

los mejores vinos  
por menos de 10 €

Guía del *vino* **2011**  
**2012**  
*cotidiano*

1.253 vinos con nota, ficha de cata  
y platos para acompañarlos

*miVino*

# LOS VINOS DEL MUNDO

ESPECIALISTAS EN IMPORTACIÓN DE VINOS DESDE 1996



EL PLACER DE DEGUSTAR UNA AMPLIA GAMA DE VINOS DE IMPORTACIÓN  
CON LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO

Tienda online LOS VINOS DEL MUNDO  
Email: [losvinosdelmundo@losvinosdelmundo.com](mailto:losvinosdelmundo@losvinosdelmundo.com)  
Tel: 93.486.4242 - <http://vinoteca.losvinosdelmundo.com>

Guía del *vino* <sup>2011</sup>  
<sup>2012</sup>  
*cotidiano*





EDITA:  
OpusWine S.L.

GERENTE:  
Heinz Hebeisen

DIRECTORA:  
Cristina Alcalá

SUBDIRECTORA:  
Ana Lorente

REDACTOR JEFE:  
Ángel Caballero

Camino de Húmera, 18-E  
Colonia de los Ángeles  
28223 Pozuelo de Alarcón  
(Madrid).  
Tel 915 120 768  
Fax 915 183 783  
C.I.F. B-81572943

E-mail: [guiadelvino@opuswine.es](mailto:guiadelvino@opuswine.es)  
[www.mivino.info](http://www.mivino.info)  
[www.guiadelvinocotidiano.com](http://www.guiadelvinocotidiano.com)



*mivino*

*Vinum*

DIRECCIÓN:  
Bartolomé Sánchez

EQUIPO DE CATA:  
Javier Pulido  
Luis Vida

DISEÑO:  
OpusWine

INFOGRAFÍA:  
Dinarte

FOTOGRAFÍA:  
Álvaro Viloría

EDICIÓN:  
Juan Bureo

COORDINACIÓN:  
Óscar García  
Yolanda Llorente

PUBLICIDAD:  
Pilar García Solé  
[p.garciasole@opuswine.es](mailto:p.garciasole@opuswine.es)

IMPRIME:  
Gráficas Monterreina

ISBN: 978-84-615-4320-5  
Depósito legal: M-41306-2011

© OpusWine S.L.  
Todos los derechos reservados. Prohibida la transmisión, reproducción y almacenaje, total o parcial, del contenido de este libro, tanto por medios audiovisuales y mecánicos como electrónicos, sin el permiso escrito de OpusWine S.L.

	PÁGINA
<b>PRESENTACIÓN</b>	6
<b>EL EQUIPO DE CATA</b>	8
<b>PARA ENTENDER LA GUÍA</b>	9
<b>LAS PALABRAS DEL VINO</b>	10
<b>LOS VINOS DE LA GUÍA</b>	12
D.O. Alella	14
D.O. Alicante	16
D.O. Almansa	20
D.O. Arabako Txakolina	24
D.O. Arlanza	26
D.O. Arribes	32
D.O. Bierzo	36
D.O. Binissalem Mallorca	40
D.O. Bizkaiko Txakolina	44
D.O. Bullas	46
D.O. Calatayud	52
D.O. Campo de Borja	54
D.O. Cariñena	58
D.O. Catalunya	62
D.O. Cava	64
D.O. Cigales	76
D.O. Condado de Huelva	80
D.O. Costers del Segre	82
D.O. El Hierro	84
D.O. Empordà	86
D.O. Getariako Txakolina	88
D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda	92
D.O. Jumilla	100
D.O. La Mancha	106
D.O. La Palma	114
D.O. Lanzarote	116
D.O. Málaga y Sierras de Málaga	118
D.O. Manchuela	120

