



PRIMER 2010

XIII MUESTRA
DE LOS VINOS DE
MACERACIÓN CARBÓNICA

Cosecha de 2010

Palacio de Congresos de Madrid
11-12 Diciembre de 2010



ORGANIZA
OPUSWINE
Camino de Húmera, 18-E.
28223 Pozuelo. Madrid.
Tel. 915120768 Fax 915183783
opuswine@opuswine.es
www.opuswine.es

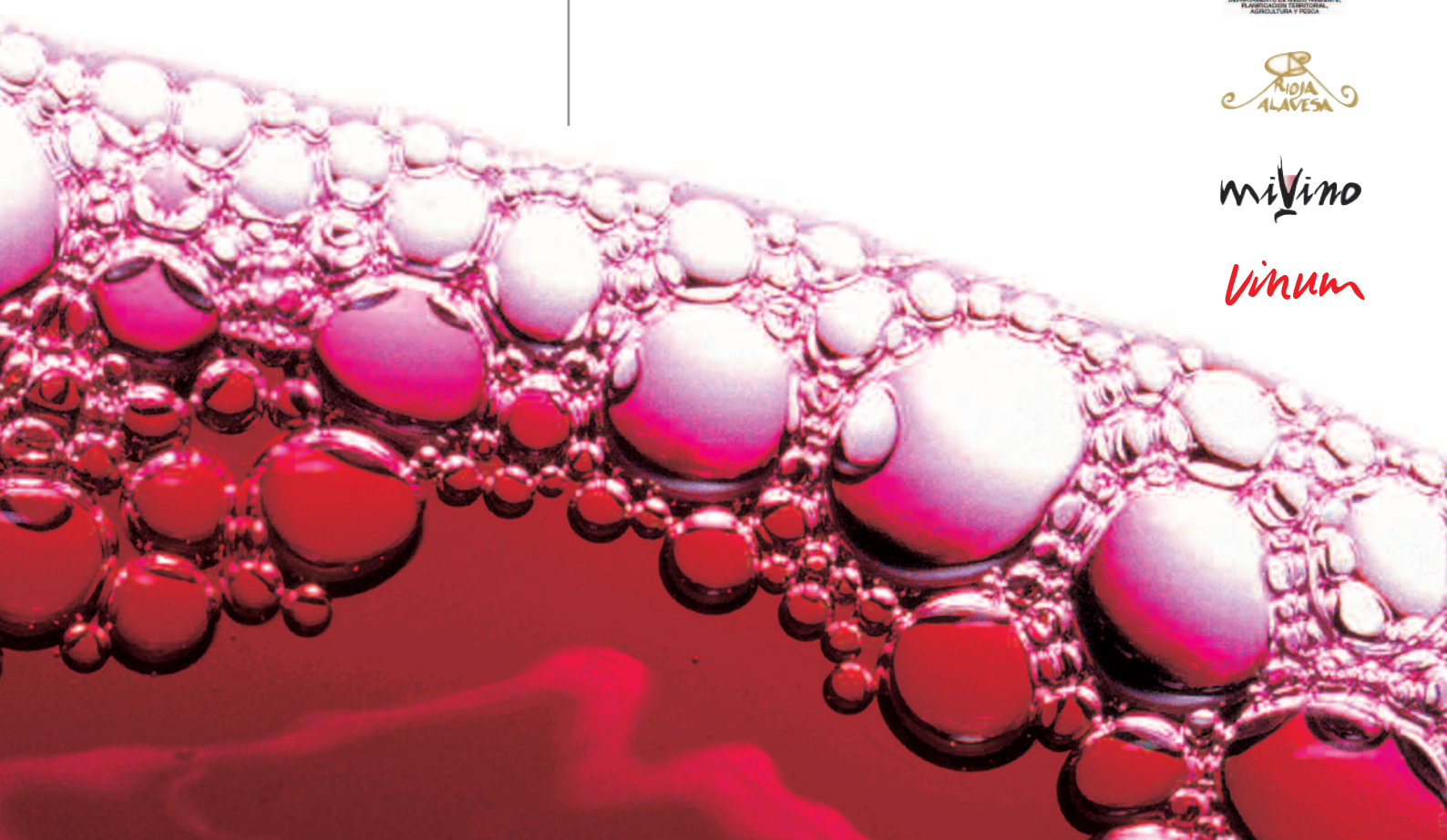
VUELVE LA CITA ANUAL
CON EL VINO JOVEN

Primer 2010



mi vino

Vinum



Excelente relación calidad/precio

La elaboración de vinos mediante la maceración carbónica ha sido durante muchos años una exclusiva de los cosecheros de La Rioja. Una gozosa tradición regional que reunía a fieles y sabios parroquianos en torno a los vinos nuevos: vinos frescos, afrutados, de potentes aromas, mensajeros de la nueva cosecha, consumidos generalmente junto a los mejores amigos en esos templos de convivencia que siempre han sido las tabernas.

