

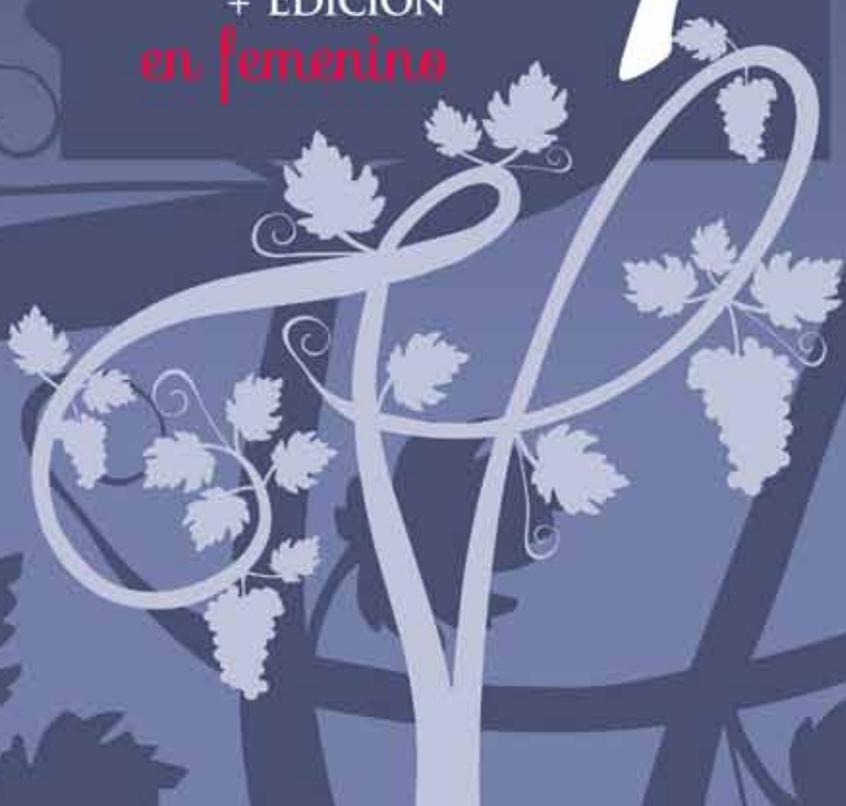
PREMIOS

VINDUERO
VINDOURO



GUÍA 2017

+ EDICIÓN
en femenino



LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA Y PORTUGAL





INTRODUCCIÓN

Tiene en sus manos el resultado de la *XIII Edición del Mayor Concurso Internacional de Vinos de España y Portugal*. En esta *Guía de Los Mejores Vinos de España y Portugal 2017* encontrará las puntuaciones obtenidas tras la cata realizada por un Jurado de prestigio internacional que en esta última edición ha estado formado por:

Abilio Gonçalves, Adela Viscay, Alexandra Pinto, Alexandra Silva, Alma García, Ana Alves, Arturo Blasco, Carlos Gallego, Carlotta Casciola, Carmen de Aguirre, Cristina Tierno, Ernesto Gallud, Giuliano Gallo, Manuel Herrera, Mar Galván, Marina García, Miguel Ángel Martín, Patricia Dos Santos, Piedad Fernández, Raúl Escudero, Ricardo Velasco, Rodolfo Queirós, Sandra Sousa, Sofia Sousa, Víctor Fernández e Yves Vérine.

El Certamen, organizado por la *Asociación VinDuero-VinDouro*, se celebró este año del 1 al 4 de agosto en Trabanca, Salamanca. Se presentaron más de 500 vinos de 75 menciones geográficas diferentes de España y Portugal y como primicia, este 2017 ha estado protagonizado por la mujer, con el lanzamiento de la novedosa *I Edición en femenino*.

En esta doble Guía, el lector podrá encontrar los vinos ganadores del Concurso, y además, aquellos seleccionados en femenino, votación que ha tenido en cuenta únicamente las puntuaciones de las mujeres que conformaban el reconocido Comité de Cata.

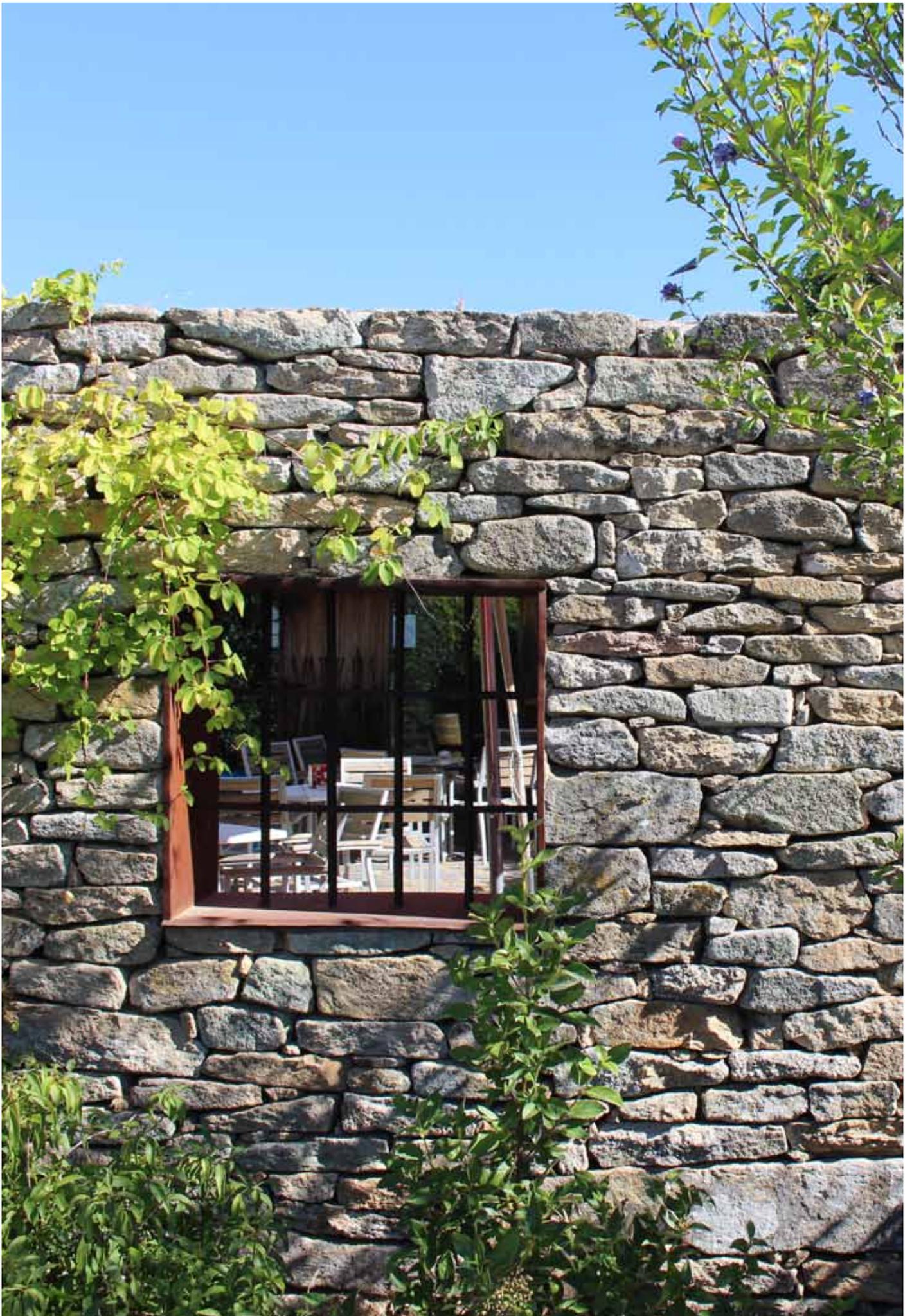
Aparecen agrupados en las siguientes categorías:

- 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
- Vinos generosos y dulces

Encontrará cada vino galardonado –con sus respectivos Galardones Arribe y/o en femenino-, acompañado de una fotografía que le permitirá identificar fácilmente las botellas, con un detalle pormenorizado de las variedades empleadas, la Denominación de Origen a la que pertenece, el grado alcohólico, una completa nota de cata y las recomendaciones para un perfecto maridaje.

Esperamos que la Guía le contagie la misma pasión que la que todos los que hacemos posible este Certamen tenemos por el mundo del vino. Y recuerde, tiene una cita ineludible con *VinDuero-VinDouro 2018*.

¡Brindemos!



COMITÉ DE CATA



ABILIO GONÇALVES

Licenciado en Enología.
Propietario de *J.M. Gonçalves*.



ADELA VISCAY

Técnico de laboratorio, análisis, administración y elaboración de vinos en *Bodega Ribera de Pelazas*.



ALEXANDRA PINTO

Licenciada en Enología.
Enóloga en *Quinta da Sequeira y Calços do Tanha*.



