

Prémios Vinduero-Vindouro



GUIA

20
16 Los mejores vinos de
España y Portugal



INTRODUCCIÓN

La “Guía Vinduero-Vindouro 2016: los mejores vinos de España y Portugal” que usted tiene en sus manos es el resultado del XII Concurso Internacional de Cata de Vinos Premios Vinduero-Vindouro 2016.

Este certamen, organizado por la Asociación VinDuero-VinDouro, se celebró en la localidad salmantina de Trabanca entre el 1 y el 3 de agosto de 2016. A él concurrieron más de 400 vinos procedentes de 53 menciones geográficas distintas. Un selecto comité de cata formado por 26 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 Vinduero-Vindouro 2016 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 todos los que hacemos posible este concurso tenemos por el vino. Recuerde que tiene una cita con nosotros en la próxima edición de los Premios VINDUERO-VINDOURO 2017 que tendrá lugar del 1 al 3 de agosto en Trabanca (Salamanca). ¡Salud!



COMITÉ DE CATA

ADELA VISCAY

Análisis y elaboración en Bodegas Ribera de Pelazas
y Bodegas Las Gavias



ALMA GARCÍA

Enóloga y gerente de producción en Haciendas de
España



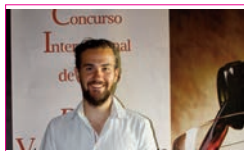
ANA ALVES

Enóloga y Técnica de producción de la Comisión Vi-
vinícolas Regional de Tras-Os-Montes



ARTURO BLASCO

Enólogo y Export Area Manager



CARLOS CAPILLA

Enólogo y Director Técnico de C.R.D.O. Arribes



COMITÉ DE CATA

CARLOS GALLEGO

Veedor C.R.D.O. Toro. Asesor de bodegas.



CRISTINA TIerno

Directora de Marketing y Comunicación de C.R.D.O. Ribera de Duero y Directora de Efecto Directo.



ERNESTO GALLUD

Secretario General de la AEPEV y Director Consulting de ALAMESA S.L.



HELENA MIRA

Enóloga y Profesora en el Instituto Politécnico de Santarém



INÉS SALAS

Enóloga en Bodegas Hijos de Félix Salas y Presidenta de la Ruta del vino de Cigales



COMITÉ DE CATA

JOSÉ ABILIO GONÇALVES

Enólogo. Tonelería J.M. Gonçalves



JOSÉ IGNACIO MARQUÉS

Director Técnico de la D.O. Arlanza y viticultor.



JULIO GALLO

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



MAR GALVÁN

Enóloga. Elabora vino en la zona del Priorat. Periodista en varios medios de comunicación



COMITÉ DE CATA

MARIA ISABEL MIJARES

Química y Doctora en Enología. Experta en Análisis Sensorial. Asesora Técnica Principal de la ONU en el ámbito vitivinícola. Coordinadora de la Guía Repsol. Vicepresidenta de la FIJEV.



MIGUEL ÁNGEL MARTÍN

Director del Aula de Cata "Enocata.com". Vicepresidente AEPEV y articulista en www.elcorreodelvino.com y www.elsumiller.com



PASCUAL HERRERA

Presidente del C.R.D.O. Cigales. Ingeniero Agrónomo, Enólogo y Viticultor.



RAÚL ESCUDERO

Gerente C.R.D.O. Cigales y Sumiller



COMITÉ DE CATA

RICARDO VELASCO

Enólogo. Director Técnico de Bodegas y Viñedos Valtravieso



RODOLFO QUEIRÓS

Ingeniero agrícola. Director Técnico de C.R. de Beira Interior. WSET Nivel 3



SANTIAGO CASTRO

Director Técnico CRDO Toro



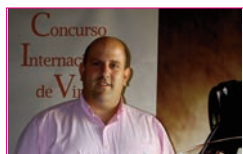
SANTIAGO MÍNGUEZ

Doctor Ingeniero Agrónomo. Director Técnico, Profesor Universitario y Asesor.



VÍCTOR FERNÁNDEZ

Ing. Tecn. Agrícola y Enólogo en Bodega Mauro



COMITÉ DE CATA

YVES VÉRINE

Profesional independiente del mundo del vino y el licor



Vinos
ESPUMOSOS Y CAVAS

ESPUMOSOS y CAVAS

Marquês de Marialva Extra Bruto Cuvée



90,67
puntos

D.O. : Bairrada

Variedades utilizadas:

85% Arinto

15% Baga

Añada: 2011

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 17,50 Euros



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

ESPUMOSOS y CAVAS

Encontro Special Cuvée

D.O. : Bairrada

Variedades utilizadas:

100% Arinto

Añada: 2011

Grado alcohólico: 12,5%

88,4
puntos



Nota de Cata:

Cristalino, con burbuja fina y persistente y abundante corona.

Color cítrico definido

Aroma complejo, intenso en frutos secos, pan y cereal tostado y gelatina de frutos de pulpa blanca.

Sabor afrutado, fresco, crujiente y con larga persistencia.

Nota de Cata:

Para celebrar momentos de placer o para acompañar las pequeñas delicias diarias.



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.premiosvinuero.com



Vinos BLANCOS
sin crianza en madera

El Bufón Verdejo



91,8
puntos

D.O. : Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 4,50 Euros

Nota de Cata:

Color pajizo, con matices verdosos, limpio y brillante.

Aroma expresivo, limpio, a fruta fresca, con un fondo herbáceo y recuerdos tropicales.

Equilibrado en boca, largo, potente y con un post-gusto afrutado con matices anisados.



Contacto

BODEGA REINA DE CASTILLA, S. COOP.

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

Telf. (+34) 983 816 667

www.reinadecastilla.es • bodega@reinadecastilla.es

BLANCOS sin crianza

Aura Verdejo Vendimia Nocturna

D.O.: Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 6,90 Euros

91,4
puntos



Nota de Cata:

Amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante. Intensamente varietal con aromas a finas hierbas, pera, manzana verde.

Amplio en boca, con buena acidez,

Maridaje:

Es el acompañamiento perfecto para mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa, mousses de pescado y marisco, ahumados, sopas, cremas, carnes blancas con salsas ligeras y quesos frescos.



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



91,2
puntos

D.O. : La Palma

Variedades utilizadas:

100% Albillo Criollo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 14%

Precio: 7,45 Euros



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

Cova do Frade Reserva

D.O.: Dão

Variedades utilizadas:

Encruzado
Cerceal Branco
Malvasia Fina

Añada: 2015

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 1,90 Euros

91,2
puntos



Nota de Cata:

Color cítrico y aroma y sabor afrutado e intenso.

Es un vino fresco y equilibrado en boca.

Maridaje:

Ideal para acompañar entradas, marisco, pescado y platos fríos salados.



Contacto

FERREIRA MALAQUÍAS, LDA.

Rua Padre Ferrer, nº 53 • 3880-256 Ovar (Aveiro) • Portugal

Telf. (+351) 256572124

www.malaquias.pt • susana.brandao@ferreira.malaquias.pt

www.premiosvinduero.com

Terras de Lantaño



91,0
puntos

D.O. : Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2015

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 14,00 Euros

Nota de Cata:

De color amarillo pajizo pálido. Limpio, brillante y glicérico.

En nariz se trata de un vino complejo y franco, en el que destaca inicialmente una mineralidad que da paso a aromas y afrutadosy sutiles recueros anisados y florales.

En boca es fresco, igualmente franco y complejo, dejando a su paso un retrogusto largo, afrutado y agradable.

Maridaje:

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



Contacto

VIÑA CARTÍN, S.L.

Sestelo, 1 • 36614 Baion (Pontevedra) • España

Telf. (+34) 615 646 642

www.terrasdelantano.es • bodegas@montino.es

BLANCOS sin crianza

Crayón Godello sobre lías

D.O. : Valdeorras

Variedades utilizadas:

100% Godello

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13,7%

Precio: 10,50 Euros

91,0
puntos



Nota de Cata:

Color amarillo limón, capa muy alta, brillante y luminoso. Lágrima alta, densa y lenta en su descenso

Nariz delicada, compleja y persistente. Destacan los aromas a frutas blancas (manzana verde) combinadas con bayas silvestres, hierbas aromáticas (hierba luisa) y cítricos (pomelo rosa), todo ello bien integrado en hojaldres. Buena intensidad inicial, que aumenta según se va oxigenando el vino

Entrada en boca fresca y estimulante, con amplio paso de boca y gran volumen, con recuerdos a los aromas presentes en nariz. Posee un intenso retrogusto aromático que permanece largo tiempo en la boca.

Maridaje:

Ensaladas, Pescados y mariscos, carnes blancas, arroces, setas, quesos y embutidos suaves



Contacto

BODEGA CRAYÓN, S.L.

Plaza de la Hispanidad, 1 - 5ºD • 09400 Aranda de Duero (Burgos) • España

Telf. (+34) 569 669 876

www.bodegacrayon.es • info@bodegacrayon.es

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

El Lagar de Cabrera



91,0
puntos

D.O. : Sierra de Málaga

Variedades utilizadas:

100% Moscatel

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 6,50 Euros

Nota de Cata:

Limpio, amarillo pajizo con reflejos dorados.

En nariz tiene una intensidad olfativa alta, con notas de flores blancas abiertas y reminiscencias minerales.

En boca, muy potente, nos enseña toda la garra y potencia aromática del varietal Moscatel, poseyendo una buena acidez y delicado final.

Maridaje:

Como aperitivo con tapas, canapés, etc. Con pescados y mariscos.



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

BLANCOS sin crianza

Reina de Castilla Verdejo

D.O. : Rueda

Variedades utilizadas

100% Verdejo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 5,00 Euros

90,7
puntos



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

Telf. (+34) 983 816 667

www.reinadecastilla.es • bodega@reinadecastilla.es

www.premiosvinduero.com

Beadé Primacia



90,4
puntos

D.O. : Ribeiro

Variedades utilizadas:

98% Treixadura

2% Albariño y Loureiro

Añada: 2015

Grado alcohólico: 3%

Nota de Cata:

En fase visual presenta color amarillo pajizo, brillante, con reflejos verdosos.

Aroma potente, fino, elegante y complejo, rico en matices de marcada procedencia varietal, notas florales (a pétalos de rosa) y afrutadas (piel de cítricos y ciruela verde).

En boca es intenso y equilibrado, con estructura muy varietal, sabroso, largo y elegante, con un postgusto fresco y frutal.

Maridaje:

Por sus notas florales y cítricas, combina perfectamente con platos elaborados a base de pescados y mariscos en cualquier tipo de preparación: arroces, hervidos, a la plancha, etc. Al tratarse de un vino seco, elegante y con cuerpo, permite acompañar platos de carne, especialmente si en estos se han empleado frutos secos en su preparación.