Por fortuna, esa exclusiva territorial, enaltecida primero por el empeño y la labor de algunos bodegueros riojanos para ofrecernos una más alta calidad en cada nueva añada, y más tarde por la sensibilización y llamada de atención de un puñado de buenos "conocedores", se ha extendido, algo impensable hace una década, hacia un puñado de terruños que a la alta calidad general han venido a añadir variedad (nueve DD.OO. en Primer 2009).

Buena parte del mérito de esta popularización de los vinos de maceración carbónica hemos de atribuirlo a la celebración de Primer desde 1998. Primer, la muestra anual de vinos de maceración carbónica auspiciada y alentada desde sus comienzos por OpusWine y la revista "Mi Vino", hace doce años que cada mes de diciembre ofrece a los buenos aficionados la oportunidad de catar, comparar, sopesar y votar, una amplia representación de vinos cada año más competitivos, cada año mejor elaborados; cada año mejor comprendidos y apreciados. Vinos jóvenes para un joven público cada vez más mayoritario en nuestra fiesta: aficionados entendidos, apasionados, que discuten, que valoran, que distinguen. Una nueva generación, capaz de triunfar (el vino ganador de la final de abril: Albiker, estaba elaborado por un enólogo de ¡20 años!), y afinar: cuatro de los seis vinos elegidos por el jurado de expertos habían recibido el refrendo popular en las votaciones de diciembre

Joven... para todas las estaciones

Si en 2009 (días 12 y 13 de diciembre) contamos con vinos de nueve diferentes terruños, y conseguimos, además, prolongar la fiesta durante una semana con la colaboración de doce restaurantes, tabernas y enotecas que se sumaron a la 1ª Semana de los Vinos de Maceración Carbónica. En 2010 (días 11 y 12 de diciembre) los participantes y colaboradores serán muchos más.

Que la fiesta trascienda para vinos de una calidad excepcional: diez de los vinos participantes en Primer 2009 aparecen en nuestra Guía del Vino Cotidiano 2009/2010 (editada por OpusWine) con una calificación que sobrepasa los 8 puntos, y seis de ellos han obtenido más de un 7 (de 22 vinos participantes). Vinos con una excelente relación calidad/precio, vinos para todas las estaciones: frescos, afrutados, sabrosos, deliciosos en invierno, en su sazón en la primavera, excelentes y refrescantes compañeros de nuestras ligeras comidas del verano, maduros, con vocación de presencia en nuestras mesas mucho más allá de los meses que dura un otoño. La mejor de las elecciones para ese nuestro vino cotidiano.



Preparación de las botellas para la cata ciega, en sus bolsas opacas, para ocultar la marca.



Vinos jóvenes y versátiles

os vinos jóvenes sorprenden a los nuevos consumidores por su fruta limpia y su precio razonable, por lo que son muy importantes en las cartas que elaboro para restaurantes y para las enotecas que ofrecen vino por copas. Especialmente, los que se elaboran por maceración carbónica que, a esta frutuosidad, añaden una peculiar suavidad de sabor y tacto y un aroma potente, característico, que es como una versión amplificada y dulcificada de los rasgos propios del paisaje y de las variedades de uva. Para el aficionado, es una forma magnífica de desvelar las sensaciones propias de la zona, la añada y las viñas; así pueden descubrir sus favoritas.

El placer inmediato que proporcionan estos vinos jóvenes vence los prejuicios. Es verdad que, en el pasado, los tintos y blancos sin crianza tuvieron imagen de "poco serios" o menores. No es así hoy. Las mejoras técnicas en viñedo y elaboración permiten que, hoy, sean una versión limpia, virgen, de sus hermanos mayores, envejecidos en bodega. Como no pasan por madera, son directos y manejables: por lo general, no requieren cuidados especiales, como decantación o aireación, y mantienen bien sus cualidades algunos días después de abierta la botella. Todo ello los hace ideales para un uso lúdico y cotidiano, siempre que respetemos que su frescura de estilo pide también un servicio ligeramente fresco, que potencie la lozanía de su fruta. Sin la impronta táctil del roble, su textura es suave y permite este refresco extra.

