

Guía Premios Arribe 2015



Los mejores vinos
de
España y Portugal



INTRODUCCIÓN

La “Guía Arribe 2015: los mejores vinos de España y Portugal “que usted tiene en sus manos es el resultado del XI Concurso Internacional de Cata de Vinos Premios ARRIBE 2015.

Este certamen, organizado por la Asociación VinDuero-VinDouro, se celebró en la localidad salmantina de Trabanca entre el 3 y el 5 de agosto de 2015. A él concurrieron 450 vinos procedentes de 64 menciones geográficas distintas. Un selecto comité de cata formado por 28 enólogos y profesionales del vino de trayectoria internacional reconocida se encargó de evaluar cada uno de los vinos presentados a concurso a través de un proceso de cata a ciegas no comentada.

En esta Guía el lector encontrará una cata profesional de todos los vinos ganadores de los Premios ARRIBE 2015 agrupados en nueve grandes categorías:

- Cavas y espumosos
- Blancos sin crianza en madera
- Blancos con crianza en madera
- Rosados
- Tintos sin crianza en madera
- Tintos con crianza en madera inferior a 6 meses
- Tintos con crianza en madera de 6 a 14 meses
- Tintos con crianza en madera superior a 14 meses
- Generosos y dulces

Cada vino va acompañado de una fotografía que permitirá al lector identificar fácilmente las botellas, además de un detalle pormenorizado de las variedades empleadas, la denominación de origen a la que pertenece, el grado alcohólico, una completa nota de cata y recomendaciones para un perfecto maridaje.

Deseamos que esta Guía le contagie la misma pasión que nosotros tenemos por el vino. Recuerde que tiene una cita con nosotros en la próxima edición de los Premios ARRIBE 2016 que tendrá lugar del 1 al 4 de agosto en Trabanca (Salamanca). ¡Salud!



COMITÉ DE CATA

ALMA GARCÍA PRIETO

Licenciada en Enología. Desde 2003 es enóloga en Hacienda Zorita Natural Reserve y en Cooperativas de Arribes del Duero. Imparte cursos de catas.



ARTURO BLASCO TALAVÁN

Ingeniero Técnico Agrícola y Licenciado en Enología. Export Area Manager en Bodega Cherubino Valsangiacomo. Entre 2007 y 2015 enólogo en distintas bodegas de EE.UU., Nueva Zelanda, Australia y Francia.



CARLOS GALLEGO GUTIÉRREZ

Enólogo. Veedor del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Toro.



CRISTINA TIERNO CONDE

Graduada Superior en Dirección y Administración de Empresas. Master en viticultura, enología y marketing del vino. Formadora homologada de vinos de Oporto, Jerez, Montilla, Cava y Champagne. Miembro de la FIJEV (Federación Internacional de Periodistas de Espirituosos y Vino).



ESTRELLA GABRIEL RODRÍGUEZ

Estudios Superiores de Periodismo. Trabaja en Equipo TEAM, empresa de consulting para el sector alimentario y vitivinícola, Guía Repsol de los mejores vinos de España. Miembro de la FIJEV.



COMITÉ DE CATA

GIULIANO GALLO VISCAY

Enología y Vitivinicultura. Elaboración de aceites y vinos. Creador del vino Eighteen 18..



HELENA MIRA

Ingeniera Agro-Industrial y Enóloga. Profesora de Enología en la Escuela Superior Agraria de Santarem.



INÉS SALAS MUCIENTES

Enóloga e Ingeniera Técnica Agrícola. Enóloga en Bodegas Hijos de Félix Salas y Presidenta de la Ruta del Vino de Cigales.



IVO SOARES DA SILVA

Enólogo. Trabaja como enólogo asistente de Global Wines-DaoSul y enólogo residente en Quinta Seara D'Ordens.



JOSÉ ABILIO GONÇALVES

Licenciado en Enología. Trabaja en la Tonelería J.M. Gonçalves.



COMITÉ DE CATA

JOSÉ IGNACIO MARQUÉS

Ingeniero Técnico Agrícola. Actualmente es Director Técnico de Consejo Regulador de la Denominación de Origen Arlanza. Miembro de varios paneles de cata de Castilla y León.



JOZSEF KOSARKA

Ciencias Económicas, Comercio Internacional (Vino). Actualmente trabaja como periodista especializado en vino y docente en relación con la industria y la cultura del vino. Miembro de la junta de la Asociación del Sommeliers y de la Academia del Vino de Hungría. Miembro de la FIJEV.



JULIO GALLO FAVOUT

Enólogo y Viticultor. Trabaja en Bodega Ribera de Pelazas y Bodega Las Gavias.



MANUEL HERRERA

Magisterio, Licenciada en Químicas, Licenciada en Enología (Doctorado) y Licenciada en Análisis Sensorial.

cepresidenta de FIJEV – Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino, ...Desde 1973 es catadora en concursos internacionales.



COMITÉ DE CATA

MAR GALVÁN ROMERO

Licenciada en Enología. Analista Agroalimentaria. Catadora profesional. Elaboradora en Priorat. Docente en cursos formativos sobre vinos, elaboración y viticultura. Colaboradora en distintos medios especializados sobre vino y gastronomía. Miembro de la FIJEV.



MARÍA ELENA GARCÍA DE LA PEÑA

Licenciada en Ciencias Químicas y Máster en Viticultura y Enología. Directora de Ardoatek desde 2007. Miembro del Comité de Cata de la D.O. Bizkaiko Txakolina. Portugal y Presidente de Jurado en el Concurso de Arribes.



MARIANO MIJARES GARCÍA-PELAYO

Diplomado en Derecho y Turismo. Doctor en Historia Contemporánea y Licenciado en Historia del Arte. Tiene una agencia de viajes dedicada a los viajes relacionados con el vino.



MARINA GARCÍA GONZÁLEZ

Licenciada en Ciencias Biológicas con Master en Viticultura y Enología y Máster en Marketing y Dirección Comercial. Es Marketing Manager en Bodegas González Byass. Es docente y colaboradora sobre vinos en El Norte de Castilla.



COMITÉ DE CATA

MIGUEL ÁNGEL MARTÍN

Director del Aula de Cata "Enocata.com", articulista en medios como www.elcorreodelvino.com, www.elsumiller.com, www.sevi.net, jurado internacional en diferentes concursos de vinos y miembro de la Asociación Valenciana de Sumilleres, de AEPEV y de la FIJEV.



PASCUAL HERRERA GARCÍA

Ingeniero Agrónomo, especialista superior en Viticultura y Enología. Presidente del Consejo Regulador de Cigales. Elaborador de vinos finos. Miembro del grupo de expertos de la O.I.V. Catador internacional, escritor de libros y miembro de la FIJEV.



PEDRO GUILHERME OLIVEIRA SANTOS

Licenciado en Ingeniería Agrónoma. Enólogo en Cave Central da Bairrada y en Total Wines. Miembro de la Dirección de la Cofradía de Enófilos de Bairrada y Miembro de la Cámara de Pruebas de la Comisión Vitivinícola de Bairrada. Productor de vinos.



RICARDO CLODE BOTELHEIRO

Ingeniero Agro-Industrial, Enólogo y Viticultor. Actualmente trabaja en Adegas Cooperativas de Fundao. Productor del vino Absurdo Vinum. Probador en la Cámara de Probadores de la Comisión Vitivinícola de Beira Interior.



RICARDO VELASCO PLA

Ingeniero Técnico Agrícola y Enólogo. Actualmente trabaja en Bodegas y Viñedos Valtravieso.



COMITÉ DE CATA

RODOLFO QUEIRÓS

Ingeniería Agrícola con post-grado en Marketing de Vinos. Presidente de la Cámara de Cata de la Comisión Vitivinícola de Beira Interior. Formador de Vinos en Escuelas de Hostelería y con cursos de iniciación.



SANTIAGO CASTRO GONZÁLEZ

Ingeniero Agrónomo y Máster en Enología y Viticultura. Director Técnico de la Denominación de Origen de Toro. Asesor de bodegas y profesor en la Escuela de Hostelería de Salamanca.



SARA PEÑAS LLEDÓ

Licenciada y Máster en Relaciones Internacionales. Técnico Comercio Exterior Vitivinícola. Sumiller. Gerencia de More Wine – Sabores Ibéricos España. Formación, comunicación, promoción y exportación vitivinícola. Miembro de AEPEV y Sherry Women.



VÍCTOR FERNÁNDEZ CARRAVILLA

Ingeniero Técnico Agrícola y Licenciado en Enología. Vendimias en Argentina, Francia y distintas bodegas de España.



VÍTOR MARTINS

Informático. Divulgación de los vinos de la D.O. Tejo.





Vinos
ESPUMOSOS Y CAVAS

Quinta dos Abibes Sublime



87,6
puntos

D.O. : PDO-Bairrada

Variedades utilizadas:

100% Arinto

Añada: 2009

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 40,00 Euros

Nota de Cata:

Cristalino con burbuja muy fina y abundante.

Color cítrico intenso con toques verdosos.

Aroma complejo, intenso en frutos de pulpa blanca, galletas, cereales tostados, pan tostado y ligeras notas avelladadas.

Sabor afrutado, fresco, notorio volumen en boca, elegante y crocante, muy armonioso y con final persistente.

Maridaje:

Para momentos de ocio, como aperitivo o para acompañar recetas de la cocina mediterránea.



Contacto

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA, LDA.

Rua Capitão Lebre, 225 Verdemilho • 3810-384 Aveiro • Portugal

Telf. (+351) 234 424343

quintadosabibes@gmail.com

ESPUMOSOS y CAVAS

Castell de la Comanda Brut Nature Reserva

D.O. : Cava

Varietades utilizadas:

50% Macabeo

50% Parellada

Añada: -

Grado alcohólico: 11,5%

Precio: 6,15 Euros

**85,4
puntos**



Nota de Cata:

Características Visuales: Color pálido con reflejos dorados. Burbuja fina y persistente, formando rosarios, finalizando en corona.

La presencia sutil de aromes lácticas, resultado del intercambio con las lías durante un largo período

También, presencia de fruta madura en boca, formando, un cava muy equilibrado, con buena acidez, que deriva en un final en boca muy largo y persistente, con el carbónico perfectamente integrado y presente.



Contacto

AGRÍCOLA DE BARBERÁ, SCCL.

C/ Comercio, 40 • 43422 Barberà de la Conca (Tarragona) • España

Telf. (+34) 977 887 035

www.coop-barbera.com • cobarbera@doconcadebarbera.com

www.premiosvinduero.com



**Vinos BLANCOS
sin crianza en madera**

BLANCOS sin crianza

Leive Paradigma



92,4
puntos



D.O.: Ribeiro

Variedades utilizadas:

50% Treixadura

35% Albariño

15% Loureira

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 16,00 Euros

Nota de Cata:

Color amarillo-dorado, con reflejos verdosos, limpio y brillante.

En nariz se presenta intenso y frutal, con aromas a frutas de hueso maduras (melocotón) y algunas notas tostaas.

La entrada en boca es equilibrada, fresca, sabrosa y elegante. Su comportamiento es persistente y estructurado, abriendo una amplia gama de sensaciones dulces, ácidas, saladas y hasta ligeramente amargas. El final es intenso y en él vuelven a destacar los recuerdos frutales y maduros.

Maridaje:

Excelente para acompañar una amplia variedad de pescados y mariscos.



Contacto

AUREA LUX

Carretera de Leiro, km. 13 • 32415 Cenlle (Ourense) • España

Telfs. (+34) 698 166 665

www.aurealux.com • turismo@aurealux.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Txakoli Eukeni

D.O. : Txakoli de Álava

Varietades utilizadas:

Hondaribi zuri,
Petit Courbu,
Gross Manseng,
Petit Manseng

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

Txakoli blanco de marcado carácter varietal fresco, brillante y afrutado.

Maridaje:

Por su frescura y punto de acidez se recomienda especialmente para acompañar a pescados, mariscos y carnes blancas, aunque es también una alternativa excelente para disfrutarse solo, como aperitivo.

91,3
puntos



Contacto

ARTOMAÑA TXAKOLINA, S.L.

Masalarreina, s/n • 01468 Artomaña (Álava) • España

Tel.:(+34) 620007452

www.artomanatxakolina.com • info@artomanatxakolina.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Beade 25 Autor



90,7
puntos



.O.: Ribeiro

Variedades utilizadas:

100% Loureira

Añada: 2014

Grado alcohólico: 11,5%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

Vino amarillo con reflejos verdosos, brillante, que proyecta las características singulares de la variedad Loureira.

Se descubre como un vino muy aromático con marcados recuerdos florales, rosas blancas, piel de cítricos y predominio de notas a hierbas aromáticas, en las que destaca la presencia del aroma a laurel.

En boca es fresco, vivo, equilibrado en cuerpo y acidez con un postgusto complejo, elegante y muy persistente.

Maridaje:

Por sus marcadas notas aromáticas es un acompañante ideal en aperitivos y comidas a base de pescados y mariscos (ostras, langosta a la plancha, rodaballo,...). Su frescor y viveza en boca le permite integrarse en platos elaborados con setas, frutos secos, pastas frescas y quesos grasos.



Contacto

A PORTELA SAT

C/ Piñeiros, s/n • 32431 Beade (Ourense) • España

Telf. (+34) 988480050

www.beadeprimacia.com • beade@beadeprimacia.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Viñas del Vero Chardonnay

D.O. : Vino de la Tierra de Castilla

Variedades utilizadas:

100% Chardonnay

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 9,00 Euros

Nota de Cata:

Bonito color amarillo con verdes destellos. Sus complejos e intensos aromas a cítricos y frutas tropicales maduras: piña, papaya, maracuyá, se integran en un delicado fondo floral. En boca es amplio, fresco y goloso. Es un vino muy completo, elegante y rico en sensaciones.

90,4
puntos



Contacto

GONZÁLEZ BYASS

Manuel M^o González, 12 • 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) • España

Telf. (+34) 956 357 016

www.gonzalezbyass.com • mgarciag@gonzalezbyass.es

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Quinta da Rede Reserva



90,2
puntos

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

30% Arinto
30% Viosinho
40% Gouveio

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 7,99 Euros

Nota de Cata:

Aspecto cristalino.

Color cítrico definido con abundantes tonos verdosos.

Aroma: Predominan los frutos tropicales y los frutos exóticos. Notas de flores blancas y de cítricos.

Sabor: Afrutado, fresco, agradable en boca y buena persistencia final.

Maridaje:

Excelente como aperitivo o para acompañar platos a base de pescado, mariscos, pizzas, pasta y carnes blancas a la plancha o guisadas.



Contacto

QUINTA DA REDE SOCIEDADE AGRÍCOLA, LDA.