Contacto

A PORTELA SAT
C/ Piñeiros, s/n • 32431 Beade (Ourense) • España
Telf. (+34) 988480050
www.beadeprimacia.com • beade@beadeprimacia.com

BLANCOS sin crianza

Ysabel de Madrigal

D.O.: Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 4,80 Euros

90
puntos



Nota de Cata:

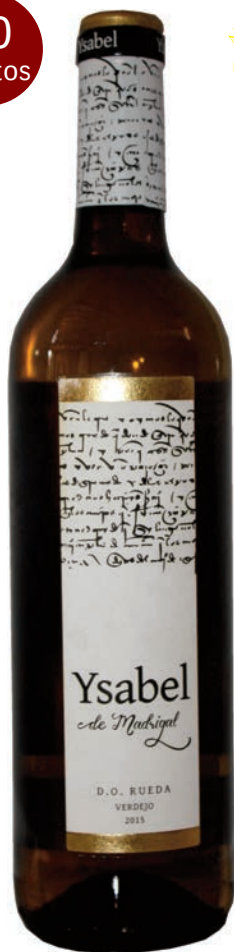
Color amarillo pajizo, con profundos reflejos verdes, brillante y transparente.

Alta intensidad en nariz, el carácter varietal del verdejo está muy pronunciado, donde predominan los tonos afrutados de fruta blanca de pepita y de fruta de hueso (melocotón y albaricoque), cítricos y un toque de fruta tropical, se aprecian tonos herbáceos (heno, hinojo) y un fondo balsámico.

Fresco, elegante y muy equilibrado, suave pero bien estructurado. Goloso, muy aromático y graso con buena entrada en boca. Final complejo con tonos agradablemente amargos como corresponde a la variedad. Larga permanencia en boca.

Maridaje:

Acompañar con pasta, arroces, ensaladas, quesos frescos, foie, ahumados, mariscos y pescados.



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

BLANCOS sin crianza

Martinsancho



89
puntos

D.O. : Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

Color amarillo verdoso con toques acerados.

Aromas tanto de frutas tropicales como de hinojo y hierba fresca.

En boca untuoso, muy seco, con final largo y redondo.



Contacto

ÁNGEL RODRÍGUEZ VIDAL

C/ Torcido, 1 • 47491 La Seca (Valladolid) • España

Telf.:(+34) 983 816 302

martinsancho@martinsancho.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Santiago Roma Albariño

D.O. : Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2015

Grado alcohólico: 12%

Precio: 14,00 Euros

89
puntos

Nota de Cata:

Blanco, limpio y brillante, amarillo dorado.

Aromas primarios intensos y típicos de la uva de albariño; afrutado y muy persistente.

En boca: goloso, consistente y equilibrado con un excelente final.



Contacto

BODEGAS SANTIAGO ROMA, S.L.

C/ Catariño, 5 Besomaño • 36636 Ribadumia (Pontevedra) • España

Telf. (+34) 679 469 218

www.santiagoroma.com • bodega@santiagoroma.com

www.premiosvinduero.com

Robeser



88,8
puntos

D.O.: Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 5 Euros

Nota de Cata:

Color amarillo pajizo, con profundos reflejos verdes, brillante y transparente.

Intensidad muy alta, predomina la fruta blanca y de hueso (melocotón y albaricoque), cítricos (pomelo y piel de naranja) y un toque de fruta tropical, se aprecian tonos herbáceos (heno e hinojo, ecos balsámicos y un fondo anisado.

Fresco, fino, graso y muy bien estructurado. Sabroso, aromático y muy equilibrado en acidez, con buena entrada en boca. Final complejo con tonos agradablemente amargos. El carácter de la variedad verdejo está muy pronunciada. Larga permanencia en boca.



Contacto

BODEGAS TEODORO RECIO, S.L.

C/ Hospital, 6 • 47491 La Seca (Valladolid) • España

Telf. (+34) 622 102 049

www.bodegasteodororecio.com • info@bodegasteodororecio.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Fuidio Blanco

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

100% Viura

Añada: 2015

88,6
puntos



Nota de Cata:

Color paja muy pálido, con reflejos de acero y matices verdosos. Limpio y brillante.

Intensamente aromático, con flores blancas y frutas exóticas.

En boca la primera impresión es de perfecto equilibrio entre grado y acidez. Con cuerpo, nervioso y fresco. Posee una agradable acidez, que conjunta perfectamente con un exquisito retrogusto de flores, frutas y finas hierbas.

Maridaje:

Es muy expresivo en aperitivos y resulta un acompañante perfecto para las ensaladas, el marisco al vapor o a la plancha, el cóctel de camarones, el pescado al vapor, frito o a la parrilla y los arroces y pastas a la marinera.



Contacto

BODEGAS FUIDIO

C/ San Bartolome, 32 • 01322 Yécora (Álava) • España

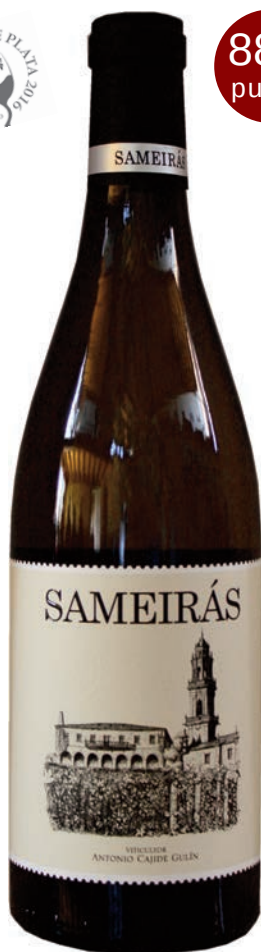
Tlf: (+34) 945 601 883

www.fuidio.com • bodegas@fuidio.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Sameirás



88,5
puntos

D.O. : Ribeiro

Variedades utilizadas:

55% Treixadura

20% Albariño

10% Godello

8% Lado

5% Loureira

2% Caiño Blanco

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 9,00 Euros



Contacto

ANTONIO CAJIDE GULIN

C/ Santo André, Nº 98 • 32415 Ribadavia (Ourense) • España

Tlf: (+34) 988 491 812

www.adegasameiras.com • info@adegasameiras.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Terras de Compostela

D.O. : Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2015

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 9,00 Euros

88
puntos



Nota de Cata:

Color amarillo brillante con reflejos dorados.

En nariz su cuidada selección le otorga unas intensas notas a fruta y flores, de gran delicadeza que lo hacen envolvente y elegante.

En boca redondeando el conjunto una acidez equilibrada que lo hace muy fresco, con un retrogusto muy fino y prolongado.

Maridaje:

Vino que marida muy bien con pescados, mariscos y toda clase de arroces.



Contacto

TERRAS DE COMPOSTELA

Rúa Carreira, 25 Fefiñáns • 36630 Cambados (Pontevedra) • España

Tlf: (+34) 986 542 458

info@terrasdecompostela.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Quinta dos Currais 100% Siria



88
puntos

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

100% Siria

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 5 Euros

Nota de Cata:

Presenta un aspecto cristalino, color cítrico brillante con reflejos cítricos.

El aroma es muy delicado, exuberante y fresco, con notas exóticas de maracuyá y notas de fruta madura.

En boca se muestra fresco e intenso, presenta una buena acidez, elevado refinamiento y persistencia.



Contacto

QUINTA DOS CURRAIS SOC. AGRÍCOLA, LDA.
Quinta dos Currais • 6230-145 Capinha (Castelo Branco) • Portugal
Tlf: (+351) 275 941 620
www.quintadoscurrais.com • jose.virgilio.soares@gmail.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Leive Paradigma

D.O. : Ribeiro

Variedades utilizadas:

50% Treixadura

35% Albariño

15% Loureira

Añada: 2015

Grado alcohólico: 12,4%

**87,8
puntos**



Nota de Cata:

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

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

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 a una amplia variedad de pescados y mariscos.



Contacto

AUREA LUX

Esposende-Cenlle • 32400 Ribadavia (Ourense) • España

Telfs. (+34) 988 470 368

www.aurealux.com • info@aurealux.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Castelo Rodrigo Síría



87,5
puntos

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

100% Síría

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 4,25 €

Maridaje:

Acompaña platos de pescado,
marisco y carnes blancas.



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO, C.R.L.
Rua Pedro Jaques de Magalhães, 7 • 6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo (Guarda) • Portugal
Telfs. (+351) 271 319 220
www.adegacastelorodrigo.pt • enologia@adegacastelorodrigo.pt

www.premiosvinduro.com

BLANCOS sin crianza

Vale de Vila

D.O.: Douro

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 4,00 Euros

87,2
puntos



Nota de Cata:

Limpidez brillante, color citrico verdoso.

Aroma y sabor característico de la denominación..



Contacto

CERCA DOS SELORES - VALE DE VILA

Quinta de Santo Antonio, Lote 31, r/c • 5100-184 Lamego (Lamego) • Portugal

Telf. (+351) 933 440 689

jose.s.parente@sapo.pt

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Quero.te Branco



86,6
puntos

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

Fernão Pires

Malvasia Fina

Viosinho

Añada: 2015

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 4,49 Euros



Contacto

VINHOS D. OTILIA, LDA.

Lugar do Outeiro, nº 310 Sanhoane • 5030-367 Santa Marta de Penaguião • Portugal

Telf. (+351) 913 963 669

otilia@donaotilia.pt

www.premiosvinduro.com

BLANCOS sin crianza

Quinta dos Currais Colheita Seleccionada

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

50% Fonte Cal

25% Arinto

25% Síria

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 5,00 Euros

86,5
puntos



Nota de Cata:

Presenta un aspecto cristalino brillante, color citrico con un leve toque pajizo y reflejos verdosos.

El aroma demuestra la elevada complejidad y la finura aromática, aliada con notas de melocotón y frutas tropicales.

En boca muestra una acidez fresca y elegante. Muy intenso y complejo, revela una estructura consistente y una persistencia singular.



Contacto

QUINTA DOS CURRAIS SOC. AGRÍCOLA, LDA.
Quinta dos Currais • 6230-145 Capinha (Castelo Branco) • Portugal
Tlf: (+351) 275 941 620
www.quintadoscurrais.com • jose.virgilio.soares@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Bailarina



86,2
puntos

D.O. : Vinos de Madrid

Variedades utilizadas:

100% Malvar

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 6,00 Euros

Nota de Cata:

Bonito color amarillo pajizo con reflejos verdosos, muy limpio y brillante.

Nariz de alta intensidad, con aromas frutales y flores blancas.