Esta conjunción de tacto suave, aroma frutal potente y personalidad definida, los hace muy versátiles. Son ideales para el chateo desenfadado, la copa entre amigos y la charla, encajan bien como esos vinos todo terreno de mesa completa, "de consenso", que acompa-

ñan dignamente y con placer las distintas elecciones de los comensales; su originalidad y ligereza permiten armonías sorprendentes con, por ejemplo, la cocina de fusión, los platos japoneses y de otras cocinas orientales, sin que pierdan su utilidad con la más tradicional de nuestras tierras.

Estas cualidades están llamando la atención de los consumidores más jóvenes, los recién llegados al mundo del vino. Me ha sorprendido mucho ver el promedio de edad de los asistentes a pasadas ediciones de PRIMER, el salón temático que OpusWine dedica a la maceración carbónica, y el interés con que prueban las distintas denominaciones y tipos de uva. Estos nuevos aficionados son vitales para la industria vinícola hoy porque son los compradores de las próximas décadas y, por ello, es vital sintonizar con sus gustos y ofrecer una paleta de blancos y tintos que les resulten atractivos.

En mis cartas de vino propongo siempre un vino joven de la zona en que está el restaurante, que suele ser un tinto. Luego, no puede faltar la maceración carbónica más tradicional: el cosechero de la Rioja Alavesa, pero ahora en su versión actualizada, plétórica de la fruta madura del buen tempranillo. De esta misma uva, si la carta es extensa, me gusta incluir una versión concentrada, como un buen Toro, y una suave y confitada de los viñedos castellano-manchegos. En sitios arriesgados, es muy divertido jugar con las sensaciones exóticas de las Islas Canarias y Baleares y, siempre, una esencia del atlántico, como puede ser un buen mencia, gallego o del Bierzo, y otra del Mediterráneo: tal vez una garnacha de Aragón o Cataluña, con o sin el apoyo de syrah y cariñena, un bobal valenciano o un potente monastrell de las zonas levantinas.

La riqueza sensorial de estos vinos, aptos para gustar a todos, su precio muy moderado, su frescura y pureza de estilo y su uso, que puede ser tan desenfadado como placentero y eficaz, los hace piezas imprescindibles de una carta moderna.

*Luis Vida
Periodista, asesor vinícola y miembro
del Comité de Cata de la Guía del Vino Cotidiano*



Un momento de la cata popular de Primer 2009, en el Palacio de Congresos de Madrid.

Así fue 2009

Albiker, de Bodegas Altún Ganador del Trofeo al Mejor Vino de Maceración Carbónica Primer 2009

El pasado 8 de abril se celebraba en la sede del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, en Logroño, la Cata Final de Primer 2009, la XII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica. Un Comité de cata compuesto por:

Domingo Rodrigo - Jefe de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador; Pedro Salguero - Técnico del C.R.; Javier Pascual - Periodista especializado; José Uranga - Restaurador, especialista en vinos ecológicos; Andrés Proensa - Planeta Vino; M^a Jesús Hernández - Guía de Vinos Proensa; Luis Vida - Enólogo periodista; Iñaki Ramírez de la Peciña - Rest. Vinum, Álava; Rosa Villar Llorente - Enóloga; Bartolomé Sánchez - Director de las revistas "Mi Vino" y "Vinum"; Javier Pulido - Comité de cata de las revistas "MiVino" y "Vinum"

Tuvo lugar en la espléndida sede del Consejo Regulador a las 12.30 de la mañana, ante una nutrida compañía de autoridades, bodegueros, periodistas especializados y personalidades del mundo del vino, para enjuiciar los veinte vinos finalistas de Primer 2009. Momentos antes, el notario del Ilustre Colegio de Notarios de Logroño D. Juan García Jalón, discretamente, en lugar apartado, tal y como ordenan los cánones, había procedido a controlar el nombre de cada vino para adjudicarle un número aleatorio del 1 al 20 y después observar su ocultación en una bolsa opaca.