ALEXANDRA SILVA

Enóloga formada por la *Universidad de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)*.
Elaboración y promoción de vinos. Especialista en marketing de productos vitivinícolas, ha trabajado en varias *D. O. (Algarve, Beira Interior, Trás-os-Montes y Douro)*.



ALMA GARCÍA

Enóloga y Gerente de Producción en *Haciendas de España*

COMITÉ DE CATA

ANA ALVES

Enóloga y Técnica de Producción de la
Comisión Vitivinícola Regional de Tras-Os-Montes.



ARTURO BLASCO

Ingeniero Técnico Agrícola. Licenciatura en Enología.
Export Area Manager.



CARLOS GALLEGO

Enólogo. Veedor del *Consejo Regulador de la D.O. Toro.*
Co-autor del libro *Uva a uva.*
Asesor de bodegas y viñedos. Catas y Formación.



CARLOTTA CASCIOLA

Especialista en enoturismo y marketing enoturístico.
Sumiller.
Periodista *free-lance* y miembro de la *FIJEV.*



CARMEN DE AGUIRRE

Enóloga y Bióloga.
Directora General de la *Escuela Europea del Vino* y de la
Escuela del Vino de Centroamérica.
Formación.



COMITÉ DE CATA



CRISTINA TIERNO

Licenciada en Dirección de Marketing y Diplomada en Comercio Internacional. Máster en Viticultura. Enóloga. Crítica Gastronómica. Directora Gerente de *Efecto Directo*. Formadora en *Oporto, Sherry, Champagne y Cava, Montilla-Moriles*.



ERNESTO GALLUD

Director Gerente de la *AEPEV* y Director de *ALAMESA*. Formador y organizador de concursos del vino. Periodista *free-lance*.



GIULIANO GALLO

Grado medio en elaboración de aceites y vinos. Grado superior en vitivinicultura. Enología. Joven elaborador de vino (*Eighteen18*).



INÉS SALAS

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



ISABEL MIJARES

Licenciada en Química y Análisis Sensorial. Doctorado en Enología. *Guía Repsol de los mejores vinos de España*. Comisión del Vino de la *Real Academia de Gastronomía*. Vicepresidenta de la *FIJEV*.

COMITÉ DE CATA

JOSÉ IGNACIO MARQUÉS

Ingeniero Técnico Agrícola.
Director Técnico de la *D.O. Arlanza*.
Auditor externo *Certificadora CCL*.
Viticultor.



JULIA DEL CASTILLO

Química y Doctora en Farmacia. Enóloga.
Profesora *Cámara de Madrid de Sumilleres*.
Asesora Técnica.
Guía de Vinos *Gourmets*.



JULIO GALLO

Enólogo viticultor en *Bodega Ribera de Pelazas*



MANUEL HERRERA

Hijo y alumno de Pascual Herrera. Sumiller. Viticultor y
elaborador de vinos en Madrid y Castilla y León.
Asesoramiento a bodegas.
Empresario de hostelería y Jurado Internacional en
concursos de vinos.



MAR GALVÁN

Licenciada en Viticultura y Enología. Licenciada en
Agro-Alimentación. Técnico de Seguridad Alimentaria.
Elaboradora en *Priorat*. *Instituto Catalán de la Viña y el
Vino*. Periodista gastronómica. Formadora en *Cava*, *Jerez*,
Montilla-Moriles, *Vinos de Canarias*, ...



COMITÉ DE CATA



MARINA GARCÍA

Licenciada en CC. Biológicas, especialista en Viticultura y Enología.

Marketing Manager de *González Byass*.

Autora de libros y guías de vinos.

Cursos de cata.



MIGUEL ÁNGEL MARTÍN

Director del Aula de Cata *enocata.com*

Vicepresidente la *AEPEV* y

articulista en *www.elcorreodelvino.com* y

www.elsumiller.com



PATRICIA DOS SANTOS

Licenciada en Enología.

Enóloga consultora en bodegas de *Dão* y *Beira Interior*.

Formadora de Enología en *IEFP* de *Viseu*.



PIEDAD FERNÁNDEZ

Marketing y Comercio Internacional.

Sommelier Internacional y Docente.

Directora *Escuela Europea del Vino*.

Formadora.



RAÚL ESCUDERO

Sumiller.

Gerente *CRDO Cigales*.

Export Manager *Páramo de Guzmán*.

COMITÉ DE CATA

RICARDO VELASCO

Enólogo.
Director Técnico de *Bodegas y Viñedos Valtravieso*.



ROLDOLFO QUEIRÓS

Ingeniero Agrícola. Post-graduado en Marketing de
Vinos.
Formador homologado de *Vinos de Jerez*.
Director Técnico del *CVR Beira Interior*.
Orador en conferencias de vinos.



SANDRA SOUSA

Enóloga consultora en *Amável Costa (Porto)*.
Cursos de cata.
Apoyo a la actividad comercial con catas comentadas.



SOFIA SOUSA

Bióloga. Máster en Enología y Viticultura. Experiencia profesional en bodegas de la Región del *Douro*, como la *Croft* y la *Quinta da Roeda* y en otras de la Región de los *Vinos Verdes* como la *Quinta de Lourosa*. Niveles I y II de *Direct Wine*.
Elaboración de los vinos de *Quinta da Tojeira*.



VICTOR FERNÁNDEZ

Ingeniero Técnico Agrícola y Enólogo en *Bodega Mauro*.



COMITÉ DE CATA

YVES VÉRINE

Profesional independiente del mundo del vino.
Catador en el equipo asesor de la *Guía Repsol*.





GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO

VINOS
ESPUMOSOS
Y CAVAS



GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

ESPUMOSOS Y CAVAS

GOLDEN BUBBLES OF VILLAVID

PUNTUACIÓN

89,83

en femenino

90,50



D.O. :

Vino de la
Tierra de Castilla

VARIEDADES :

Verdejo

AÑADA :

2016

GRADO ALCOHÓLICO :

10,5 %

PRECIO :

2,62 €

NOTA DE CATA :

De color amarillo pálido con tonos verdosos. Burbuja muy fina y abundante, formando corona en la superficie. Aromas intensos y muy delicados, recordando a las frutas tropicales, destacando la piña, melocotón y albaricoque. Buena entrada en boca, acidez equilibrada, elegante, sabroso y dulzor natural que junto con su acidez y carbónico hacen que sea muy agradable, equilibrado y armónico.

villavid
Bodegas

BODEGAS VILLAVID - DULCE NOMBRE DE JESÚS Soc. Coop.

C/ Niño Jesús, 25 16280 Villarta (Cuenca) ESPAÑA

Tel. +34 962 189 006

export@villavid.com / www.villavid.com

ESPUMOSOS Y CAVAS
**MARQUÉS DE
MARIALVA
CUVÉE 2011**

PUNTUACIÓN

88,33



D.O. :	Bairrada
VARIEDADES :	85 % Arinto y 15 % Baga
AÑADA :	2011
GRADO ALCOHÓLICO :	12,6 %
PRECIO :	20,05 €

NOTA DE CATA :

De aspecto cristalino, con burbuja muy fina, persistente y abundante corona.

El color es cítrico intenso, con toques dorados.

En nariz se manifiesta complejo, con notas de frutos secos, brioche y pan tostado.

En boca registra una complejidad que lo hace distinto y cautivante, de agradable volumen y notoria frescura que le transmite persistencia.



ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, CRL

Rua Engº Amaro da Costa, 117 3061-909

Cantanhede (Coimbra) PORTUGAL

Tel. +351 231 419 540

geral@cantanhede.com / www.cantanhede.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

ESPUMOSOS Y CAVAS

MATIHUELO ESPUMOSO BRUT NATURE

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. :	Varietal
VARIETADES :	100% Verdejo
AÑADA :	2011
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	5,00



BODEGAS MATIHUELO, S.L.

C/ Tejares, 23 - 49690 San Cristóbal de Entreviñas (Zamora)
ESPAÑA

Tel. +34 980 643 622

bodegasmatihuelo@gmail.com

ESPUMOSOS Y CAVAS

GRACE DE CUEVAS SANTOYO

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. :

Marca de
Calidad

Diferenciada *Cueva*

VARIEDADES :

33 % Chardonnay,
33 % Sauvignon Blanc y
33% Airén

AÑADA :

2014

GRADO ALCOHÓLICO :

11,50 %

PRECIO :

9,40 €



VIÑEDOS Y RESERVAS, S.A.