Rua Conselheiro José Maria Alpoim, nº 166 • 5040-324 Mesão Frio (Vila Real) • Portugal

Telf. (+351) 254 667284

info@quintadarede.pt

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Flor do Tua Reserva

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

Viosinho, Còdega de Larinho

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 4,00 Euros

Nota de Cata:

Color cítrico con tintes verdosos.

Sobresalen los aromas florales, flor de naranjo en primer lugar y fruta de fondo.

En boca tiene bastante frescura, persistencia y volumen. La acidez es correcta.

89
puntos



Contacto

ESSÊNCIA DO DOURO WINES AND GOURMET LDA.

Zona Ind. de Mirandela G, Pavilhão 45 • 5370-565 Vale de Salgueira (Mirandela) • Portugal

Telf. (+351) 278 248 361

www.essenciadouro.com • infodouro@sapo.pt

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Hacienda Ucediños



88,4
puntos

D.O. : Valdeorras

Variedades utilizadas:

100% Godello

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13,50%

Precio: 8,00 Euros

Nota de Cata:

Vino de color amarillo pajizo con ribetes verdes, limpio y brillante.

Aroma intenso y limpio, muy frutal, con sensaciones de fruta de hueso (melocotón y albaricoque), manzana verde, membrillo, pera de agua, florales y herbáceos.

Elegante, untuoso y largo en boca, acidez equilibrada, fresca, vivacidad y un final de persistencia adecuada.



Contacto

ELADIO SANTALLA PARADELO

C/ Conda Fenasa, 36 • 32300 Barco de Valdeorras (Ourense) • España

Tlf: (+34) 988 321 728

www.bodegaseladiosantalla.com • marcos@bodegaseladiosantalla.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Estreia Alvarinho Reserva

D.O. : Vinho Verde

Varietades utilizadas

100% Alvarinho

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 3,50 Euros

Nota de Cata:

Es un "vinho verde" de color cetrino.

Vino seco con sabor a fruta tropical, complejo y atractivo. Es un vino elegante con características inusuales, indicado para ocasiones especiales.

Es ideal para el acompañamiento de las entrantes diversificados, siendo especialmente recomendable para platos de carnes blancas, pescados y mariscos.

88
puntos



Contacto

VINIVERDE - PROMOÇÃO E COMÉRCIO DE VINHOS VERDES, S.A.

Avda. Fernão Magalhães - Lugar de Agrelas • 4980-601 Ponte de Barca • Portugal

Telf.:(+351) 927 410 561

www.viniverde.pt • joao.pires@viniverde.pt

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Rede Colheita



87,8
puntos

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

20% Arinto
40% Viosinho
40% Gouveio

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 3,70 Euros

Nota de Cata:

Aspecto límpido
Color amarillo pálido.

Aroma: Notas floralesy afrutadas.
Sensación jugosa de frutos acabados de exprimir.

Sabor afrutado vivo y joven, crocante y fresco.

Maridaje:

Excelente como aperitivo o para acompañar entrantes o frutos del mar y mariscos.



Contacto

QUINTA DA REDE SOCIEDADE AGRÍCOLA, LDA.

Rua Conselheiro José Maria Alpoim, nº 166 • 5040-324 Mesão Frio (Vila Real) • Portugal
Telf. (+351) 254 667284
info@quintadarede.pt

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Javier Sanz Viticultor Verdejo

D.O. : Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 7,00 Euros

87,7
puntos



Nota de Cata:

Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos.

Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y la piña y muestran ligeras notas de anís e hinojo.

En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante. Perfecto para beber a cualquier hora.

Maridaje:

Es excelente para disfrutarlo como aperitivo o acompañando mariscos, pescados a la sal, ceviche, sashimi, etc. Combina con sabores delicados y pescados blancos ligeramente condimentados.



Contacto

JAVIER SANZ VITICULTOR, S.L.

C/ San Judas, 2 • 47491 La Seca (Valladolid) • España

Telf. (+34) 983 816 669

www.bodegajaviersanz.com • comunicaciones@bodegajaviersanz.com

www.premiosvinduero.com

Albariño Nates



87,6
puntos

D.O. : IGP Costa de Cantabria

Variedades utilizadas:

95% Albariño

5% Godello

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12%

Precio: 10,00 Euros

Nota de Cata:

Se presenta en su fase visual como un vino de atractivo color amarillo pajizo con tonos verdosos, además de brillante y glicérico en las lágrimas que se desprenden en la copa.

Sus aromas son de una notable intensidad y persistencia, todos ellos de una gran complejidad y singularidad, donde destacan la serie de frutas blancas (manzana) y de hueso (melocotón), con algunos matices cítricos y florales (jazmín y azahar), terminando con ligeros e integrados tonos herbáceos (hinojo y hierba fresca).

En la boca resulta equilibrado, donde domina una sensación de frescura, armonizada con una notable estructura, donde la untuosidad y mineralidad son las notas dominantes, resultando largo y sabroso, con un final aromático de notable intensidad y persistencia.

Maridaje:

Marida perfectamente con aperitivos, entremeses, quesos poco curados, mariscos, pescados, pasta, arroces, fiambre y legumbres.



Contacto

BODEGAS NATES, S.L.

Barrio Llamosa, s/n • 39761 Nates (Cantabria) • España

Tel.:(+34) 616 111 907

www.bodegasnates.es • comercial@bodegasnates.es

BLANCOS sin crianza

Casa do Cercedo

D.O. : Vinho Verde

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

Vino de color cetrino, afrutado.

87,4
puntos



Contacto

CASA DO CERCEDO

Lugar do Cercedo - Roussas • 4960-352 Melgaço (Viana do Castelo) • Portugal

Tel. (+351) 251 825 341

luis.vergara.vaz@hotmail.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Polinomio



87,2
puntos

D.O.: Tejo

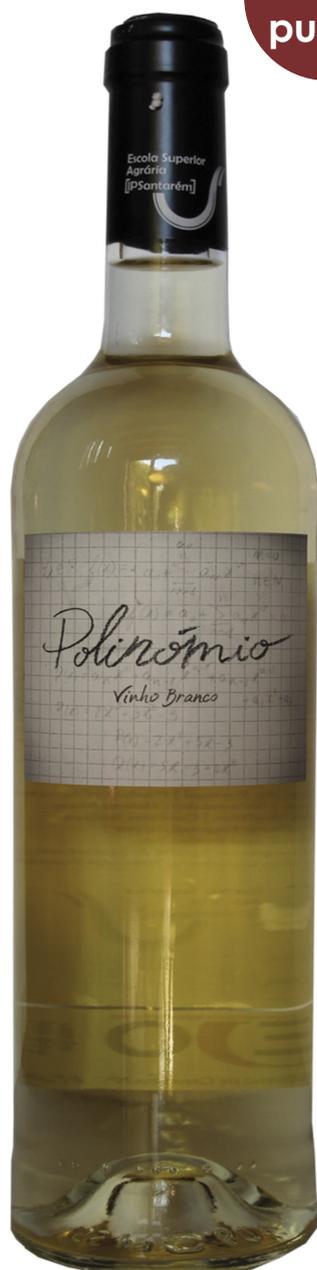
Variedades utilizadas:

Fernão Pires

Arinto

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%



Contacto

ESCOLA SUPERIOR AGRARIA DE SANTAREM

Quinta do Galinheiro S. Pedro Santarem • 2001-901 Santarem (Santarem) • Portugal

Tel. (+351) 243 307 300

helenamira@esa.ipsantarem.pt

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Tomada de Castro

D.O. : Rías Baixas

Varietades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,50%

Precio: 12,00 Euros

Nota de Cata:

Blanco de color amarillo pajizo con marcados reflejos verdosos.

Aroma de buena intensidad, con recuerdo de fruta blanca y hierbas aromáticas.

En boca muestra una buena estructura con una acidez viva, frescor y una buena expresión frutal con un final notable.

86,8
puntos



Contacto

CARLOS CASTRO SERRANTES

Travesía do Freixo, nº 3 • 36636 Ribadumia (Pontevedra) • España

Tlf: (+34) 986 710 550

www.tomadadecastro.com • info@tomadadecastro.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Aires de Guara Chardonnay



86,7
puntos

D.O.: Vino de España - Varietal

Variedades utilizadas:

100% Chardonnay

Añada: 2014

Grado alcohólico: 14,0%

Precio: 4,00 Euros

Nota de Cata:

Color: Amarillo limón con reflejos dorados.

Nariz: Aromas cítricos, notas de manzana y frutas tropicales de pomelo y mango.

Boca: Ligero, largo y voluminoso, perfecto equilibrio acidez-alcohol.



Contacto

BODEGAS SIERRAS DE GUARA

C/ Fray Luis Urbano, Nº 27 • 50002 Zaragoza (Zaragoza) • España

Tlf: (+34) 976 461 056

www.bodegassierradeguara.es • sara.s@bsdg.es

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Campo Viejo Blanco

D.O. : Ca. La Rioja

Varietades utilizadas:

Viura
Verdejo
Tempranillo Blanco

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 3,50 Euros

Nota de Cata:

Color amarillo pajizo; sensaciones de fruta y flores blancas con matices especiados.

Sedoso, refrescante y muy apetecible.

Es un vino de paladar persistente y refrescante.

Maridaje:

Acompañar con aperitivos, pastas, mariscos y pescados.

86,5
puntos



Contacto

BODEGAS CAMPO VIEJO

Camino de La Puebla, 50 • 26006 Logroño (La Rioja) • España

Tlf: (+34) 941 279 900

www.campoviejo.com • comunicacion.bodegas@pernod-ricard.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Vega Norte Albillo Criollo



86,4
puntos

D.O. : La Palma

Variedades utilizadas:

100% Albillo Criollo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 14%

Precio: 7,50 Euros

Nota de Cata:

A la vista se presenta con ribetes acerados verdosos.

En nariz hay una buena presencia de fruta con notas tropicales (durazno, albaricoque, melón, cactus), sobre fondo floral (orquídeas) y recuerdos herbáceos (hinojo, anís).

Tiene una boca hecha, proporcionada, golosa, franca, intensa y persistente. Es un vino equilibrado, de acidez delicada y largo retrogusto.



Contacto

SAT BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA

Camino de Bellido, 3 • 38780 Tijarafe (Santa Cruz de Tenerife) • España

Tlf: (+34) 922 491 075

www.bodegasnoroeste.com • administracion@vinosveganorte.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Troupe

D.O. : Rías Baixas

Varietades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,5%

86,4
puntos



Nota de Cata:

Amarillo pajizo con destellos verdosos.
Buena intensidad aromática.
Presencia de frutas de hueso como el melocotón y el mango. Recuerdos a pera, fruta de la pasión y piel de lichi. Sutil aroma de pétalos de rosa.

Agradable entrada en boca, fresco, con buena acidez y un conjunto equilibrado. Postgusto cítrico con guiño a pomelo rosa.



Contacto

MAR DE ENVERO, S.L.

Concepción Arenal, 1 • 15702 Santiago de Compostela (A Coruña) • España

Telf. (+34) 981566329

bodega@mardeenvero.es

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Bisila Blanco



86,7
puntos

D.O. : Utiel-Requena

Variedades utilizadas:

100% Macabeo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 4,00 €

Nota de Cata:

De color amarillo pálido con destellos verdes, limpio y brillante.

Intenso, fresco, frutal y franco en nariz, con recuerdos a flor blanca y fruta tropical, piel de albaricoque e hinojo.

En boca resulta untuoso, graso, sabroso, con una excelente acidez, muy equilibrado, de final largo y perfumado postgusto.



Contacto

LADRÓN DE LUNAS

Paseo Alameda, 6 pta.4 • 46010 Valencia (Valencia) • España

Telfs. (+34) 961 050 553

www.ladrondelunas.es • administracion@ladrondelunas.es

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Flor do Tua Moscatel Galego Branco

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

Moscatel Galego Branco

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12%

Precio: 4,00 Euros

86,4
puntos

Nota de Cata:

Vino con un color cítrico verdoso, aroma intenso y fresco, algunas notas florales y en boca cremoso, con acidez equilibrada y un final largo.



Contacto

ESSÊNCIA DO DOURO WINES AND GOURMET LDA.

Zona Ind. de Mirandela G, Pavilhão 45 • 5370-565 Vale de Salgueira (Mirandela) • Portugal

Telf. (+351) 278 248 361

www.essenciadouro.com • infodouro@sapo.pt

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Manto Malvasía Volcánica Seco



86
puntos



D.O. : Lanzarote

Variedades utilizadas:

100% Malvasía Volcánica

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 12,00 Euros

Nota de Cata:

Color amarillo pajizo con ribetes acerados.

Aromas tropicales muy elegantes como maracuyá, piña y cítricos, con una intensidad media.

En boca es glicérico, con una fina acidez que le da frescura. Es intenso y duradero y tiene un buen paso en boca.



Contacto

BODEGA LA GERIA

Ctra. La Geria, km. 19 • 35570 Yaiza (Las Palmas) • España

Telf. (+34) 928 173 178

www.lageria.com • dario@lageria.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Quinta das Corriças

D.O. : Tras-Os-Montes

Variedades utilizadas:

Rabigato
Gouveio
Códega do Larinho
Malvasía Fina

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 4,00 Euros

85,2
puntos



Nota de Cata:

Color limpio y cítrico. Aroma fresco y muy afrutado a piña y manga. Se muestra con una acidez equilibrada. Final de boca largo y muy agradable.

Maridaje:

Entrantes, ensaladas, sushi y todo tipo de pescado y marisco.



Contacto

SOCIEDADE AGRÍCOLA QUINTA DAS CORRIÇAS, LDA.

Rua D. Maria do Carmo Carmona, Edif. Terra Quente Bl. A-1 - 1º • 5430-469 Valpaços

(Vila Real) • Portugal • Telf. (+351) 939 745 228

www.quintadascorricas.pt • telmoreira-3115p@adv.oa.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Reina de Castilla Verdejo



85,1
puntos



D.O. : Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 6,50 Euros

Nota de Cata:

Amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante.

Buena intensidad aromática, elegante y varietal. Aroma de frutas frescas con recuerdos tropicales y balsámicos. Notas herbáceas con matices de hinojo y hierba recién cortada.

Potente en boca, frutal, carnoso y con largo post-gusto que le aporta carácter.



Contacto

BODEGA REINA DE CASTILLA, S. COOP.

Camino de la Moya, s/n • 47491 La Seca (Valladolid) • España

Tel. (+34) 983 816 667

www.reinadecastilla.es • bodega@reinadecastilla.es

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Cañalva Verdejo

D.O. : Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 4,50 Euros

85,1
puntos

Nota de Cata:

Vista: Amarillo pajizo brillante, cn reflejos verdosos.