Los vinos participantes en la cata final eran los siguientes:

Albiker - (Bodegas Altún) D.O.Ca. Rioja, Azul - (Estancia Piedra) D.O. Toro, Castillo de Alambra - (Vinícola de Castilla) D.O. La Mancha, Higuera 2009 - (Santa Quiteria), D.O. Almansa; Inizar - (Cortijo de la Vieja) V. de la Tierra Lajiar-Alpujarra, Luberrí 2009- (Luberrí Monje Amestoy) D.O.Ca. Rioja, Luis Alegre - (Bodegas Luis Alegre) D.O.Ca. Rioja, Macià Batle - (Macià Batle) D.O. Binissalem-Mallorca, Erre Punto Remírez de Ganuza 2009 - (Bodegas Remírez de Ganuza) D.O.Ca. Rioja, Ostatu 2009 - (Bodegas Ostatu) D.O.Ca. Rioja, Peña la Rosa - (Bodegas Fernández Eguiluz) D.O.Ca. Rioja, Piedra Verdejo - (Estancia Piedra) D.O. Toro, Primero 2009 - (Bodegas Fariña) D.O. Toro, Ruiz Villanueva - (Bruno Ruiz Bodega Ecológica) V. de la Tierra de Castilla, Señorío de Guadianeja Blanco Macabeo - (Vinícola de Castilla) D.O. La Mancha, Señorío de Guadianeja Tempranillo - (Vinícola de Castilla) D.O. La Mancha, Tavera 2009 - (Bodegas y Viñedos Tavera) V. de la Tierra de Castilla, Término de Ugarte - (Herencia de Ugarte) D.O.Ca. Rioja, Terra del Mañá - (Bodega Santa Catalina del Mañán) D.O. Alicante, y Viña Urbezo 2009 - (Solar de Urbezo) D.O. Cariñena.

Vinos procedentes de nueve diferentes Denominaciones de Origen, como más tarde destacaría el presidente de la D.O.Ca. Rioja D. Víctor Pascual, congratulándose de que una técnica de elaboración tradicional de La Rioja haya trascendido hacia otros lares, gracias, entre otras cosas, a la labor que OpusWine viene desarrollando desde hace doce años.

Y se inicia la cata en un silencio raramente interrumpido, que, cual liturgia, se prolonga durante todo el ejercicio de la cata y deja tan sorprendido a quien por vez primera participa en un acto de estas características. Silencio absoluto, copas de cristal fino que, de cuando en cuando, tras el más mínimo roce, desprenden sonidos que un oído educado podría identificar con alguna nota musical. Y aparecen los vinos, con una cierta parsimonia, vinos jóvenes, afrutados, de tonos rojo picota unos, otros tendentes al amarotado; aun esperado causa sorpresa la aparición de un huésped, dos, que muestran un color casi dorado... los catadores puntúan serios y concentrados.

A las 14.30 h. en un salón contiguo, con el Viceconsejero de Agricultura del Gobierno Vasco D. José Luis Anda, el Presidente del Consejo Regulador D.O. Ca. Rioja D. Víctor Pascual y Bartolomé Sánchez, en representación de OpusWine, presidiendo el acto, D. Juan García Jalón proclamaba los resultados, que quedaron de la siguiente forma:

- 1º.- Albiker- (Bodegas Altún)
- 2º.- Luberrí 2009 - (Luberrí Monje Amestoy)
- 3º.- Luis Alegre - (Bodegas Luis Alegre)
- 4º.- Ostatu 2009 - (Bodegas Ostatu)
- 5º.- Primero 2009 - (Bodegas Fariña)
- 6º.- Tavera 2009 - (Bodegas y Viñedos Tavera)

El vino ganador del trofeo: Albiker, de Bodegas Altún, es el excelente producto de un tan joven enólogo: Iker Martínez Pangua (¡20 años!), que, en un principio, confundió a los presentes que no le conocían, pensando que habría sido delegado por la bodega para participar en la cata final y recoger el eventual premio. Enólogo por vocación y maestría adquirida poco a poco en la bodega familiar, porque será este año cuando termine el Grado Superior de Enología en Logroño y reciba el título oficial. Un enólogo con todas las letras que, ante el regocijo general, recibió de manos del Viceconsejero de Agricultura la escultura exclusiva de Rafael Muyor para el ganador de Primer, y que ahora esperamos abra el camino a tantos otros jóvenes que como él, y nosotros somos testigos, viven por y para el mundo del vino.