Ctra. De Quintanar, km. 2

45810 Villanueva de Alcardete (Toledo) ESPAÑA

Tel. +34 925 167 536

jesus.picazo@cuevassantoyo.com / www.cuevassantoyo.com

ESPUMOSOS Y CAVAS

PRIMER

PUNTUACIÓN

86,67



D.O. : Cava
 VARIEDADES : 35 % Xarello, 35 % Parellada y 30 % Macabeu
 GRADO ALCOHÓLICO : 11,50 %
 PRECIO : 9,95 €

NOTA DE CATA :

Presenta tonos de amarillo pajizo con insistentes reflejos de oro verde. Sus burbujas firmes y finas ascienden con energía formando un rosario perfecto. Aroma primaveral, joven y delicado, con un sugestivo frescor frutal, expresión de cítricos y azahares, rematada con suaves notas de almendras y tostados.

En el paladar ofrece sensación de equilibrio y frescura, con un carbónico bien integrado que acompaña su gusto afrutado con ligeros matices de crianza.

MARIDAJE :

Ideal para una cena informal con amigos, un aperitivo o una sobremesa familiar. Acompaña bien un *brunch* con ensalada, quiches, tarta de vegetales o *huevos Benedict*. Realza tapas selectas, embutidos finos y frituras ligeras. Además se puede reinventar la hora del té ofreciendo este cava acompañado de hojaldres, galletas de mantequilla y vainilla o barquillos.



PERE VENTURA

Ctra. De Vilafranca, km. 4 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) ESPAÑA

Tel. +34 93 8183 371

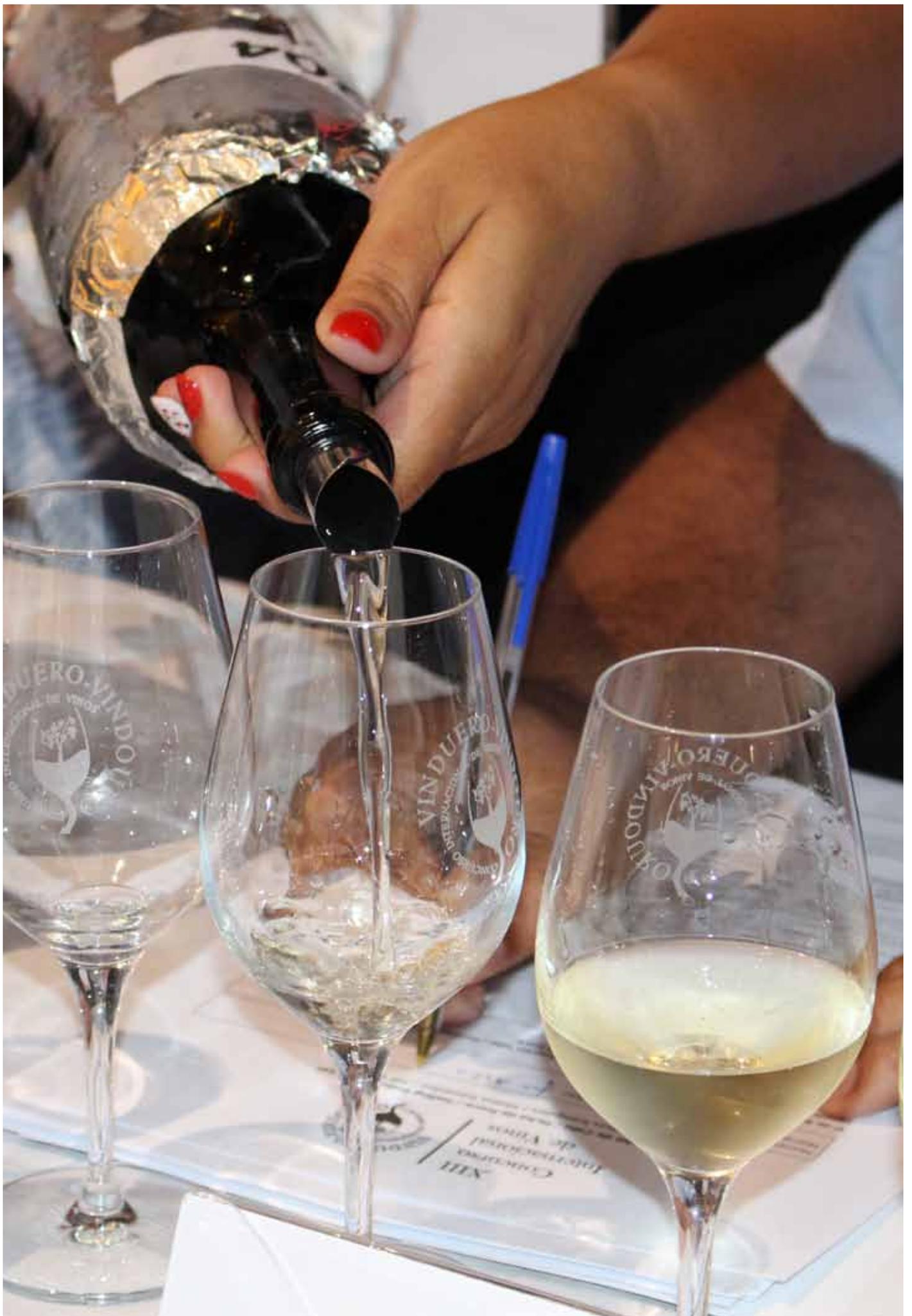
comunicacio@pereventura.com / www.pereventura.com



GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO

VINOS

BLANCOS SIN
MADERA



BLANCOS SIN MADERA

MARTÍN BERDUGO VERDEJO

PUNTUACIÓN

95,17

en femenino

95,67



D.O. :	Rueda
VARIEDADES :	100% Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	7,50 €

NOTA DE CATA :

Color amarillo pálido, con reflejos verdosos, muy brillante y limpio. Aroma franco, fresco con intensidad frutal, fondo floral con notas cítricas. En boca está bien estructurado, acidez equilibrada, sabroso, final persistente, afrutado, fresco, postgusto amargo y largo, característico del verdejo.

MARIDAJE :

Excelente aperitivo y como acompañamiento de ensaladas, quesos frescos, pescados, arroces, mariscos, etc.

martín berdugo ● **BODEGA Y VIÑEDOS MARTÍN BERDUGO**
 Camino de la Colonia, s/n
 09400 Aranda de Duero (Burgos) ESPAÑA
 Tel. +34 947 506 331
bodega@martinberdugo.com / www.martinberdugo.com

BLANCOS SIN MADERA

SALGADOS

PUNTUACIÓN

92,50

en femenino

91,79



D.O. :

Douro

VARIEDADES :

70 % Rabigato,
15 % Codega de Larinho y
15 % Bical

AÑADA :

2016

GRADO ALCOHÓLICO :

14,0 %

PRECIO :

5,00 €

NOTA DE CATA :

Se trata de un vino fresco con la elegancia de los vinos de Beira Interior. Complejo y persistente, manteniendo una buena acidez en el final de boca. Muestra aromas florales con notas afrutadas a manzana y cítricos.

MARIDAJE :

Es buen acompañante de platos de pescado, mariscos, asados, pastas y aves.



MÁRIO JOSÉ PINTO SALGADO E MARIA DE LURDES PINTO
MAXIMINO SALGADO

Rua das Atafonas, 70,
5150-542 Vila Nova de Foz Côa (Guarda) PORTUGAL
Tel. +351 916 021 834 maze.sal@hotmail.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

BLANCOS SIN MADERA

ABADÍA DE TORTOREOS

PUNTUACIÓN

92,50

en femenino

97,41



D.O. :	Rías Baixas
VARIETADES :	100 % Albariño
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	12,00 €

NOTA DE CATA :

Amarillo con reflejos verdosos e irisaciones doradas. Aroma intenso destaca la presencia de frutas maduras bien ensambladas. Retronasal intensa y persistente, flores blancas y notas cítricas. Buena entrada en boca, goloso, acidez muy bien ensamblada. Fresco, largo. Francoretronasal.



ABADÍA DE
TORTOREOS



ALBARIÑO

ABADÍA DE TORTOREOS, S.L.

Costas, 17 – Setados
36446 As Neves (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. +34 986 648 559

adegasluz@gmail.com / www.adegasluz.es

BLANCOS SIN MADERA

EL BUFÓN VERDEJO

PUNTUACIÓN

92,33

en femenino

93,00



D.O. :	Rueda
VARIEDADES :	100 % Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13 %
PRECIO :	4,50 €

NOTA DE CATA:

Color amarillo pajizo con matices verdosos, limpio y brillante.

Aroma expresivo y noble a frutas blancas de árbol, como la pera junto con tropicales (fruta de la pasión) y matices vegetales como el heno y el hinojo.

En boca es redondo y amplio, con cuerpo, estructura y un retrogusto amargo característico de la verdejo que le confiere personalidad.

MARIDAJE:

Indicado para degustar con marisco, especialmente los cocinados al vapor para que mantengan toda su salinidad, pescados a la plancha con un toque vegetal de perejil, comida asiática, arroces, jamón, cecina y todo tipo de quesos.

También en ensaladas, pescados, carnes blancas, arroces.



BODEGA REINA DE CASTILLA S. Coop.