Olfato: Intenso y complejo. Afrutado, notas de frutas tropicales, fruta de la pasión y cítricos. Aromas a hinojo y fondo anisado, balsámico; especialmente elegante y fresco.

Gusto: En boca se muestra igualmente afrutado y fresco, con volumen y persistencia. Untuoso, goloso y un toque de amargor final elegante, característico de la variedad verdejo.



Contacto

BODEGAS CAÑALVA

C/ Coto, 54 • 10136 Cañamero (Cáceres) • España

Tel. (+34) 927 369 405

www.bodegacanalva.com • info@bodegacanalva.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Magalarte



85,1
puntos

D.O. : Bizkaiko Txakolina

Variedades utilizadas:

80% Hondaribi Zuri

20% Otras

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

De color amarillo pálido.

Magalarte es un txakoli sincero, afrutado con notas cítricas y de fruta de hueso, con aromas de flores blancas, elegante y persistente.

En boca es sabroso, equilibrado y con un final ligero que invita a tomar otra copa. Se despide con el recuerdo afrutado de los cítricos y las frutas de hueso.



Contacto

LUKUBEKO, S.L.

Arteaga Auzoa, 107 • 48170 Zamudio (Bizkaia) • España

Telf. (+34) 944 521 431

magalarte@gmail.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Akarregi Txiki

D.O. : Getariako Txakolina

Variedades utilizadas:

95% Hondarribi zuri

5% Hondarribi beltz

Añada: 2014

Grado alcohólico: 11,5%

85,1
puntos

Nota de Cata:

Color: Brillante con tonos amarillos pajizos con ligeros matices dorados.

Aroma: Intenso, agradable con finales afrutados.

Sabor: Fresco, chispeante y con una elegante acidez que le da gran presencia.



Contacto

AKARREGI TXIKI

Akarregi Txiki Baserria • 20808 Zarautz (Gipuzkoa) • España

Telf. (+34) 689 035 789

www.akarregitxiki.com • contacto@akarregitxiki.com

www.premiosvinduero.com



**Vinos BLANCOS
con crianza en madera**

BLANCOS con crianza

Magalarte Lezama F.B. Txakolina



92,7
puntos



D.O. : Txakolí de Bizkaia

Variedades utilizadas:

Hondarribi zuri

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 9,00 Euros

Nota de Cata:

VISTA: Amarillo paja con tonos verdosos, limpios y brillantes.

NARIZ: Franco y potente. Sobresalen los aromas de fruta blanca fresca ensamblados con los tonos dulces de la madera.

GUSTO: Untuoso, envolvente y fresco potenciando los aromas tostados de la barrica.

RETRONASAL: Amplia y duradera.

Maridaje:

Es ideal para verduras, pescados, pastas y mariscos.



Contacto

IÑAKI-ANDONI ARETXABALETA, C.B.

Garaioltza, 92B • 48196 Lezama (Bizkaia) • España

Telf: (+34) 944 556508

www.magalartelezamatxakolina.com • magalarteinaki@yahoo.es

www.premiosvinduero.com

BLANCOS con crianza

Oboé Vinhas Velhas Old Vines Brancos

D.O. : Douro

Varietades utilizadas:

Malvasía Fina
Rabigato
Viosinho

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13%

Precio: 4,00 Euros

90,4
puntos



Nota de Cata:

Este vino presenta una tonalidad de color amarillo claro, joven y de media concentración.

En nariz es cítrico y floral, donde existe una gran armonía y sutiles notas tostadas. Aroma complejo y equilibrado, que a pesar de la madera se muestra fresco con algunas notas más verdes, conjugando limón y un ligero tono tropical.

Suave y afrutado, el final de boca es agradable y persistente.



Contacto

CVD COMPANHIA DOS VINHOS DO DOURO, LDA.

Quinta do Cabeço • 5120 Tabuaço (Tabuaço) • Portugal

Tel: (+351) 220 160 990

www.cvdvinhosdouro.com • jm.almeida@cvdvinhosdouro.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS con crianza

Alpedrinha Reserva



90,2
puntos



D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

Síria

Arinto

Fonte Cal

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 3,99 Euros

Nota de Cata:

Color: Amarillo cítrico.

Aroma: Impacto cítrico, cáscara de naranja, lima, manzanas verdes y un toque herbáceo. Buena mineralidad, suave bouquet floral y tostado.

Gusto: Es un blanco fresquísimo, de viñas plantadas en zonas rocosas, sofisticado, muy complejo, suave. Final medio-largo a fruta.



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DO FUNDÃO, CRL.

Rua Cidade da Covilhã • 6230-346 Fundão (Castelo Branco) • Portugal

Tlf: (+351) 275 752 275

www.adegafundao.com • rbotelheiro@adegafundao.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS con crianza

Nibias N° 5

D.O. : Cangas

Varietades utilizadas:

Albarín Blanco

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 18,00 Euros

87,8
puntos



Nota de Cata:

Fruta de hueso, notas florales y ahumadas: muy perfumado. El roble también se nota en boca, complementándose con una fruta agradable. Final largo y muy agradable.



Contacto

BODEGAS CHACÓN BUELTA, S.L.

Ctra. General, s/n • 33812 Degaña (Asturias) • España

Telf. (+34) 985 818 498

chaconbuelta@gmail.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS con crianza

Cabriz Encruzado



86,8
puntos



D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

100% Encruzado

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Nota de cata:

Aspecto cristalino. Color cítrico con tonos verdosos.

Intensas notas cítricas, lima, limón, ligeramente avellanado y una pizca tropical.

Afrutado, elegante, armonioso y una notoria frescura final le confieren un buen final gastronómico.

Maridaje:

Acompaña bien al pescado asado, carnes blancas a la plancha o asadas, pasta y quesos curados.



Contacto

GLOBAL WINES

Quinta das Sarzedas - Apdo. 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Dão) • Portugal

Telfs. (+351) 232 960 140

www.daosul.com • magdacosta@daosul.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS con crianza

Pinhel Síria Doc 2013

D.O. : Beira Interior

Varietades utilizadas:

100% Síria

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12%

86,6
puntos



Nota de Cata:

Aspecto: Cristalino

Color: Cítrico

Aroma: Exuberante, muy agradable con notas de vainilla.

Sabor: Agradable sensación de untuosidad, buen volumen y un final de boca con excelente carácter y persistencia.

Maridaje:

Platos de pescado y mariscos.



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL CRL.

Largo dos Combatentes da Grande Guerra • 6400-348 Pinhel (Guarda) • Portugal

Telf. (+351) 963 014 075

apinhel01@gmail.com

www.premiosvinduero.com



Vinos ROSADOS

Viña Picota Rosado



**92,5
puntos**

D.O.: Cigales

Variedades utilizadas:

85% Tempranillo

15% Verdejo, Albillo y Garnacha

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 3,70 Euros

Nota de Cata:

El Viña Picota tiene nombre de pago; vino brillante, de color fresa intenso, con ribetes violáceos.

Se aprecian aromas florales y frutales de gran persistencia.

En boca suave, sedoso, con un retrogusto prolongado, equilibrado y bien estructurado.



Contacto

BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS, S.L.

C/ Corrales, s/n • 47280 Corcos del Valle (Valladolid) • España

Tel. (+34) 983 580 378

www.bodegasfelixsalas.com • bodega@bodegasfelixsalas.com

ROSADOS

Casa da Passarela O Brasileiro

D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

40% Tourga Nacional

30% Tinta Roiz

30% Jaen

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 3,00 Euros

86
puntos



Nota de Cata:

Color: Salmão ligeiro.

Aroma: Fruta exótica (maracuyá, manga), combinado con notas de cereza.

En boca es equilibrado fresco, con una acidez vibrante. El final de boca es largo y refrescante.

Maridaje:

Asados y ensaladas pero se caracteriza fundamentalmente por su polivalencia gastronómica.



Contacto

O ABRIGO DA PASSARELA, LDA.

Rua de Santo Amaro, nº 3 • 6290-093 Gouveia (Guarda) • Portugal

Telf. (+351) 238 486 312

www.casadapassarella.pt • info@casadapassarella.pt

www.premiosvinduero.com



**Vinos
TINTO sin crianza**

TINTOS sin crianza

Solmayor Tinto Joven



89
puntos



D.O. : Uclés

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 3,10 Euros

Nota de Cata:

Vista: Limpio, brillante de color rojo picota y ribetes cardenalicios.

Olfato: A frutas rojas como frambuesa y fresa madura con apuntes a zarzamora.

Boca: Suave, fresco en su paso, con estructura tánica. Aromático y untuoso. Post-gusto largo, cálido y orgulloso al final.



Contacto

BODEGA SOLEDAD

Ctra. Tarancón, s/n • 16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) • España

Telfs. (+34) 6969 125 039

www.bodegascanalva.com • asv@bodegasoledad.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS sin crianza

Monroy

D.O. : Vinos de Madrid

Variedades utilizadas:

80% Garnacha

20% Syrah

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,3%

Precio: 6,50 Euros

89
puntos



Maridaje:

Su frescura y frutalidad combinan perfectamente con tapas y pinchos variados así como con pastas, carnes blancas, quesos de intensidad media y legumbres.



Contacto

BODEGAS LA CASA DE MONROY, S.L.

C/ José Moya, 12 • 45940 Valmojado (Toledo) • España

Telf. (+34) 918 170 102

www.bodegasmonroy.es • gurugon@yahoo.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS sin crianza

Touriga Nacional 2012 Eirados



88,6
puntos

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

100% Touriga Nacional

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 8,00 Euros

Nota de Cata:

Delicada nariz floral con notas de rosa silvestres y violetas. Elegante, fresca armonía con taninos sedosos en el paladar y un largo y refinado final.



Contacto

QUINTA SANTA EUFEMIA, LDA.

Quinta Santa Eufemia • 5100-650 Lamego (Viseu) • Portugal

Tel. (+351) 254 331 970

www.qtastaeufemia.com • bc@qtastaeufemia.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS sin crianza

Flor do Tua Reserva

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

Mezcla de variedades

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 4,00 Euros

86
puntos



Nota de Cata:

Vino muy equilibrado, afrutado, lleno de personalidad, cautivante final de boca y con gran capacidad de evolución.

Maridaje:

Armoniza con platos fuertes de carne.



Contacto

ESSÊNCIA DO DOURO WINES AND GOURMET LDA.

Zona Ind. de Mirandela G, Pavilhão 45 • 5370-565 Vale de Salgueira (Mirandela) • Portugal

Telf. (+351) 278 248 361

www.essenciadouro.com • infodouro@sapo.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS sin crianza

Viña Cabrejas



85,5
puntos

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 3,90 Euros



Contacto

B.N.S.R. - VIÑA CABREJAS

Camino de Vallejo, s/n • 09370 Gumiel de Izán (Burgos) • España

Tel. (+34) 947 107 228

vinocabrejas@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS sin crianza

Palacio dos Marqueses Seleccção

D.O. : I.G. Beira Atlântico

Varietades utilizadas:

50% Baga
30% Tinta Roriz
20% Touriga Nacional

Grado alcohólico: 12,5%

Añada: 2013

Precio: 3,00 Euros

Nota de cata:

Aspecto: Límpido

Color: Intenso

Aroma: Afrutado intenso con notas predominantes de frutos rojos frescos, frutos secos e ligeras notas especiadas.

Sabor: Afrutado, elegante, bien estructurado y final sedoso.

85,2
puntos



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, CRL

Rua Engº Amaro da Costa, nº 117 • 3060-170 Cantanhede (Coimbra) • Portugal

Telf. (+351) 231 419 540

www.cantanhede.com • geral@cantanhede.com

www.premiosvinduero.com



**Vinos TINTOS
con crianza en Madera
inferior a 6 meses**

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Finca Herrera Espacial Syrah



91,6
puntos

D.O. : Vinos de Madrid

Variedades utilizadas:

Selección de Syrah en pie bajo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 10,00 Euros

Nota de Cata:

Elegante y limpio color rojo púrpura con ribetes violeta. Capa alta.

Aromas de alta intensidad, con gran complejidad. Violeta, frutillos del bosque, arándanos. Toques florales, incluso animales propios de la variedad.

En boca es muy carnosos y sabroso, con un postgusto muy largo. Un vino con cuerpo y potente, con la complejidad que le proporciona el buen trabajo en el campo.

Maridaje:

Quesos curados, caza y estofados potentes, carnes y parrilla. Comidas exóticas y especiadas.



Contacto

FINCA HERRERA VINOS, S.L.

Pintor Ribera, 35 B • 28016 Madrid (Madrid) • España

Tel: (+34) 914 158 259

www.fincaherrera.es • manuel@fincaherrera.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Valdecuriel Roble

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 6,80 Euros

91,2
puntos



Nota de Cata:

A la vista presenta un color rojo cereza vivo con un fondo violáceo típico de su juventud.

Nariz Intensa y muy franca dónde predominan los aromas de la madera, en contacto con el vino, así mismo de frutos rojos y flotables.

En boca aparecen los taninos envueltos en terciopelo sedoso, Notas de fruta roja. Ligera acidez fresca. Estructurado y de buen beber, donde destacan especias lejanas, algo de regaliz y cacao.

Maridaje:

Vino ideal para disfrutarlo acompañado de tapas variadas, carnes blancas y pastas en general.



Contacto

BODEGAS ALTOGRANDE

Ctra. Peñafiel-Pesquera, km.6 • 47316 Curiel de Duero (Valladolid) • España

Telf: (+34) 983 880 489

www.altogrande.es • comercial@altogrande.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Garnacha Centenaria



91
puntos

D.O. : Campo de Borja

Variedades utilizadas:

100% Garnacha

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 9,50 Euros

Nota de Cata:

Color: Rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante.

Aroma: Intensidad alta, aroma frutal y floral, muy limpio y potente de marcado carácter varietal con tonos leves tostados y especiados aportados por la crianza en madera.

Boca: Ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.



Contacto

BODEGAS ARAGONESAS

Ctra. de Magallón, s/n • 50529 Fuendejalón (Zaragoza) • España

Tel. (+34) 976 862 153

www.bodegasaragonesas.com • fcura@bodegasaragonesas.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Ontinium Barrica

D.O.: Valencia

Varietades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 14%

Precio: 5,30 Euros

**90,2
puntos**



Nota de Cata:

FASE VISUAL: Color rojo violeta con ribetes algo violáceos que denotan su corta permanencia en barrica manteniendo sus aromas originarios afrutados. De capa media, limpio y brillante en copa.

FASE OLFATIVA: Aroma especiado a pimienta y sotobosque, junto con un ligero toque a cacao.

FASE GUSTATIVA: En boca es amable. Taninos golosos y sensación retronasal a especias.



Contacto

COOPERATIVA VINÍCOLA ONTENIENSE, COOP. V.

