



**VINOS NOVEDADES**

Los 25 **fichajes** de la temporada.

La crisis ha obligado a muchas bodegas a crear nuevas marcas, más asequibles. Éstas son nuestras etiquetas seleccionadas.

POR ENRIQUE CALDUCH  
FOTOGRAFÍAS DE J.M. PRESAS

**TODOS LOS AÑOS**, todas las bodegas sacan su añada corres-

**ESTELA DE ARROYÁN 2007**  
(BODEGAS ARROYÁN)  
D. O. Méntrida  
**PRECIO:** 40 €.  
**CATA:** la bodega fundada por José María Entrecanales y dirigida por su viuda, María Marsans, y que cuenta con Mayte Sánchez como enóloga, presenta este vino intenso con mucha fruta, minerales, grifitos, complejidad en nariz; y una boca potente, grasa y muy bien equilibrada.

**DAMAÑA 5 2009**  
(BODEGAS TABALLA)  
D. O. Ribera del Duero  
**PRECIO:** 7 €.  
**CATA:** joven bodega de la zona vallisoletana del Duero que nace con criterios de modernidad y con buenos medios para conseguir grandes vinos. Este crianza es frutoso, balsámico, con recuerdos de palo luz, franco y directo en nariz. En boca es amable, fresco con un excelente paso.

**FINCA LA EMPERATRIZ GARNACHAS CEPAS VIEJAS 2009**  
(BODEGAS LA EMPERATRIZ)  
D. O. C. Rioja  
**PRECIO:** 30 €.  
**CATA:** bodega instalada en una finca que fue de la emperatriz Eugenia de Montijo. Mucha personalidad, con una mezcla en nariz de frutas y minerales, intensa y elegante. En boca es potente y carnoso, con una tannicidad que debe purirse en botella.

**LAVA 2009**  
(BODEGAS MIGUEL)



**PRUNO 2009**  
(BODEGAS FINCA VILLACRECES)  
D. O. Ribera del Duero  
**PRECIO:** 10 €.

**CATA:** la novedad de Finca Villacreces, la bodega en Ribera de los riojanos de Izadí. Es serio en nariz, muy frutal, con recuerdos balsámicos, laurel y tonos especiados. Tiene buena boca con brío, energía, potencia y fuerza, pero a la vez es fresco y agradable.



**CAIR 2008**  
(BODEGAS DOMINIO DE CAIR)  
D. O. Ribera del Duero  
**PRECIO:** 18 €.

**CATA:** resultado del desembarco de la riojana Luis Cañas en Ribera del Duero. Intenso, elegante, maduro y complejo, une en nariz frutas, balsámicos, recuerdos de maderas finas y minerales. En boca es potente, carnoso, redondo, equilibrado, goloso y de buen paso.



**DIOS ARES 2008**  
(BODEGAS DIOS ARES)  
D. O. C. Rioja  
**PRECIO:** 8 €.

**CATA:** nueva firma creada por la prestigiosa Pujanza de Laguardía. Su objetivo es hacer buenos vinos de precio razonable. Lo logran con este crianza que presenta una nariz con recuerdos de frutos rojos, ciruelas y tonos de madera muy bien conjuntados, y especias. En boca es potente, equilibrado y de paso agradable.



**ALTINO 2008**  
(BODEGAS OBALDO)  
D. O. C. Rioja  
**PRECIO:** 22 €.

**CATA:** la bodega riojana del grupo Avante Selecta, propiedad del empresario gallego Manuel Jové, ha logrado en este vino una nariz muy frutal, con recuerdos minerales y sobre todo tonos especiados, donde destaca la pimienta negra. En boca es carnoso, redondo, largo y equilibrado.



**FINCA SAN MARTÍN 2008**  
(BODEGAS TORRE DE OÑA)  
D. O. C. Rioja  
**PRECIO:** 7 €.

**CATA:** esta firma de la Rioja Alta, presenta un vino en el que destacan los tonos frutales, bien combinados con recuerdos avainillados de buenas maderas junto con tonos especiados y de tinta china. En boca aparece sabroso, equilibrado y fresco.



**GAZNATA CONCRETE 2009**  
(BODEGAS DON JUAN DEL ÁGUILA)  
Vinos de la Tierra de Castilla y León  
**PRECIO:** 6 €.

**CATA:** firma nueva instalada en El Barrraco (Ávila), que envejece los vinos en depósitos de hormigón, una curiosidad. Tiene intensidad en nariz con tonos frutales, balsámicos y de regaliz. En boca, cuerpo medio, redondo, equilibrado, aún algo tánico.



**ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2008**  
(BODEGAS ABADIA RETUERTA)  
Vino de la Tierra de Castilla y León  
**PRECIO:** 20 €.

**CATA:** de la poderosa firma de Sardón de Duero, pertenece a Novartis. En nariz aparece fruta concentrada con recuerdos de ciruelas, tostados y tonos lácteos, y monte bajo. En boca de cuerpo medio y paso fácil, pero muy bien equilibrado y agradable.



**LA DAMA 2008**  
(BODEGAS DOMAINES LUPIER)  
D. O. Navarra  
**PRECIO:** 35 €.

**CATA:** esta joven bodega navarra ha hecho un vino espectacular con Garnachas viejas. Tiene una nariz potente e intensa con frutas y tonos minerales muy bien conjuntados; aparecen recuerdos de guindas en aguardiente. En boca es robusto, redondo, sabroso y de un paso excelente.



**ACVLIVS 2008**  
(BODEGAS LA CASA DE LAS VIDES)  
D. O. Valencia  
**PRECIO:** 9 €.

**CATA:** la Casa de las Vides son antiguos viveristas reconvertidos en bodegueros. Elaboran este tinto basado en la Monastrell, donde la mineralidad, el grafito y la tinta china dominan incluso sobre la fruta, en nariz. En boca es ampuloso, goloso, recio, muy mediterráneo.



**LA FOU 2007**  
(CELLER LA FOU DE BATEA)  
D. O. Terra Alta  
**PRECIO:** 35 €.

**CATA:** esta zona tarraconense donde domina la Garnacha Blanca hace tintos de interés, como éste que viene de la mano de Valentí Roqueta de Bodegas Abadal. Nariz expresiva, mineral, con fruta roja y recuerdos de monte bajo. En boca es carnoso, goloso, mediterráneo, vivo y fresco.