Camino de la Moya, s/n

47491 La Seca (Valladolid) ESPAÑA

Tel. +34 983 816 667

bodega@reinadecastilla.es / www.reinadecastilla.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

BLANCOS SIN MADERA

AFORISTA ESCHOLHA BRANCO

PUNTUACIÓN

92,33

en femenino

95,68



D.O. :

Beira Interior

VARIETADES :

25 % Malvasía Fina,
25 % Arinto,
25 % Siria,
15 % Fernao Pires,
5 % Viosinho y
5 % Gouveio

AÑADA :

2015

GRADO ALCOHÓLICO :

13,5 %

PRECIO :

3,00 €

NOTA DE CATA:

De aspecto brillante con toques cromáticos lima-limón y aroma delicado y complejo a flores de cítricos y frutos exóticos, despierta en boca una agradable sensación de frescura que le transmite una extraordinaria versatilidad gastronómica.



DANIEL ANTONIO DE ALBURQUERQUE CAVALEIRO
SARAIVA

Curva da Pedrosa 6400-515 Pinhel (Beira Interior) PORTUGAL
Tel. +351 271 413 178

josecavaleirosaraiva@live.com.pt

BLANCOS SIN MADERA

ALTOS R BLANCO

PUNTUACIÓN

91,50



D.O. :	Rioja
VARIETADES :	100 % Viura
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	6,00 €

NOTA DE CATA :

Color amarillo pajizo brillante. Intensidad aromática que combina aromas a melocotón con pera fresca y algunas notas florales.

En boca presenta volumen y acidez agradables que hacen este vino fresco y elegante.

Tiene un final largo y persistente que nos recuerda a los aromas percibidos en nariz.

MARIDAJE :

Combinación excepcional con marisco, pescados asados, paellas o espárragos.



ALTOS ALTOS DE RIOJA VITICULTORES Y BODEGUEROS, S.L.



C/ Somillo, s/n 01309 Elvillar (Álava)

ESPAÑA

Tel. +34 945 600 693

altosderioja@altosderioja.com / www.altosderioja.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

BLANCOS SIN MADERA

POMBO BRAVO SÍRIA

PUNTUACIÓN

91,33

en femenino

90,37



D.O. :	Beira Interior
VARIEDADES :	100 % Síria
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,0 %
PRECIO :	3,00€

NOTA DE CATA :

Se presenta como un vino fresco con la mineralidad propia de Beira Interior.

Complejo y persistente, manteniendo una buena acidez en el final. Muestra aromas florales con notas afrutadas de manzana y cítricos, característica de la variedad Síria.



CASA AGRÍCOLA COVA DA RAPOSA, LDA.

Estrada Principal, 106

6400-261 Pala-Pinhel (Pinhel) PORTUGAL

Tel. +351 964 147 272

adegacovadaraposa@gmail.com / www.covadaraposa.com

BLANCOS SIN MADERA

AS DE MÁS

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. :	Rueda
VARIEDADES :	100 % Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	7,00 €

NOTA DE CATA :

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y muy brillante en capa.

En nariz posee una gama compleja de aromas: cítricos que le dan frescura al vino (pomelo, piel de naranja), fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y notas herbáceas-balsámicas.

Destaca su fondo mineral que aporta matices sutiles y complejos.

En boca tiene un ataque muy fresco en su entrada, untuoso e intenso en su paso.

Largo en su final donde destaca un agradable amargor y mucha frescura.

Al retrogusto, el recuerdo de su fase olfativa unido a la mineralidad le da un carácter que le confiere complejidad.

MARIDAJE :

Ideal para saborear pescado, mariscos y carnes blancas. Un vino para todo momento.



VINOS DE AS

C/ Santiago Sanz, 1 47491 La Seca (Valladolid)

ESPAÑA

Tel. +34 915 547 369

vinosdeas@gmail.com / www.scotthenry.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

BLANCOS SIN MADERA

CASAS ALTAS RIESLING

PUNTUACIÓN

91,00

en femenino

90,37



D.O. :	Beira Interior
VARIETADES :	100 % Riesling
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	8,00€

NOTA DE CATA :

Delicado aroma mineral con notas cítricas.
En boca es vibrante gracias a su estructura y acidez.

MARIDAJE :

Acompaña maravillosamente sushi o carpaccio de pulpo.



JOSÉ MADEIRA AFONSO (CASAS ALTAS)

Rua do Cabo Souopires 6400-651-Pinhel (Guarda)
PORTUGAL

Tel. +351 965 095 878

casasaltas.vinhos@gmail.com / www.casasaltas.com

BLANCOS SIN MADERA

ALBERTE

PUNTUACIÓN

90,83



D.O. : Ribeiro
VARIEDADES : 85 % Treixadura,
10 % Albariño y
5 % Lado
AÑADA : 2016
GRADO ALCOHÓLICO : 12,5 %
PRECIO : 8,00 €

MARIDAJE :
Acompañante ideal de aperitivos, quesos suaves, arroces,
pastas, comida asiática, pescados y mariscos.



BODEGAS NAIROA, S.L.

A Ponte, 2 32417 Arnoia (Ourense)

ESPAÑA

Tel. +34 988 492 867

info@bodegasnairoa.com / www.bodegasnairoa.com

BLANCOS SIN MADERA

CARM RABIGATO

PUNTUACIÓN

90,83

en femenino

90,67



D.O. :	Douro
VARIEDADES:	100 % Rabigato
AÑADA:	2016
GRADO ALCOHÓLICO:	12,1 %
PRECIO:	9,00 €

NOTA DE CATA:

Fruta cítrica, fresca y mineralidad son las principales características de este vino.

En boca muestra una acidez sorprendente seguida de un notable volumen con persistencia.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas y verdura.



RCARM - CASA AGRÍCOLA ROBOREDO
MADEIRA, S.A.

Rúa da Calábria, s/n 5150-021 Almendra
(Vila Nova de Foz Côa) PORTUGAL

Tel. +351 279 713 106 aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

BLANCOS SIN MADERA

BEADE PRIMACÍA

PUNTUACIÓN

90,67

en femenino

90,67



D.O. :	Ribeiro
VARIEDADES :	100 % Treixadura
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	10,00 €

NOTA DE CATA :

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 estructuras muy varietal, sabroso, largo y elegante, con un postgusto fresco y frutal.

MARIDAJE :

Combinan perfectamente con pescados y mariscos en cualquier tipo de preparación: arroces, hervidos o a la plancha. 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.



A PORTELA SAT

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

ESPAÑA

Tel. +34 988 480 050

beade@beadeprimacia.com / www.beadeprimacia.com

BLANCOS SIN MADERA

BERONIA

PUNTUACIÓN

90,50

en femenino

95,68



D.O. :	Rueda
VARIEDADES :	100 % Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	7,00 €

NOTA DE CATA :

Presenta un color amarillo pálido con matices verdosos. De gran intensidad aromática, posee notas de hinojo, flores blancas, hierba fresca y fondo anisado y balsámico. En boca es untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar pescados en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas. Pasta, arroces y quesos combinan también perfectamente con este vino.



GONZÁLEZ BYASS S.A.

Manuel M. González, 12

11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) ESPAÑA

Tel. +34 914 903 700

mgarciag@gonzalezbyass.es / www.gonzalezbyass.es

BLANCOS SIN MADERA

LIBERALIA PAJARITA

PUNTUACIÓN

90,17



D.O. :	Toro
VARIEDADES :	100 % Verdejo de Zamora
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,5 %
PRECIO :	4,85 €

NOTA DE CATA :

Su color intenso, amarillo verdoso hace adivinar la variedad de uva, Verdejo.

Alta intensidad aromática, destacando la frescura y la complejidad de aromas a fruta, herbáceos, florales y anisados.

En boca es un vino fresco, glicérico y muy largo.



LIBERALIA LIBERALIA ENOLÓGICA, S.L.

C/ López Gómez, 28 – 1B 47002 Valladolid (Valladolid)
ESPAÑA

Tel. +34 980 692 571

liberalia@liberalia.es / www.liberalia.es

BLANCOS SIN MADERA



QUILATE

PUNTUACIÓN

90,17



D.O. :	Douro
VARIETADES :	Gouveio, Viosinho y Cercial
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,5 %
PRECIO :	5,25 €

NOTA DE CATA :

Las hierbas aromáticas marcan todo el aroma, mineral, la acidez viva y firme destaca en la boca con gran frescura, delicadeza y elegancia, en definitiva un vino de carácter precioso.

QUILATE DOURO

Quinta do Muro Canelas 5050-442
Peso da Regua (Vila Real) PORTUGAL
Tel. +34 967 195 380
enoinov@gmail.com

BLANCOS SIN MADERA

GÁRATE

en femenino

PUNTUACIÓN

89,83

91,00



D.O. :

Arabako Txakolina

VARIEDADES :

Hondarribi Zuri y
Hondarribi Zuri Zerratia

AÑADA :

2015

GRADO ALCOHÓLICO :

12,5 %

PRECIO :

6,95 €

NOTA DE CATA :

Txakoli de color amarillo pálido brillante con aromas
frutales e intensos.