Y una curiosidad final. El público que asiste en Diciembre a "Primer" tiene, lo ha ido adquiriendo, el paladar cada vez más fino. De los seis primeros clasificados en la final, cuatro de ellos habían sido designados en votación popular. No está nada mal.



Los representantes de los vinos elegidos como finalistas por votación popular: Luberrí, Tavera, Erre Punto, Luis Alegre, Fariña y Solar de Urbezo.

Maceraciones carbónicas de Primer 2009 en la Guía del Vino Cotidiano

La Guía del Vino Cotidiano, de OpusWine, editora de las revistas MiVino y Vinum, recogía alguno de los vinos presentados en Primer 2009.

La Guía da cuenta de la cata profesional de más de 1.300 vinos españoles a un precio que no supera los 10 euros la botella, agrupados en cinco grandes apartados: espumosos, blancos, rosados, tintos y generosos; su coste aproximado (en tres tramos, hasta 4 euros, de 4 a 7 euros, y más de 7 hasta 10 euros la botella); los alimentos para los que son más adecuados; y la temperatura de servicio.

La Guía se puede adquirir en librerías (al precio de 9,90 euros) o en nuestra tienda online www.mivino.info al precio de 13 euros, portes incluidos.



La cata profesional requiere una extrema concentración para el análisis sensorial de todos los conceptos que determinan la calidad final de un vino.

8,8

ALBIKER 2009

BODEGAS ALTÚN.
TEL.: 945 609 317
WWW.BODEGASALTUN.COM



VARIEDAD: 95% TEMPRANILLO, 5% VIURA
ALCOHOL: 13,5% VOL.

SERVICIO: 14° C.

Fruta fresca: hay acentos de bayas, regaliz y un fondo de hierba muy patente en la boca, donde destaca su frescura y unos taninos algo afilados.



8,8

ERRE PUNTO 2009

BODEGAS FERNANDO REMÍREZ DE GANUZA.
TEL.: 945 609 022
WWW.REMIREZDEGANUZA.COM



VARIEDAD: TEMPRANILLO 95%, VIURA Y MALVASÍA 5%

ALCOHOL: 13,5% VOL.

SERVICIO: 12° C.

Pocos, este año, alcanzan la definición tanto de fruta (cerezas) en su punto óptimo de maduración, como de sabor, lugar donde adquiere una dimensión, finura y tacto extraordinarios. La selección de uva es evidente y hace duradera su despedida aromática (violetas-lirios).



8,8

LUBERRI 2009

BODEGAS LUBERRI MONJE AMESTOY.
TEL.: 945 606 010
WWW.LUBERRI.COM



VARIEDAD: 95% TEMPRANILLO, 5% VIURA
ALCOHOL: 13,5% VOL.

SERVICIO: 12° C.

Posee una columna vertebral aromática de golosinas rojas (regaliz), con finas notas de hiedra perfectamente soldadas al conjunto. Potente y fragante. Trago de golosidad justa, generoso en fruta, fresco y con final perfumado. Premio a la regularidad.



8,5

HIGUERUELA 2009

COOPERATIVA SANTA QUITERIA.
TEL.: 967 287 012
WWW.TINTORALBA.COM



VARIEDAD: GARNACHA TINTORERA
ALCOHOL: 13% VOL.

SERVICIO: 16° C.

Menos generoso en aromas y estructura que el 2008, con la seductora expresión del varietal (pólvora, ciuella) y un ápice de jara. Sensación frutal justa, jugoso y sencillo en su conjunto.



8,3

LUIS ALEGRE 2009

BODEGA LUIS ALEGRE.
TEL.: 945 600 089
WWW.BODEGASLUISALEGRE.COM



VARIEDAD: TEMPRANILLO
ALCOHOL: 13% VOL.

SERVICIO: 12° C.

Invita a imaginar una mezcla de golosinas, de granada y hojas secas con la potencia justa. Agradecemos su frescor inesperado, no exento de carnosidad y placer talentoso, que hace del conjunto un ejemplo de finura comprensible.



8,3**SEÑORÍO DE GUADIANEA
TEMPRANILLO 2009**

GUADIANEA VINÍCOLA DE CASTILLA.
TEL.: 926 647 800
WWW.VINICOLADECASTILLA.COM



VARIEDAD: TEMPRANILLO
ALCOHOL: 13% VOL.
SERVICIO: 12° C.