En boca es amplio de matices con una entrada golosa y suave, con un recorrido fresco y largo que nos lo hace recordar durante largo tiempo. Ligero toque amargo de postgusto, propio de la variedad. Muy equilibrado.

Maridaje:

Verduras, tortillas, quesos frescos y algunos embutidos, pescados blancos y mariscos.



Contacto

FINCA HERRERA VINOS, S.L.

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

Tel: (+34) 914 158 259

www.finaherrera.es • manuel@finaherrera.es

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Fonte Cal

D.O.: Beira Interior

Variedades utilizadas:

100% Fonte Cal

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 4,50 Euros

85,8
puntos



Nota de Cata:

Color amarillo dorado, aroma floral de verbena con un suave toque especiado, donde la madera se muestra ligera en contraste con el frescor de boca.

Es un vino equilibrado entre la acidez y el alcohol, con un final de boca largo y contundente.



Contacto

2.5 VINHOS DE BELMONTE, LDA.

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

Tel. (+351) 275 471 277

geral@doispontocinco.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Quinta do Ferro Avesso Ribeirinho



85,6
puntos

D.O. : Sub-Região de Baião

Variedades utilizadas:

100% Avesso

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 4,50 Euros

Nota de Cata:

Color cítrico.

Aroma sutil y complejo con notas de frutos exóticos.

Goloso, elegante, lleno de carácter y con final persistente.

Maridaje:

Acompaña bien todos los tipos de carnes, pescados y frutos del mar. Bueno con la comida asiática, especialmente el sushi.



Contacto

QUINTA DO FERRO

Lugar da Igreja, 271 Gestaçô • 4640-230 Baião (Porto) • Portugal

Telf. (+351) 254 881 975

www.quintadoferro.pt • geral@quintadoferro.pt

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Pazo da Bouciña

D.O. : Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2015

Grado alcohólico: 12%

Precio: 12,00 Euros

85,4
puntos



Nota de Cata:

A la vista presenta un aspecto limpio y brillante de color amarillo pálido con reflejos verdosos.

En nariz, buena potencia y una sobresaliente intensidad aromática, con recuerdos florales y frutales propios de la variedad, dándole un aire sofisticado y elegante.

En boca, amplio con energía y al mismo tiempo untuoso y delicado, muy equilibrado y compensado en su acidez propio de la madurez, selección y salud de la uva. Con un final de boca largo y agradable.



Contacto

ADEGAS AROUSA DE BEBIDAS, S.L.

Tirabao, nº 15 - Baion • 36614 Vilanova de Arousa (Pontevedra) • España

Telf. (+34) 986 506 113

german@adegasarousa.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS sin crianza

Mar de Envero sobre lías



85,2
puntos

D.O. :Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2014

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 12,00 Euros

Nota de Cata:

Brillante, de color amarillo pajizo con destellos de oro pálido. Lágrima vigorosa.

Presenta una buena intensidad aromática en la que la variedad expresa su potencial, recuerdo de cítricos (pomelo) notas de frutas de semilla (manzana y pera) y de hueso (albaricoque). Hierbas aromáticas.

En boca se muestra fresco, carnoso, con una elegante cremosidad de lías, equilibrado y persistente. Postgusto donde aparecen de nuevo los matices frutales. Vino serio y con personalidad.



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



Vinos BLANCOS
con crianza en madera

BLANCOS con crianza

Cabriz Reserva



91,4
puntos

D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

100% Encruzado

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 9,00 Euros

Nota de Cata:

VISTA: Cristalino. Color cítrico con tonos verdosos.

NARIZ: Aroma intenso en notas cítricas, lima, limón, ligeramente avellanado y con notas tropicales.

GUSTO: Afrutado, elegante, armonioso y con una notoria frescura final.

Maridaje:

Acompaña bien pescados asados, 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

Marquês de Marialva Arinto Grande Reserva

D.O. : Bairrada

Variedades utilizadas:

100% Arinto

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 12,00 Euros

91,0
puntos



Nota de Cata:

Color cítrico intenso con tonos verdosos y con aspecto cristalino.

En nariz predominan los aromas cítricos y las frutas de pulpa blanca con notas exóticas y de cereal tostado.

El sabor es afrutado, fresco, elegante y armonioso.

Maridaje:

Acompaña bien platos de la cocina mediterránea a base de pescado, carnes blancas, embutidos y quesos curados.



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, CRL

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

Telf: (+351) 231 419 540

www.cantanhede.com • geral@cantanhede.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS con crianza

Ainhoa Blanco Barrica



91,0
puntos

D.O. : Tacoronte Acentejo

Variedades utilizadas:

Siria

Arinto

Fonte Cal

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 3,99 Euros

Nota de Cata:

A la vista es amarillo dorado, ambarino brillante.

En nariz es muy potente con toques a roejones, caramelo, frutos secos, toffe, todo ello sin perder el fondo frutal.

En boca es suave y equilibrado.



Contacto

BODEGAS BALCÓN DE LA LAGUNA

C/ Doctor Pasteur, 91 • 38205 La Laguna (Santa Cruz de Tenerife) • España

Tlf: (+34) 637 761 205

manuel.capote@gmail.com

www.premiosvinduero.com

BLANCOS con crianza

Quinto Elemento Arinto

D.O.: Tejo

Variedades utilizadas:

Arinto

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 13,00 Euros

87,4
puntos



Nota de Cata:

Vino de color paja con toques verdosos.

Aroma a frutos tropicales con notas cítricas y ligeramente florales.

En boca se muestra fresco, elegante y estructurado.

Maridaje:

Acompaña bien platos de pescado, marisco o carnes blancas.



Contacto

QUINTA DO ARROBE, LDA.

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

Telf. (+351) 243 441 901

alexandre@grupogaspar.pt

www.premiosvinduero.com



Vinos
ROSADOS

Viña Picota Rosado



90,4
puntos

D.O. : Cigales

Variedades utilizadas:

85% Tempranillo

15% Verdejo, Albillo y Garnacha

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 3,70 Euros

Nota de Cata:

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

Telf. (+34) 983 580 378

www.bodegasfelixsalas.com • bodega@bodegasfelixsalas.com

www.premiosvinduero.com

ROSADOS

Tampesta Rosado

D.O.: Tierra de León

Variedades utilizadas:

100% Prieto Picudo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 14%

Precio: 6,00 Euros

88
puntos



Nota de Cata:

Visual: Intensidad de color media con un atractivo color rosa claro y ribetes rojo rubí pálido.

Olfativa: Muy expresivo con buena intensidad y con aromas recordando a frutos rojos, cerezas y regaliz sobre un fondo sutil y agradable de yogurt de fresa.

Gustativa: En ataque es fresco y amable. Con una acidez vibrante, buen cuerpo y estructura y un paso por boca potente y goloso. Y un post-gusto largo y apetitoso recordando a fruta de huerta fresca (fresa, frambuesa...).

Maridaje:

Ideal con arroces de marisco, pescados, marisco (plancha, crudo o en salsa), carnes blancas, quesos suaves, pastas no demasiado condimentadas, bonito y bacalao.



Contacto

BODEGAS TAMPESTA - ANDRÉS MARCOS SANTIAGO
La Socollada, s/n • 24230 Valdevimbre (León) • España
Telf. (+34) 987 304 307
www.tampesta.com • bodegas@tampesta.com

www.premiosvinduero.com

Pardevalles Rosado



88
puntos

D.O. : Tierra de León

Variedades utilizadas:
100% Prieto Picudo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 6,50 Euros

Nota de Cata:

Vista Color rosa fresa, limpio y brillante.

Nariz Intenso y fresco, con aromas a fresa y ligeros recuerdos cítricos.

Boca Fresco, potente y sabroso, destacando un agradable picor debido al carbónico residual.

Maridaje:

Resulta perfecto para combinar con ensaladas, arroces y pescados, así como pollo asado y aperitivos fríos.



Contacto

PARDEVALLES, S.L.

C/ Ramón y Cajal, 22 • 24230 Valdevimbre (León) • España

Telf. (+34) 987 304 222

www.pardevalles.com • info@pardevalles.es

www.premiosvinduero.com

ROSADOS

Ovidio García Pasión

D.O.: Cigales

Variedades utilizadas:

80% Tempranillo

20% Albillo y Verdejo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 4,00 Euros

86,6
puntos



Nota de Cata:

Color rosa frambuesa de alta intensidad con gran limpidez y reflejos brillantes.

En nariz es potente dando notas florales y frutales de las que destacan frescas y maduras fresas, sin ser el aroma predominante lo que aporta más complejidad al vino.

En boca se muestra fresco, con la justa acidez que hace que se prolongue en la boca, sabroso y con gran equilibrio gustativo, por las grandes sensaciones adquiridas en el paladar, a la vez que bien conjuntado.

Maridaje:

Este vino marida perfectamente con arroces, ensaladas, pescados azules y marisco.



Contacto

OVIDIO GARCÍA

Paseo Zorrilla, 9 - 4º • 47007 Valladolid (Valladolid) • España

Telf. (+34) 628 509 475

www.ovidiogarcia.com • alberto@ovidiogarcia.com

www.premiosvinduero.com

María Moura

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

50% Touriga Nacional

50% Tinta Roriz

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 2,65 Euros

86,6
puntos



Contacto

COOPERATIVA AGRÍCOLA BEIRA SERRA, CRL
Rúa das Naves, 2 - Vila Franca • 6420-728 Trancoso (Guarda) • Portugal
Telf. (+351) 271 888 200
producao@cooperativabeiraserra.pt

www.premiosvinduero.com



Vinos
TINTO sin crianza

Malcavada



90,2
puntos

D.O. : Ribeira Sacra

Variedades utilizadas:

90% Mencía

5% Garnacha

5% Tempranillo

Añada: 2015

Grado alcohólico: 14%

Precio: 9.00 Euros

Nota de Cata:

Visual: Color rojo cereza de aspecto limpio y brillante y con capa media/alta.

Olfativa: Buena intensidad, con aromas recordando a frutos rojos y fruta de huerto (frambuesa) con fondo de monte bajo; goloso y expresivo.

Gustativa: En ataque es agradable y gustoso con un paso por boca calido, de buen cuerpo con una acidez y tanino marcado aunque fresco y amable. El postgusto es persistente, frutal y apetitoso.

Maridaje:

Cocina gallega en general (empanadas, cocido, embutido de cerdo celta), además con carnes no demasiado condimentadas, guisos, pastas y verduras a la parrilla.



