

Cata de la semana: Miscelánea de otoño I

23 OCT. 2017 | 01:13



Una cata variada siempre es interesante, y ésta en particular, con una presencia no desdeñable de esos riojas de estilo tradicional que hace poco eran aún menospreciados por muchos especialistas. Pues bien, a la vista de la impresión que nos han dejado los vinos de Peñiña, de Torre de Oña y sobre todo de la nueva línea de Rioja Bordón en Franco Españolas, el interés de esos riojas clásicos sigue muy vivo, particularmente en una cata a ciegas como las de elmundovino, que obligan a prescindir de juicios apriorísticos.

Los vinos de Cara Nord (pese a los reparos que se puedan poner a un varietal de trepat algo falto de madurez y hondura), de Marina de Aliste o de Oxer Bastegieta (en su versión chacolí, después de que catásemos y apreciásemos sus riojas) confirman el interés que hoy pueden encerrar los producidos en los rincones más imprevisibles de España.

17/10/2017

Catadores: Juan Manuel Ibáñez, Víctor de la Serna, Ernestina Velasco

0 Comentar >

VER TRAILER

elmundovino.com
el mundo.es

VINOS	<h2 style="margin: 0;">VINOS</h2>	
BODEGAS		
REGIONES		
VIAJES		
ARTÍCULOS		
AYUDA		
GALERÍA		
Archivo Catas antiguas		
Archivo Copas de Ariadna		
▼ el mundo.es		
Portada		
España		
Internacional		
Economía		
Sociedad		
Comunicación		
Televisión		
Solidaridad		
Cultura		
Ciencia/Ecología		
Tecnología		
Madrid24horas		
Obituarios		
DEPORTES		
SALUD		
MOTOR		
Metrópoli		
Especiales		
Encuentros		

Cara Nord Negro

Bodega: [El Celler de Cara Nord](#)

País: [España](#)

Región: [Cataluña \(Conca de Barberà\)](#)

Año: 2015

Tipo: Tinto

Castas: Syrah (41%), Garnacha (40%), Monastrell (19%)

Alcohol: 14.40°

Consumo óptimo: 2017-21

Puntuación: 15.00/20 **Precio:** 9.00 € / 9.81 \$

Mucha fruta negra y roja en nariz, sin pesadez. Muy sávido, lleno de frutos negros en boca, atractivo.

Fecha de cata: [17/10/2017](#)

Catado por: Juan Manuel Ibáñez, Ernestina Velasco, Víctor de la Serna.

↻ [Vino Anterior](#) | [Vino Siguiente](#) ↻