Año espléndido, con fortaleza frutal (zarzamora, cerezas) y fino regaliz que dibujan un conjunto acertado. Franqueza en su trago, con buena interpretación de la acidez, del tacto y, en definitiva, de la armonía. Imprescindible.

**8,2****PRIMERO 2009**

BODEGAS FARIÑA.
TEL.: 980 577 673
WWW.BODEGASFARINA.COM



VARIEDAD: TINTA DE TORO
ALCOHOL: 13,5% VOL.
SERVICIO: 8° C.

Este año aúna potencia y refinamiento, una mezcla difícil de conseguir, con penetrantes aromas de lirios y ciruelas. De un frescor inesperado en boca, con la rudeza habitual de la variedad y de momento, con generosa sensación frutal.

**8****OSTATU
MACERACIÓN CARBÓNICA 2009**

BODEGAS OSTATU.
TEL.: 945 609 133
WWW.OSTATU.COM



VARIEDAD: 98% TEMPRANILLO, 2% VIURRA
ALCOHOL: 13,5% VOL.
SERVICIO: 15° C.

Aromas seductores (grosellas ácidas y regaliz rojo) con fondo lácteo y un paso de boca estructurado, con tacto rudo, por ahora, y carnosidad en el conjunto.

**8,2****PIEDRA VERDEJO 2009**

BODEGA ESTANCIA PIEDRA.
TEL.: 980 693 900
WWW.ESTANCIAPIEDRA.COM



VARIEDAD: VERDEJO
ALCOHOL: 13% VOL.
SERVICIO: 8° C.

Pertenece a la línea de verdejos delicados, con todos los ingredientes aromáticos para convencer (papaya, mango, heno, hiedra). Completo y profundo. Su trago es frutal, goloso, fresco, con una sensación generosa de fruta que acompaña un envolvente perfume. Magnífico año.

**8****MACIÀ BATLE
MACERACIÓN CARBÓNICA 2009**

BODEGA MACIÀ BATLE.
TEL.: 971 140 014
WWW.MACIABATLE.COM



VARIEDAD: MANTONEGRO
ALCOHOL: 13,5% VOL.
SERVICIO: 14° C.

Identidad de maceración carbónica (golosinas rojas, violeta), notas de pólvora, y grafito. Golosidad en la entrada sensacional, fresco, de magnífico tacto y seductor final perfumado. Para tener en cuenta este año.

**7,8****INIZA MACERACIÓN CARBÓNICA 2009**

BODEGA EL CORTIJO DE LA VIEJA, S.L.
TEL.: 950 343 919



VARIEDAD: 75% GARNACHA, 25% TEMPRANILLO
ALCOHOL: 14,5% VOL.
SERVICIO: 12° C.

Identidad de Garnacha madura (mermelada de cerezas), de tonos mediterráneos marcados y el habitual regaliz rojo, típico de la maceración carbónica. Sensación de volumen frutal, goloso, con cuerpo y refinamiento táctil, algo cálido al final.

**7,8****PIEDRA AZUL 2009**

BODEGAS ESTANCIA PIEDRA.
TEL.: 980 693 900
WWW.ESTANCIAPIEDRA.COM



VARIEDAD: TINTA DE TORO
ALCOHOL: 14% VOL.
SERVICIO: 14° C.

Identidad bien definida. Un gran componente floral y esos recuerdos minerales propios de la zona que evocan la tinta china. Esbelto y seco en boca, muy fresco, casi fragante, es generoso en fruta.



Sesión de cata final celebrada en la Sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

7,7**ENEAS 2009**

BODEGAS MUGA.

TEL.: 941 311 825

WWW.BODEGASMUGA.COM



VARIEDAD: TEMPRANILLO 90%, VIURA 10%

ALCOHOL: 14,5% VOL.

SERVICIO: 12° C.

Fresas en sazón y hojas de frambuesa, con fondo boscoso. Sorprende la frescura de boca, con un paso ágil, menos concentrado que la añada anterior; aromas seductores de violetas y regaliz rojo.

**7,7****RUIZ VILLANUEVA 2009**

BODEGA ECOLÓGICA BRUNO RUIZ .

TEL.: 606 991 915



VARIEDAD: TEMPRANILLO

ALCOHOL: 13,5% VOL.

