



LA CATA

**Cara Nord
 Trepat 2016**

Llega Trepat 2016, de la bodega **Cara Nord**, un tinto elaborado al 100% a partir de viñas viejas de la variedad autóctona Trepat. Representación fiel de la viticultura en altitud, este vino es la máxima expresión del territorio y paisaje de la DO Conca de Barberà. Color cereza picota con tonalidades vio-



Bodega Cara Nord.
Dirección Pza. Sant Sebastià, 13. El Vilosell (Lleida).
Teléfono 973176029.
Precio 13 €.

láceas y un intenso aroma a fruta roja, como la cereza y la mora, con un fondo persistente. La entrada en boca es fresca, combinada con frutos rojos y con tonos herbáceos y vegetales de frescor atlántico.

Izadi F. B. 2016

Bodegas Izadi y la familia Antón, de larga tradición hostelera, diseñan sus vinos con una visión gastronómica para darle también su protagonismo sobre una mesa. Izadi F. B. 2016 (Viura y Malvasía) es un vino que tiene ese espíritu. Se han seleccionado minuciosamente las cepas que se sitúan en las cabeceras de los viñedos vie-



Bodega Izadi.
Dirección Herrería, 2. Villabuena (Álava).
Teléfono 945609086.
Precio 9 €.

jos (casi 60 años) del entorno de Villabuena, en el corazón de Rioja Alavesa. Tiene una producción limitada, sólo 85 barricas bordelesas. Es frutal y floral en nariz, con toques ahumados y boca voluminosa. Entra fresco y vivo.

**Finca Villacreces
 2015**

El hermano mayor despliega todo su potencial. Si Pruno es el vino más joven de la bodega, Finca Villacreces 2015 es un paso adelante gracias a la selección de las mejores cepas. Para la elaboración de esta añada, se han seleccionado las variedades Tempranillo (86%), Cabernet Sauvignon (10%) y Merlot (4%) y su crianza se ha realizado du-



Bodega Finca Villacreces.
Dirección Quintanilla de Onésimo. N 122, km. 322 (Valladolid).
Teléfono 983680437.
Precio 23 €.

rante 14 meses en barricas francesas de grano fino. Color rojo picota intenso, con tonos granate. Aroma potente a fruta madura y toques de tofe de su paso por bodega. En boca es largo y persistente, con taninos maduros y recuerdos de regaliz, fruta y café.

**Garnacha
 olvidada de
 Aragón**

Estamos ante otra de las producciones rescatadas por Vintae dentro del proyecto Garnachas de España que pretende devolver el protagonismo a esta uva con una colección de vinos monovarietales elaborados en distintas zonas del Valle del Ebro y procedentes de viñedos antiguos: Salvaje del



Bodega Vintae.
Dirección Vara del Rey, 7. Logroño (La Rioja).
Teléfono 941271227
Precio 9,4 €.

Moncayo, Perdida del Pirineo, Garnatxa Fisca del Priorat, Garnacho Viejo de la familia Acha... Ésta, plantada en vaso en 1940 en un talud orientado al este sobre terreno de arcillas y cantos rodados, nos regala un vino amable y muy maduro.