Avda. Almansa, 17 • 46870 Ontinyent (Valencia) • España

Tlf: (+34) 962 380 849

www.coopontinyent.com • gerencia@bodegasontinium.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Carabal Rasgo



89,8
puntos

D.O. : Ribera del Guadiana

Variedades utilizadas:

Syrah
Tempranillo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 7,50 Euros

Nota de Cata:

- Vista: color rojo cereza
- Nariz: aromas de frutos rojos y madera
- Boca: equilibrado, carnosos, persistente

Maridaje:

Quesos y carnes rojas.



Contacto

BODEGA CARABAL (EL CUMBRÓN, S.L.)

Ctra. de Alía-Castilblanco, km. 10 • 10137 Alía (Cáceres) • España

Tlf: (+34) 917 346 152

www.carabal.es • info@carabal.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Don Ramón Garnacha Imperial

D.O. : Campo de Borja

Varietades utilizadas:

100% Garnacha

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13%

Precio: 3,50 Euros

**87,6
puntos**



Nota de Cata:

Color: Rojo picota, con ribetes violáceos, muy limpio y brillante.

Aroma: Intensos aromas complejos con tonos de fruta roja y negra madura, combinados con aromas especiados y refrescantes aportados por la madera.

Boca: Voluminoso, bien equilibrado con un paso de boca sabroso y armónico, mostrando sensación de fruta madura (cereza, mora, etc...) muy agradable con un final largo y persistente.



Contacto

BODEGAS ARAGONESAS

Ctra. de Magallón, s/n • 50529 Fuendejalón (Zaragoza) • España

Tel. (+34) 976 862 153

www.bodegasaragonesas.com • fcura@bodegasaragonesas.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Martín Berdugo Barrica



86
puntos

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 7,67 Euros

Nota de Cata:

Fase visual: Color granate oscuro con ribetes violáceos y púrpuras. Capa media-alta.

Fase olfativa: Franco e intenso. Asoman en una primera instancia matices de frutos negros (zazamora, mora, y regaliz). Toques torrefactos y aromas de fruta fresca más complejos, matices de vainilla.

Fase gustativa: De entrada fresca y aterciopelada, agradable amplio, posee una buena persistencia frutal y un final ligeramente tostado, taninos perfectamente equilibrados con la fruta, postgusto agradable y retronasal acorde a su fase olfativa.

Maridaje:

Carne, asados, pescados fritos y asados.



Contacto

BODEGA Y VIÑEDOS MARTÍN BERDUGO

Camino de la Colonia, s/n • 09400 Aranda de Duero (Burgos) • España

Tlf: (+34) 947 506 331

www.martinberdugo.com • bodega@martinberdugo.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Rede Colheita

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

20% Touriga Nacional

40% Touriga Franca

40% Tinta Roriz

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13%

Precio: 3,70 Euros

**86
puntos**



Nota de Cata:

Aspecto límpido.

Color rubí intenso con tonos violáceos.

Aroma vivo e intenso de frutos rojos. Joven y fresco con notas de especias.

Sabor afrutado intenso, equilibrado con un toque de vainilla fruto de su estancia en madera. Elegante y persistente.

Maridaje:

Excelente para acompañar con platos de carne, caza o queso.



Contacto

QUINTA DA REDE SOCIEDADE AGRÍCOLA, LDA.

Rua Conselheiro José Maria Alpoim, nº 166 • 5040-324 Mesão Frio (Vila Real) • Portugal

Telf. (+351) 254 667284

info@quintadarede.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Finca Herrera Garnachas 2014



85,8
puntos



D.O. : Cigales

Variedades utilizadas:

90% Garnacha Tinta

6% Garnacha Tintorera

4% Garnacha Gris

Añada: 2014

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 14,00 Euros

Nota de Cata:

Intenso color rojo guinda con matices de juventud en ribete. De capa media, se presenta muy limpio y brillante.

Intensidad aromática alta y varietal donde se encuentra fruta roja, madura y ligera madera bien ensamblada. Aromas lácticos, notas de cereza, toques florales, elegantes tostados y especias. La crianza en barrica le aporta notas especiadas.

Glicérico y untuoso, redondo y agradable de beber aunque con buena acidez y buena estructura. Largo paso en boca con recuerdos balsámicos y fruta roja madura en retronasal.

Maridaje:

Chuletillos de lechazo, ibéricos y carnes rojas y de caza (sobre todo pluma). Estofados, quesos de la tierra, parrilladas,

...



Contacto

FINCA HERRERA VINOS, S.L.

Pintor Ribera, 35 B • 28016 Madrid (Madrid) • España

Telf: (+34) 914 158 259

www.fincaherrera.es • manuel@fincaherrera.es

www.premiosvinuero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Varanda do Castelo

D.O. : Beira Interior

Varietades utilizadas:

40% Tinta Roriz
40% Touriga Franca
20% Touriga Nacional

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 8,50 Euros

**85,7
puntos**

Nota de Cata:

Límpido. Rubí profundo.

Elegante, donde las notas de vainilla y madera tostada exprimen sensaciones de dulzura y de equilibrio, persistentes a lo largo de toda la prueba.

En boca es encorpado, completo, goloso sin pasar desapercibido un notable equilibrio. El final tiene un ligero toque dulce.

Maridaje:

Excelente acompañamiento para platos muy elaborados.



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL CRL.

Largo dos Combatentes da Grande Guerra • 6400-348 Pinhel (Guarda) • Portugal
Telf. (+351) 963 014 075
apinhel01@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Solmayor Roble



**85,6
puntos**

D.O. : Uclés

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 3,90 Euros

Nota de Cata:

Vista: Rojo picota, ribete morado granate, capa alta.

Olfato: Complejo, fruta negra madura, monte bajo, balsámico, fondo terroso y especiado.

Boca: Tanino potente, final de boca largo, vuelve la fruta madura y el toque licoroso acompañado de torrefactos.



Contacto

BODEGA SOLEDAD

Ctra. Tarancón, s/n • 16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) • España

Telfs. (+34) 6969 125 039

www.bodegascanalva.com • asv@bodegasoledad.com

www.premiosvinduero.com



**Vinos TINTOS
con crianza en madera
de 6 a 14 meses**

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Quinta da Rede Reserva



96
puntos



D.O. : Douro

Varietades utilizadas:

30% Touriga Nacional

40% Tinta Roriz

30% Touriga Franca

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 7,99 Euros

Nota de Cata:

Aspecto: Límpido

Clor: Granada definida

Aroma: Intenso con frutos rojos bien maduros. Un toque de frutos del bosque macerados, especias y sutiles notas de tostados y de flores de pétalo oscuro.

Sabor: Afrutado, suave, bien estructurado, elegante y con final armonioso.



Contacto

QUINTA DA REDE SOCIEDADE AGRÍCOLA, LDA.

Rua Conselheiro José Maria Alpoim, nº 166 • 5040-324 Mesão Frio (Vila Real) • Portugal

Tel. (+351) 254 667284

info@quintadarede.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Alcardet Sommelier Crianza

D.O.: La Mancha

Variedades utilizadas:

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 8,00 Euros

95
puntos



Nota de Cata:

Rubí rojo intenso, brillante y de estructura compleja.

En nariz denota fruta madura con aromas de frutos negros, con notas de regaliz y torrefactos.

En boca es potente y equilibrado, con taninos firmes y redondeados.

Maridaje:

Platos sazonados, guisos, asados y carnes a la brasa.



Contacto

BODEGAS ALCARDET

C/ Mayor, 130 • 45810 Villanueva de Alcardete (Toledo) • España

Telf. (+34) 925 166 375

www.alcardet.com • patricia@alcardet.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Harley



94,2
puntos



D.O. : Arribes

Variedades utilizadas:

Juan García

Bruñal

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 12,00 Euros

Nota de cata:

Fase visual: Capa media alta, granate y picota.

Fase olfativa: Aromas de fruta roja armonizados con torrefactos.

Fase gustativa: Buena estructura con cuerpo, persistente, largo y muy elegante.



Contacto

BODEGAS VIÑA ROMANA, S.L.

C/ Pereña, 11 • 37160 Villarino de los Aires (Salamanca) • España

Telf. (+34) 629 756328

joseluis@vinaromana.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Valdignal

D.O. : Toro

Varietades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 12,00 Euros

91,4
puntos



Nota de Cata:

Color rojo picota intenso, con capa alta, limpio y viveza de tono con ribetes que denotan juventud.

Aroma bien definido a fruta tipo grosella negra, arándano..., sin sobremaduración, con un fondo a bodega suave bien ensamblada y una agradable sensación final al estar presente la fruta.

Ligera acidez, que lo hace fresco, equilibrado entre fruta y madera interesante, pese a sus 12 meses de crianza. Estructura compleja, buena mineralidad, agradable y amplia su expresión que llena la boca y culmina con un retronasal persistente durante los minutos siguientes.



Contacto

BODEGA VALDIGAL

C/ Capuchinos, 6 • 49800 Toro (Zamora) • España

Telf. (+34) 617 356 325

www.valdignal.com • valdignal@valdignal.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Cabriz Reserva



91
puntos



D.O.: Dão

Variedades utilizadas:

40% Touriga Nacional

30% Alfrocheiro

30% Tinta Roriz

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5%

Nota de cata:

Este vino es fino y aún joven, con taninos concentrados, acidez firme y frutas maduras que le llevará un tiempo para desarrollarse.

En boca sugiere que siempre será mineral, vino firme con taninos suaves. Final de boca a grosellas jugosas.

Maridaje:

Carnes y quesos curados.



Contacto

GLOBAL WINES

Quinta das Sarzedas - Apdo. 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Dão) • Portugal

Telfs. (+351) 232 960 140

www.daosul.com • magdacosta@daosul.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Casa de Santar Reserva

D.O.: Dao

Variedades utilizadas:

50% Touriga Nacional

25% Alfocheiro

25% Tinta Roriz

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Nota de Cata:

Color granate intenso con ligeros tonos castaños.

Aroma intenso a frutos silvestres y especias. Notas de frutos rojos frescos y de tostados.

Sabor afrutado, suave, equilibrado y con final aterciopelado.

Maridaje:

Acompaña bien quesos curados y platos muy estructurados y delicados de las cocinas mediterránea, china, india y africana.

91
puntos



Contacto

SOCIEDADE AGRICOLA DE SANTAR

Quinta das Sarzedas - Apartado 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Dão) • Portugal

Tlf: (+351) 232 960 140

www.daosul.com • magdacosta@daosul.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Finca Constanca Selección



90,8
puntos

D.O. : Vino de la Tierra de Castilla

Variedades utilizadas:

Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Syrah
Petit Verdot
Cabernet Franc
Graciano

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 6,00 Euros

Nota de Cata:

Tiene un color rojo picota con tonalidades granates en capa fina. Bien cubierto, de aspecto limpio y brillante, con lágrima presente y abundante.

Es un vino tinto expresivo y seductor con atractivos aromas de frutos rojos maduros con sutiles toques licorosos, recuerdos mentolados de romero y eucalipto con poderosos matices de vaina de vainilla y regaliz.

Es fresco y carnoso, con un paso por boca intenso donde destacan sus taninos maduros, dulces y redondos. Ofrece un final de boca de fruta madura en perfecto equilibrio con la finura del roble.

Maridaje:

Carnes rojas o quesos curados de oveja.



Contacto

GONZÁLEZ BYASS

Manuel M^o González, 12 • 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) • España

Telf. (+34) 956 357 016

www.gonzalezbyass.com • mgarciag@gonzalezbyass.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Palacio dos Távoras

D.O.: Tras Os Montes

Variedades utilizadas:

Mezcla de variedades

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 4,00 Euros

90,7
puntos



Contacto

ESSÊNCIA DO DOURO WINES AND GOURMET LDA.

Zona Ind. de Mirandela G, Pavilhão 45 • 5370-565 Vale de Salgueira (Mirandela) • Portugal

Telf. (+351) 278 248 361

www.essenciadouro.com • infodouro@sapo.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Dois pontocinco Vinhas Velhas



**90,5
puntos**

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

Rufete

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 8,48 Euros



Contacto

2.5 VINHOS DE BELMONTE

Bairro de Santo António • 6250-112 Caria (Belmonte) • Portugal

Telf. (+351) 275 471 277

www.dosipontocinco.com • geral@dosipontocinco.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Baltasar Gracián Garnacha Viñas Viejas

D.O.: Calatayud

Variedades utilizadas:

100% Garnacha

Añada: 2013

Grado alcohólico: 15 %

Precio: 8,00 Euros

90,3
puntos



Nota de cata:

Color rojo picota.

Aromas a frutas del bosque y frutos rojos. Su intensidad aromática deja entrever tonos minerales y balsámicos envueltos en un toque de madera limpia.

Buena entrada en boca, sabroso, con intensa concentración de fruta y tonos tostados que dejan un recuerdo persistente y equilibrado.



Contacto

BODEGAS SAN ALEJANDRO

Ctra. Calatayud-Cariñena, km. 16,4 • 50330 Miedes (Zaragoza) • España

Telf. (+34) 976 892 205

www.san-alejandro.com • mireia@san-alejandro.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Consensual C16 Grande Reserva



90,2
puntos

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

45% Touriga Nacional

30% Touriga Franca

15% Tinta Roriz

10% Tinta Barroca

Añada: 2012

Grado alcohólico: 16,5%

Precio: 19,00 Euros

Nota de cata:

Muy concentrado en color y en aroma, con notas de fruta madura en su justa medida para dar aromas de cerezas y ciruelas perfectamente armonizado con la barrica donde ha envejecido cerca de 12 meses.

En boca se muestra vigoroso, denso, lleno de extractos, con taninos elegantes y pulidos y con una textura de seda cargada de fruta, achocolatado y con alguna especia. Final largo, cálido, embriagador. Es un vino muy elegante, que promete ... para quien tiene paciencia y sabe esperar ...



Contacto

ANTÓNIO CAETANO DE SOUSA E FARIA GIRÃO

Casa das Torres - Oliveira • 5040-208 Mesão Frio (Vila-Real) • Portugal

Tlf: (+351) 254 336 743

www.casatorresoliveira.com • caetanogirao@hotmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Casa da Passarella O Abanico Reserva

D.O.: Dão

Varietades utilizadas:

40% Touriga Nacional

30% Alfrocheiro

30% Jaen

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 6,00 Euros

Nota de Cata:

Color: Rojo opaco

Aroma: Frutos rojos con notas especiadas.

En boca encorpado, fresco y elegante. Final de boca largo.

Maridaje:

Platos de carne elaborados y quesos.

90,1
puntos



Contacto

O ABRIGO DA PASSARELLA, LDA.

