

VIVIR ^{EL} VINO

"AL BIEN HACER JAMÁS LE FALTA PREMIO". MIGUEL DE CERVANTES

FEBRERO-MARZO 2021 | Nº 163

WWW.VIVIRELVINO.COM



NUESTROS

11

Magníficos

3,50€



Entrevista
Chozas Carrascal

La cata final
Guía 365 Vinos al Año

Eslovenia,
la tierra del Teran



**ALTA AELLA 10
GRAN RESERVA 2010**
ALTA AELLA
DO CAVA

 **Xarel·lo**

Con la filosofía de un gran vino, de colección, ecológico y de añada. Una gran añada, la de 2010, marcada por una maduración más lenta, una excelente acidez de su vino base y la singularidad de la subzona de la Serra de Mar. Confirma mi sensación de que nos encontramos ante una carrera de fondo para elaborar cada vez mejores espumosos. Este es grande desde el descorche, con intensos aromas, elegante y complejo. Se suman una agradable golosidad, los recuerdos florales, la almendra tostada y un fondo de brioche. En boca es armado, con volumen y estructura en todo su recorrido. Aparecen las notas de su crianza, su acidez sobresaliente y un largo y meloso final con recuerdos amielados.



**GÉMINA FINCA LOS
TOMILLARES MÁGNUM
EDICIÓN LIMITADA 2017**
BSI
DO JUMILLA

 **Monastrell de Pie Franco**

Catar este Monastrell de Pie Franco y, además, poderlo hacer en formato mágnium es toda una novedad para un servidor. Es un vino intenso, amplio, de carácter mediterráneo y un evidente mimo a la variedad reina de Jumilla. En nariz se hace grande, complejo, con un gran abanico aromático que incluye frutillos negros con un ligero y agradable punto licoroso y notas balsámicas de eucaliptos, juanolas y romero que imprimen frescor. Con toques florales y un fondo de cacao y tostados integrados. En boca da rienda suelta a su potencial, a todo su carácter. De trago intenso, ancho y largo, con notas de toffee, cacao, especiados dulces y balsámicos. De rica acidez, tanino moldeado y un largo y persistente final.



**FINCA CUARTA
6 MESES BARRICA 2018**
FINCA CUARTA BODEGAS Y VIÑEDOS
DO RIBEIRA SACRA SUMMUM

 **Mencia**

Grata apuesta por la Mencia en la Ribeira Sacra, donde se consigue extraer lo mejor de su parte frutal, dejando que, con cada giro de copa, se sumen aromas de tierra, hoja seca de otoño y ligeros pero agradables toques vegetales. Todo ello arropado por un ligero paso por barrica, que aporta su granito de arena. En boca es directo, fresco, con un punto tánico que no molesta. Mantiene la fruta y las notas terrosas. Es ágil y de fácil trago, con correcta acidez y un final medio al que retornan los sutiles toques vegetales.

RAÚL SERRANO
Director de cata de *Vivir el Vino*



95



ANSA 2016
BODEGA 202
DOCA RIOJA

 **Tempranillo**

Por fin llegó la segunda añada de este Ansa, que afianza el buen sabor que nos dejó en su presentación. Bodega 202 nace del amor por el paraje riojano, donde la familia Rooney busca desarrollar su proyecto de una manera muy personal. Aclamado por la crítica en su primera añada, seduce ahora por ser un vino con carácter, maduro, elegante y profundo. Ofrece fruta madura, que casi juega en un segundo plano para ceder el protagonismo a la parte mineral, las notas terrosas, el olor a lluvia, los ahumados y las finas maderas integradas. La boca es carnosa, de trago ancho y con un punto goloso que se deja arropar por notas de romero e incienso. De rica acidez y tanino marcado, que no molesta. Termina con un final de notas de tabaco y sotobosque.

94



PALOMAR DE LA REINA 2018
LA MEJORADA
VT CASTILLA Y LEÓN

 **Syrah**

Palomar de la Reina llega con una imagen sobria, a la vez que acertada, en una edición limitada que no alcanza las 2.000 botellas, una crianza de 20 meses y una variedad que cada vez gusta más pero que no es fácil de elaborar. En este caso sí hablaré de su color, de tonos rojos y cardenales en la capa alta. La nariz es intensa, con agradable frescor, frutillos silvestres, notas licorosas, toques de romero y especiados punzantes que yacen sobre un fondo de humo y tabaco. La boca es igualmente fresca y, aunque de buena estructura, su recorrido es fluido, de rica acidez, taninos sedosos y un final persistente en el que aparecen notas achocolatadas y balsámicas.

98



ASTRALES LUMA 2016
ASTRALES
DO RIBERA DEL DUERO

 **Tempranillo**

La presentación de Luma ha sido una de esas que se quedó en el tintero a causa de la pandemia, pero no hay mal que por bien no venga y es cierto que ese tiempo de guarda le ha favorecido en todos los aspectos. Se muestra así como un conjunto bien ensamblado, donde la Ribera, sus viñas y sus suelos están presentes. Es fino y elegante, pero sin perder intensidad. Entremezcla aromas de frutillos rojos y negros en sazón con especiados dulces, hierbas aromáticas, cacao en polvo y una clara presencia de la tierra y la viña, que realizan su aporte mineral dejando para el final los suaves matices de su crianza en barrica. La boca es amplia, armada, de trago largo y ancho, llenando el paladar en todo su recorrido. De tanino pulido, muy buena acidez y final largo y persistente que devuelve su parte más floral.