	<b>PÁGINA</b>
D.O. Méntrida	124
D.O. Monterrei	126
D.O. Montilla-Moriles	128
D.O. Montsant	134
D.O. Navarra	138
D.O. Pago Finca Élez	150
D.O. Pago Dominio de Valdepusa	150
D.O. Pago Campo La Guardia	150
D.O. Pago Florentino	150
D.O. Penedès	152
D.O. Pla de Bages	166
D.O. Pla i Llevant - Mallorca	168
D.O. Priorat Qualificat	170
D.O. Rías Baixas	174
D.O. Ribeira Sacra	182
D.O. Ribeiro	186
D.O. Ribera del Duero	190
D.O. Ribera del Guadiana	208
D.O. Ribera del Júcar	212
D.O. Rioja Calificada	214
D.O. Rueda	242
D.O. Somontano	256
D.O. Tacoronte - Acentejo	260
D.O. Tarragona	262
D.O. Terra Alta	264
D.O. Tierra de León	268
D.O. Toro	272
D.O. Uclés	278
D.O. Utiel - Requena	280
D.O. Valdeorras	286
D.O. Valdepeñas	290
D.O. Valencia	294
D.O. Valle de Gúímar	300
D.O. Valle de la Orotava	302

	<b>PÁGINA</b>
D.O. Vinos de Madrid	304
D.O. Ycoden - Daute - Isora	308
D.O. Yecla	312
D.O.P. Granada	316
V.C. de los Valles de Benavente VCPRD	318
V.T. Bajo Aragón	321
V.T. Cádiz	322
V.T. de Castilla	323
V.T. Castilla y León	332
V.T. Contraviesa - Alpujarra	335
V.T. El Terrerazo	336
V.T. Extremadura	337
V.T. Laujar - Alpujarra	338
V.T. Mallorca	339
V.T. Norte de Granada	340
V.T. Ribera del Jiloca	341
V.T. Ribera del Queiles	342
V.T. Sierra Norte de Sevilla	343
V.T. Valle del Cinca	344
V.T. Vinos de Cangas	345
Vino de Mesa	346
Vino Blanco	349

<b>ÍNDICE ALFABÉTICO DE VINOS</b>	352
-----------------------------------	-----

<b>ÍNDICE DE VINOS CON SU GASTRONOMÍA</b>	378
---	-----

<b>ÍNDICE DE VINOS POR NOTA</b>	386
---------------------------------	-----

<b>CUADRO DE HONOR</b>	402
------------------------	-----





## EL EQUIPO DE CATA

Hacer la selección de los mejores vinos españoles para el consumo diario es una tarea de una gran responsabilidad y un esfuerzo de investigación.

Hay quien nos acusa a los que escribimos sobre vinos de ser elitistas, de buscar la novedad de la moda por encima del gusto popular, de no contemplar las posibilidades de la mayoría de los bolsillos y, además, de emplear un lenguaje críptico accesible solo para iniciados.

La *Guía del Vino Cotidiano* quiere ser muy distinta. En ella solo figuran vinos cuyo precio de venta al público no sobrepasa los 10 euros.

Pero, independientemente de su precio, ¿qué cualidades debe tener un gran vino? En primer lugar, deberá producir placer: un conjunto armonioso de las sensaciones, el aspecto, el aroma, el sabor y la textura. Deberá tener también una complejidad ideal para realzar los platos (ni demasiado débil, ni tampoco de intensidad explosiva), ya que su puesto, generalmente, es el de acompañante.

El vino es cultura y deberá ser fiel a su etiqueta: a las variedades de uva y al terruño donde nace, a su añada y al estilo concreto de quien firma la botella. Hemos catado más de 2.000 botellas para seleccionar solo las que cumplen con esos criterios.

Por la familiaridad del público español con la puntuación escolar (es decir, la que

va de cero a diez puntos), hemos puntuado de esa forma. Y para presentar un libro manejable solo incluimos en esta Guía los que han recibido 6,3 puntos o más.

