



LA CATA
E. BELLVER

Vilano

Este Vilano del 2015 es la máxima expresión de esta tradicional bodega de la Ribera del Duero fundada en 1957. Se ha elaborado con uvas de un viñedo que se plantó en 1917 con un clon de Tinto Fino. Las viñas producen racimos muy pequeños pero que expresan todo el carácter de la zona. Es muy atractivo por su color cereza con ribetes granate muy intensos. Es un tinto que expresa en nariz toda la carga de



Bodega: Viña Vilano
D. O.: Ribera del Duero
Añada: 2015
Uva: Tempranillo
Temperatura de servicio:
 Entre: 14-16º C
Precio aprox.: 44 €
Calificación: 8/10

la fruta roja sobremadurada y con un final mineral muy intenso. En boca es muy persistente y con un final donde vuelven a aparecer los matices a frutas rojas maduras y un fondo de café con leche. Un vino de autor que acompaña muy bien las carnes rojas.

Cara Nord

Estamos ante un blanco que bien podría denominarse de viticultura heroica porque sus viñedos se encuentran a más de 800 metros de altitud en la cara norte de la Sierra de Prades. El vino ha ganado varios premios precisamente por las dificultades de cultivo de los viñedos y por el respeto a la biodiversidad que en esta zona existe. Más que su color, amarillo dorado con matices verdosos, me gus-



Bodega: Celler **Cara Nord**
D. O.: Conca del Barberá
Añada: 2017
Uvas: Macabeo, chardonnay y trepat
Temperatura de servicio:
 Entre: 6-8º C
Precio aprox.: 12 €
Calificación: 7,5/10

ta por su profunda nariz en la que se combinan los tonos minerales con un fondo de frutas blancas, ciruelas verdes y pomelo. En boca es bastante ácido, pero con equilibrio. Su final algo glicérico lo hace idóneo para el marisco.

Montesquius
Blanc de Blancs

Coincidiendo con el centenario de esta cava (1918-2018) la bodega ha lanzado este cava exclusivo de dos variedades y con una larga vida por delante si lo guardamos bien. Ha sido criado sobre lías durante 36 meses y sorprende por su mineralidad y delicadeza al mismo tiempo. Pocos cavas de estas características han aparecido a lo largo del año que ya empieza a



Bodega: Montesquius
D. O.: Cava
Añada: 2015
Uvas: Xarel'lo y macabeo
Temperatura de servicio:
 Entre: 6-8º C
Precio aprox.: 30 €
Calificación: 9/10

terminarse. Tiene un color dorado y una burbuja muy fina y persistente. En la copa nos encontramos fragancias de flores blancas y cítricos. Pero en boca nos vamos a encontrar con pan tostado y bizcocho de crema. Un cava para cualquier hora del día.