En boca resulta fresco y persistente.



TXAKOLI GÁRATE

Goienuri Bidea, 20 01400 Llodio (Álava)

ESPAÑA

Tel. +34 659 973 764

josuegoitz@gmail.com / www.txakoligarate.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

BLANCOS SIN MADERA

PEDROHERAS VERDEJO

PUNTUACIÓN

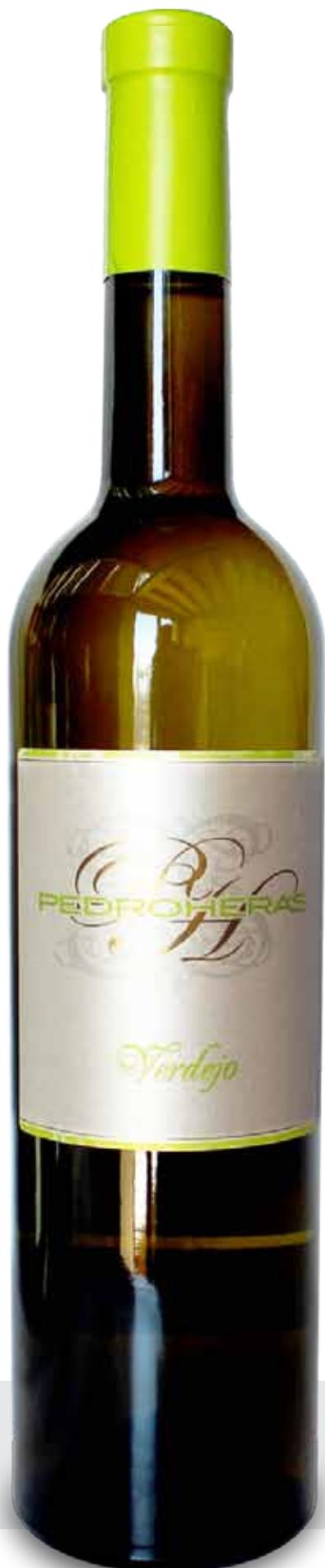
89,83



D.O. :	La Mancha
VARIETADES :	100 % Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,5 %
PRECIO :	2,83 €

NOTA DE CATA :

De color amarillo intenso, con tonalidades verdosas. Sus aromas recuerdan a la hierbabuena, mientras que las notas anisadas y tropicales aportan complejidad. En el gusto se encuentra amplio, goloso. Ligeramente ácido y equilibrado.



BODEGAS PEDROHERAS

C/ La Mancha, 1 16660 Las Pedroñeras (Cuenca)
ESPAÑA

Tel. +34 967 160 151

compras@pedroheras.es / www.bodegaspedroheras.com

BLANCOS SIN MADERA
**ABADÍA DE
TORTOREOS**
CONDADO DO TEA

PUNTUACIÓN

89,83



D.O. :	Rías Baixas
VARIETADES :	Albariño, Treixadura y Loureiro
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	12,00 €

NOTA DE CATA :

Amarillo verdoso con tonos acerados .

En nariz es franco (manzana y pera), con notas cítricas, de buena intensidad.

En boca es un vino de gran equilibrio, en retronasal destacan los aromas cítricos, es fresco y persistente .



ABADÍA DE TORTOREOS, S.L.

Costas, 17 – Setados 36446 As Neves (Pontevedra)

ESPAÑA

Tel. +34 986 648 559

adegasluz@gmail.com / www.adegasluz.es

BLANCOS SIN MADERA

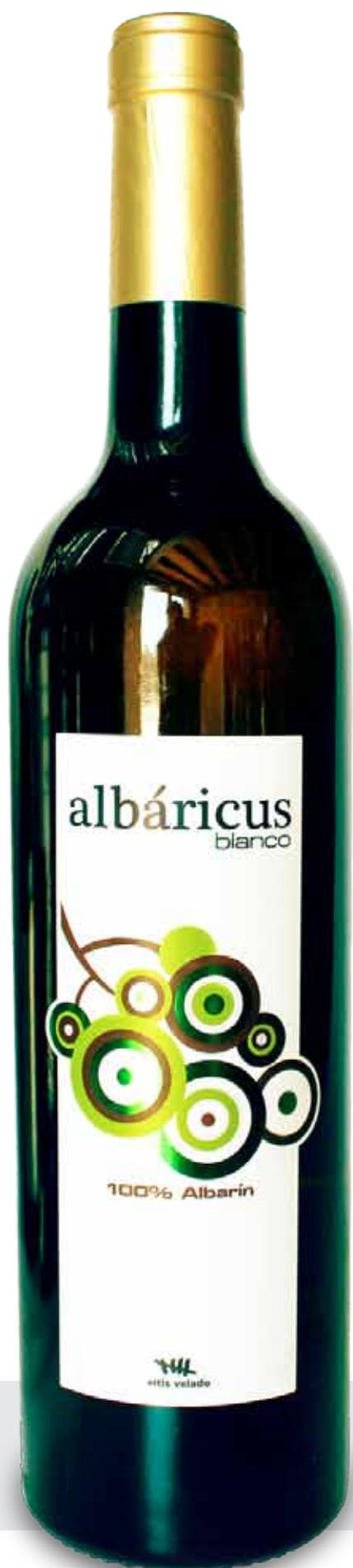
ALBÁRICUS

PUNTUACIÓN

89,17

en femenino

90,33



D.O. :	Tierra de León
VARIEDADES :	100 % Albarín
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,5 %
PRECIO :	7,00 €

NOTA DE CATA :

Se trata de un vino de gran frescura y acidez equilibrada, con una alta intensidad aromática donde destacan los aromas herbáceos, la fruta de hueso como el melocotón y flores blancas al inicio, con un fondo tropical y un final amoscatelado.

La boca es amplia, redonda y bien estructurada, la acidez aporta una sensación de frescor y viveza, con un final largo y amable.

Es un blanco de gran recorrido, sentándole bien el paso del tiempo en botella.

MARIDAJE :

La recomendación para maridar con este tipo de vinos es amplia, desde ensaladas de pasta y ahumados, pasando por arroces contundentes y pescados al horno, tampoco le va mal a ciertas carnes blancas y caza menor como codorniz.

vitis velado JESÚS ÁNGEL VELADO (VITIS VELADO)

C/ Profesor Gaspar Morocho, 3 – 1º D 24007 León
ESPAÑA

Tel. +34 987 231 918

jesusangelvq@hotmail.com

BLANCOS SIN MADERA
**GRANDES DE
APIANE**
BLANCO JOVEN

PUNTUACIÓN

89,17



D.O. :	Sierras de Málaga
VARIETADES :	100 % Moscatel
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	11,5 %
PRECIO :	7,95 €

NOTA DE CATA :

Pálido con irisaciones verdes.

Fresco, vivo con paso ligero. El postgusto es largo y el retronasal intenso.

MARIDAJE :

Recomendable con fruta fresca, mariscos y pescados.



TIERRAS DE MOLLINA

Avda. de las Américas, s/n – Cortijo Colarte 29532 Mollina (Málaga)
ESPAÑA

Tel. +34 952 741 052

administracion@tierrasdemollina.net / www.tierrasdemollina.net

BLANCOS SIN MADERA



AXPE

PUNTUACIÓN

89,00



D.O. :	Bizkaiko Txakolina
VARIETADES :	95% Hondarribi Zuri, 3% Petit Corbú y 2% Sauvignon Blanc
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	11,5 %
PRECIO :	6,00 €

MARIDAJE:
Excelente para acompañar comidas y cenas de mantel.



BODEGA AXPE

Barrio Atxondoa, 13 – Caserío Axpe 48270 Markina-Xemein (Bizkaia) ESPAÑA

Tel. +34 946 168 285

axpesagardoa@yahoo.es / www.axpesagardotegia.es

BLANCOS SIN MADERA
**CASTELO DE
AZUARA**
ENCRUZADO '15

PUNTUACIÓN

88,83



D.O. :	Dão
VARIEDADES :	100 % Encruzado
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Color amarillo paja.

Aroma floral con notas de especias.

En boca tiene buen equilibrio originado por la combinación de su mineralidad con una especial estructura.

En su final destaca la frescura y la persistencia.

MARIDAJE :

Acompaña bien platos de pescado bastante elaborados como el bacalao "Lagareiro" y arroz con pulpo.



