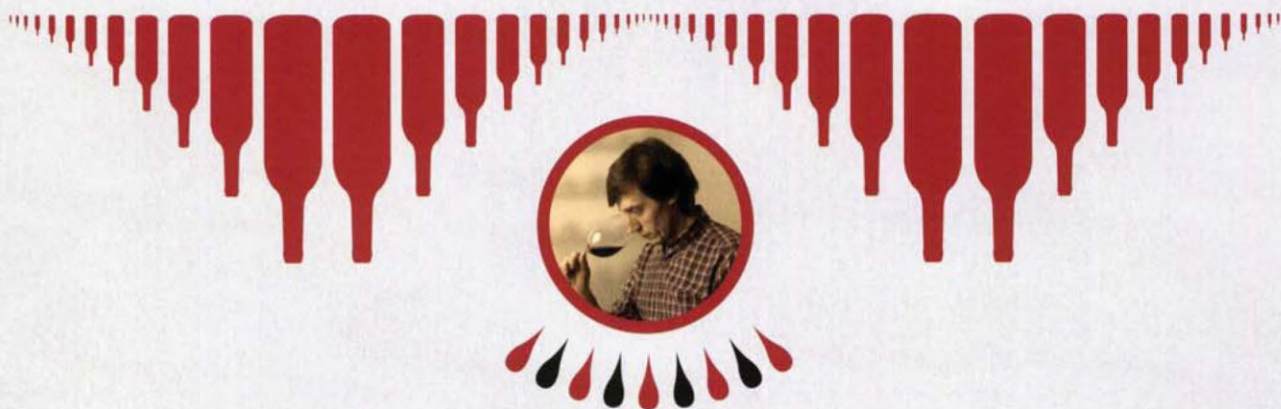




1 Mayo, 2018

## LO ÚLTIMO EN LLEGAR



por Antonio Candelas



19 €

**E**s lo nuevo de esta imponente bodega tomellosera que no deja de sorprendernos con sus ingeniosas novedades. Este es uno de los nuevos vinos elaborados con uvas rescatadas en la zona procedentes de la finca El Romeral. Se desarrolla limpio en aromas con matices florales, de miel, finas hierbas y al fondo fruta de hueso en mermelada. En el paladar es original. Nos recibe con suavidad en boca. No destaca por su intensidad, pero sí por la sutileza de sus recuerdos. En boca presenta una buena estructura. Resulta sabroso y tras el paso queda una agradable sensación levemente amarga que permite seguir disfrutándolo.

**ULTERIOR 2017**  
 Bodegas Verum  
 Sin indicación geográfica  
 Albillo Real



40 €

**E**l mundo del vino es apasionante, pero si a un trabajo riguroso y bien planteado le añadimos un poco de imaginación rompiendo ciertos tópicos y lo sazonomos con buen humor, el resultado es este vino creado por los hermanos Sanz. Elaborado de forma natural, sin adición de sulfitos y con nada menos que 36 meses de barrica. Lo que sorprende es que tras cuatro años mantiene viva toda su gama aromática. Tiene notas de níspero en su punto justo de sazón, albaricoque, hinojo y una crianza que apenas se percibe. Es en el paladar donde cobra más protagonismo con sus matices avainillados. Es rico, tiene cuerpo y al final aparecen recuerdos de fósforo.

**SOBRENATURAL 2014**  
 Menade  
 V.T. Castilla y León  
 Verdeja



11 €

**C**urioso proyecto centrado en buscar la frescura y personalidad en los viñedos orientados hacia el norte en las inmediaciones de la Sierra de Prades a alrededor de 800 metros de altitud. El particular clima, la flora que crece en las laderas y la escasa intervención de la mano del hombre en aquel entorno quedan impregnados en este rosado. Presenta un buen catálogo de matices elegantemente dispuestos, entre los que destacan los de flores, algún vegetal y fruta roja (grosellas). En boca es de entrada sedosa, manteniendo el nervio en todo el recorrido. De paso fluido y con un final donde quedan los recuerdos de fresa ácida.

**TREPAT ROSAT 2017**  
 Bodega Cara Nord  
 D.O.P. Conca de Barberá  
 Trepat



1 Mayo, 2018



**Q**ué duda cabe que los trabajos de campo respetuosos con el medio y las elaboraciones de mínima intervención en bodega están convenciendo cada vez más al sector y al consumidor. Este vino sin sulfuroso procedente de una única parcela de Mazuelo ha marcado nuestra memoria por ser tremendamente afrutado tanto en nariz como en boca. Los aromas recuerdan a la uva cuando está en el depósito fermentando. Salen los matices de fruta negra fresca, jugosa, con el toque de regaliz que tanto gusta. En boca resulta goloso, tiene un punto rústico moderado y tras el trago nos queda una sensación cálida que mantiene el perfil de vino joven.

**ENVITE NATURAL 2017**  
 Bodegas San Prudencio  
 D.O.Ca. Rioja  
 Mazuelo



**N**ace el primer vino de esta bodega boutique con la etiqueta de Reserva. La conocida filosofía biodinámica del enólogo Sergio Ávila, la privilegiada uva que nace de la zona más arenosa de la Finca Los Hoyales y un año 2012 en el que se dieron las condiciones de una gran añada, animaron a la casa a crear este nuevo vino en el que en ningún momento se pierde de vista el eje frutal. A partir de aquí van apareciendo detalles de regaliz, balsámicos, de hojarasca, tierra mojada. En el paladar se aprecia personalidad y raza, buena educación y nobleza. Es carnoso, tiene buena concentración y durante el largo posgusto aparecen infinidad de matices.

**CRUZ DE ALBA RESERVA 2012**  
 Bodegas Cruz de Alba  
 D.O.P. Ribera del Duero  
 Tempranillo