Contacto

ARACELI VÁZQUEZ RODRÍGUEZ

Rosende, 67 • 27466 Sober (Lugo) • España

Telfs. (+34) 699 073 420

info@malcavada.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS sin crianza

As de Copo

D.O. : Vino Regional Alentejano

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional
Trincadeira
Aragonez
Alicante Bouschet

Añada: 2014

Grado alcohólico: 14%

Precio: 1,90 Euros

**88,8
puntos**



Nota de cata:

Es un vino encorpado, con una acidez equilibrada, asociada a frutos rojos, que le confieren una gran elegancia.

Maridaje:

Su exhuberancia y su cuerpo le permiten acompañar platos a base de carne y pescado muy elaborados así como embutidos y quesos.



Contacto

FERREIRA MALAQUÍAS, LDA.

Rua Padre Ferrer, nº 53 • 3880-256 Ovar (Aveiro) • Portugal

Telf. (+351) 256572124

www.malaquias.pt • susana.brandao@ferreira.malaquias.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS sin crianza

Capote Tinto



88,1
puntos

D.O. : Tacoronte Acentejo

Variedades utilizadas:

Listán negro

Negramoll

Añada: 2015

Grado alcohólico: 13%

Precio: 6,50 Euros

Nota de Cata:

A la vista es limpio y brillante con tonos violáceos. Posee una buena lágrima que baja lenta y homogéneamente con una capa media-alta.

En nariz recuerda a frutas rojas maduras, como la frambuesa y frutas del bosque, con un leve aroma mineral y un suave matiz a vainilla.

En boca es suave y equilibrado, pidiendo el paladar un nuevo trago. Notamos su fermentación en barrica de roble francés que aporta esos matices de vainilla.



Contacto

BODEGAS BALCÓN DE LA LAGUNA

C/ Doctor Pasteur, 91 • 38205 La Laguna (Santa Cruz de Tenerife) • España

Tlf: (+34) 637 761 205

manuel.capote@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS sin crianza

Peña Rejas Ecológico

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2015

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 4,50 Euros

87,8
puntos

Nota de Cata:

En fase visual presenta un brillante color rubí intenso con ribetes azulados y violáceos propios de la juventud y la frescura del vino.

La nariz es muy intensa, una explosión de aromas frutales y fresca que sorprende agradablemente.

Primeramente encontramos recuerdos a frutas rojas, fresa, cereza y guinda arropados por la regaliz propia de la Tinta de Toro. Esta primera oleada aromática viene seguida por otra que envuelve todo el conjunto en recuerdos de frutas de hueso como melocotón o ciruela.

En fase gustativa nos encontramos una entrada vivaz y un vino redondo en boca, muy amplio y con una estructura que mantiene los aromas que se reconocían en nariz. El equilibrio justo entre acidez y tanicidad dan cuerpo y volumen al conjunto del vino para terminar con un retronasal cargado de frutisidad.



Contacto

BODEGAS A. VELASCO E HIJOS, S.L.

Pol. Norte, Parcela 17-18 • 49800 Toro (Zamora) • España

Telf. (+34) 980 692 455

www.bodegasvelascoehijos.com • admon@bodegasvelascoehijos.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS sin crianza

Viña Cabrejas Tinto Selección



87,4
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

Casa Palmeira Reserva

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

40% Tinta Roriz

40% Touriga Franca

20% Touriga Nacional

Grado alcohólico: 14%

Añada: 2015

87,3
puntos



Contacto

QUINTA DE VILA MAIOR

Foz do Sabor • 5160-035 Cabeça Boa (Torre Moncorvo) • Portugal

Telf. (+351) 279 979 153

www.casadapalmeira.pt • geral@quintavilamaior.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS sin crianza

Viña da Avó



87,1
puntos

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional

Tinta Roriz

Touriga Franca

Tinta Barroca

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 3,95 Euros

Notas de cata:

Color rubí.

Aroma intenso y joven con notas de frutos rojos y chocolate negro.

Redondo, con excelente volumen en boca, taninos equilibrados y final persistente.

Maridaje:

Acompaña bien platos de carne a la plancha o asados.



Contacto

RUI PEDRO PINA DE MORAIS LOUREIRO

Rua Eugénio Vale Teixeira Jr, nº 4 -1º andar • 5100-142 Lamego (Viseu) • Portugal

Tel. (+351) 254 613 307

ppinamora@gmail.com

www.premiosvindouro.com



Vinos TINTOS
con crianza en Madera
inferior a 6 meses

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Rey Zagal Roble



91,6
puntos

D.O. : Granada

Variedades utilizadas:

46% Tempranillo
23% Cabernet Sauvignon
22% Merlot
9% Syrah

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13%

Precio: 6,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo picota bien cubierto. Limpio y brillante.

Aromas de fruta negra madura (ciruelas, moras) sobre fondos minerales, especiados (nuez moscada, canela, cacao) y balsámicos.

En boca es agradable, goloso, equilibrado, con notas torrefactas. Taninos dulces y aterciopelados.



Contacto

BODEGAS AL ZAGAL, S.L.

Paraje Las Cañailas, s/n • 18518 Cogollos de Guadix (Granada) • España

Telf: (+34) 958 105 605

www.bodegasalzagal.es • info@bodegasalzagal.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Cruz Velha

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

Touriga Franca

Tinta Barroca

Touriga Nacional

Tinto Çao

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 10,00 Euros

**91,6
puntos**



Contacto

PAULO LEAL - QUINTA DA COITADA

Rua da Cruz Velha, nº 60 • 5130-406 Souto do Douro (São João da Pesqueira) • Portugal

Telf: (+351) 917 696 731

cruzvelha2008@hotmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Viña Cabrejas Roble 4 meses



91,2
puntos

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 6,00 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 crianza en madera inferior a 6 meses

Viña Cabrejas Roble 6 meses

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13%

Precio: 6,50 Euros

90,4
puntos



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 crianza en madera inferior a 6 meses

Carabal Rasgo



90,2
puntos

D.O. : Ribera del Guadiana

Variedades utilizadas:

Syrah

Tempranillo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 9,45 Euros

Nota de Cata:

Bonito color rojo picota vivo y con alta capa.

En nariz destacan aromas limpios de fruta madura, bien ensamblados con recuerdos de madera tostada. Con el tiempo en compa, llegan los "aromas de la casa": monte bajo (tomillo, jara), trufa y cacao.

En boca destaca su gran personalidad, llenando la boca de sabores agradables, frutas rojas y negras, regaliz, madera quemada. Los sabores se quedan presentes en el centro de la boca, mientras el vino fluye hacia atrás de forma suave y elegante.

Maridaje:

Pastas, arroces, embutidos y quesos.



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

Herrera Capote Castellana Barrica

D.O. : Tacoronte Acentejo

Variedades utilizadas:

100% Castellana

Añada: 2015

Grado alcohólico: 14%

Precio: 15,00 Euros

90
puntos



Nota de Cata:

Fase Visual: limpio, brillante y con capa alta, con ribetes violáceos y con una lágrima muy armoniosa.

Fase Olfativa: Fruta rojas maduras, vainilla, balsámico y especiados.

Fase Gustativa: Destaca la suave madera, mineral y muy redondo con un gran retrogusto.



Contacto

BODEGAS BALCÓN DE LA LAGUNA

C/ Doctor Pasteur, 91 • 38205 La Laguna (Santa Cruz de Tenerife) • España

Tlf: (+34) 637 761 205

manuel.capote@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Arribes de Vettonia Roble



**89,5
puntos**

D.O. : Arribes

Variedades utilizadas:

Rufete

Juan García

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 3,50 Euros

Nota de Cata:

Color rojo picota con reflejos granates.

Aromas a frutas del bosque, debido a la frescura del vino, junto con unos fondos de café torrefacto y pan tostado procedentes de la bodega de roble.

En boca bien estructurado, sedoso, equilibrado y con una sensación frutal muy agradable.

Maridaje:

Carnes rojas, arroces, pescados en salsa, quesos y fiambres.



Contacto

BODEGAS ARRIBES DEL DUERO, SDAD. COOP.

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

Tlf: (+34) 923 169 195

www.bodegasarribesdelduero.com • secretaria@bodegasarribesdelduero.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Espacial 1 Syrah

D.O.: Vinos de Madrid

Variedades utilizadas:

100% Syrah

Añada: 2014

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 10,00 Euros

89,4
puntos



Nota de cata:

Color rojo picota con tonalidades violáceas.

Hay concentración y complejidad aromática. Encabezan las notas de regaliz negro, seguidas por las de tabaco rubio y los ahumados. Tiene un punto sávido agradable que combina muy bien con las especias picantes tipo pimienta blanca. Con aireación y subida de temperatura afloran notas licorosas.

En boca tiene un ataque amplio, con un tanino muy marcado pero pulido y acidez alta. La fruta se percibe de calidad y tiene largura y profundidad.



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.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera inferior a 6 meses

Araus Ballesteros



88,6
puntos

D.O.: Arlanza

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 3,00 Euros

Nota de Cata:

Un tinto Arlanza bien correcto con una nariz fina, fruta apetitosa y una madera dulce. Sabroso en boca de trago largo.



Contacto

SERAFÍN ARAUS GUTIÉRREZ

C/ Real, nº 7 • 09343 Villahoz (Burgos) • España

Tel: (+34) 947 186 518

arausballesteros@gmail.com

www.premiosvinduero.com



Vinos TINTOS
con crianza en madera
de 6 a 14 meses

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Grande Reserva Entre Vinhas



92,2
puntos

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

60% Touriga Nacional

20% Tinta Roriz

20% Touriga Franca

Añada: 2014

Grado alcohólico: 15%

Precio: 8,50 Euros



Contacto

SOCIEDADE AGROPECUARIA BARAÇAS

Lugar da pêga, estrada nacional 200 • 6400-471 Pinhel (Pinhel) • Portugal

Telf. (+351) 917 203 766

joseclaudio_osorio@hotmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Persistente Reserva

D.O.: Tras-Os-Montes

Variedades utilizadas:

Tinta Amarela

Tinta Roriz

Touriga Nacional

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 4,50 Euros

**91,6
puntos**



Contacto

ORLANDO JOSÉ TAVEIRA PARDELINHA

Rua Principal, nº 36 Barreiros • 5430-031 Valpaços (Trás-os-Montes) • Portugal

Telf. (+351) 918 323 666

vinospersistente@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Viñas del Cierzo



91,4
puntos

D.O. : Campo de Borja

Variedades utilizadas:

86% Garnacha

10% Syrah

4% Mazuela

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 9,50 Euros

Nota de cata:

Rojo-cereza intenso, limpio y brillante.

Alta intensidad, con aromas complejos de fruta roja y negra, con tonos minerales muy originales y con mucha expresión, ligeros tonos ahumados y especias de fondo, aportados por la barrica, muy bien ensamblados, donde se entremezclan los aromas especiados y frutales propios de la garnacha con finas notas a cacao, café y tostados.