Rua de Santo Amaro, 3 • 6290-093 Gouveia (Guarda) • Portugal

Tel. (+351) 238 486 312

www.casadapassarella.pt • info@casadapassarella.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Aragonia Selección Especial



89,8
puntos

D.O. : Campo de Borja

Variedades utilizadas:

100% Garnacha

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

Nota de Cata:

Color: Rojo cereza con tonalidades ocres debido a su crianza, de aspecto limpio y brillante.

Aroma: Intensidad alta, aroma varietal a frutas roja muy maduras, monte bajo y cierta mineralidad, con leves tostados y especias aportados por la mezcla de las diferentes maderas empleadas.

Boca: Ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices y muy equilibrado, con amplio y muy largo postgusto. Destacando la concentración y suavidad de los taninos aportados por la completa madurez de la uva.



Contacto

BODEGAS ARAGONESAS, S.A.

Ctra. de Magallón, s/n • 50529 Fuentejalón (Zaragoza) • España

Tel. (+34) 976 862 153

www.bodegasaragonesas.com • fcura@bodegasaragonesas.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Herdade Monte da Cal Reserva

D.O. : Regional Alentejano

Varietades utilizadas:

50% Syrah

25% Touriga Nacional

25% Alicante Bouschet

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14 %

Nota de cata:

Aroma intenso predominando los frutos rojos del bosque, gelatina de frutos rojos y un toque tostado y de especias.

Sabor afrutado, suave, bien estructurado, armonioso y con distinguida persistencia.

89,5
puntos



Contacto

HERDADE MONTE DA CAL

Quinta das Sarzedas, Apdo. 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Dão) • Portugal

Tel. (+351) 232 960 140

www.daosul.com • magdacosta@daosul.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Foral de Cantanhede - Baga Grande Reserva



88,9
puntos

D.O.: Bairrada

Variedades utilizadas:

100% Baga

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14%

Precio: 25,00 Euros

Nota de Cata:

ASPECTO: Limpido

COLOR: Rubí profundo y concentrado.

AROMA: Intenso destacando las ciruelas y las frambuesas en conjunto y con las notas de pino y resina, características de la casta baga. También presenta trazas de coco y vainilla provenientes de la crianza en madera.

SABOR: En boca tiene volumen y estructura con taninos firmes. Con un final largo y armonioso.



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, CRL

Rua Engº Amaro da Costa, 117 • 3060-170 Cantanhede (Coimbra) • Portugal

Tel. (+351) 231 419 540

www.cantanhede.com • geral@cantanhede.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Sierva

D.O.: Jumilla

Varietades utilizadas:

Monastrell
Syrah
Tempranillo
Cabernet

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 7,00 Euros

88,8
puntos



Nota de cata:

Color: Vino muy vivo y cubierto de notas granate y tinta china.

Aroma: Impresiona su sutileza y elegancia, todo es delicadeza y complejidad. Notas de frutas maduras y florales se funden con delicados caracteres adquiridos tanto por la crianza, como fermentación malo-láctica en barricas. Ha adquirido junto a las especias notas cremosas y balsámicas. Un vino para deleitarse oliéndolo y apreciando su evolución en copa.

Boca: Es la concentración de la elegancia. Taninos de fruta madura que aún conserva caracteres refrescantes, y una madera que parece incrementar la potencia de su fruta.



Contacto

BODEGAS CARCHELO, S.L.

Casas de la Hoya, s/n • 30520 Jumilla (Murcia) • España

Telf. (+34) 968 435 137

www.carchelo.com • helio@carchelo.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Carabal Cávea



88,8
puntos

.O.: Ribera del Guadiana

Variedades utilizadas:

Syrah
Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Graciano

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 12,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo cereza, con sorprendentes destellos violáceos, que indican su buena evolución.

Aroma punzante, complejo y muy personal. Destaca su frescura, compatible con una buena madurez. Notas de ciruela, flores secas y recuerdos de farmacia.

En boca se captan sensaciones parecidas: frescura en la entrada, sabroso pero no potente que se desliza lento y dejando huella. El final es de largo y agradable recuerdo.



Contacto

BODEGA CARABAL (EL CUMBRÓN, S.L.)

Ctra. de Alía-Castilblanco, km. 10 • 10137 Alía (Cáceres) • España

Tlf: (+34) 917 346 152

www.carabal.es • info@carabal.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Oculto

D.O. : Tejo

Varietades utilizadas:

50% Touriga Nacional

35% Syrah

15% Cabernet Sauvignon

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 5,00 Euros

Nota de Cata:

Vino de color violeta profundo.

Aroma de fruta negra, gelatina y especias.

En boca se presenta estructurado, con taninos envolventes. Con un final de boca largo donde predominan las notas de fruta madura.

Maridaje:

Acompaña bien platos de carnes blancas o rojas así como quesos cremosos.

88,5
puntos



Contacto

QUINTA DO ARROBE, LDA.

Quinta das Casas Altas Casével • 2000-460 Santarém (Santarém) • Portugal

Tel. (+351) 243 441 901

alexandre@grupogaspar.pt

www.premiosvinuero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Valtravieso Crianza



**88,4
puntos**

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

85% Tinta Fina

10% Cabernet Sauvignon

5% Merlot

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 13,00 Euros

Nota de Cata:

El vino aparece goloso en boca, con una lágrima extensa y duradera, taninos robustos y cuerpo excelente. Presenta buen equilibrio entre acidez , alcohol y taninos.



Contacto

BODEGAS Y VIÑEDOS VALTRAVIESO

Finca La Revilla, s/ • 47316 Piñel de Arriba (Valladolid) • España

Tel. (+34) 983 484 011

www.valtravieso.com • ricardovelasco@valtravieso.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Marqués de Marialva Grande Reserva

D.O. : Bairrada

Varietades utilizadas:

50% Baga

50% Touriga Nacional

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14%

Precio: 15,00 Euros

Nota de Cata:

ASPECTO: Límpido

COLOR: Granada intenso con ligeros toques castaños

AROMA: Complejo, buena conjugación de distinta intensidad aromática y de las notas resultantes de su permanencia en barrica y en botella.

SABOR: Afrutado, suave, Frutado, macio, equilibrio alcohol/acidez/ taninos, que le confieren persistencia y mucha longevidad.

88,2
puntos



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, CRL

Rua Engº Amaro da Costa, 117 • 3060-170 Cantanhede (Coimbra) • Portugal

Tel.(+351) 231 419 540

www.cantanhede.com • geral@cantanhede.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Altico



87,8
puntos



D.O. : Jumilla

Variedades utilizadas:

100% Syrah

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5 %

Precio: 3,89 Euros

Nota de Cata:

Color: Vino muy cubierto en el que destacan la intensidad de notas rubí, con un menisco violáceo.

Aroma: La intensidad de las notas afrutadas, con recuerdos a fresa y frambuesa, dan paso a notas florales con recuerdo a lavanda y violetas. La madera está perfectamente integrada y caben destacar la torrefacción, como las finísimas notas a cedro.

Boca: Vino muy grato por su untuosidad y suavidad, de unos taninos amables fundidos con la magistral crianza, ya que en boca cuesta distinguir donde termina la fruta y donde comienza la barrica. Por equilibrio y corpulencia se entrevé un potencial que supera los siete años de envejecimiento.



Contacto

BODEGAS CARCHELO, S.L.

Casas de la Hoya, s/n • 30520 Jumilla (Murcia) • España

Telf. (+34) 968 435 137

www.carchelo.com • helio@carchelo.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Zabel de Alcobazín

.O. : Sierra de Málaga

Varietades utilizadas:

Cabernet Sauvignon

Syrah

Merlot

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 13,00 Euros

Nota de Cata:

Visual: Rojo picota intenso, capa profunda.

Nariz: A frutos maduros, vainilla y recuerdos a violeta y chocolate.

Boca: presenta buena estructura y permanencia, equilibrado con taninos maduros y final aterciopelado.

Maridaje:

Carnes rojas y caza.

87,4
puntos



Contacto

BODEGA GARCÍA HIDALGO

P.R. Los Morales - Llano de la Cruz • 29400 Ronda (Málaga) • España

Telf. (+34) 670 940 693

www.bodegasgarciahidalgo.es • info@bodegasgarciahidalgo.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Condado de Fermosel



87,3
puntos

D.O. : Arribes

Variedades utilizadas:

Tempranillo
Juan García
Rufete
Bruñal
Garnacha

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 6,00 Euros



Contacto

OCELLUM DURII

C/ San Juan, 56-58 • 47015 Fermoselle (Zamora) • España

Tel. (+34) 983 390 606

www.ocellumdurii.es • fermoselle1@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Bolota Dourada

D.O.: Vinho Regional Alentejano

Varietades utilizadas:

40% Aragonez
30% Trincadeira
30% Cabernet Sauvignon

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 5,00 Euros

87,3
puntos



Nota de Cata:

Denso, retinto y muy encorpado, sobresale el aroma y el sabor afrutado o avainillado suave de la madera de roble donde envejeció.

Taninos de gran calidad le dan estructura y vida, tiene un final distinto y largo.

Maridaje:

Excelente acompañamiento de carnes rojas.



Contacto

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA FONTE COBERTA LDA.

Alto do Seixinho - EM 1055 • 2560-112 Ponte do Rol - Torres Vedras (Torres Vedras) • Portugal

Tlf: (+351) 261 339 172

www.fontecoberta.com • carla.latas@santosesantos.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Finca Constanca Parcela 12



87,2
puntos

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla

Variedades utilizadas:

100% Graciano

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 6,50 Euros

Nota de cata:

La intensidad del color rojo que caracteriza a la variedad Graciano se observa con claridad en este vino.

Los aromas dejan a la luz la personalidad de este vino que da la bienvenida con una explosión de flores para continuar con tonos balsámicos y cacao.

La boca se envuelve de matices herbáceos y una tanicidad que se ve suavizada con la oxigenación para confirmar su carácter elegante y equilibrado.

Maridaje:

Acompaña bien a carnes rojas, embutidos ibéricos, quesos curados y platos de caza.



Contacto

GONZÁLEZ BYASS

Manuel M^o González, 12 • 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) • España

Telf. (+34) 956 357 016

www.gonzalezbyass.com • mgarciag@gonzalezbyass.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Vinha do Contador

oroD.O. : Dão

Varietades utilizadas:

50% Touriga Nacional
25% Tinta Roriz
25% Alfrocheiro

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14,5%

**86,2
puntos**



Notas de Cata:

Aromas florales y de moras marcan el primer contacto con este vino de color granada profundo y bordes rosados.

La prueba en boca está marcada por notas avainilladas y de canela, evidencias de su exposición a la madera.

Maridaje:

Pescados asados al horno, carnes blancas y rojas asadas o guisadas, quesos suaves y dulces de frutos secos.



Contacto

PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR

Quinta das Sarzedas, Apdo. 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Dão) • Portugal

Tel. (+351) 232 960 140

www.daosul.com • magdacosta@daosul.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

La Vieja Zorra (Selección Especial)



**87,2
puntos**

D.O. : Sierra de Salamanca

Variedades utilizadas:

52% Rufete
40% Tempranillo
8% Garnacha

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 20,00 Euros

Nota de cata:

Color: Rojo bermejo, brillante con ligeros tonos violáceos.

Aroma: Fruta negra, vainillas, lácteos, tostados y cacao.

Sabor: Tanino elegante, sedoso y amable, con un final prolongado y persistente.



Contacto

COMPAÑÍA DE VINOS LA ZORRA

C/ San Pedro, s/n • 37610 Mogarraz (Salamanca) • España

Tel. (+34) 923 418 144

www.vinoslazorra.es • estanverdes@vinoslazorra.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Paraje de los Bancales

D.O. : Arribes

Variedades utilizadas:

Juan García

Tinto Fino

Añada: 2011

Grado alcohólico: 15%

Precio: 10,25 Euros

Nota de Cata:

Color cereza picota, fruta roja y negra, muy mineral y especiado en boca, untuoso pasa muy bien y al final más mineral, vino de autor con mucha fuerza.

87
puntos



Contacto

BODEGAS PASTRANA

C/ Rumía • 49220 Fermoselle (Zamora) • España

Telf. (+34) 664 546 131

www.bodegaspastrana.es • info@bodegaspastrana.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Las Reñas Crianza



87
puntos

D.O. : Bullas

Variedades utilizadas:

75% Monastrell

25% Syrah

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 8,00 Euros

Nota de cata:

APARIENCIA: Granate picota muy intenso, profundo, brillante, atractivo con muy buena formación de lágrima y de bellísima presentación.

OLFATO: Aroma limpio, de notable intensidad en el que se integran perfectamente las sensaciones de una uva de partida de calidad y las aportaciones de una moderna y adecuada crianza. Presencia de fruta roja madura (mora, guindas en licor) acompañado de aromas especiados y balsámicos, monte bajo, cuero y regaliz.

PALADAR: En boca es un vino estructurado, donde prima la finura frente a la potencia, muy elegante y expresivo. La entrada en boca es suave y aterciopelada, con tanino elegante y armónico, vino cálido pero equilibrado con una acidez justa y refrescante, bien constituido y con un final de cata persistente e intenso.



Contacto

COOPERATIVA AGROVINÍCOLA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO

Avda- de la Libertad, s/n • 30180 Bullas (Murcia) • España

Tlf:(+34) 968 652 075

www.bodegasdelrosario.es • export@bodegasdelrosario.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Zuazo Gastón Crianza Edic. Limitada

D.O.: Ca. Rioja

Variedades utilizadas:

95% Tempranillo

5% Graciano

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 12,00 Euros

87
puntos



Nota de Cata:

Color cereza granate de capa media alta, glicérico, con un ligero ribete rojizo.

Aroma intenso, combinando la fruta roja y confitada con las especias, el cacao, y las cremas. Madera bien ensamblada.

Paso agradable, complejo y equilibrado por boca con una sensación retronasal grata y persistente.

Maridaje:

Recomendado para carnes de caza y asados, guisos condimentados o en salsas y quesos.



Contacto

BODEGAS Y VIÑEDOS ZUAZO GASTÓN

C/ Las Norias, 2 • 01320 Oyón (Álava) • España

Tlf: (+34) 945 601 526

www.zuazogaston.com • carmenmurillo@zuazogaston.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Encontro 1



**86,9
puntos**

D.O.: Bairrada

Variedades utilizadas:

60% Baga

40% Touriga Nacional

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14,5%

Nota de Cata:

Color granada intenso con ligeros tonos castaños.

Aroma intenso a frutas del bosque maduros, compota de los mismos y ligeras notas especiadas y balsámicas.

Sabor afrutado, suave, distinguido volumen de boca, rico en taninos crocantes que le confieren vivacidad y longevidad.

Maridaje:

Excelente acompañamiento de recetas de la cocina mediterránea, india, china y africana.