Los calificados de nueve a diez puntos son vinos sobresalientes, excepcionales, modelos internacionales en su categoría. Los vinos *notables* van puntuados de 7,1 a 9, según sus niveles de equilibrio gustativo y aromático, personalidad bien definida, riqueza de matices, suavidad al tacto y armonía entre la fruta y la madera. La franja entre 6 y 7 la reservamos para los que ya son bastante interesantes pero presentan algún matiz mejorable, mientras que entre 5 y 6 (aunque no aparecen en esta Guía) situamos los vinos correctos, sin defectos, pero escasos de otras cualidades. El uso juicioso de las barricas para resaltar y abrillantar el vino sin apoderarse del protagonismo de las variedades y del terruño es un criterio diferencial de esta *Guía del Vino Cotidiano*.

Como catadores, somos exploradores de aquellas zonas, bodegas, uvas y estilos aún pendientes de llegar al gran público. Así, en esta *Guía del Vino Cotidiano* nos hemos esforzado por conseguir lo más interesante de las nuevas zonas gallegas y cantábricas (País Vasco y Asturias), los renovados vinos navarros y aragoneses y los del viñedo catalán, en reconversión permanente, los exóticos vinos insulares de Baleares y Canarias, o los nuevos vinos de calidad nacidos en viñedos hasta ahora más conocidos por su producción, como los manchegos, valencianos y extremeños.

**Para evitar suspicacias, en la *Guía del Vino Cotidiano* no aceptamos publicidad de bodegas**

Hemos sido testigos del despertar enológico en zonas tan distintas como Arlanza (Burgos), Almansa (Castilla), Madrid, la Alpujarra y la Serranía de Ronda (Andalucía) o los Arribes, en la frontera entre Salamanca y Portugal. Eso sin citar esas zonas que son los nuevos nombres clave del vino español moderno y que, por tanto, ya suenan: Toro, Jumilla, Valdeorras, Priorat...

Pero no menos emocionante ha sido la cata de muestras de esas zonas *históricas* que, como Rioja, Jerez, Montilla-Moriles, Cava, Rueda, Rías Baixas o Ribera del Duero, son las palabras mayores del vino español, las que nos definen a nivel internacional y, por tanto, apuestas seguras: los tintos y blancos emblemáticos, cuya calidad se da por supuesta y en los que hemos encontrado grandes hallazgos a precios asequibles, tanto en los estilos más actuales como en esas versiones clásicas que se resisten al paso del tiempo.

Un año más, la *Guía del Vino Cotidiano* espera ser una ayuda de consulta en un momento enológico del país en que el número y variedad de marcas en el mercado se ha multiplicado de manera asombrosa.

Como siempre, pedimos disculpas por aquellos vinos cuyo carácter o concepto no hemos llegado a entender. La cata es un ejercicio de humildad y los seres humanos tenemos limitaciones, gustos y querencias. Pero hemos intentado conseguir la máxima objetividad y rigor: los vinos que van descritos y puntuados en esta guía son los que nosotros elegiríamos para beber.

**Bartolomé Sánchez,  
Javier Pulido y Luis Vida  
Equipo de cata de la  
*Guía del Vino Cotidiano***



## LOS SÍMBOLOS DE LA GUÍA

En esta Guía, cada cata va acompañada con el símbolo del alimento más adecuado para su consumo, el precio, la bodega a la que pertenece, sus variedades, el grado alcohólico y la temperatura ideal de servicio. Estos son los símbolos que hemos utilizado.



### ¿POR QUÉ APARECE LA FOTO DEL VINO EN ALGUNAS CATA?

Las catas que incluyen la foto de la botella son las que nos han merecido una mayor atención, ya sea por su buena relación calidad-precio o porque nos han sugerido la corazonada de que será un vino seductor y con personalidad.