ADEGA COOPERATIVA DE MANGUALDE, CRL
Zona Industrial do Salgueiro, 3530-259 Mangualde (Viseu)
PORTUGAL
Tel. +351 232 623 845
geral@acmang.com / www.acmang.com

BLANCOS SIN MADERA

AINHOA AFRUTADO

PUNTUACIÓN

88,67

en femenino

90,67



D.O. :

Islas Canarias

VARIETADES :

Listán Blanco y
Moscatel de Alejandría

AÑADA :

2016

GRADO ALCOHÓLICO :

11,0 %

PRECIO :

5,55 €

NOTA DE CATA :

En fase visual es limpio, brillante, incoloro y con ribetes verdosos.

Aromas a fruta madura, plátano, piña tropical y melocotón blanco.

En boca destaca el equilibrio entre lo dulce y lo ácido.



BODEGAS BALCÓN DE LA LAGUNA

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

Tel. +34 637 761 205

manuel.capote.p@gmail.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

BLANCOS SIN MADERA
**MONTEIRINHOS
RESERVA
ENCRUZADO**

PUNTUACIÓN

88,67



D.O. :	Dão
VARIETADES :	100 % Encruzado
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	11,30 €

NOTA DE CATA :

Un vino de guarda, seco, con toques de mineral granítico y resina, que se distingue por sus suaves notas cítricas.



QUINTA DOS
MONTEIRINHOS



QUINTA DOS MONTEIRINHOS, LDA.

Rua da Barroca, s/n Moimenta Maceira Dão 3530-310 Mangualde
(Viseu) PORTUGAL

Tel. +351 924 141 084

quintadosmonteirinhos@gmail.com / www.quintadosmonteirinhos.pt

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

BLANCOS SIN MADERA

CASAS ALTAS VERDELHO

PUNTUACIÓN

88,50

en femenino

90,33



D.O. :

Beira Interior

VARIEDADES :

100 % Verdelho

AÑADA :

2015

GRADO ALCOHÓLICO :

13,0 %

PRECIO :

8,00 €

NOTA DE CATA :

Vino co aroma floral muy delicado que contrasta con la gran mineralidad que deja en boca.

MARIDAJE :

Acompaña platos de pescado y carnes blancas.



JOSÉ MADEIRA AFONSO (CASAS ALTAS)

Rua do Cabo Souropires 6400-651-Pinhel (Guarda)
PORTUGAL

CASAS ALTAS Tel. +351 965 095 878

casasaltas.vinhos@gmail.com / www.casasaltas.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

BLANCOS SIN MADERA

CASTEL DE FORNOS

PUNTUACIÓN

88,33



D.O. :	Rías Baixas
VARIETADES :	100 % Albariño
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	10,20 €

NOTA DE CATA :

Límpido y brillante, de color pajizo con destellos verdosos. De alta intensidad, todo un torrente de complejos aromas, aparece primero la flor (gardenias, rosas, azahar), luego la fruta (albaricoque, cáscara de naranja, amielados) y fondo herbal (laurel, anisados, menta).

La boca está a la altura de este maravilloso jardín atlántico.



BODEGAS CHAVES

C/ Condesa, 3 - 36636 Ribadumia (Pontevedra)

BODEGAS CHAVES S.L. ESPAÑA

Tel. +34 986 710 015

bodegaschaves@bodegaschaves.com / www.bodegaschaves.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

BLANCOS SIN MADERA



ZABALONDO

PUNTUACIÓN

88,17



D.O. :	Bizkaiko Txakolina
VARIEDADES :	85 % Hondarribi Zuri
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,0 %
PRECIO :	7,00 €

NOTA DE CATA :

De color amarillo pálido con ribetes verdosos, Zabalondo en un txakoli serio, pausado, en el que los aromas herbáceos dejan paso poco a poco a los aromas afrutados y de hinojo. En boca entra suave pero potente, es equilibrado y redondo. Al final de la boca nos da un toque amargo que le proporciona esa seriedad con la que se nos ha presentado. Es un txakoli largo, pausado.

Magalarte
txakolina
Zamudio

MAGALARTE ZAMUDIO

Arteaga Auzoa, 107 48170 Zamudio (Bizkaia)
ESPAÑA

Tel. +34 944 521 431

magalarte@gmail.com

BLANCOS SIN MADERA

BAILARINA

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. :	Vinos de Madrid
VARIETADES :	100 % Malvar
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,8 %
PRECIO :	7,00 €

NOTA DE CATA :

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

Alta intensidad, de aromas frutales (albaricoque) y flores blancas (almendro).

En boca es amplio de matices con una entrada golosa y suave, con un recorrido fresco y largo. Con volumen y "grasa".

Ligero y agradable toque amargo propio de la variedad que invita a beber.

MARIDAJE :

Verduras a la parrilla, tortillas, quesos frescos y algunos embutidos, pescados blancos, mariscos y ahumados.



FINCA HERRERA VINOS

C/ Pintor Ribera, 35 B 28016 Madrid (Madrid)

ESPAÑA

Tel. +34 914 158 259

manuel@fincaherrera.es / www.fincaherrera.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

BLANCOS SIN MADERA

QUINTA DO MINISTRO

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. :

IG Terras da Beira

VARIEDADES :

Folgasão,
Arinto do Interior,
Folha da Figueira,
Gouveio, Síria, Arinto,
Fernão Pires, Fonte Cal

AÑADA :

2016

GRADO ALCOHÓLICO :

14,0 %

PRECIO :

5,00 €

NOTA DE CATA :

La identidad de Beira Interior está marcada por la mineralidad y la edad de las viñas están presente en la plenitud del final en boca. Su perfume invita a consumir este gran vino.

AROMAS DO MONDEGO – QUINTA S. LOURENÇO, LDA.

Qta. S. Lourenço 6300-025 Aldeia Viçosa (Guarda)

PORTUGAL

Tel. +351 271 926 040

anacapelas@gmail.com

BLANCOS SIN MADERA

20 CUARTAS

PUNTUACIÓN

87,83



D.O. :	Tierra de León
VARIEDADES :	100 % Albarín
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Visualmente es limpio muy brillante, de color amarillo oro con ribetes dorados, fluido y abundante lágrima. La nariz es explosiva, compleja y limpia, recordando notas florales y matices de fruta dulce. En boca es amplio y fresco, con una entrada dulce y amarga, con final largo y placentero que dura en el tiempo.

MARIDAJE :

Ideal para pescados y mariscos, ensaladas y pasa, también quesos poco curados.



BODEGAS POBLADURA CB

C/ Las Bodegas, s/n – Edificio Bodegas Pobladura
24223 Pobladura de los Oteros (León) ESPAÑA
Tel. +34 637 449 126
bodegaspobladura@gmail.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

BLANCOS SIN MADERA

LEIVE PARADIGMA

PUNTUACIÓN

87,33



D.O. : Ribeiro
VARIEDADES : Treixadura,
Albariño y Loureira
AÑADA : 2016
GRADO ALCOHÓLICO : 13,0 %

NOTA DE CATA :

Color amarillo-dorado, con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz se presenta intenso y frutal, con aromas a frutas de hueso maduras (melocotón) y algunas notas 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 e incluso 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.

ADEGAS AUREA LUX

Esponsende – Cenlle (Ourense)

ESPAÑA

Tel. +34 988 470 368

info@aurealux.com / www.aurealux.com



BLANCOS SIN MADERA

LUSCO

PUNTUACIÓN

87,17



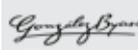
D.O. :	Rías Baixas
VARIEDADES :	100 % Albariño
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	7,00 €

NOTA DE CATA :

Presenta un color amarillo pajizo, pálido y brillante.
La nariz, potente, con aromas varietales de hierbas frescas, hojas de laurel y eucalipto, notas florales y alguna fruta cítrica y tropical que completan el abanico.
En la boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña que le confieren vivacidad y frescura.
Se trata de un vino amplio y untuoso.

MARIDAJE :

Perfecto para acompañar mariscos y pescados, como una merluza o un buen rodaballo.



GONZÁLEZ BYASS S.A.

Manuel M. González, 12 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz)
ESPAÑA
Tel. +34 914 903 700
mgarciag@gonzalezbyass.es / www.gonzalezbyass.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

BLANCOS SIN MADERA

REINA DE CASTILLA

PUNTUACIÓN

85,50



D.O. :	Rueda
VARIEDADES :	100 % Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	5,30 €

NOTA DE CATA :

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Su alta expresión aromática es una excepcional unión de aromas a frutas blancas (pera y manzana) y de hueso (melocotón), acompañadas de notas herbáceas con matices de hinojo, que se mezclan en perfecta armonía con el fondo balsámico y especiado aportado por su crianza sobre lías. Equilibrado y potente en boca, se muestra goloso y con el característico toque amargo de la verdejo.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar cualquier elaboración de pescado o carne blanca, arroz o pasta, así como aperitivos ahumados, jamón, cecina y queso.

