàs Cusiné.
Dirección Plaça de Sant Sebastià, 13. El Vilosell (Lleida). **Teléfono** 973176029. **Precio** 10 €.

sobre un fondo especiado picante. En boca es carnoso, crujiente y lleno de jugosidad, con un paso medio y unos taninos elegantes. Destaca su perfil mineral. Un tinto de trago largo que se bebe muy fácil y siempre alegra el espíritu.