La entrada en boca es suave, amplio, carnoso, con mucho volumen, armónico, envolvente, con un marcado equilibrio entre el tanino del roble, la acidez y el alcohol, muy bien ensamblado y con amplio y largo postgusto, en el que vuelven a aparecer por vía retronasal, notas especiadas, frutosas y recuerdos de cacao y café.



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

Siete Cuartales Crianza

D.O. : Bierzo

Variedades utilizadas:

100% Mencía

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 22,00 Euros

91,4
puntos



Nota de Cata:

Bonito color rojo picota, muy cubierto y brillante.

Nariz compleja y atractiva con aromas de frutos del bosque mora y arándanos, así como frutas rojas como la cereza y la grosella. Sutiles notas minerales (pizarra), bien ensambladas con el cacao, especias y toques balsámicos aportados por la madera.

En boca destaca su carácter frutal y de taninos dulces. Redondo, sedoso y con un agradable sabor a vino.

Maridaje:

Carnes rojas, asados, platos de caza y botillo.



Contacto

VALLE BLANCO

C/ Los Almendros, 10 • 24516 Toral de los Vados (León) • España

Telf. (+34) 677 842 996

www.bodegasvalleblanco.com • bodegasvalleblanco@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Talaia Crianza



91,1
puntos

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,3 %

Precio: 11,60 Euros

Nota de cata:

Color picota granate, con tonos púrpuras. Capa muy alta, brillante y luminoso. Lágrima alta, densa y lenta en su descenso.

Nariz delicada, compleja y persistente. Predomina la fruta negra (moras y arándanos), con notas minerales (pizarra), balsámicas, y toques de flores moradas y chocolates. Intensidad: Buena intensidad inicial, que aumenta según se va oxigenando el vino.

En boca es potente y rotundo pero a la vez sedoso, con gran predominio de frutos rojos (fresa, grosella, frambuesa) y notas integradas de lilas, melocotón rojo, pimienta rosa, toques ahumados, sándalo y cacao. Posee un intenso retrogusto aromático que permanece largo tiempo en la boca.

Maridaje:

Carnes rojas, caza, legumbres, setas, quesos curados y embutidos suaves.



Contacto

BODEGA CRAYÓN

Plaza de la Hispanidad, 1 • 09400 Aranda de Duero (Burgos) • España

Telfs. (+34) 659 669 876

www.bodegacrayonl.com • info@bodegacrayon.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Flores de Cerezo

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2015

Grado alcohólico: 14%

Precio: 8,50 Euros

91
puntos



Contacto

FINCA VOLVORETA

C/ San Esteban, s/n • 49152 Sanzoles (Zamora) • España

Tlf: (+34) 619 149 062

www.fincavolvoreta.com • info@fincavolvoreta.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Altico



90,8
puntos

D.O. : Jumilla

Variedades utilizadas:

Syrah

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 6,00 Euros

Nota de Cata:

Color: Vino muy vivo y cubierto, con abundancia de notas granate y rubí con un fondo violáceo.

Aroma: Complejos caracteres en los que se entremezclan tanto notas florales, con recuerdo a violetas, como bayas rojas junto a un recuerdo especiado, fundamentalmente vainilla y clavo de olor.

Boca: destaca muy gratamente su frescura como la suavidad de unos taninos pulidos al haberse integrado magistralmente la fruta en los caracteres que le aporta la crianza en bodega.



Contacto

BODEGAS CARCHELO

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

Quinta dos Termos Reserva Vinhas Velhas

D.O.: Beira Interior

Variedades utilizadas:

40% Trincadeira Preta

20% Jaen

20% Rufete

10% Marufo

10% Syrah

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 10,00 Euros

90,8
puntos



Nota de Cata:

Color rubi intenso, con tintes de ligera mejoría, lo que garantiza un buen envejecimiento en botella.

Aroma de frutos rojos, plantas silvestres y un ligero ahumado, propio del envejecimiento en botella.

Buen volumen en boca, taninos aterciopelados y una agradable frescura, propia de la acidez natural de los vinos de Cova da Beira; el componente aromático es marcado y complejo, con notas de madera perfectamente integradas.

Maridaje:

Recomendado para acompañar carnes asadas, como el célebre "Cabrito a Serrana", platos de caza y el queso da Serra Serrana, pratos de caça e o queijo da Serra mantecoso.



Contacto

QUINTA DOS TERMOS

Carvalho Formoso • 6250-161 Belmonte (Castelo Branco) • Portugal

Tel. (+351) 275 471 070

www.quintadostermos.pt • info@quintadostermos.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Quinta dos Currais Reserva



90,6
puntos

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

80% Touriga Nacional

15% Aragonés

5% Casteão

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5 %

Precio: 8,00 Euros

Nota de Cata:

Presenta un aspecto límpido, color rojo fuerte con algunos tintes granates.

El aroma es profundo y elegante a furtos rojos muy maduros, ligados a notas de vainilla, especias, chocolate y frutos secos casados con una leve fragancia balsámica.

En boca es complejo y redondo, con una buena estructura y equilibrio de taninos. Tiene una persistencia larga y un exquisito bouquet.



Contacto

QUINTA DOS CURRAIS
Quinta dos Currais • 6230-145 Capinha (Castelo Branco) • Portugal
Telf. (+351) 275 941 620
www.quintadoscurrais.com • jose.virgilio.soares@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Holminhos

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

40% Touriga Nacional

30% Touriga Franca

30% Tinta Roriz

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 5,00 Euros

Nota de cata:

Límpido, rojo rubí.

Aroma bastante centrado en las notas de vegetación seca.

En boca es un tito con cuerpo, con leves pero agradables notas tostadas.

90,5
puntos



Contacto

QUINTA HOLMINHOS

Rua Principal, nº 142 • 5360-189 Seixo de Manhoses (Vila Flor) • Portugal

Telf. (+351) 278 511 559

www.holminhos.com • info@holminhos.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Casa de Santar Reserva



90,5
puntos

D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

50% Touriga Nacional

25% Alfrocheiro

25% Tinta Roriz

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 11,00 Euros

Nota de cata:

Límpido. Color granada intenso con ligero tono castaños.

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

En boca es afrutado, suave, equilibrado y con final aterciopelado.

Maridaje:

Es ideal para acompañar quesos curados y platos de muy elaborados y delicados de la cocina mediterránea, china, india y africana.



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

Vía Argentum

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 15,00 Euros

90,4
puntos



Contacto

FINCA VOLVORETA

C/ San Esteban, s/n • 49152 Sanzoles (Zamora) • España

Tel. (+34) 619 149 062

www.fincavolvoreta.com • info@fincavolvoreta.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Peñas Rejas Crianza



90,4
puntos

D.O. : Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 18,00 Euros

Nota de Cata:

La fase visual viene marcada por un notable color cereza picota bien cubierto, en capa fina este crianza muestra notas de juventud como lo muestran sus tonalidades amoratadas.

La fase olfativa presenta un atractivo goloso, con los característicos aromas frutales de la Tinta de Toro y unas notas de pastelería ensamblados con notas de cacao y vainilla procedentes del envejecimiento del vino.

La fase gustativa es melosa en su primer contacto, para irse expandiendo a medida que surca el paladar dando volumen al conjunto. Aquí apreciamos taninos cremosos procedentes de la uva que aportan cuerpo y estructura a los aromas de frutas rojas. Fruta madura y notas de crianza perfectamente ensambladas en este vino donde la variedad Tinta de Toro deja su firma.



Contacto

BODEGAS A. VELASCO E HIJOS

Pol. Norte, Parc. 17-18 • 49800 Toro (Zamora) • España

Tel. (+34) 980 692 455

www.bodegasvelascoehijos.com • admon@bodegasvelascoehijos.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Lagar do Cigur Mencía Barrica

D.O.: Valdeorras

Variedades utilizadas:

85% Mencía

15% Alicante

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 8,00 Euros

90,4
puntos



Nota de cata:

un vino en el que se conecta la potencia con la elegancia, la estructura con la suavidad, tanino maduro presente ensamblado perfectamente en la madera de roble francés, respetando las características varietales en su proceso de elaboración y maduración en barrica durante 8 meses. Cubierto de capa, color rojo picota con orla cardenalicia. Intenso, complejo, frutidos del bosque (mora, arándanos, grosella), elegantes especiados, torrefactos, fondo con notas de talco y pétalos de rosa. Bien estructurado, potente pero fresco, largo y placentero.



Contacto

ADEGA MELILLAS E FILLOS

C/ A Coroa, 22 • 32350 A Rúa (Ourense) • España

Tel. (+34) 988 310 510

www.adegamelillas.com • info@adegamelillas.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Arzuaga Crianza



90,4
puntos

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 17,50 Euros

Nota de Cata:

Visual: Limpio y brillante, de color cereza oscuro y destellos violáceos.

Olfativa: Limpio, intenso y amplio.

Con una gran gama aromática donde destacan, con notas minerales del terroir, aromas balsámicos, amielados, panal de abeja; bajo el fondo de fruta del bosque característico de la tempranillo.

Gustativa: La gran estructura, y el paso en boca sedoso y redondo, hacen al vino largo y persistente.

Maridaje:

Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves.



Contacto

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

Ctra. N-122, km. 325 • 47325 Quintanilla de Onésimo (Valladolid) • España

Tel. (+34) 983 681 146

www.arzuaganavarro.com • bodeg@arzuaganavarro.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Juliette

D.O. : Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2015

Grado alcohólico: 14%

Precio: 7,00 Euros

90,2
puntos



Contacto

FINCA VOLVORETA

C/ San Esteban, s/n • 49152 Sanzoles (Zamora) • España

Tel. (+34) 619 149 062

www.fincavolvoreta.com • info@fincavolvoreta.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Carabal Cávea



89,8
puntos

.O. : Ribera del Guadiana

Variedades utilizadas:

Syrah
Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Graciano

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 14,65 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, floressecas 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.

Maridaje:

Carnes, asados, guisos, pastas, arroces, embutidos y quesos.



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.premiosvinduro.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Heredad del Viejo Imperio Homenaje

D.O. : Arribes

Variedades utilizadas:

100% Bruñal

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 36,00 Euros

89,7
puntos



Nota de Cata:

Tonalidades intensas, rojos y amoratados.

Aroma a fruta roja (frambuesa y grosella) con toques minerales y tostados, especiado, intenso y diferente.

En boca es largo, cálido y amable, complejo aterciopelado y elegante.

Maridaje:

Acompaña bien mero al horno, perdiz estofada, conejo al ajo arriero, carnes rojas poco hechas, magret de pato y quesos curados.