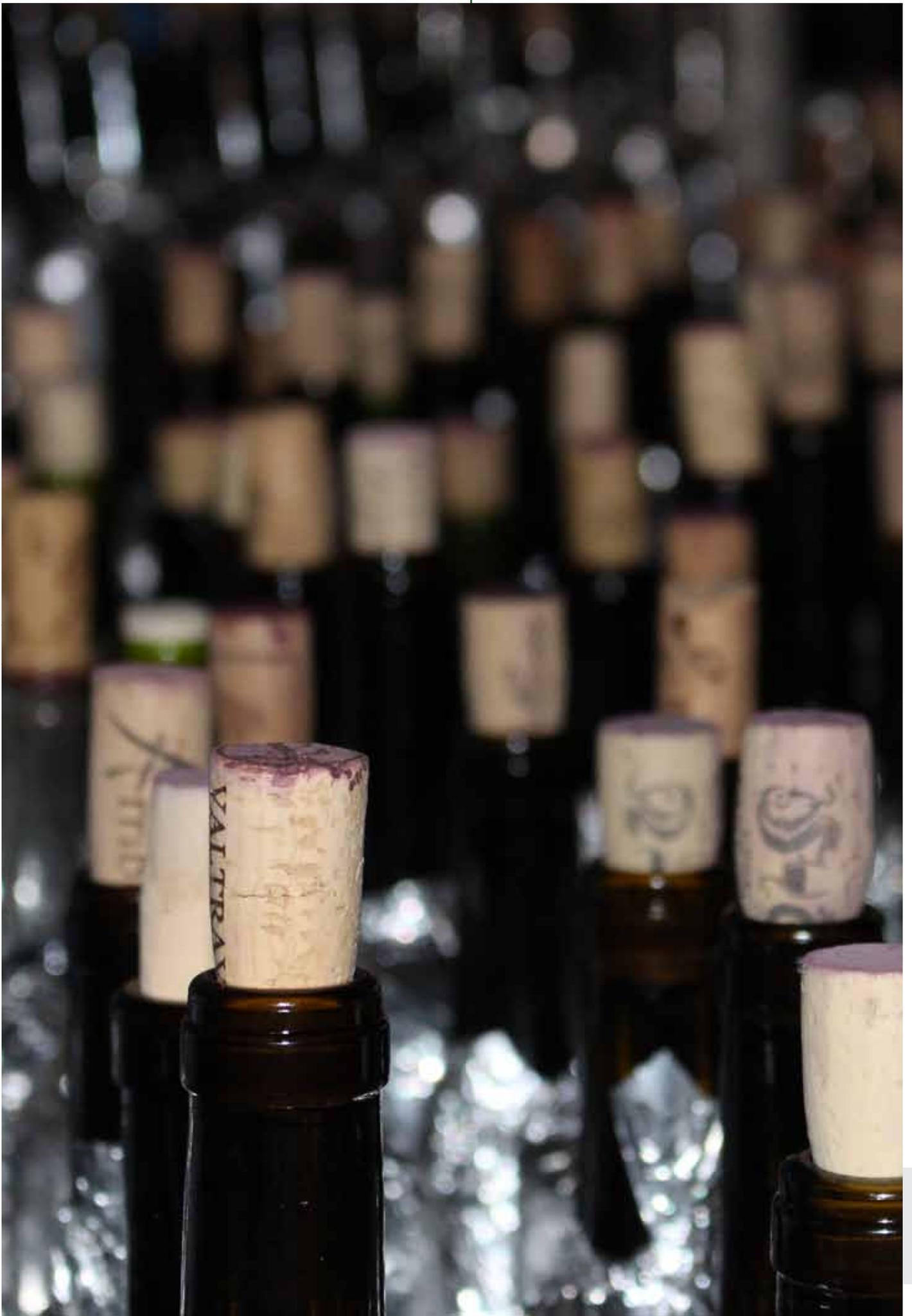


BODEGA REINA DE CASTILLA S. Coop.

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

Tel. +34 983 816 667

bodega@reina de castilla.es / www.reina de castilla.es



GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO

VINOS

BLANCOS CON
CRIANZA

BLANCOS CON CRIANZA
VILLARÔCO
DOURO
RESERVA

PUNTUACIÓN

91,40



D.O. :	Douro
VARIETADES :	Malvasía Fina, Códega, Rabigato, Viosinho y Moscatel Galego
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Color cítrico, aroma afrutado e intenso donde predominan los aromas florales y avainillados.

En boca destaca la frescura, la madera y la acidez.

Este conjunto lo convierte en un vino elegante, joven y persistente.



JOSÉ CARLOS PEREIRA CORTE REAL

Casa do Adro, 1 Adegas da Coalheira 5130-557
Vilarouco-Viseu (S. João da Pesqueira) PORTUGAL
Tel. +351 254 455 175
jcp.cortereal@hotmail.com

BLANCOS CON CRIANZA

MARQUÊS DE MARIALVA ARINTO RESERVA

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. :	Bairrada
VARIEDADES :	100 % Arinto
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	6,85 €

NOTA DE CATA :

Color cítrico intenso con tonos verdosos y de aspecto cristalino. En nariz predominan los cítricos y frutos de pulpa blanca, toque exóticos y tostados. El sabor es afrutado, fresco, elegante y armonioso.

MARIDAJE :

Acompaña bien recetas de cocina mediterránea a base de pescado, carnes blancas, embutidos ligeros y quesos suaves.



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



GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO

VINOS

ROSADOS

ROSADOS

TALAIA ROSADO

PUNTUACIÓN

91,50

en femenino

96,03



D.O. :	Ribera del Duero
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	6,50 €

NOTA DE CATA :

Limpio y brillante. Muy atractivo. Precioso color pétalo de rosa palo.

En fase olfativa predominan las notas florales (pétalo de rosa) muy bien combinadas con fresón y pequeñas bayas silvestres (escaramujo, frambuesa), té rojo rooibo, manzana Golden y caramelo ácido. Sutil toque balsámico (menta) y de hierba fresca.

Muy alta intensidad aromática, continua en el tiempo. Entrada en boca muy fresca y con nervio. Paso de boca grato y fácil, bien estructurado y perfectamente equilibrado. En retronasal recuerda su fase olfativa complementada con los aromas de la variedad.

MARIDAJE :

Marida bien con carnes blancas, arroces, pescados blancos, setas, quesos y embutidos suaves.



BODEGA CRAYÓN

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

Tel. +34 659 669 876

info@bodegacrayon.es / www.bodegacrayon.es

ROSADOS

POMBO BRAVO

PUNTUACIÓN

91,33



D.O. :	Beira Interior
VARIEDADES :	Touriga nacional
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	3,00 €

NOTA DE CATA :

Rosa fuerte, aspecto cristalino.

Aroma a fruta madura y uva, toques de melocotón y frutos rojos que se confirman en boca.

Buen equilibrio entre la acidez y la dulzura que le transmiten frescura y armonía.

Final de boca agradable y persistente, revelando cierta complejidad en boca.



CASA AGRÍCOLA COVA DA RAPOSA, LDA.

Estrada Principal, 106

6400-261 Pala-Pinhel (Pinhel) PORTUGAL

Tel. +351 964 147 272

adegacovadaraposa@gmail.com / www.covadaraposa.com

ROSADOS

ARRIBES DE VETTONIA ROSADO

PUNTUACIÓN

90,50



D.O. :	Arribes
VARIETADES :	Juan García
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,00 %
PRECIO :	3,00 €

NOTA DE CATA :

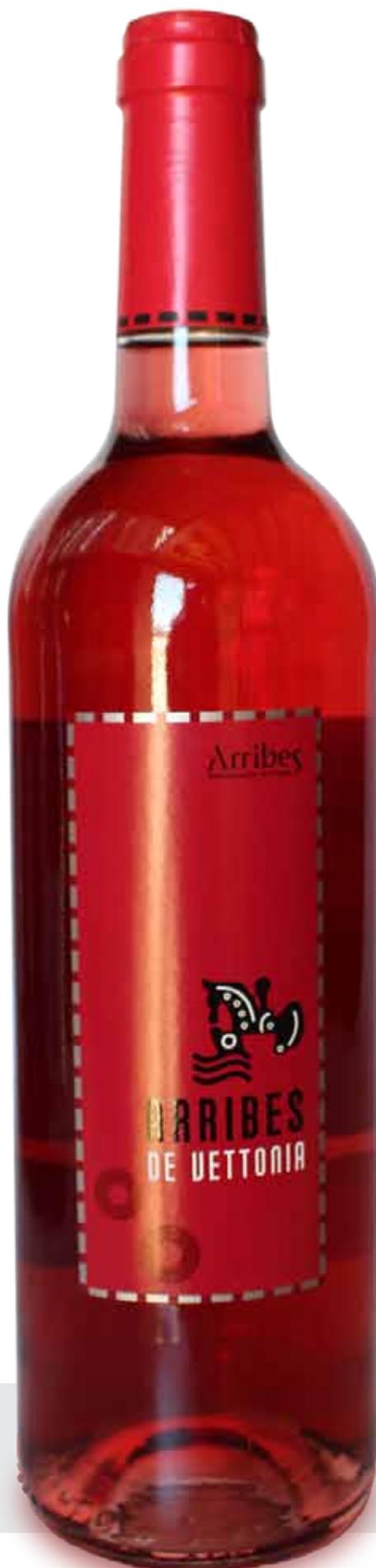
De color rosa brillante de intensidad alta.