Contacto

QUINTA DO ENCONTRO

Quinta das Sarzedas, Apdo. 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Dão) • Portugal

Tel. (+351) 232 960 140

www.daosul.com • magdacosta@daosul.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Reserva 2012 Quinta Santa Eufemia

D.O.: Douro

Varietades utilizadas:

- 40% Touriga Nacional
- 30% Tinta Roriz
- 20% Bastardo
- 10% Tinta Amarela

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 9,00 Euros

Nota de Cata:

Color: oscuro y cerrado.

Aroma: muy intenso, resaltando los frutos rojos (mora, ciruela, frambuesa) y algunas notas minerales asociadas a la Touriga Nacional.

Boca: taninos muy equilibrados y todavía muy presentes que anticipan una gran longevidad. A pesar de la intensidad, muy bien integrado. Muy estructurado, rellenando la boca, con un largo final, y completado con muchos de los aromas resaltando el aroma mineral y especiado característico de la Touriga Nacional.

86,2
puntos



Contacto

QUINTA SANTA EUFEMIA, LDA.

Quinta Santa Eufemia • 5100-650 Lamego (Viseu) • Portugal

Tel. (+351) 254 331 970

www.qtastaeufemia.com • bc@qtastaeufemia.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Hechanza Real



86,2
puntos

D.O.: Arribes

Variedades utilizadas:

100% Juan García

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 6,00 Euros

Nota de Cata:

Granates y morados a la vista.

Aromas tostados suaves procedentes de la barrica, perfectamente integrados con un fondo frutal de grosellas y moras.

En boca es amplio, carnoso, redondo y muy agradable.

Maridaje:

Carnes rojas, asados, estofados, quesos curados, ibéricos.



Contacto

BODEGAS ARRIBES DEL DUERO, SDAD. COOP.

Ctra. Masueco, s/n • 37251 Corporario-Aldeadávila (Salamanca) • España

Telfs. (+34) 923 169 195

www.bodegasarribesdelduero.com • secretaria@bodegasarribesdelduero.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Siete Cuartales

D.O.: Bierzo

Varietades utilizadas:

100% Mencía

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

86,1
puntos



Nota de Cata:

La variedad crianza de Siete Cuartales es un Bierzo redondo, sedoso y agradable al paladar.

Presenta un bonito color rojo picota, cubierto y brillante, con un sugerente aroma a mora, arándano, grosella o cereza. Destacan, además, las sutiles notas minerales que confiere la pizarra a los viñedos de Valle Blanco, bien ensambladas con el cacao, las especias y los toques balsámicos aportados por la madera de las barricas de roble francés donde el crianza permanece durante un año antes de ser embotellado.

Maridaje:

Carnes rojas, asados, platos de caza y botillo.



Contacto

BODEGAS VALLE BLANCO

Los Almendros, 10 - Otero • 24516 Toral de los Vados (León) • España

Tlf: (+34) 677 842 996

www.bodegasvalleblanco.com • bodegasvalleblanco@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Herencia Juan Alcorta Crianza



86
puntos

D.O.: Ca. Rioja

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 6,00 Euros

Nota de Cata:

Atractivo color cereza brillante.

En nariz destacan los aromas varietales de fruta roja como frambuesa, cerezas y especias.

En boca tiene una entrada sedosa y amable con un estallido dulcemente tánico y un final prolongado.

Maridaje:

Versátil y fácil de maridar con carnes, quesos semicurados e ibéricos.



Contacto

BODEGAS CAMPO VIEJO

Camino de la Puebla, 50 • 26006 Logroño (La Rioja) • España

Telfs. (+34) 941 279 900

www.campoviejo.com • comunicacion.bodegas@pernod-ricard.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Four C

D.O.: Dão

Variedades utilizadas:

25% Touriga Nacional

25% Baga

25% Tinta Roriz

25% Tinto Cão

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

86
puntos



Contacto

GLOBAL WINES

Quinta das Sarzedas, Apdo. 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Dão) • Portugal

Tel. (+351) 232 960 140

www.daosul.com • magdacosta@daosul.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Carchelo



**85,2
puntos**

D.O.: Jumilla

Variedades utilizadas:

40% Monastrell
30% Tempranillo
10% Cabernet Sauvignon
20% Syrah

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 2,00 Euros

Nota de Cata:

Color: Rojo granate muy vivo, con notas violáceas y de gran capa.

Aroma: Llama la atención la intensidad y complejidad de este vino, en el que se funden las notas afrutadas, con recuerdos a frutos de bosque, notas florales y un marcado carácter especiado, en el que destacan el cedro, tueste, clavo de olor y vainilla.

Boca: La untuosidad y frescura, como la perfecta integración de la acidez sorprenden en la medida en que el vino gana temperatura en boca, dejando ver su estructura y gran persistencia. Grato para ser consumido ahora mismo, como beneficiándose del paso de unos cinco años en botella.



Contacto

BODEGAS CARCHELO, S.L.

Casas de la Hoya, s/n • 30520 Jumilla (Murcia) • España

Telf. (+34) 968 435 137

www.carchelo.com • helio@carchelo.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Ouro do Monte Reserva

D.O.: Vinho Regional Alentejano

Varietades utilizadas:

40% Aragonez

30% Cabernet Sauvignon

30% Alicante Bouschet

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 3,00 Euros

Nota de Cata:

De cor granada intensa, é frutado, harmonioso e envolvente.

Com bom volume, termina cremoso e longo.

Maridaje:

Acompañamiento ideal para pastas, carnes blancas y rojas.

85,9
puntos



Contacto

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA FONTE COBERTA LDA.

Alto do Seixinho - EM 1055 • 2560-112 Ponte do Rol - Torres Vedras (Torres Vedras) • Portugal

Tlf: (+351) 261 339 172

www.fontecoberta.com • carla.latas@santosesantos.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Fragulho



**85,8
puntos**

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional

Tinta Roriz

Touriga Franca

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 5,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo. Aroma a frutos silvestres ligeramente tostados. Equilibrado, con taninos bien presentes, final largo.

Maridaje:

Acompaña bien platos de aves, carnes rojas y tablas de quesos.



Contacto

CASA DOS LAGARES, SOCIEDADE AGRÍCOLA E COMERCIAL LDA.

Casa da Quinta - Cheires • 5070-342 Sanfins do Douro (Vila Real) • Portugal

Telfs. (+351) 259 688 047

www.fragulho.pt • casadoslagares@hotmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Hécula

D.O.: Yecla

Variedades utilizadas:

100% Monastrell

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 5,80 Euros

85,8
puntos



Nota de Cata:

Color rojo intenso.

Aromas ricos y elegantes a arándanos, frambuesas maduras y regaliz con sutil toque de flores blancas.

En boca es opulento, jugoso y con notas de madera.

Muy bien equilibrado.



Contacto

BODEGAS CASTAÑO, S.L.

Ctra. Fuenteálamo, 3 • 30510 Yecla (Murcia) • España

Tlf: (+34) 968 791 115

www.bodegascastano.com • cpuche@bodegascastano.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Dominio de Campo Viejo



85,7
puntos



D.O.: Ca. Rioja

Variedades utilizadas:

90% Tempranillo

5% Graciano

5% Mazuelo

Añada: 2007

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 16,50 Euros

Nota de Cata:

Precioso color granate oscuro, de capa alta.

Aroma intenso, con predominio de fruta roja fresca (cereza, ciruela), junto a moras y arándanos, fundida con las notas tostadas, cacao y balsámicos.

En boca es una auténtica fantasía, de gran potencia y concentración. Es fresco, perfumado, mostrándose a la vez carnoso y dulcemente tánico. Su final interminable es sedoso, graso, recuperamos los aromas tostados, el chocolate, la frutilla roja, la elegancia de su mineralización.

Maridaje:

Delicioso con carnes rojas o blancas, caza, asados, hongos, quesos curados y azules.



Contacto

BODEGAS CAMPO VIEJO

Camino de la Puebla, 50 • 26006 Logroño (La Rioja) • España

Telfs. (+34) 941 279 900

www.campoviejo.com • comunicacion.bodegas@pernod-ricard.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Abadengo Reserva

D.O.: Arribes

Variedades utilizadas:

100% Juan García

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 10,00 Euros

85,6
puntos



Nota de Cata:

Un ribera diferente, de color rojo picota intenso, que presenta un perfecto ensamblaje entre fruta y madera. Destaca la abundancia de fruta, junto a notas de confitería, cacao, tostados, vainillas, muy aromático, en un conjunto elegante, complejo y atractivo. Carnoso, bien estructurado, con un tanino pulido, aromas abundantes de fruta roja fresca, muy buena acidez y largo final.

Maridaje:

Carne, quesos, caza y embutidos.



Contacto

BODEGA RIBERA DE PELAZAS

Camino de la Ermita, s/n • 37175 Pereña de la Ribera (Salamanca) • España

Tlf: (+34) 606 098 442

www.riberadepelazas.com • adelavg67@hotmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Puertas Novas



85,6
puntos

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 7,50 Euros

Nota de Cata:

Guinda picota muy intenso y profundo. Aroma de buena intensidad, con frutos negros, destacando la mora, regaliz, tostados, breas y especias.

En boca el vino es largo, suave y redondo. Tanino de gran calidad. Este vino es potente, complejo, rico y sabroso gracias a su gran contenido en fruta muy madura. Buenas perspectivas de evolución.

Maridaje:

Acompaña perfectamente carnes rojas, caza y quesos.



Contacto

VALPICULATA, S.L.

C/ Armas, 42 • 49153 Venialbo (Zamora) • España

Telfs. (+34) 980 573 243

valpiculata@vsanjuan.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Fagus de Coto de Hayas

D.O.: Campo de Borja

Variedades utilizadas:

100% Garnacha

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 20,00 Euros

85,4
puntos



Nota de Cata:

Color: Rojo cereza intenso con tonos rubí, limpio y brillante.

Aroma: Aroma muy intenso, fino, elegante, con un fondo de frutas rojas, ciruela, cereza. Notas minerales, especiadas, café, tostado, vainilla, pastelería, yema de huevo, merengue, muy bien integrado en el vino.

Boca: Entrada muy potente, grasa y voluminosa, con un paso de boca muy equilibrado y concentrado, muy vivo, buena acidez. Final de boca largo, amplio, sedoso, con un tanino muy redondo y conjuntado.



Contacto

BODEGAS ARAGONESAS, S.A.

Ctra. de Magallón, s/n • 50529 Fuentejalón (Zaragoza) • España

Tel. (+34) 976 862 153

www.bodegasaragonesas.com • fcura@bodegasaragonesas.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Infinitium Grande Reserva



**85,4
puntos**

D.O.: Vinho Regional Alentejano

Variedades utilizadas:

23% Touriga Nacional

77% Alicante Bouschet

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 8,75 Euros

Nota de Cata:

Color rojo profundo.

Aroma intenso, de calidad, complejo, donde dominan una estructura y la uva Alicante Bouschet, muy bien combinadas con notas de Touriga Nacional. En envejecimiento en barrica es evidente, aumentando la complejidad de este vino.

Rico en boca, estructurado y sorprendentemente largo.

Maridaje:

Carnes, embutidos y quesos curados.



Contacto

FUNDAÇÃO ABREU CALLADO

Travessa Abreu Callado • 7480-228 Benavila (Avis) • Portugal

Telfs. (+351) 242 430 000

www.abreucallado.pt • fabio.patrica@abreucallado.pt

www.premiosvinduero.com



**Vinos TINTOS
con crianza en madera
superior a 14 meses**

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Beronia Reserva



90,1
puntos

D.O. : Ca. Rioja

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Graciano

Mazuelo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 11,50 Euros

Nota de Cata:

Ofrece un intenso color rojo rubí, limpio y brillante.

En nariz, es muy atractivo, destacando los aromas a fruta confitada y mermelada de ciruela en perfecto equilibrio con los aromas golosos tanto de chocolate como de torrefactos.

En boca resulta carnosos y afrutados, las notas de cereza y fresa acompañan el regaliz de la variedad dominante, la Tempranillo, y nos envuelven el paladar. Su equilibrada acidez y sedosos taninos garantizan un recorrido largo y elegante.

Maridaje:

Carnes rojas, asados, caza y embutidos ibéricos.



Contacto

GONZÁLEZ BYASS

Manuel M^a González, 12 • 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) • España

Telf. (+34) 956 357 016

www.gonzalezbyass.com • mgarciag@gonzalezbyass.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Consensual Top Premium Vinhas Velhas

D.O. : Douro

Varietades utilizadas:

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinta Barroca
Tinto Cão

Añada: 2011

Grado alcohólico: 15,5%

Precio: 22,50 Euros

Nota de Cata:

Muy concentrado en color y volumen, sin llegar a ser opaco.

Aromas bien definidos y de gran complejidad, con notas de frutales de pasas, ciruelas, compota, cacao y tabaco, todo bien ligado con la madera donde estuvo 18 meses.

Excelente volumen en boca, muy fino y equilibrado, con taninos firmes, sólidos y grasos, pero también redondos y suaves. Un "Douro" a la antigua, muy gastronómico y muy complejo, lleno de carácter y personalidad, revelando bien la tierra y las uvas que le dieron origen. Final largo, persistente y lleno de fruta con ligeras notas tostadas y especias.

**88,8
puntos**



Contacto

ANTÓNIO CAETANO DE SOUSA E FARIA GIRÃO

Casa das Torres - Oliveira • 5040-208 Mesão Frio (Vila-Real) • Portugal

Tlf: (+351) 254 336 743

www.casatorresoliveira.com • caetanogirao@hotmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Quinta dos Abibes Tinto Sublime



88,2
puntos

D.O. : Bairrada

Variedades utilizadas:

100% Touriga Nacional

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14%

Precio: 50,00 Euros

Nota de Cata:

Aspecto: Límpido

Color: Granada intenso con abundantes tonos violáceos.

Aroma: Toque de notas florales, ciruela negra seca, uva paa y frutos del bosque macerados. Ligeras notas de tostados y especias.

Sabor: Complejo, suave y armonioso. Destacar la nobleza de los taninos resultantes del envejecimiento en barricas nuevas de roble francés. Final envolvente y muy elegante.

Maridaje:

Excelente para acompañar platos a base de carnes rojas a la plancha o con salsas, caza de pelo o pluma y quesos curados.



Contacto

QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA, LDA.

Rua Capitão Lebre, 225 Verdemilho • 3810-384 Aveiro • Portugal

Telf. (+351) 234 424343

quintadosabibes@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Ysios Reserva

D.O. : Ca.Rioja

Varietades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14%

Precio: 25,00 Euros

**87,2
puntos**



Nota de Cata:

Atractivo color rojo cereza. En aromas se presenta intenso y elegante, con predominio de frutas negras y un complejo y bien integrado fondo de finos torrefactos. En boca es potente y concentrado, con un final suave y persistente.