Contacto

BODEGAS VIÑA ROMANA

C/ Pereña, 11 • 371760 Villarino de los Aires (Salamanca) • España

Tel. (+34) 629 756 328

joseluis@vinaromana.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Vinha do Contador



89,3
puntos

D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

50% Touriga Nacional

25% Tinta Roriz

25% Alfrocheiro

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14,5 %

Precio: 39,90 Euros

Nota de Cata:

Visualmente es límpido. Color granada intenso con tonos violáceos.

Aroma afrutado joven, predominando la cereza muy madura o cassis, una pizca de gelatina de frutos del bosque y flores.

Sabor afrutado, suave, armonioso con larga persistencia.

Maridaje:

Pescado al horno, carnes blancas y rojas asadas o guisadas, quesos suaves y dulces a base 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

Casal Faria Reserva

D.O. : Tras Os Montes

Variedades utilizadas:

Tinta Amarela

Bastardo

Touriga Franca

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 5,00 Euros

Nota de Cata:

Es un tinto completamente opaco, vinoso y denso, seco pero con algo de frescura. Está presente la fruta pero con algo de madera para dar volumen, largo y con buena persistencia, con taninos presentes pero finos, final seco y ligeramente marcado por la madera.

89,1
puntos



Contacto

QUINTA DO GAGO

Bairro Alto, 17 • 5430-272 Valpaços (Vila Real) • Portugal

Tel. (+351) 278 759 215

vinhosxalana@hotmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Cabriz Touriga Nacional



89
puntos

D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

100% Touriga Nacional

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 7,50 Euros

Nota de Cata:

Aspecto límpido. Color rubí con distintos tonos violáceos.

Aroma predominante de notas florales, frutos rojos bien maduros y toques de gelatina de los mismos.

En boca es afrutado, suave, bien estructurado y con agradable persistencia.

Maridaje:

Acompaña bien pescados ligeramente condimentados, carnes rojas estofadas o a la plancha, caza y quesos delicados.



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

Cabriz Reserva

.O. : Dão

Variedades utilizadas:

40% Touriga Nacional

30% Alfrocheiro

30%

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5 %

Precio: 7,80 Euros

89
puntos



Nota de Cata:

Aspecto límpido. Color rubí intenso con ligeros tonos castaños.

Aroma intenso en notas balsámicas, presenta también notas florales, frutos rojos y frutos del bosque muy maduros.

Sabor afrutado, suave, buen volumen en boca y termina elegante y persistente.

Maridaje:

Acompaña bien carnes rojas guisadas o a la plancha, caza y quesos curados.



Contacto

GLOBAL WINES

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

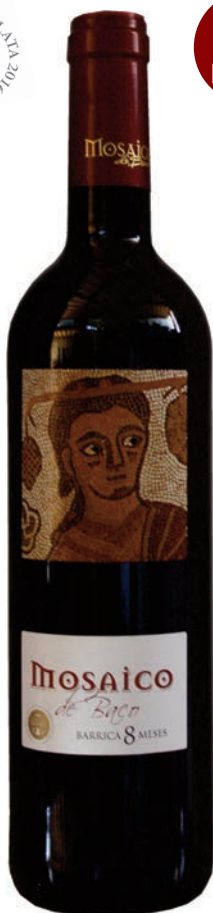
Telfs. (+351) 232 960 140

www.daosul.com • magdacosta@daosul.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Mosaico de Baco Roble



89
puntos

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

Tinto Fino

Añada: 2015

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 7,20 Euros



Contacto

EL MOSAICO DE BACO

Avda. Extremadura, 55 • 09400 Aranda de Duero (Burgos) • España

Telf. (+34) 947 512 866

www.elmosaicodebaco.com • comercial@elmosaicodebaco.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Volvoreta

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 40,00 Euros

88,8
puntos



Contacto

FINCA VOLVORETA

C/ San Esteban, s/n • 49152 Sanzoles (Zamora) • España

Tel. (+34) 619 149 062

www.fincavolvoreta.com • info@fincavolvoreta.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

100 Hectares Superior 2014



88,8
puntos

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

30% Touriga Nacional

40% Tinta Roriz

30% Touriga Franca

Añada: 2014

Grado alcohólico: 15%

Precio: 9,00 Euros

Nota de cata:

Color rojo intenso y en nariz muy equilibrado y repleto de notas de frutos silvestres y cerezas, especias y un leve toque floral y un fondo donde se evidencia la elegancia de la vainilla y las notas de la bodega.

En boca se muestra como un vino con volumen y envolvente, donde la fruta y las especias tienen una gran integración y los taninos demuestran una buena firmeza, dando señales de su potencial en botella. Final largo y persistente.

Maridaje:

Indicado para platos de carnes rojas asadas, carnes rojas condimentadas, guisos y platos de caza de pelo.



Contacto

100 HECTARES

Urbanização Quinta Viana, Lote 5 - 4º Andar • 5050-105 Godim /Peso da Regua (Douro) • Portugal

Tel. (+351) 254 313 593

comercial100hectares@gmail.com

www.premiosvindouro.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Vedre

oroD.O. : Jumilla

Variedades utilizadas:

Monastrell

Syrah

Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 7,00 Euros

88,8
puntos



Notas de Cata:

Color: vino muy cubierto con notas tanto rubies como granate con un menisco violáceo

Aroma: Llama la atención como se funden intensos caracteres de fruta madura, con recuerdos a frutos de bosque y los que le aporta la crianza en barricas, con recuerdos a cedro y torrefacción.

Boca: vino estructurado, muy untuoso, resultado de unos taninos suaves, nuevamente de la madurez de la fruta, con gratas notas de sequedad por su paso por bodega.

Llama la atención su refrescante acidez, considerando su madurez, lo que le aporta un gran potencial de envejecimiento, seguramente podrá superar los 8 y más años



Contacto

BODEGAS CARCHELO

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

Carchelo



88,6
puntos

D.O. : Jumilla

Variedades utilizadas:

40% Monastrell

30% Tempranillo

20% Syrah

10% Cabernet Sauvignon

Añada: 2014

Grado alcohólico: 14%

Precio: 4,50 Euros

Nota de cata:

Color: Rojo bermejo, brillante con ligeros tonos violáceos.

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

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



Contacto

BODEGAS CARCHELO

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

Marquês de Marialva Baga Reserva

D.O.: Bairrada

Variedades utilizadas:

100% Baga

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 6,00 Euros

88,4
puntos



Nota de Cata:

Afrutado y expresivo en nariz, con marcado aroma a cereza, arándanos, frambuesa, especias y toques herbales.

En boca es fresco y con una acidez vibrante, dejando sabores a frutas negras. Largo y especiado.



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

Saturnino



88,4
puntos

D.O. : Regional Alentejano

Variedades utilizadas:

40% Touriga Nacional

40% Aragonez

20% Alicante Bouschet

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 15,00 Euros

Nota de cata:

Aspecto límpido. Color violeta intenso.

Aroma intenso y complejo donde predominan las notas florales, compota de frutos rojos, cassis, tostados, tabaco fino y toques especiados.

Su sabor es complejo y armonioso con una clara persistencia y estructura que le confiere un gran potencial en botella.

Maridaje:

Acompaña bien carnes rojas guisadas o asadas al horno, caza de pelo y pluma y quesos curados.



Contacto

HERDADE MONTE DA CAL

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

Quinta dos Termos Reserva do Patrão

D.O.: Beira Interior

Variedades utilizadas:

100% Syrah

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 12,00 Euros

88,2
puntos



Nota de Cata:

Color rojo muy intenso, con tintes azulados, lo que asegura su longevidad.

Aroma a frutos rojos, grosellas y especias.

Buen volumen en boca, taninos aterciopelados y una agradable frescura, propia de la acidez natural de los vinos de Cova da Beira; el componente aromático es marcado y complejo, con las notas de la madera perfectamente integradas.



Contacto

QUINTA DOS TERMOS

Carvalhal Formoso • 6250-161 Belmonte (Castelo Branco) • Portugal

Telf. (+351) 275 471 070

www.quintadostermos.pt • info@quintadostermos.pt

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Mosaico de Baco Crianza



88,1
puntos

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

Tinto Fino

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 12,35 Euros

Nota de Cata:

VISUAL: Brillante, vivo en matices, de un rojo guinda con ligeros toques violáceos en el menisco estrecho, capa alta y una notable lágrima que da pistas sobre su alta graduación alcohólica.

NARIZ: Clásica, bien construida, de intensidad media-alta, con toques de buena fruta madura, algunos balsámicos discretos y bien integrados, con fondos tostados por el paso por barrica.

BOCA: Transmite una evolución que comienza con sensaciones y toques frutales que dan paso a maderas con cierta astringencia y tanicidad agradable y con buena longitud. Final de boca intenso, con recuerdos a hollejos y crianza y postgustos donde vuelven a predominar sensaciones amaderadas que lo dotan de un elegante recuerdo como un crianza clásico.

Maridaje:

Perfecto junto a quesos semicurados, carne de buey y embutidos ibéricos.



Contacto

EL MOSAICO DE BACO

Avda. Extremadura, 55 • 09400 Aranda de Duero (Burgos) • España

Telf. (+34)947 512 866

www.elmosaicodebaco.com • comercial@elmosaicodebaco.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

El vino del Buen Amor

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 12,00 Euros

**87,8
puntos**



Nota de Cata:

Un vino elaborado con Tinta de Toro donde los toques a balsámicos, a frutas negras y compota se funden con un sutil toque tostado y un post gusto afrutado.



Contacto

FINCA VOLVORETA

C/ San Esteban, s/n • 49152 Sanzoles (Zamora) • España

Tel. (+34) 619 149 062

www.fincavolvoreta.com • info@fincavolvoreta.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Valdignal



87,8
puntos

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%



Contacto

BODEGA VALDIGAL

Capuchinos, 6 • 49800 Toro (Zamora) • España

Telfs. (+34) 617 356 325

www.valdignal.com • valdignal@valdignal.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Dehesa de Ituero

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedades utilizadas:

60% Syrah

40% Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 10 Euros

87,6
puntos



Contacto

EXPLOTACIONES PEVIA

C/ Figueres, 8 • 08022 Barcelona (Barcelona) • España

Tlf: (+34) 934 178 341

www.dehesadeituero.com • villoria@villareyes.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Grande Escolha Tinto



87,5
puntos

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

70% Touriga Nacional

30% Tinta Roriz

Añada: 2005

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 16,00 Euros

Nota de Cata:

Color oscuro.

Este vino tinto da una fuerte impresión en el primer contacto olfativo debido a las excelentes propiedades de la madera. Tiene fruta madura y buen equilibrio entre los distintos elementos.



