

DEBUT CON PREESTRENO

LA CAPILLA
VENDIMIA SELECCIONADA '16

TINTO. BODEGAS FINCA LA CAPILLA.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
VARIETADES: 95% TINTA DEL PAÍS, 5% MERLOT.
CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 16 MESES EN BARRICAS
NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 40 €.

93 Se han sumado varios factores para que este lanzamiento haya perdido parte del brillo que merece la entrada de una bodega como Marqués de Cáceres en la Ribera del Duero. La bodega de Cenicero, que está en celebraciones por su medio siglo de vida, ha llevado la compra y reforma de la bodega y el lanzamiento de sus vinos ribereños con notable discreción; incluso esquivó la referencia a Marqués de Cáceres en las marcas y etiquetas. Además, salió con una limitada partida de vinos de la cosecha '15 en una especie de ensayo general con todo que también ha difuminado el estreno. Incluso los dos tintos del '16 tienen cierto aire de provisionalidad en sus perfiles definitivos. A pesar de ello, transmiten muy buenas sensaciones, en línea con el perfil actual de la casa matriz, cuyos vinos muestran un acertado encuentro de factores de consistencia, potencia, frescura y finura. Por ahí va este Vendimia Seleccionada, muestra de buen carácter ribereño moderno, con bien definidos rasgos de fruta en sazón y flores azules bien acompañados por medidas evidencias de crianza en barrica. Bastante amable en la boca, con cuerpo y centro carnosos, taninos redondos de fruta madura y buen equilibrio, amplio y sugestivo en los aromas de boca y en el fino posgusto. Buen debut con preestreno.



ALFONSO 2/6

OLOROSO. GONZÁLEZ BYASS.
ZONA: DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY.
VARIETADES: PALOMINO.
CRIANZA: 40 AÑOS EN BOTAS.
EVOLUCIÓN: LARGO PLAZO. PRECIO: 90 €.

98 Bajo el epígrafe de "vinos finitos" (que tienen fin), González Byass descubre algunas de esas joyas que por distintos motivos quedan arrinconadas en sus amplias bodegas. Restos de limitadas soleras que tienen una presencia efímera en el mercado, como los dos que han presentado recientemente, el dulce Viña Dulce Nombre (elaborado como un px con Palomino) y Alfonso 2/6 (bota 2 de un total de 6). Reivindica lo que en la bodega denominan "oloroso fino" y tal vez tendría su sitio en la sección Fuera de Serie. Es como un perfume por la cantidad de sutiles matices que despliega en la nariz más que por la potencia, que no le falta. Excelente equilibrio en un paso de boca acariciante, cuerpo medio, muy seco, sabroso, expresivo, elegante.



EL JARDÍN DE LA EMPERATRIZ '17

TINTO CRIANZA. VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ. ZONA: DOC RIOJA.
VARIETADES: 90% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA,
2% GRACIANO, 2% VIURA, 1% MATURANA TINTA.
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO (70%)
Y FRANCÉS
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 10 €.

93 Eduardo Hernáiz, que es el que está al frente de esta bodega, no ha sentido vértigo al dar un giro completo a la bodega familiar. Cambio de nombre y de gama de vinos para una doble apuesta de inspiración bordelesa: dos Finca La Emperatriz Gran Vino, blanco y tinto, y sus dos hermanos pequeños, El Jardín de La Emperatriz, de reciente aparición. Notable el blanco pero mejor aún el tinto crianza, un vino de corte muy moderno que pone el acento en la fruta (frutas rojas, frutillos, flores azules) y en el terreno (pedernal, fósforo) y en la frescura de un paso de boca ágil, con cuerpo medio pero centro consistente, viva acidez y potencia de sabores, con fina expresión frutal en los aromas.

TORELLÓ COLLECTION '15

ESPUMOSO DE CALIDAD BRUT NATURE.
TORELLÓ.
ZONA: SIN IGP.
VARIETADES: 40% MACABEO, 40% XAREL-LO, 20% PARELLADA.
CRIANZA: 10 AÑOS EN RIMA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 90 €.