15

### PRECIOS

- Hasta 4 euros
- De 4 a 7 euros
- De 7 a 10 euros

### PUNTUACIÓN

Solo aparecen en la Guía los vinos con una valoración de 6,3 puntos o más

- 5 Vinos correctos, sencillos
- 6 Virtudes de la variedad definidas
- 7 Bien elaborado. Reflejo de su terruño
- 8 Notable calidad, carácter, expresivos
- 9 Magníficos. Equilibrio y elegancia
- 9,5 Excepcionales, únicos

### GASTRONOMÍA

- Aceitunas
- Adobos
- Ahumados
- Aves
- Carnes blancas
- Carnes rojas
- Embutidos
- Ensaladas
- Especiados
- Fritos
- Frutas
- Frutos secos
- Huevos, tortillas
- Mariscos
- Pastas, arroces
- Patés
- Pescados
- Potajes, legumbres
- Postres
- Quesos
- Setas
- Sopas
- Verduras



## LAS PALABRAS DEL VINO

El idioma del vino solo será perfecto cuando sus palabras sean tan sencillas que puedan ser entendidas por cualquiera sin formación previa. Aunque hemos intentado utilizar el vocabulario más preciso y sencillo, pero sabemos que aún nos queda camino. Por ello, de forma escueta, vamos a precisar a continuación el significado de algunos de los términos que se pueden encontrar en esta GUÍA DEL VINO COTIDIANO.

**AMABLE.** Vino con una sensación de dulzor discreta pero apreciable.

**AMPLIO.** Sabroso, que se extiende en la lengua y la llena.

**ASTRINGENTE.** Marcadamente tánico, con aspereza seca.

**CÁLIDO.** Cuando se destaca el alcohol por encima de la frescura que da la acidez.

**CARNOSO.** Que tiene sustancia.

**CLÁSICO.** Vino de estilo ligero y acidez refrescante en el que predominan los valores aromáticos de una larga crianza por encima de la parte frutal.

**CONCENTRADO.** Con sensación de riqueza en sabor, aroma y tacto.

**CRUJIENTE.** Cuando queda un poco de carbónico y el vino crepita al pasar por la boca.

**DELICADO.** Ver TIERNO. Se refiere a suavidad de tacto y sabor.

**DENSO.** Vino con sensación de volumen y, por tanto, peso en boca.

**DULCEDUMBRE.** Dulzor tenue y discreto.

**DUREZA.** De amargor muy destacado.

**ELEGANTE.** Vino armonioso en todas sus facetas.

**ENVOLVENTE.** Cuando colma los distintos matices del gusto y el tacto.

**ESTRUCTURADO.** Vigoroso y potente en su conjunto.

**FRESCO.** Cuando la acidez frutal confiere el carácter refrescante y está en un plano agradable y correcto, en oposición a cálido.

**FRUTAL, FRUTOSO.** Que evoca sensaciones de la fruta madura.

**GOLOSO.** Si los matices dulces se perciben pero no son protagonistas (eso sería dulce).

**HERBÁCEO.** Que recuerda a las hierbas en su aroma.

**JUGOSO.** Que tiene la jugosidad heredada de la fruta.

**LIGERO.** Con sensación de levedad al tacto.

**LLENO.** Ver ENVOLVENTE.

**LONGITUD.** Ver LARGO.

**NERVIOSO.** Ver VIVO.

**PERLADO.** Sensación levemente picante provocada por algún resto de gas carbónico.

**PERSISTENCIA.** Cuando el sabor permanece un buen tiempo en la boca.

**PROFUNDIDAD.** Describe la riqueza aromática de un vino en su recorrido. Hablamos de un vino profundo cuando resulta perfumado y rico en sensaciones.

**REDONDO.** Que carece de ángulos o aristas de acidez, alcohol o tanino; sin excesos.

**SABOR.** Dulce, ácido, salado o amargo.

**SALINO.** De huella salada en la lengua.

**SEDOSO.** De densidad discreta pero tacto suave.

**TACTO GRASO.** Especialmente densos en boca.

**TÁNICO.** Sensación de los taninos de la piel de la uva y la barrica en la boca. Puede tener un matiz suave si están maduros o, por contra, seco y rugoso si están verdes.