Contacto

QUINTA DE SANTA JÚLIA DE LOUREIRO

Quinta de Santa Júlia de Loureiro • 5050-315 Peso da Régua (Peso da Régua) • Portugal

Telfs. (+351) 916 650 610

quintatantajulia@outlook.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Paraje de los Bancales

D.O.: Dão

Variedades utilizadas:

25% Touriga Nacional

25% Baga

25% Tinta Roriz

25% Tinto Cão

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

87,5
puntos



Contacto

BODEGAS PASTRANA

C/ Rumía • 49220 Fermoselle (Zamora) • España

Tel. (+34) 664 546 131

www.bodegaspastranas.es • info@bodegaspastrana.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Abadengo Crianza



87,5
puntos

D.O.: Arribes

Variedades utilizadas:

100% Juan García

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14 %

Nota de Cata:

Posee color rojo cereza intenso, brillante y vivo, con aromas a frutos secos, tenues a mora, frambuesa y grosella que se ensamblan perfectamente con las notas especiadas de la madera en la que fue madurado durante doce meses. Gran equilibrio ácido y taninos suaves y dulces en moderada presencia. Carnoso y persistente en boca.



Contacto

BODEGAS RIBERA DE PELAZAS

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

Tlf: (+34) 902 108 031

www.bodegasiberadepelazas.com • bodega@bodegasiberadepelazas.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Persistente Reserva

D.O.: Trás Os Montes

Variedades utilizadas:

Trincadeira

Touriga Franca

Tinta Roriz

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 4,00 Euros

**86,8
puntos**



Contacto

ORLANDO JOSÉ TAVEIRA PARDELINHA

Rua Principal, nº 36 Barreiros • 5430-031 Valpaços (Trás-os-Montes) • Portugal

Telf. (+351) 918 323 666

vinospersistente@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Viña Cabrejas Crianza Selección



86,6
puntos

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13%

Precio: 8,50 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 crianza en madera de 6 a 14 meses

Encostas de Sonim Reserva

D.O.: Tras Os Montes

Variedades utilizadas:

Tinta Amarela

Bastardo

Touriga Nacional

Touriga Franca

Añada: 2014

Grado alcohólico: 13,5%

Nota de Cata:

Color rojo intenso.

Aroma a frutos rojos, especias, notas florales y tostados provenientes de la madera de las barricas de roble francés donde estuvo durante un año.

En boca es complejo, con taninos marcados y finos, revelando fruta y un final intenso y afrutado.

**86,6
puntos**



Contacto

SOC. AGRÍCOLA ENCOSTAS DE SONIM

Rua da Mourisca, 1 Sonim • 5430-273 Valpaços (Vila Real) • Portugal

Tlf: (+351)278759 227

encostasdesonim@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Rey Zagal Reserva



86,6
puntos

D.O.: Granada

Variedades utilizadas:

50% Tempranillo

45% Merlot

5% Mazuelo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14%

Precio: 11,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo rubí, de capa media. Limpio y brillante.

Muy intenso de aroma, con finas notas de frutas confitadas sobre un fondo balsámico, especiado, cuero, café y chocolate mentolado.

En boca tiene buena estructura, redondo y con taninos dulces elegantemente pulidos en su envejecimiento en botella. Amplio retrogusto que le concede un final suave y duradero.



Contacto

BODEGAS AL ZAGAL, S.L.

Paraje Las Cañailas, s/n • 18518 Cogollos de Guadix (Granada) • España

Tel: (+34) 958 105 605

www.bodegasalzagal.es • info@bodegasalzagal.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Quinta das Corriças

D.O.: Trás Os Montes

Variedades utilizadas:

100% Juan García

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 10,00 Euros

Nota de Cata:

Un ribera

**86,6
puntos**



Contacto

SOCIEDADE AGRÍCOLA QUINTA DAS CORRIÇAS

Rua D. Maria do Carmo Carmona, Edif. Terra Quente Bloco A1-1º Dierito • 5430-469

Valpaços (Vila Real) • Portugal • Tlf: (+351) 939 745 228

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

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Volvoreta



86,4
puntos

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 20,00 Euros

Nota de Cata:

Guinda



Contacto

FINCA VOLVORETA

C/ San Esteban, s/n • 49152 Sanzoles (Zamora) • España

Tel. (+34) 619 149 062

www.fincavolvoreta.com • info@fincavolvoreta.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

ZG Crianza Edición Limitada

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

90% Tempranillo

10% Graciano

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,85%

Precio: 12,00 Euros

86,3
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

Tel. (+34) 945 601 526

carmenmurillo@zuazogaston.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en madera de 6 a 14 meses

Condado de Fermosel



85,4
puntos

D.O.: Arribes

Variedades utilizadas:

Juan García

Rufete

Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%



Contacto

OCELLUM DURII

San Juan, 56-58 • 49220 Fermoselle (Zamora) • España

Telfs. (+34) 983 390 606

fermoselle1@gmail.com

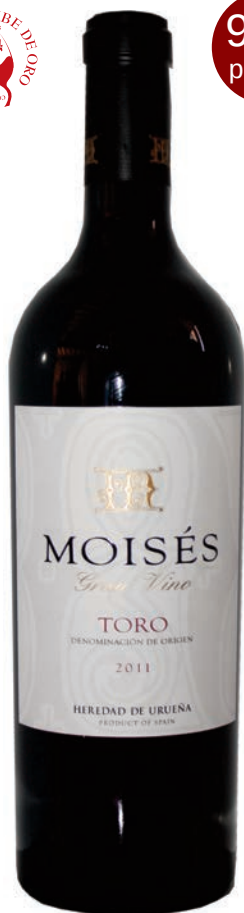
www.premiosvinduero.com



Vinos TINTOS
con crianza en madera
superior a 14 meses

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Moisés



95,6
puntos

D.O. : Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2011

Grado alcohólico: 15,5%

Precio: 25,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo cereza profundo con borde granate, buena capa, limpio y brillante.

En nariz es complejo y elegante, con buena intensidad, frutillos negros, notas balsámicas, especias y minerales.

En boca es sedoso, fresco y equilibrado, con taninos dulces y tostados bien fundidos. Largo y equilibrado, en retronasal aparecen de nuevo las notas de fruta madura.

Maridaje:

Caza, lechazo asado, carnes rojas, carnes guisadas, quesos curados



Contacto

PAGO HEREDAD DE URUEÑA

Ctra. de Toro a Medina de Rioseco, km. 21,3 • 47862 Toro (Valladolid) • España

Telf. (+34) 915 610894

www.heredadurueña.com • direccion@heredadurueña.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Carroleón

D.O.: Tierra de León

Variedades utilizadas:

100% Prieto Picudo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 18,00 Euros

90,8
puntos



Nota de Cata:

Vista: Color cereza-granate intenso; con tonalidades púrpuras.

Nariz: Aroma a frutas maduras armonizadas con notas especiadas y tostadas de la barrica.

Boca: Largo y complejo. Las notas amargas de los taninos se funden perfectamente con la frutuosidad, consiguiéndose un vino untuoso de gran persistencia gustativa.

Maridaje:

Acompaña aves, pastas, fideuá, cordero y en general comidas con sabores no muy agresivos.



Contacto

PARDEVALLES

Ramón y Cajal, 22 • 24230 Valdevimbre (León) • España

Tlf: (+34) 987 304 222

www.pardevalles.com • info@pardevalles.es

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Arribes de Vettonia Vendimia Seleccionada



90,4
puntos

D.O. : Arribes

Variedades utilizadas:

100% Bruñal

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 15,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo rubí con algunas tonalidades teja en capa fina.

Aroma de gran complejidad, donde se encuentran perfectamente ensamblados unos pequeños toques frutales a zarzamora y frutas negras del bosque muy maduras, con balsámicos y con aroma propio del paso por bodega.

En boca es aterciopelado, muy suave y envolvente, con un paladar rico y el toque preciso de los recuerdos varietales, dando un vino de gran persistencia.

Maridaje:

Carnes, caza y pescados tanto guisados como a la parrilla.



Contacto

BODEGAS ARIBES DEL DUERO

Ctra. de Masueco, s/n • 37251 Corporario-Aldeadávila • España

Telf. (+34) 923 169195

www.bodegasarribesdelduero.com • secretaria@bodegasarribesdelduero.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Foral de Cantanhede - Gold Ed.

D.O. : Bairrada

Variedades utilizadas:

100% Baga

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 36,00 Euros

90,2
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 superior a 14 meses

Dominio de Campo Viejo



90
puntos

D.O. : Rioja

Variedades utilizadas:

empranillo

Graciano

Mazuelo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 18,00 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, perfumados, 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 Lapuebla, 50 • 26006 Logroño (La Rioja) • España

Telf. (+34) 941 279 900

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

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Monte do Desespero

D.O. : Reguengos

Variedades utilizadas:

Aragonez

Trincadeira

Alicante

Rousche

Añada: 2014

Grado alcohólico: 15%

Precio: 10,00 Euros

Nota de Cata:

Color granada.

Aroma complejo y sutil con notas silvestres, cacao y ligero a tostado.

En boca se muestra elegante, con taninos delicados y cuerpo bien estructurado.

89,4
puntos



Contacto

MONTE DAS SERRAS - JOÃO GONÇALVES GOMES

Monte das Serras - Ap. 62 • 7200-085 Reguengos de Monsaraz (Évora) • Portugal

Telfs. (+351) 919 740 614

geral@montedasserras.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Campo Viejo Gran Reserva



88,6
puntos

D.O. : Rioja

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Graciano

Mazuelo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 13,50 Euros

Nota de Cata:

Color rojo rubí con borde dorado.

Color vibrante, profundo.

Nariz compleja. Mantiene los aromas de las frutas rojas, extraordinariamente maduras, moras, arandos, 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. Deja en la boca recuerdos de café con chocolate.

Maridaje:

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



Contacto

BODEGAS CAMPO VIEJO

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

Telf. (+34) 941 279 900

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

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Manu

D.O. : Vinos de Madrid

Variedades utilizadas:

40% Tempranillo

40% Syrah

10% Garnacha

5% Cabernet Sauvignon

5% Merlot

Añada: 2009

Grado alcohólico: 15%

Precio: 22,00 Euros

88,5
puntos



Nota de Cata:

Impresionante color rojo picota amoratado de capa muy alta.

Gran variedad de aromas frutosos y minerales bien conjuntados con los magníficos aromas especiados y de madera que le ha aportado la exquisita barrica de roble francés.

En boca es intenso, concentrado y muy poderoso. Es un vino muy largo, de gran persistencia y gran personalidad.