Maridaje:

Es un buen tinto para pescados grasos y por supuesto para caza o carnes.



Contacto

BODEGAS YSIOS

Camino de la Hoya, s/n • 01300 Laguardia (Álava) • España

Telf. (+34) 945 600 640

www.pernodricard.com • comunicacion.bodegas@pernod-ricard.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Malandrín Tinto



86,5
puntos

D.O. : Tierra del Vino de Zamora

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14%

Precio: 8,75 Euros

Nota de Cata:

Se caracteriza por su complejidad, profunda mineralidad, firme estructura y finos taninos.

Original y seductor en nariz con finos aromas a cereza y cacao que se funden en notas de hierbas aromáticas y térreas.

En la boca se manifiesta largo y envolvente con excelente cuerpo y acidez, taninos bien maduros y un final mineral.



Contacto

MALANDRIN WINES

C/ Miguel S. Herrador, 3 • 47014 Valladolid (Valladolid) • España

Telf. (+34) 644 172 122

www.malandrinwines.com • info@malandrinwines.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Campo Viejo Gran Reserva

D.O. : Ca. Rioja

Varietades utilizadas:

Tempranillo
Graciano
Mazuelo

Añada: 2008

Grado alcohólico: 1,5%

Precio: 13,50 Euros

Nota de Cata:

Rojo rubí con borde dorado. Color vibrante, profundo.

Nariz compleja. Mantiene los aromas de las frutas rojas, extraordinariamente maduras, moras, arándanos, ciruela negra. Poco a poco se abre y asoman los ahumados, torrefactos, las especias, junto a toques minerales y de tabaco. Son aromas característicos de este vino, que los ha ido desarrollando durante su crianza en barrica y botella.

En boca es suave, con taninos pulidos. Final perfumado, prolongado, elegante. Nos deja en la boca recuerdos de café con chocolate.

Maridaje:

Acompañar con carne asada o en salsa, estofados y quesos curados.

**86,4
puntos**



Contacto

BODEGAS CAMPO VIEJO

Camino de la Puebla, 50 • 26006 Logroño (La Rioja) • España

Telfs. (+34) 941 279 900

www.campoviejo.com • comunicacion.bodegas@pernod-ricard.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Carabal Gulae



86,2
puntos

D.O. : Ribera del Guadiana

Variedades utilizadas:

Selección

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 20,50 Euros

Nota de Cata:

Precioso color rojo intenso con ribetes púrpuras y alfísima capa.

Aroma goloso de cereza maduro y mora. Por detrás, y poco a poco, aparecen notas cremosas y de pastelería.

Si la nariz es buena, lo mejor está en la fase de boca. Enorme en la entrada, sabroso y rico. Gran estructura, con notas frutales y complejidad detrás. Untuoso en el paso de boca y con taninos presentes pero dulcificados. Gran vino que hará gran botella.



Contacto

BODEGA CARABAL (EL CUMBRÓN, S.L.)

Ctra. de Alía-Castilblanco, km. 10 • 10137 Alía (Cáceres) • España

Tlf: (+34) 917 346 152

www.carabal.es • info@carabal.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Vinha Dourada

D.O. : Douro

Varietades utilizadas:

Tinta Roriz
Touriga Franca
Touriga Nacional

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 2,50 Euros

Nota de Cata:

Intenso, elegante y armonioso.

Maridaje:

Excelente para acompañar platos refinados y muy elaborados.

**85,8
puntos**



Contacto

FERREIRA MALAQUIAS, LDA.

Rua Padre Ferrer, Nº 53 - Apdo. 541 • 3884-908 Ovar (Aveiro) • Portugal

Telf. (+351) 256 572 124

www.malaquias.pt • geral@ferreira.malaquias.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Tarsus Reserva



85,8
puntos

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

98% Tinta del País

2% Cabernet Sauvignon

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 22,50 Euros

Nota de Cata:

De color rojo picota intenso.

Aromas a fruta negra madura, café y especias minerales, elegante y profundo. Con notas ahumadas y tostadas.

En boca entrada dulzona, voluminoso, expresivo con un tanino pulido y bien integrado, y con un final amable y persistente.

Maridaje:

Ideal con carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados.



Contacto

BODEGAS TARSUS

Ctra. de Roa-Anguix, km. 3 • 09313 Anguix (Burgos) • España

Tel. (+34) 947 541 804

www.bodegastarsus.com • tarsus@pernod-ricard.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Pielago

D.O. : Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2009

Grado alcohólico: 15%

Precio: 12,00 Euros

**85,7
puntos**



Nota de Cata:

Vista: Color cereza, borde granate.

Aroma: Aroma a fruta madura, especiado, tostado, complejo, hierbas secas.

Sabor: En boca sabroso, tostado, taninos maduros.

Maridaje:

Es ideal para degustar quesos y embutidos ibéricos.



Contacto

BODEGA CAÑADA DEL PINO, S.L.

C/ Cervantes, 33 • 49810 Morales de Toro (Zamora) • España

Telf. (+34) 676 701 918

fincayerro@terra

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Viña Honda Gran Reserva



85,6
puntos

D.O. : Jumilla

Variedades utilizadas:

100% Monastrell

Añada: 1990

Grado alcohólico: 16%

Precio: 9,95 Euros

Nota de Cata:

Vino de color cereza cubierto con suaves reflejos color teja. Complejo aroma donde se entrelazan los varietales como las frutas del bosque, y el regaliz con los procedentes de la crianza, café tostado, hoja de puro, cacao. Es un vino estructurado en su entrada en boca y suave en su paso con una larga persistencia dejándonos una retronasal compleja, que nos muestra la personalidad de un gran vino.



Contacto

BODEGAS SILVANO GARCÍA, S.L.

Avda. de Murcia, 29 • 30520 Jumilla (Murcia) • España

Tlf: (+34) 968 780 767

www.silvanogarcia.com • [fina@silvanogarcia.es](mailto: fina@silvanogarcia.es)

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Munia Carácter

D.O. : Toro

Varietades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 7,50 Euros

**85,6
puntos**



Nota de Cata:

COLOR: Color rojo cereza con ribete rubí, profundo, de capa alta.

AROMA: Se presenta limpio, fragante, con intensidad. Saúco macerado sobre ricas notas de monte bajo, matices especiados (canela y clavo sobre todo), algún toque de mantequilla y coco procedente de la madera. Muestra toques balsámicos, café con ligeros tostados, frutos secos y fruta madura (zarzamora, cerezas y guindas).

GUSTO: vivo, jugoso, fino, equilibrado, aterciopelado, bien armado, con un tanino pulido y un toque puramente femenino condicionado por un pase de boca sensual y seductor. Largo final con vainilla y canela en el retrogusto. Un vino que invita a beber y disfrutar como pocos "toros"

Maridaje:

Vino ideal para chatear con tapas contundentes, carnes rojas estofadas o asadas, pastas con salsas rotundas, carne de caza, quesos duros o con mucho cuerpo y setas bien condimentadas.



Contacto

VIÑAGUAREÑA, S.L.

Ctra. Toro-Salamanca, km. 12,50 • 4988 Toro (Zamora) • España

Tlf: (+34) 980 568 013

www.vinotoro.com • info@vinotoro.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Estola Reserva



85,2
puntos

D.O. : La Mancha

Variedades utilizadas:

Tempranillo
Cabernet Sauvignon

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 4,50 Euros

Nota de Cata:

De color rojo cereza con tonalidades teja.

Aromas de especias y fruta madura fundidos en una excelente crianza.

Paladar bien estructurado potente y sabroso con un magnífico final.

Maridaje:

Es adecuado con asados, carnes rojas en general, caza de pelo y pluma y quesos semicurados.



Contacto

BODEGAS AYUSO, S.L.

C/ Miguel Caro, 6 • 02600 Villarrobledo (Albacete) • España

Telf. (+34) 967 140 458

www.bodegasayuso.es • export@bodegasayuso.es

www.premiosvinduero.com



Vinos
GENEROSOS DULCES

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Leonor Palo Cortado



95
puntos

D.O. : Jerez

Variedades utilizadas:

Palomino Fino

Grado alcohólico: 20%

Precio: 19,00 Euros

Nota de Cata:

Presenta un color caoba con tonos dorados y bordes anaranjados.

En nariz destacan gran variedad de matices, conjugándose armónicamente las notas características de amontillados y olorosos con otras cítricas, que recuerdan a la naranja amarga, y lácticas, como la mantequilla.

Es equilibrado, con un poderoso final que atraviesa dulcemente la boca.

Maridaje:

Es perfecto para acompañar quesos curados tipo cabrales, con carnes blancas o pescados.



Contacto

GONZÁLEZ BYASS

Manuel M^a González, 12 • 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) • España

Telf. (+34) 956 357 016

www.gonzalezbyass.com • mgarciag@gonzalezbyass.es

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Solera 1847

D.O. : Jerez

Varietades utilizadas:

Palomino Fino

Grado alcohólico: 18%

Precio: 6,50 Euros

94,2
puntos



Nota de cata:

Oscuro e intenso color caoba debido a la uva Pedro Ximénez.

Sus aromas recuerdan a pasas, vainilla y madera,

En boca, Solera 1847 es un vino delicado, con un suave recuerdo a higos y pasas que termina con toques de caramelo y madera con una leve evocación a frutos secos.

Maridaje:

Ideal como aperitivo con queso o con postres no excesivamente dulces, a base de helados o frutas, como un vino de postre acompaña muy bien al pastel de manzana.



Contacto

GONZÁLEZ BYASS

Manuel M^a González, 12 • 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) • España

Telf. (+34) 956 357 016

www.gonzalezbyass.com • mgarciag@gonzalezbyass.es

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Piamater



94
puntos



D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Moscatel de Alejandría

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 13,50 Euros

Nota de Cata:

Vino de color amarillo dorado con ligeros tonos verdes.

Nariz muy compleja de flores blancas, miel, fruta tropical y membrillo.

En boca es potente, fresco, frutal y mineral (reflejo del suelo del que proceden las uvas). Equilibrado y largo.

Maridaje:

Aperitivos, ensaladas, sushi, foie, frutas ácidas, quesos azules, helados, chocolate,

...



Contacto

BODEGAS DIMOBE

Ctra. Almáchar, s/n • 29738 Moclinejo (Málaga) • España

Telf. (+34) 952 400 594

www.dimobe.es • ignacio@dimobe.es

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Tawny 20 Years Eirados

D.O. : Porto

Variedades utilizadas:

- 20% Touriga Nacional
- 20% Touriga Franca
- 20% Tinta Roriz
- 20% Tinta Barroca
- 10% Tinto Cão
- 10% Tinta Amarela

Añada: 1995

Grado alcohólico: 19,5%

Precio: 35,00 Euros

Nota de Cata:

Color castaño con tonalidades roble.

En boca se perciben los higos secos, las nueces y albaricoques. Tiene una buena concentración y una enorme complejidad.

Maridaje:

Puede ser acompañado por sobremesas frías como tarta de chocolate, cremas, helado de avellanas

94
puntos



Contacto

QUINTA SANTA EUFEMIA, LDA.

Quinta Santa Eufemia • 5100-650 Lamego (Viseu) • Portugal

Tel. (+351) 254 331 970

www.qtastaeufemia.com • bc@qtastaeufemia.com

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Manzanilla “La Goya”



**92,7
puntos**

D.O.: Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Variedades utilizadas:

100% Palomino Fino

Grado alcohólico: 15%

Precio: 6,20 Euros

Nota de Cata:

Color amarillo oro, muy brillante.

Olor muy punzante en nariz, fino, delicado e intenso.

Muy intenso de sabores en boca, a la vez que ligero de cuerpo. Muy persistente, con gran equilibrio y armonía.



Contacto

DELGADO ZULETA, S.A.

Avda. Rocío Jurado, s/n • 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) • España

Tlf: (+34) 956 360 133

www.delgadozuleta.com • jfcarvajal@delgadozuleta.com

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Gran Gomara

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

70% Pedro Ximénez

30% Moscatel de Alexandria

Añada: 2005

Grado alcohólico: 15%

Precio: 28,00 Euros

92,2
puntos



Nota de Cata:

Fase visual: Oro viejo con matices caoba.

Fase olfativa: Potente con finas notas especiadas y tostadas

Cata en boca: Sabroso, untuoso, excelente equilibrio y expresión de solera y frutos secos.

Maridaje:

Vino de aperitivo, postre y conversación.



Contacto

BODEGAS GOMARA

Diseminado Maqueda Alto, 59 • 29590 Campanillas (Málaga) • España

Tlf: (+34) 952 434 195

www.gomara.com • maria@gomara.com

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Zumbral



92
puntos

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Moscatel de Alejandría

Añada: 2011

Grado alcohólico: 15%

Precio: 8,50 Euros

Nota de Cata:

Ámbar oscuro.

Muy potente en nariz con notas de frutos secos, uvas pasificadas, tostados, miel.

En boca es muy dulce aunque no resulta excesivo, untuosos, sabroso, con una acidez que equilibra muy bien el contenido en azúcares. En retronasal salen también los frutos secos y tostados. Tiene un final largo y muy agradable.

Maridaje:

Como vino de postre o de sobremesa.



Contacto

BODEGAS DIMOBE

Ctra. Almáchar, s/n • 29738 Moclinejo (Málaga) • España

Telf. (+34) 952 400 594

www.dimobe.es • ignacio@dimobe.es

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Arcos de Moclinejo PX Dulce

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 17%

Precio: 39,40 Euros

92
puntos



Nota de Cata:

Caoba claro con ribetes yodados.

Aroma complejo con recuerdos a uva pasificada, tostados, café, frutos secos, regaliz, miel.

En boca es equilibrado, con un dulzor elegante característico de los dulces naturales con una larga fermentación, pleno, muy largo y profundo. Muy diferente a los Pedro Ximénez elaborados como Tiernos. Este vino viejísimo es una referencia dentro de los vinos dulces naturales trasañeos malagueños.

Maridaje:

Vino de postre, acompañado de helados, quesos azules, de sobremesa o a media tarde como vino de meditación.



Contacto

BODEGAS DIMOBE

Ctra. Almáchar, s/n • 29738 Moclinejo (Málaga) • España

Telf. (+34) 952 400 594

www.dimobe.es • ignacio@dimobe.es

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Colheita 2003 Eirados



91
puntos

D.O. : Porto

Variedades utilizadas:

20% Tinta Roriz
30% Touriga Nacional
20% Tinta Amarela
10% Mourisco Tinto
10% Tourga Franca
10% Bastardo

Añada: 2003

Grado alcohólico: 19%

Precio: 14,00 Euros

Nota de Cata:

Color oscuro, castaño.