**TERRUÑO.** Carácter heredado de la tierra en la tierra en la que crecen las viñas, con recuerdo mineral.

**TIERNO.** De carácter suave y agradable.

**UNTUOSIDAD.** Sensación grasa producida por la glicerina.

**VIVO.** De acidez frutal vibrante y marcada.

**VARIETAL.** En un vino, indica que se hace con un solo tipo de uva. Como adjetivo, indica que recuerda bien a los tipos de uva de los que procede.

**VEGETAL.** Sensación de tallo verde o incluso verdura. Aparece si las uvas no están adecuadamente maduras.

**VOLUMEN.** Sería el peso del vino en la boca, su tacto más o menos grasoso o denso.

16



Los vinos de la Guía



**CONSEJO REGULADOR**

Masía Museo Can Magarola  
Av. Sant Mateu, 2  
80328 Alella  
Tel. 935 559 153  
[www.doalella.org](http://www.doalella.org)

**D.O. EN CIFRAS**

Alella acoge unas 400 hectáreas de viñedo repartidas entre 18 municipios.

**VARIEDADES AUTORIZADAS****Tinta**

Cabernet Sauvignon, Garnacha Peluda, Garnacha Tinta, Merlot, Monastrell o (Morastrell), Pinot Noir, Samsó, Mazuela, Sumoll Negre, Syrah y Ull de Llebre (Tempranillo).

**Blanca**

Chardonnay, Chenin, Garnacha Blanca, Macabeo, Malvasía, Moscatel de Grano Menudo, Pansa Blanca (Xarel·lo) Parellada, Picapoll Blanc y Sauvignon Blanc.

La viña estaba ahí desde hace cientos de años. Desde siempre ha embellecido la preciosa campiña que va desde la sierra litoral del Maresme a la orilla del mar. El viñedo se ha plantado sobre sus pequeños valles, lomas o altozanos rodeado de pinos. Es en verdad una comarca muy especial, de dulce microclima, cuya influencia marina es significativa, ideal para vivir. Estas magníficas condiciones son posiblemente la causa principal de que la Ciudad Condal se alargue hacia las pequeñas y coquetas localidades pegadas al mar o a la sierra y ya llegue a ejercer una presión asfixiante a la campiña y al viñedo. Los suelos son muy pobres, arenosos, con su característico terreno de granito degradado que los naturales llaman *sauló*, de alta permeabilidad y una gran capacidad de retención de la irradiación solar. Los vinos son muy variados; en especial, sus espumosos y sus blancos, frescos y de limpios aromas frutosos, poseen una gran personalidad.

**Marqués de Alella 2009**

Marqués de Alella  
Tel. 933 950 811

[www.marquesdealella.com](http://www.marquesdealella.com)

Variedad: Pansa Blanca  
12% vol. Consumo: 8°C



El vino se mantiene tanto aromáticamente como en el paladar, donde demuestra su buen estado de forma con una frescura magnífica, un recuerdo de frutas blancas (lichí, peras) fragante, graso y persistente. Todavía podemos seguir guardándolo.

**Alta Alella Pansa Blanca 2010**

Alta Alella Cava Privat  
Tel. 934 693 720

[www.altaalella.cat](http://www.altaalella.cat)

Variedad: Pansa Blanca  
11,5% vol. Consumo: 8°C



Tiene más sentido su sabor, entre fresco y ligeramente goloso, pues en aroma se aprecia un fondo de uva marchito. Perfecto para la playa.

**Alta Alella Parvus 2010**

Alta Alella Cava Privat  
Tel. 934 693 720

[www.altaalella.cat](http://www.altaalella.cat)

Variedad: Chardonnay, Pansa Blanca  
12,5% vol. Consumo: 8°C



Pobre en expresión de las variedades, con un sutil fondo de chirimoya, piña en sazón y un paso de boca equilibrado, sacando lo mejor de su crianza sobre lías.