88 Torelló fue una de las protagonistas en la eclosión del cava, cuando hace medio siglo rompió todas las barreras geográficas y comerciales para inundar plazas como Madrid o Bilbao. Y es una de las destacadas entre los díscolos Corpinnat. Con esta nueva referencia rinde homenaje a Francesc Torelló Casanova, que inició la elaboración de espumoso en 1951. Se aleja un tanto del perfil de los Torelló, en general más ligeros y afilados, y abraza los principios de la modernidad (larga crianza, brut nature). Nariz compleja, con desarrollados tonos de crianza que respetan el origen frutal; paso de boca amable, más bien ligero, bien equilibrado, fresco y suave, con abundante y fina burbuja, seco y sabroso.



BODEM
Bienvenidos a
#LacumadelaGarnacha

91
POINTS
J. SUCKLING

BERLINER WEIN TROPHY
BERLINER WEIN TROPHY
BERLIN WINE TROPHY

Conoce nuestra bodega
f @bodembodegas
www.bodembodegas.com
reservas@bodembodegas.com



ÁS DE MIRABRÁS '19

BLANCO. BODEGAS BARBADILLO.
ZONA: VT DE CÁDIZ.
VARIETADES: PALOMINO.
EVOLUCIÓN: CORTO PLAZO. PRECIO: 11 €.

85 Es la segunda generación de otro vino y sigue el curso de la historia. Mirabrás, creado en 2014 a partir de un pago seleccionado y elaborado, según esquema antiguo, en botas de roble, era como un vino base (*mosto* es el término empleado en la zona) para un fino. Ás de Mirabrás parte también de viñas viejas de pagos seleccionados pero se sitúa como una evolución de la colección de blancos de Barbadillo pero en parámetros de modernidad, de respeto al carácter de la uva Palomino y de esos pagos prestigiosos. Pocas aportaciones a la sencillez de la variedad en unos aromas francos y finos, con notas de fruta madura y de cal y un toque de camomila. Buen paso de boca, fluido, suave y frutal, de paso amable, grato, sencillo.



CHIVITE LAS FINCAS '18

ROSADO. J CHIVITE FAMILY ESTATE.
ZONA: DO NAVARRA. VARIETADES: GARNACHA.
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 10 MESES EN BARRICA (FRANCÉS).
EVOLUCIÓN: 2023-2024. PRECIO: 25 €.

92 Las nuevas tendencias en rosado exploran un territorio sugestivo: el de los vinos con vocación de longevidad, pensados para rosado desde el inicio, en este caso a partir de viñas seleccionadas de la finca Legardeta, propiedad de la bodega. Es el tercer hito de la colaboración Chivite-Arzak, iniciada en 2014 con un rosado y continuada con el blanco Dos Garnachas. Muy lejos del perfil de rosadito bobo al uso; expresivo, todavía joven, con tiempo para asimilar del todo la buena madera blanca que no oculta rasgos de fruta bien madura, florales y minerales en una nariz expresiva a pesar de estar por hacer. Excelente equilibrio en la boca, con cierto cuerpo y nervio, sensación de estructura y consistencia, seco, serio, sabroso, amplio en aromas.



FINO CB EN RAMA

FINO. ALVEAR. ZONA: DO MONTILLA-MORILES.
VARIETADES: PEDRO XIMÉNEZ. CRIANZA: 5 AÑOS EN RIMA.
EVOLUCIÓN: 2021-2022. PRECIO: 10 €.

95 Una nueva marca histórica que se une a la corriente de los finos en rama. Afronta de lleno otra corriente menos recomendable, la de los finos muy pálidos que pagan un tributo en aromas y hasta en rotundidad a ese pulso contra el color dorado. A cambio, muestra dos aspectos positivos: el carácter de la crianza en toda su finura (almendras, finos hidrocarburos, tiza) y la fuerza de unos finos a los que los tratamientos contra el color no consiguen despojar del todo de ese carácter. Alvear, además, insiste en el blasón de la zona: finos sin adición de alcohol, que alcanzan de forma natural los 15 grados necesarios y dan un paso de boca pleno de fuerza, equilibrado, fluido y suave, muy seco, con notas salinas y amargas, amplio y largo.

NAVARRA
WINE LOVERS
Tu propio estilo de vino



VINOS D.O.
NAVARRA

Nafarroako
Gobernua  Gobierno
de Navarra

 UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural
El campo crece con la política de la UE