En nariz el aroma es intenso a fruta muy madura. También aparece la frescura de algunas frutas fresca, destacando la naranja.

En boca sobresale la complejidad y su estructura. Aparecen nuevamente la naranja, pero también los albaricoques, las nueces y las almendras maduras y la miel. Su final es muy largo.

Maridaje:

Ideal como aperitivo.



Contacto

QUINTA SANTA EUFEMIA, LDA.

Quinta Santa Eufemia • 5100-650 Lamego (Viseu) • Portugal

Tel. (+351) 254 331 970

www.qtastaeufemia.com • bc@qtastaeufemia.com

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Palo Cortado Monteagudo

D.O. : Jerez-Xeres-Sherry

Varietades utilizadas:

100% Palomino Fino

Grado alcohólico: 19%

Precio: 14,45 Euros

90,9
puntos



Nota de Cata:

De color ambarino brillante, presenta unas notas potentes a frutos secos, destacando sobre todo la almendra y la avellana, aunque también hay notas a nueces y a café. Se aprecian aromas derivados de la madera.

En boca es muy seco y complejo, destacando por su amplitud y persistencia. Es un poco más suave que el amontillado, pero no tanto como el oloroso.

Maridaje:

Se puede degustar solo, para apreciar todos sus infinitos matices, o junto a un buen habano. De todos modos, marida perfectamente con la cocina tradicional, siendo un excelente acompañante para cocidos y estofados.



Contacto

DELGADO ZULETA, S.A.

Avda. Rocío Jurado, s/n • 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) • España

Tlf: (+34) 956 360 133

www.delgadozuleta.com • jfcarvajal@delgadozuleta.com

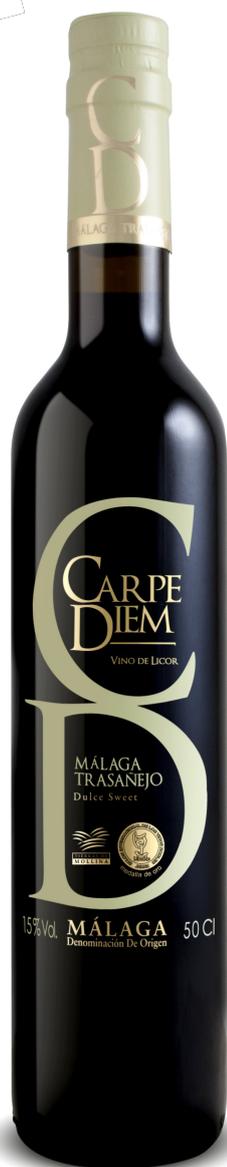
www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Carpe Diem Málaga Trasañejo



89,6
puntos



D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 15%

Precio: 18,15 Euros

Nota de Cata:

Color muy oscuro con amplia capa en la que el fino menisco ofrece tonos yodados en copa el movimiento es aceitoso, con lágrima gruesa, densa y coloreada.

La nariz es muy intensa y limpia, la longevidad de este vino imprima todo un carácter en la gama aromática que ofrece, complejo, meloso con café, cacao, mineral..., en continua evolución van apareciendo higos frescos, fruta confitada, notas cítricas.

La boca es grasa muy amplia, succulenta con textura suave. El dulzor bien compensado con la acidez. Con una retronasal intensa y similar a la nariz, el postgusto es largo.

Maridaje:

El vino combina con frutas ácidas, frutos secos, quesos y patés.



Contacto

TIERRAS DE MOLLINA, S.A.

Avda. de las Américas, s/n • 29532 Mollina (Málaga) • España

Tlf: (+34) 952 841 451

www.tierrasdemollina.net • administracion@tierrasdemollina.net

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Carpe Diem Málaga Añejo

D.O. : Málaga

Varietades utilizadas:

100% Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 15%

Precio: 5,14 Euros

89,1
puntos



Nota de Cata:

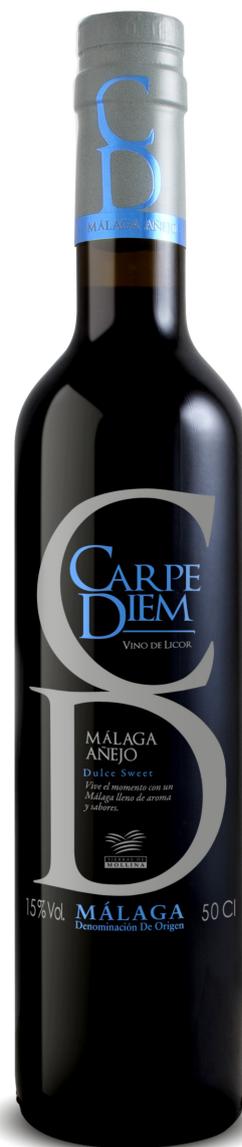
Vino dulce color oscuro con menisco yodado, de aspecto pingüe.

Con aromas a café, cacao, fruta confitada y cítricos. Con un importante peso varietal y un profundo recuerdo a pasas. En copa hay variación y evolución según se va oxigenando entrelazándose compotas y especias. Complejo e intenso.

En boca es directo con cierta balsimicidad que hace que los aromas recorran todo el paladar antes de llegar a la retronasal, apareciendo los mismos componentes que en el olfato por vía directa. Sedoso y nada empalagoso. El postgusto es largo y muy placentero.

Maridaje:

Muy apto como vino de postre, combina con migas, quesos, frutas cítricas y compotados como el dulce de membrillo.



Contacto

TIERRAS DE MOLLINA, S.A.

Avda. de las Américas, s/n • 29532 Molina (Málaga) • España

Tlf: (+34) 952 841 451

www.tierrasdemollina.net • administracion@tierrasdemollina.net

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Maestro Viña Axarkía



**88,7
puntos**

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Moscatel de Alejandría

Añada: 2014

Grado alcohólico: 15%

Precio: 7,25 Euros

Nota de Cata:

Amarillo muy pálido, limpio, brillante y muy vivo en copa.

Buena intensidad en nariz.

En boca, variados matices y una acidez que aporta frescura, bien compensada con el dulzor del vino.

Maridaje:

Como aperitivo con tapas, canapés, etc. Con ciertos platos como melón con jamón, foie gras, platos especiados. Con los postres de fruta, helados, sorbetes, tartas, quesos azules, quesos de cabra añejos y los quesos que despiden olores muy fuertes.



Contacto

BODEGAS DIMOBE

Ctra. Almáchar, s/n • 29738 Moclinejo (Málaga) • España

Telf. (+34) 952 400 594

www.dimobe.es • ignacio@dimobe.es

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Carpe Diem Dulce Natural

D.O. : Málaga

Varietades utilizadas:

100% Moscatel

Grado alcohólico: 15%

Precio: 3,63 Euros

88
puntos



Nota de Cata:

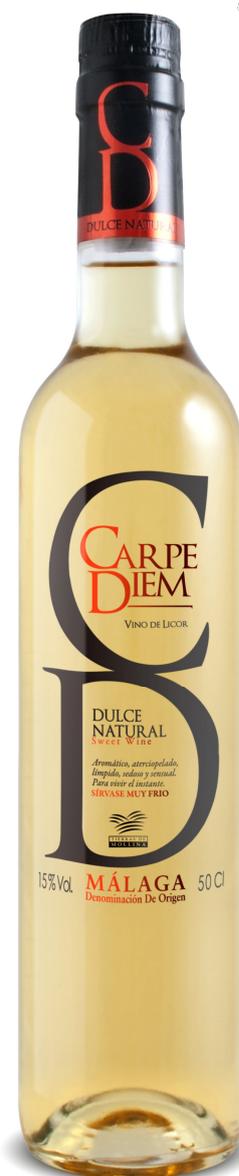
Color amarillo verdoso, denso en la copa con lágrima espesa.

En nariz se presenta muy intenso con aromas a higos, manzana verde y fruta compotada, con ciertos recuerdos cítricos y una continua variación con aromas migrando a diferentes frutas y flores.

La boca es larga intensa y suavemente aterciopelada. Con un agradable dulzor y sensaciones frescas.

Maridaje:

Va muy bien como aperitivo o vino de postre, siendo muy bueno con ensaladas, pastas, pescados grasos (atún, salmón), sushi, patés y quesos así como con frutas ácidas.



Contacto

TIERRAS DE MOLLINA, S.A.

Avda. de las Américas, s/n • 29532 Mollina (Málaga) • España

Tlf: (+34) 952 841 451

www.tierrasdemollina.net • administracion@tierrasdemollina.net

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Fragulho Porto Ruby Reserva



86,8
puntos

D.O. : Porto

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz

Grado alcohólico: 19,5%

Precio: 13,00 Euros

Nota de Cata:

Color rubí.

Aroma intenso a frutos rojos, con notas de fruta madura.

Suave y elegante en boca con taninos delicados y final intentso.

Maridaje:

Degustar este vino en sobremesas, con quesos y chocolates con elevado porcentaje de cacao.



Contacto

CASA DOS LAGARES, SOCIEDADE AGRÍCOLA E COMERCIAL, LDA.

Casa da Quinta - Cheires • 5070-342 Sanfins do Douro (Vila Real) • Portugal

Tel. (+351) 259 688 047

www.fragulho.pt • casadoslagares@hotmail.com

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Finest Reserve Eirados

D.O. : Porto

Varietades utilizadas:

- 40% Touriga Nacional
- 20% Tinta Roriz
- 20% Touriga Franca
- 20% Barroca

Añada: 2008

Grado alcohólico: 19,5%

Precio: 9,00 Euros

Nota de Cata:

Se trata de una reserva especial proveniente de vinos muy encorpados con aromas profundos de fruta donde con el proceso de oxidación se transforman dando riqueza y complejidad al vino, sobresaliendo los frutos secos, la ciruela seca y notas de caramelo.

Maridaje:

Puede ser acompañado por quesos no muy fuertes y tartas de frutas, como por ejemplo de manzana.

**85,6
puntos**



Contacto

QUINTA SANTA EUFEMIA, LDA.

Quinta Santa Eufemia • 5100-650 Lamego (Viseu) • Portugal

Tel. (+351) 254 331 970

www.qtastaeufemia.com • bc@qtastaeufemia.com

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Seco Añejo



**85,2
puntos**

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Pedro Ximénez

Añada: 2011

Grado alcohólico: 15%

Precio: 10,00 Euros

Nota de Cata:

Fase visual: Dorado viejo, muy limpio y brillante.

Fase olfativa: Ebanistería, frutos secos y solera vieja.

Cata en boca: Muy seco y potente, matices de almendras dulces, sabroso y la persistencia de roble armonioso.

Maridaje:

Vino de aperitivo. Apropiado con embutidos y quesos muy curados, pescados y otras tapas



Contacto

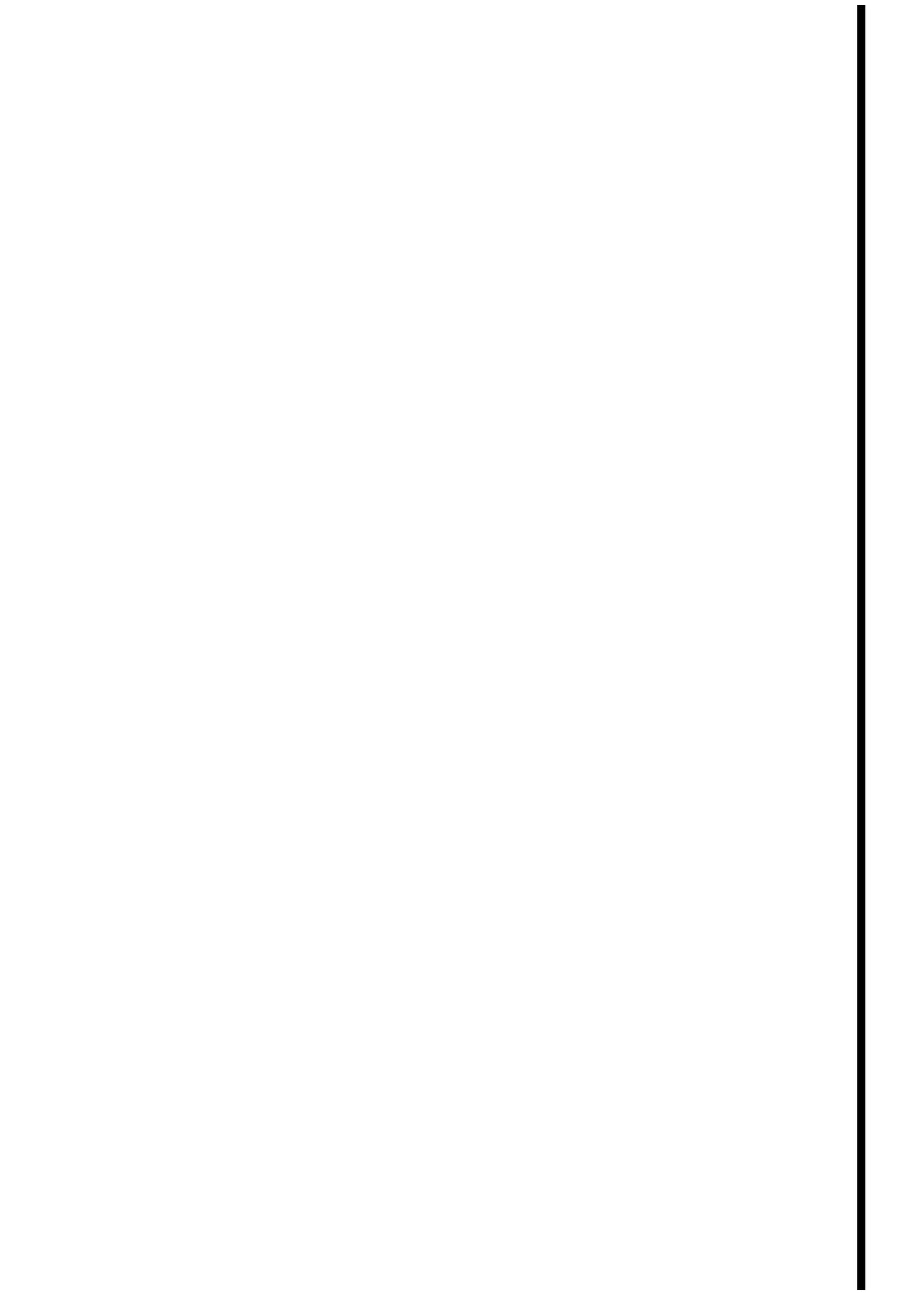
BODEGAS GOMARA

Diseminado Maqueda Alto, 59 • 29590 Campanillas (Málaga) • España

Tlf: (+34) 952 434 195

www.gomara.com • maria@gomara.com

www.premiosvinduero.com



www.premiosvinduero.com