**In vita 2009**

Bodegas Castillo de Sajazarra  
Tel. 941 320 066

[www.castillodesajazarra.com](http://www.castillodesajazarra.com)

Variedad: 60% Pansa Blanca, 40% Sauvignon Blanc  
12% vol. Consumo: 8°C



Conjunto aromático y gustativo sencillos, con delicada expresión de frutas blancas y un toque anisado, sin presencia del Sauvignon Blanc.

**CONSEJO REGULADOR**

C/ Orense 3, entresuelo.  
03003 Alicante  
Tel. 965 98 44 78  
[crdo.alicante@crdo-alicante.org](mailto:crdo.alicante@crdo-alicante.org)  
[www.crdo-alicante.org](http://www.crdo-alicante.org)

**D.O. EN CIFRAS**

La superficie de viñedo inscrita es de 14.816 hectáreas repartidas por 51 municipios de la provincia de Alicante, más algunos pagos de la provincia de Murcia.

**VARIEDADES AUTORIZADAS****Tinta**

Monastrell, Garnacha Tinta, (Gironet) Alicante Bouschet (Tintorera), Bobal, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Petit Verdot, Syrah y Pinot Noir.

**Blanca**

Merseguera, Airén, Verdil, Macabeo, Planta Fina de Pedralba, Sauvignon Blanc, Moscatel Romano y Chardonnay.

La vid es eminentemente mediterránea, y es en este clima y ambiente donde alcanza su mejor desarrollo. La Denominación de Origen Alicante posee dos subzonas con ambientes completamente distintos. Al sur de la capital y este de la provincia, en las tierras del interior, se encuentra la más extensa. La mayor densidad de viñedo está ubicada en los términos de Villena, Petrer, Novelda o Pinoso. Debido al clima, bastante seco y caluroso, las uvas alcanzan la madurez plena sin sufrir prácticamente enfermedad alguna. La otra subzona está en el norte, en la Marina Alta. Es mucho más fresca, las viñas se aprovechan de los húmedos vientos del Lebeche y los vinos adquieren un carácter insular. En esta comarca las precipitaciones llegan a los 500 litros al año, muy superiores a la anterior, donde apenas se alcanzan los 300 litros. Es zona de moscateles maravillosos, elaborados principalmente con la variedad Moscatel Romano o de Alejandría. Alicante es una Denominación de Origen con gran potencial enológico, tal como ocurriría en tiempos pasados, pero que solo puede desarrollarse proyectándose hacia el futuro con audacia.

**Marina Espumante 2010**

Bodegas Bocopa  
Tel. 966 950 489  
[www.bocopa.com](http://www.bocopa.com)

Variedad: Moscatel de Alejandría  
7% vol. Consumo: 8°C

7,5

Con cierta influencia italiana, como los buenos moscatos d'Asti, pleno de fruta, con finas notas de limón, de saúco, mandarina... es muy seductor. Muy refrescante, no ha pecado de exceso de dulzor, todo resulta muy natural, con la burbuja cremosa y el final, nuevamente, bañado por su escarpate aromático.

**Cesilia 2009**

Bodegas y Viñedos Heretat de Cesilia

Tel. 965 603 763

[www.heretatdeclesia.com](http://www.heretatdeclesia.com)

Variedad: 85% Merlot, 15% Monastrell  
13,6% vol. Consumo: 10°C

8,1

Tanto su color anaranjado, como su añada 2009 pueden despistar. Su perfume de hierbas, de lichís, humo y su paso de boca, de acento goloso, graso, envolvente y siempre fresco, dejan claro que está muy vivo. Distinto y al estilo de los rosados franceses de Provenza (Francia).

**Mo Salinas Moscatel-Chardonnay 2010**

Bodegas Sierra Salinas  
Tel. 968 791 271

[www.sierrasalinas.com](http://www.sierrasalinas.com)

Variedad: 50% Moscatel, 50% Chardonnay  
12,5% vol. Consumo: 9°C

7,1

Los perfumes varietales de las dos variedades encajan a la perfección y el moscatel añade recuerdos de flores blancas y uva fresca al fondo maduro del chardonnay. Y este aroma tan dulce contrasta con una boca fresca, sedosa, de punto amargo final.

