



► 1 Octubre, 2018

CATAS GOURMETS

Recomendaciones del
 Comité de Cata del Grupo Gourmets.
 Texto **Mario Martín**



Carchelo Selecto 2013

Bodegas Carchelo
 DO Jumilla
 Tinto genérico
 12 meses en barrica
 Cabernet sauvignon, monastrell, syrah, tempranillo.
 15% vol.
15 €

Picota con ribete rubí. De notable intensidad, aromas de moras, cerezas, arándanos, balsámicos, monte bajo, tomillo, carbón vegetal, incienso, toques lácteos y bombón inglés. Vivo, sabroso, marcado por una acertada carga frutal, toques especiados, infusiones y ahumados. Largo final algo tánico de la barrica que debe pulir.

Bodegas Carchelo se funda en 1990 a los pies de la Sierra del Carche donde el pico más alto es de 1.372 m de altitud. El inquieto enólogo Joaquín Gálvez se encarga de anar todas las piezas elaborando vinos de una magnífica relación calidad-precio.

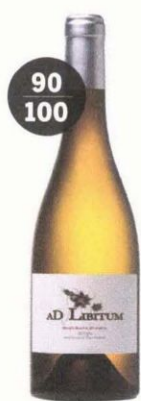


Pazo Señoráns Colección 2014

Pazo de Señoráns
 DO Rías Baixas
 Blanco
 100% albariño. 12,5% vol.
16,50 €

Pajizo verdoso con ribete acerado. Complejo, muchas notas de reducción en primer término, aromas de membrillo, piña madura, amielados, cera de panal, piedra de río y agua de manantial. Sápido y sabroso en su ataque, cremoso recorrido y persistente final cítrico agradable.

Marisol Bueno, propietaria de la bodega, –y ahora, su hija Vicky Mareque– siempre ha apostado por buscar y transmitir las peculiaridades de sus viñedos y las características de la zona. Fueron unos de los pioneros en elaborar largas crianzas en depósito y botella con la variedad albariño.



Ad Libitum Maturana Blanca 2017

Juan Carlos Sancha
 DO Ca Rioja
 Blanco fermentado en barrica
 100% maturana blanca.
 12,5% vol.
 5 meses en barrica
12 €

Pajizo pálido. De notable intensidad, aromas de chirimoya, paraguaya, mantequilla, berros, ciruela, hojaldres y balsámicos. Cremoso, muy fresco, acertado equilibrio, toques cítricos que le otorgan frescura, ahumados y especiados.

Pioneros en la elaboración de vinos de variedades autóctonas minoritarias como tempranillo blanco, maturana tinta, maturana blanca y monastrell de Rioja. Sancha, su ideólogo y creador ha resultado ganador del Premio Especial de la 34 Guía Vinos Gourmets.



Dominio de la Vega Cuvée Prestige 2014

Dominio de la Vega
 DO Cava
 Brut nature reserva
 36 meses en rima
 100% chardonnay. 12% vol.
28 €

Amarillo dorado bien cubierto. De notable intensidad, aromas de manzana amarilla, hojaldre, miga de pan, tostados, cítricos, hierbas aromáticas... Fresco, frutal (ciruela amarilla), carbónico bien integrado, de fácil paso y final amargoso agradable y seco.

Daniel Expósito, director técnico de la bodega, interpreta a la perfección los singulares terroirs de Requena influenciados por el mar Mediterráneo, haciendo de sus elaboraciones, cavas de gran frescura y capacidad de guarda.



Cara Nord Blanc 2017

Cara Nord Celler
 DO Conca de Barberà
 Blanco
 40% chardonnay, 40% macabeo, 20% trepat. 13% vol.
10 €

Pajizo pálido acerado. De marcado carácter frutal y floral, aromas de pera de agua, níspero, lima, romero, tomillo, piedra de río y dama de noche. Fresco en el ataque, equilibrado recorrido y persistente final mineral y salino.

Los contrastes de climas, inclinaciones, altitud, pendientes, suelos extremos y pobres, son algunos indicadores que hacen que los vinos de esta bodega sean tan particulares.



► 1 Octubre, 2018



Canchales 2017

Bodegas Riojanas
 DOCa Rioja
 Tinto genérico
 100% tempranillo. 13% vol.
5 €

Cereza violáceo. En nariz y boca prevalecen notas de bayas silvestres, lilas, yogur de fresa, caramelo rojo y monte bajo. Grato final herbáceo.

—
 La familia Artacho fundó la bodega en 1890. Elaboran vinos de corte clásico, más pulidos y dotados de una acidez más pronunciada que les otorga frescura. Canchales es la versión más juvenil.



Gotim Blanc 2017

Castell del Remei
 DO Costers del Segre
 Blanco
 macabeo, sauvignon blanc.
 12% vol.
7 €

Amarillo pajizo. En su conjunto aparecen aromas de paraguayá, níspero, césped recién cortado y florales.

—
 Es una de las primeras bodegas de Cataluña en la elaboración y etiquetado de vinos con crianza, como también en el diseño de su bodega al estilo bordelés "château".



Mernat 2017

Bodegas Tierras de Orgaz
 VT de Castilla
 Blanco
 Crianza sobre lías
 100% viognier. 14% vol.
13 €

Paja alimonado. Fragante, aromas de paraguayá, flores blancas, hinojo y hierbas aromáticas. Fresco, de fácil paso, marcadas notas de hueso de melocotón, herbáceos y mentolados. Grato final cítrico.

—
 Fundada en 1918, a principios del XXI cambia la propiedad e inicia una nueva andadura, y tras remodelar por completo su edificio y dotarla de las tecnologías vitivinícolas más avanzadas e innovadoras, afronta el reto de producir grandes vinos.



Rabetllat i Vidal Rosado

Finca Ca n'Estella
 DO Cava
 Brut
 24 meses en rima
 50% garnacha tinta, 50% trepat. 12% vol.
8 €

Rosa fresa. Destacan notas de frambuesa, guindas en licor, yogur y caramelo rojo.

—
 Mercè Rabetllat y su marido Jaume Vidal, comenzaron de nuevo la dedicación vitivinícola tradicional de la finca en el año 1992. Hoy en día es la tercera generación quien ha tomado el relevo junto a un equipo de profesionales externos.



René Barbier Chardonnay 2017

René Barbier
 DO Catalunya
 Blanco
 Variedades: 100% chardonnay. 13% vol.
7 €

Pajizo pálido acerado. En su conjunto quedan recuerdos de pera de agua, chirimoya, piedra de río, lima, herbáceos e hinojo.

—
 Pertenece al Grupo Freixenet. La bodega se ubica en pleno corazón del Penedès, entre colinas costeras y estrechas llanuras de la costa mediterránea.