Maridaje:

Vinos con este cuerpo y estructura combinan perfectamente con asados de caza mayor y carnes rojas de res grante, al igual que con guisos importantes. Además resulta exquisito para degustarlo solo, para deleite de los sentidos.



Contacto

VINOS JEROMÍN

C/ San José, 8 • 28590 Villarejo de Salvanés (Madrid) • España

Telf. (+34) 918 742 030

www.vinosjeromin.com • comercial@vinosjeromin.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Briego Adalid Reserva



88,5
puntos

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 19,50 Euros

Nota de Cata:

Color rojo de capa media alta con tonos teja en ribete de copa.

Aromas con una intensidad espectacular destacan las frutas negras, violetas y cacao. Algún recuerdo de lácteos. La elegante madera crea un fondo tostado y especias de cocina.

La buena simbiosis de taninos maduros de frutos negros con las esencias de las maderas crean una compleja intensidad de sabores, regaliz, toffes, tabacos americanos, minerales, hojarascas... Un "otoño embotellado".



Contacto

BODEGAS BRIEGO

Calle del Rosario, 32 • 47311 Fompedraza (Valladolid) • España

Tel. (+34) 983 892 156

www.bodegasbriego.com • info@bodegasbriego.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Viña Cabrejas Reserva

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,50%

Precio: 12,00 Euros

**88,4
puntos**



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 crianza en Madera superior a 14 meses

Tarsus Reserva



88,3
puntos

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

Tinta del País

Cabernet Sauvignon

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 22,50 Euros

Nota de Cata:

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

Tlf: (+34) 947 554 218

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

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Encostas do Sonim Vinhas Velhas

D.O. : Tras Os Montes

Variedades utilizadas:

Tinta Amarela

Bastardo

Touriga Nacional

Touriga Franca

Añada: 2012

Grado alcohólico: 135%

Nota de Cata:

Aroma a frutos rojos, especias y notas florales unidas con el tostado de las barricas de roble francés, donde estuvo durante 18 meses.

Complejo, con volumen en boca, taninos finos, elegantes y frutos azules maduros, final largo y prolongado.

88,2
puntos



Contacto

SOC. AGRÍCOLA ENCOSTAS DE SONIM

Rua da Mourisca, 1 Sonim • 5430-273 Valpaços (Vila Real) • Portugal

Tlf: (+351)278759 227

encostasdesonim@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Arzuaga Reserva



88
puntos

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

95% Tempranillo

3% Merlot

2% Albillo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 32,00 Euros

Nota de Cata:

VISUAL: Limpio y brillante, de color rojo rubí y matices amoratados.

NARIZ: Gran intensidad aromática, compleja y elegante, donde predomina la compota de frutos rojos del bosque, bien ensamblados con los aromas terciarios de una barrica limpia y sutil, dejando en retronasal tonos de ahumados y torrefactos

BOCA: Envolvente y estructurado, con gran untuosidad marcada por su tanino dulce. Sensaciones sedosas y postgusto prolongado.

Maridaje:

Acompañante ideal para pescados azules y quesos suaves. Carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa.



Contacto

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

Ctra. N-122, km. 325 • 47325 Quintanilla de Onésimo (Valladolid) • España

Tel.(+34) 983 681 146

www.arzuaganavarro.com • bodeg@arzuaganavarro.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

100 Hectares Collection

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional

Tinta Amarela

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 18,00 Euros

88
puntos



Nota de Cata:

Esta cosecha de 2013 presenta color rojo, con aromas de frutos silvestres y cerezas.

En boca presenta sabores afrutados y deja sensación de longevidad.



Contacto

100 HECTARES

Urbanização Quinta Viana, Lote 5 - 4º Andar • 5050-105 Godim /Peso da Regua (Douro) • Portugal

Telf. (+351) 254 313 593

comercial100hectares@gmail.com

www.premiosvinduero.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Azpilicueta Origen



87,8
puntos

D.O. : Rioja

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 11,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo cereza, muy vibrante, muy atractivo. Nos deja expectantes ante lo que vamos a sentir cuando olamos y tengamos el vino en boca.

Nariz deliciosamente afrutada. Y es que, es la fruta lo primero que vamos a captar en este vino: cereza, ciruela, mora, arándano, una leve nota de fresa, ... Si profundizamos encontraremos un lado floral, un poco de regaliz. Las especias cedidas por la madera durante su crianza aparecen después: clavo, pimienta, nuez moscada, un toque de vainilla, otro de cacao, ... La crianza está tratada con sutileza, con elegancia, de forma que es un componente más de este vino, sin destacar.

Y para terminar su boca, deliciosa, perfumada, suave, larguísima. El vino nos abandona finalmente con un recuerdo de frutas y especias y con el deseo de volverlo a probar.



Contacto

BODEGAS CAMPO VIEJO

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

Telf. (+34) 941 279 900

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

www.premiosvinduero.com



Vinos
GENEROSOS DULCES

Generosos DULCES

Arcos de Moclinejo Dulce



95
puntos



D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Pedro Ximén

Grado alcohólico: 17%

Precio: 39,00 Euros

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 trasañejos malagueños.

Maridaje:

Como 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

Piamater

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Moscatel

Grado alcohólico: 13%

Precio: 11,00 Euros

94,2
puntos



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

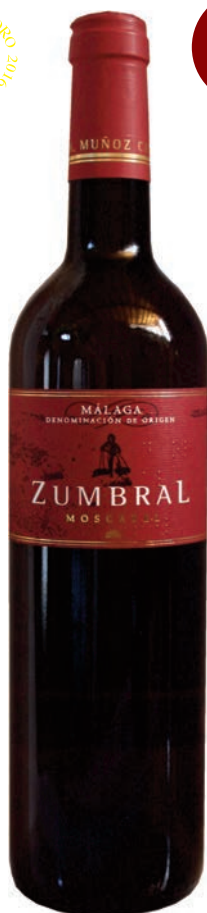
Telf. (+34) 952 400 594

www.dimobe.es • ignacio@dimobe.es

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Zumbral



94
puntos

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Moscatel

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 postres 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

Ainhoa Dulce

D.O. : Tacoronte Acentejo

Variedades utilizadas:

Moscatel de Alejandría

Malvasía Aromática

Añada: 2015

Grado alcohólico: 14%

Precio: 15,00 Euros

94
puntos



Nota de Cata:

A la vista es limpio, brillante y con tonos verdosos.

En nariz es fresco y aromático, destacando las frutas tropicales, el plátano maduro y el melocotón blanco.

En boca es amable, fresco y con mucho recorrido.



Contacto

BODEGAS BALCÓN DE LA LAGUNA

C/ Doctor Pasteur, 91 • 38205 La Laguna (Santa Cruz de Tenerife) • España

Tlf: (+34) 637 761 205

manuel.capote@gmail.com

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Vinho Licoroso

Marquês de Marialva Singular



**92,7
puntos**

D.O.: Bairrada

Variedades utilizadas:

40% Baga

30% Touriga Nacional

30% Tinta Roriz

Grado alcohólico: 19,50%

Precio: 12,00 Euros

Maridaje:

Exuberante y complejo, es excelente para momentos placenteros o para acompañar quesos curados, dulces diversos, frutas, chocolate y bombones.



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

Generosos DULCES

Arcos de Moclinejo Seco

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Pedro Ximén

Añada: 1974

Grado alcohólico: 21%

Precio: 39,00 Euros

92,2
puntos



Nota de Cata:

Color oro viejo y brillante con ribetes dorados. En nariz es muy intenso con notas de crianza oxidativa. Aromas de torrefacto, donde las notas de café disputan

en intensidad con los recuerdos de toffe y cueros. En boca, impresiona su fuerza y frescor. Muy complejo y mineral con notas salinas, es un vino de gran equilibrio y persistencia, ejemplo de lo que debe ser un gran vino seco trasañejo.



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

Bertola Cream



92
puntos

D.O. : Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

Variedades utilizadas:

75% Palomino

25% Pedro Ximénez

Añada: -

Grado alcohólico: 18%

Precio: 11,95 Euros

Nota de Cata:

Color Caoba oscuro.

Aroma punzante con mucho cuerpo.

Semidulce al paladar

Maridaje:

Servir acompañado de repostería y helados.



Contacto

BODEGAS Y VIÑEDOS DÍEZ MERITO

Ctra. de Morabita, km.2 • 11407 Jerez de la Frontera (Cádiz) • España

Telf. (+34) 956 186 112

www.dizmerito.com • josemanuel.soto@diezmerito.com

www.premiosvinduero.com

Generosos DULCES

Porto 10 anos Branco Eirados

D.O. : Porto-Douro

Variedades utilizadas:

45% Malvasía Fina

35% Gouveio

10% Moscatel Branco

10% Rabigato

Grado alcohólico: 19,50%

Precio: 14,00 Euros

Nota de Cata:

Color dorado.

Mantiene sabor afrutado a pesar de su complejidad obtenida en su envejecimiento en madera.

De esta combinación se obtiene un vino equilibrado y un largo final.

Maridaje:

Debe servirse frío como aperitivo acompañado de cualquier foie o paté. Con postres fríos, la temperatura debe estar entre 18 y 19°C.

92
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

Señorío de Broches



**89,6
puntos**

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

100% Moscatel de Alejandría

Añada: 2015

Grado alcohólico: 15%

Precio: 7,50 Euros

Nota de Cata:

Amarillo pálido con destellos verdosos, limpio brillante y muy vivo en copa.

En nariz posee una intensidad olfativa alta, donde aromas propios de piña asada, papaya, higos secos, tartas y final balsámico, hacen de él un vino complejo y seductor.

En boca gran calidad en sus matices y buen ajuste de la acidez, sugerente de principio a fin. Postgusto largo y lleno de calidad.

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

Porto 20 anos Branco Eirados

D.O. : Porto - Douro

Variedades utilizadas:

45% Malvasia Fina

35% Gouveio

10% Moscatel Galego Branco

10% Rabigato

Grado alcohólico: 19,50%

Precio: 23,00 Euros

89,1
puntos



Nota de Cata:

Con color dorado.

En este vino casi no sentimos los aromas afrutados, por otro lado, se nota una gran complejidad, resultado del envejecimiento en madera, pero a pesar de esta complejidad no es un vino fuerte porque aún mantiene el frescor típico de los Portos blancos. Es esta frescura en el aroma y en boca lo que lo hace diferente del Tawny 20 años y esto aparece inmediatamente en el sabor.

Predominan la naranja y los frutos secos como almendras y nueces.

Maridaje:

ES ideal con postres como natas, cremas, chocolate o tarta de naranja.



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



www.premiosvinduro.com