**Marina Alta 2010**

Bodegas Bocopa  
Tel. 966 950 489  
[www.bocopa.com](http://www.bocopa.com)

Variedad: Moscatel de Alejandría  
11% vol. Consumo: 7°C

6,5

Un 2010 algo menos potente que añadas anteriores aunque con la misma finura aromática de rosas, con sus hojas, las notas de romero y eneldo. Nunca defrauda. El carbónico añade frescura, equilibra su golosidad con un paso ligero muy agradable.

**Terreta Rosé 2010**

Bodegas Bocopa  
Tel. 966 950 489

[www.bocopa.com](http://www.bocopa.com)

Variedad: Monastrell  
13% vol. Consumo: 8°C

8

Terreta Rosé es un vino que todo buen consumidor a los rosados debería recordar por su continua calidad, no defrauda y eso es más que respetable en la asignatura de rosados. Esta añada funde con maestría flores y fresas, con un eco albarado que añade profundidad. La golosura frutal está tan bien llevada por su frescura y sedosidad que resulta muy apetitoso. El final es limpio.

**Vergel 2010**

La Bodega de Pinoso  
Tel. 965 477 040

[www.labodegadepinoso.com](http://www.labodegadepinoso.com)

Variedad: Monastrell  
12% vol. Consumo: 7°C

6,9

Expresión fresca y agradable con aire de naturalidad, aunque algo discreto en el aroma y en la fruta: recuerdos de frambuesa fresca y anises, con el nervio ácido que se destaca.

### Terra del Mañá 2010

Bodega Santa Catalina del Mañán  
Tel. 966 960 096

Variedad: Monastrell  
13% vol. Consumo: 12°C



Monastrell con aromas (ciruela, té negro) más discretos que en la añada de 2009, aunque mejor armonizados. Entra jugoso y continúa carnosos, marcando su estructura y final sencillo.

### Vergel 2009

La Bodega de Pinoso  
Tel. 965 477 040

www.labodegadepinoso.com  
Variedad: Monastrell, Garnacha Tintorera, Merlot  
14% vol. Consumo: 14°C



Con el aroma maduro y seductor de las tierras levantinas: frutos rojos en sazón, ciruela... y también especias secas de campo. Carnoso y fresco con cierta armonía, fino al tacto y, en su conjunto, comedido.

### Príncipe de Salinas 2008

Bodegas Gutiérrez de la Vega  
Tel. 966 403 871  
www.castadiva.es

Variedad: Monastrell  
14,5% vol. Consumo: 16°C



Tiene mucha materia y se mascan la concentración frutal y la mineralidad. Hay acentos de pedernal, pólvora, guindas en licor y pimienta rosa, con taninos serios, muy abundantes, finos, que piden aireación y guarda en botella.

TINTO JOVEN



### Beryna 2008

Bodega Bernabé Navarro  
Tel. 966 770 353

www.bodegasbernabenavarro.com  
Variedad: 70% Monastrell, 30% otras  
14,5% vol. Consumo: 15°C



Varietal de línea fina y tremendamente fresca, con una bonita apertura en la que brillan, limpias, las notas minerales (arcilla), ahumadas y de hierbas campestres (salvia), con fruta en sazón (cereza) y consistencia no exenta de delicadeza.

TINTO CON MADERA

### Enrique Mendoza Merlot 2007

Bodegas Enrique Mendoza  
Tel. 965 888 639

www.bodegasmendoza.com  
Variedad: Merlot  
14% vol. Consumo: 14°C



Merlot en un buen momento aromático, con los frutos rojos (cerezas en sazón) vistosos y todo el repertorio especiado de la madera, que engalana el conjunto. Entra carnosos, con vigor tánico y cuerpo, detalles que nos invitan a guardarlo para suavizar su aspereza, pero por su belleza aromática recomendamos beberlo ya.