SERVICIO: 14° C.

Además de no contener sulfuroso sus levaduras son naturales, aspecto que otorga mayor amplitud y claridad aromática (moras, fondo de hierba, pólvora). Es, sin duda, personal. Trago tan distinto como placentero, golosidad provocada, con tacto fino y comprometida mineralidad. Más delgado que el año pasado pero en la línea de exigencia que pedimos.

**7,5****TAVERA****MACERACIÓN CARBÓNICA 2009**

BODEGAS Y VIÑEDOS TAVERA.

TEL.: 637 847 777

WWW.BODEGASTAVERA.COM



VARIEDAD: SYRAH, TEMPRANILLO, GARNACHA

ALCOHOL: 13,5% VOL.

SERVICIO: 14° C.

Poca identidad de maceración carbónica y muy generoso en fruta roja madura (cerezas, fresas), jara, con limpio fondo floral. Equilibrado en su paso, consistente en fruta, fresco y refinado al tacto con un delicado final amargor-cálido.

**7,5****VIÑA URBEZO 2009**

BODEGAS SOLAR DE URBEZO.

TEL.: 976 621 968

WWW.SOLARDEURBEZO.COM



VARIEDAD: GARNACHA, TEMPRANILLO, SYRAH

ALCOHOL: 14% VOL.

SERVICIO: 14° C.

Añada con proporción de Syrah mayor. Aromas sólidos de fruta negra (arándano), con sutil fondo de hiedra que no distorsiona la armonía del conjunto. Más cuerpo, en boca, que en añadas anteriores, aunque fresco y fundente al tacto.

**7****TÉRMINO DE UGARTE 2009**

HEREDAD UGARTE.

TEL.: 945 282 844

WWW.HEREDADUGARTE.COM



VARIEDAD: TEMPRANILLO 90%,

GARNACHA 10%

ALCOHOL: 13% VOL.

SERVICIO: 14° C.

Fina grosella, mineralidad (arcillo-calcáreo) y profundidad, con una sutil identidad de maceración carbónica. Tacto grasoso inesperado en boca, de intensidad frutal profunda, amplia con el regalo de la acidez. Un gran joven.

**6,5****CASTILLO DE ALHAMBRA 2009**

GUADIANEJA VINÍCOLA DE CASTILLA.

TEL.: 926 647 800

WWW.VINICOLADECASTILLA.COM



VARIEDAD: TEMPRANILLO

ALCOHOL: 13% VOL.

SERVICIO: 12° C.

Añada menos seductora, por su impropria a hiedra, a cereza en sazón, que construyen un paladar carnoso, de tacto algo austero, con fondo apetitoso de mermelada.

**6,5****SEÑORÍO DE GUADIANEJA
MACABEO 2009**

GUADIANEJA VINÍCOLA DE CASTILLA.

TEL.: 926 647 800

WWW.VINICOLADECASTILLA.COM



VARIEDAD: MACABEO

ALCOHOL: 12% VOL.

SERVICIO: 8° C.

Añoramos mayor franqueza frutal, que la tiene, pero interfieren sus recuerdos de flor marchita y fondo de hiedra. Demuestra más sensación grasa en boca que otros años, con final perfumado de cereales y elegante anisado.

**6,5****TERRA DEL MAÑÁ MONASTRELL 2009**

BODEGA SANTA CATALINA DEL MAÑÁN.

TEL.: 966 960 096



VARIEDAD: MONASTRELL

ALCOHOL: 14% VOL.

SERVICIO: 12° C.

Cierta potencia aromática, con notas de sandía y regaliz rojo que revelan un paso de boca sencillo, con sensación frutal justa y perfume floral en el recuerdo sutil.

**6,4****PEÑA LA ROSA MACERACIÓN
CARBÓNICA 2009**

BODEGA FERNÁNDEZ EGUILUZ.

TEL.: 941 334 166

WWW.PENALAROSA.COM



VARIEDAD: TEMPRANILLO

ALCOHOL: 13,5% VOL.

SERVICIO: 12° C.

Un vino de cosechero bien elaborado y con personalidad tradicional: fruta abundante y fresca; también unos toques algo "salvajes" del raspón, que condicionan aroma y tacto, y una puntita de carbónico que aligera cuando entra.



Mercado de San Miguel, de Madrid, donde se pudieron catar los vinos de Primer 2009 durante una semana.