### Enrique Mendoza Pinot Noir Crianza 2007

Bodegas Enrique Mendoza  
Tel. 965 888 639

www.bodegasmendoza.com  
Variedad: Pinot Noir  
14% vol. Consumo: 14°C



Es asombroso cómo Pepe, el enólogo, logra extraer los aromas florales de la Pinot (violetas, lirios) en un clima mediterráneo; también hay especias y un toque orgánico, de buena viticultura. En boca es más mediterráneo, goloso aunque fresco y con cierta rusticidad táctil.

### Rojo y Negro 2008

Bodegas Gutiérrez de la Vega  
Tel. 966 403 871

www.castadiva.es  
Variedad: Garnacha  
14% vol. Consumo: 14°C



Varietal de Garnacha, algo no habitual en Alicante. Maderas bien escogidas que arropan la fruta y dejan ver su porte floral (lirios) y de fresas, sin ápices de sobremaduración. Aunque entra fresco y frutal, al final se impone el roble. Vino a tener en cuenta en futuras añadas.

TINTO CON MADERA

### Enrique Mendoza Cabernet Sauvignon Crianza 2007

Bodegas Enrique Mendoza  
Tel. 965 888 639

www.bodegasmendoza.com  
Variedad: Cabernet Sauvignon  
14% vol. Consumo: 14°C



Cabernet de identidad mediterránea bien definida, con notas de musgo, pimienta asado, clavo y cedro del roble que dejan un paladar pleno de sabores y aromas, sin las habituales asperezas de esta uva, aunque con un tacto seco del roble.

### Mo Salinas Monastrell 2009

Bodegas Sierra Salinas  
Tel. 968 791 271

www.sierrasalinas.com  
Variedad: 85% Monastrell, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Garnacha Tintorera  
14% vol. Consumo: 15°C



Esbelto, tiene un desarrollo rectilíneo en boca, con eje de tanino fresco y mineralidad sobre la que asoman apuntes florales, de pólvora y pimienta de gran originalidad.

### Fruto Noble Crianza 2005

Francisco Gómez  
Tel. 965 979 195

www.bodegasfranciscogomez.es  
Variedad: 40% Cabernet Franc, 30% Monastrell, 20% Syrah, 10% Merlot  
12% vol. Consumo: 14°C



Aromas de crianza (vainilla-cacao) y frutos rojos (fresón). Para beber, aunque mantiene taninos. Fruta carnosos, buena frescura y buqué final.

TINTO CON MADERA

### Vermador Barrica 2009

La Bodega de Pinoso  
Tel. 965 477 040

www.labodegadepinoso.com  
Variedad: Monastrell, Syrah  
14% vol. Consumo: 14°C



Fondo orgánico (musgo, abono) habitual en este tipo de vinos ecológicos, con un aroma de fruta (cereza) y sabor ligeros; acento ácido dominante.

19

### Enrique Mendoza Moscatel de La Marina 2009

Bodegas Enrique Mendoza  
Tel. 965 888 639

www.bodegasmendoza.com  
Variedad: Moscatel de Alejandría  
15% vol. Consumo: 7°C



Aromas de reducción en botella y especias (comino, eucalipto). Domina su nervio ácido. Largo y distinto al dulce tradicional alicantino.

DULCE

### Dulcenegra Monastrell

Bodegas Bocopa  
Tel. 966 950 489 / www.bocopa.com

Variedad: Monastrell  
15% vol. Consumo: 13°C



Taninos tiernos de uva bien soleada, pasas y confitura, con el recuerdo del té negro y una boca muy golosa, de acento cálido y licoroso.

18

TINTO CON MADERA



Guía del *vino* <sup>2011</sup><sub>2012</sub>  
*cotidiano*

Consigue la tuya en:

<http://vinum.mivino.info/es/shop.jsp>