Aromas a fruta fresca, fresa, frambuesa.

En boca es sugerente, amplio elegante, y con una refinada acidez, posgusto largo y meloso.

MARIDAJE :

Pescado, marisco, ensaladas, quesos frescos, carnes blancas o simplemente solo.



BODEGAS ARIBES DEL DUERO

Ctra. Masueco, s/n Corporario – 37251 Aldeavila de la Ribera (Salamanca) ESPAÑA

Tel. 923 169 195

secretaria@bodegaarribesdelduero.com www.bodegasarribesdelduero.com

ROSADOS

EL MONJÍO ROSADO

PUNTUACIÓN

89,83

en femenino

91,00

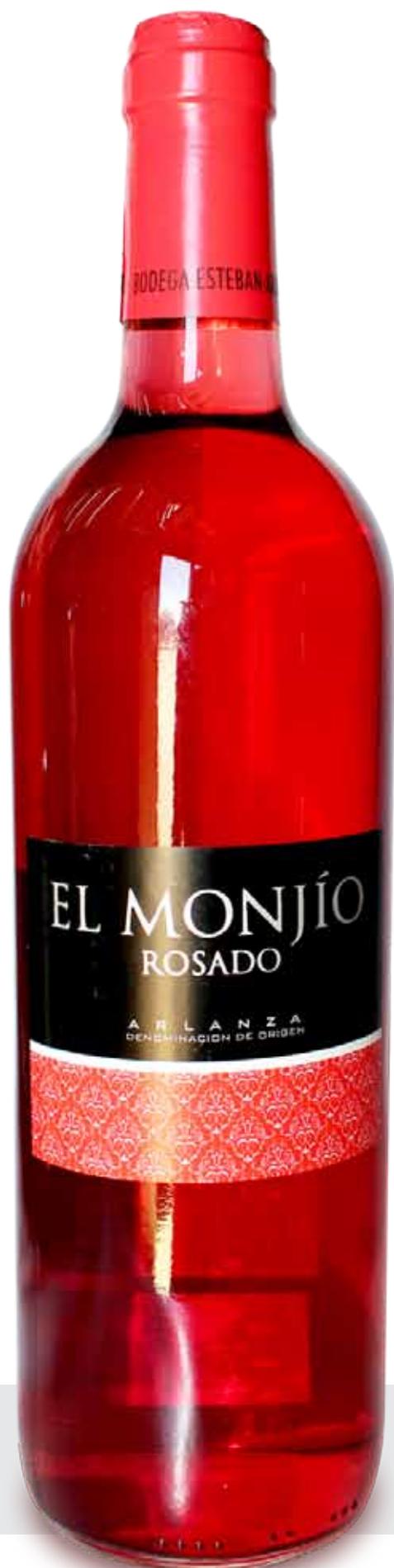


D.O. :	Arlanza
VARIETADES :	100 % Tempranilla
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	4,00 €

NOTA DE CATA :

Visualmente de color rosa frambuesa muy brillante y limpio.

Aromas frutales profundos con agradable paso por boca y larga persistencia.



BODEGA ESTEBAN-ARAUJO

Ladrero, s/n 34230 Torquemada (Palencia)
ESPAÑA

Tel. +34 620 479 142

bodega@bodegaestebanaraujo.com

ROSADOS

D'FREIXO WINE BIOLÓGICO

PUNTUACIÓN

89,67

en femenino

90,00



D.O. :

Douro Superior

VARIETADES :

Malvasía Rosa

AÑADA :

2016

GRADO ALCOHÓLICO :

13,2 %

PRECIO :

7,00 €

NOTA DE CATA :

Los vinos D'Freixo son vinos con mucho cuerpo, con un final de boca completo, elegantes y de gran persistencia en el paladar.



D'FREIXO WINE - GILBERTO PINTADO

Avda. 25 Abril, 7 5180-126 Freixo da Espada a Cinta (Freixo da Espada a Cinta) PORTUGAL
Tel. +351 279 653 076
gilberto.pintado@gmail.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

ROSADOS

PARDEVALLES ROSADO

PUNTUACIÓN

89,50

en femenino

90,67



D.O. :	Tierra de León
VARIETADES :	100 % Prieto Picudo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	6,50 €

NOTA DE CATA :

Color rosa fresa, limpio y brillante.

En nariz es intenso y fresco, con aromas a fresa y ligeros recuerdos cítricos.

En boca resulta fresco, potente y sabroso, destacando un agradable picor debido al carbónico residual.




Pardevalles
VINOYERÍA Y BODEGAS

PARDEVALLES

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

Tel. +34 987 304 222

rafa@pardevalles.es / www.pardevalles.es

ROSADOS

QUERO.TE

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. :	Douro
VARIETADES :	Touriga Nacional, Touriga Franca y Tinta Roriz
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,5 %
PRECIO :	5,49 €

NOTA DE CATA :

Este vino de color rosa brillante es intenso, fresco y presenta notas a frutos rojos.

Vino muy equilibrado y con buena acidez.

MARIDAJE :

Ideal para acompañar carnes blancas, pastas, ensaladas y sushi.



VINHOS DONA OTÍLIA

Rua Cidade Wattlelos, 16, r/ch esq. 6300-542 Guarda (Guarda)
PORTUGAL

Tel. +351 913 963 669

otilia@donaotilia.pt / www.donaotilia.pt

ROSADOS

VIÑA
PICOTA

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. :	Cigales
VARIETADES :	85% Tempranillo, 15% Verdejo, Albillo y Garnacha
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12.5 %
PRECIO :	22,02 €

NOTA DE CATA :

El Viña Picota tiene nombre de pago; vino brillante, de color fresa intenso, con ribetes violáceos. Se aprecian aromas florales y frutales de gran persistencia. En boca suave, sedoso, con un retrogusto prolongado, equilibrado y bien estructurado.

MARIDAJE:

Recomendado para aperitivos, verduras, quesos y embutidos.



BODEGAS HIJOS DE FÉLIX SALAS

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

Tel. +34 983 580 378

bodega@bodegasfelixsalas.com / www.bodegasfelixsalas.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

ROSADOS

VIÑA VIRGINIA BOBAL ROSÉ

PUNTUACIÓN

87,83

en femenino

90,00



D.O. :

Manchuela

VARIEDADES :

100 % Bobal

AÑADA :

2016

GRADO ALCOHÓLICO :

12,5 %

PRECIO :

5,15 €



M
BODEGA Y VIÑEDOS
Moratalla

BODEGA Y VIÑEDOS MORATALLA

C/ Eras, 5 16230 Villanueva de la Jara (Cuenca)

ESPAÑA

Tel. +34 677 328 536

josemanuel@bodegasmoratalla.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

ROSADOS

TERRAS DE MOGADOURO

PUNTUACIÓN

86,00



D.O. : Trás-Os-Montes
VARIEDADES : Tinta Roriz y
Touriga Nacional
AÑADA : 2016
GRADO ALCOHÓLICO : 13,5 %

NOTA DE CATA :

A través del prensado directo de las castas Tinta Roriz y Touriga Nacional, surge un vino exquisito, de color sublime rosado, con aromas intensos de frutos silvestres y notas ligeramente florales.

En boca esredondo y elegante, delicadamente afrutado y con óptima acidez, obteniendo una sensación de frescura intensa.

MARIDAJE :

Es ideal para beber como aperitivo, pero también versátil en la gastronomía. Debe servir a una temperatura ideal de 7°-10°.

ECLIPSEGÉNESE, Lda

Rua das Sortes, 12 - 5200-253
Mogadouro
PORTUGAL
agriesteves.wines@gmail.com



GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO

VINOS

TINTOS SIN CRIANZA

TINTOS SIN CRIANZA

VIÑA
PEÓN

en femenino

97,41

PUNTUACIÓN

92,50



D.O. :
VARIEDADES :

Ribeira Sacra
90% Mencía,
5% Garnacha Tintorera y
5% Tempranillo

AÑADA :
GRADO ALCOHÓLICO :
PRECIO :

2016
13,0 %
5,00 €

NOTA DE CATA :

Color cereza intenso. Aroma franco, varietal con matices de frutos rojos (frambuesa, cereza, fresa) y toques balsámicos, sotobosque (musgo, etc).

MARIDAJE :

Acompaña bien a todo tipo de carnes, especialmente guisos. Excelente con pulpo a la gallega. Se aconseja saborearlo en un ambiente de relax.



Adegas



ADEGA O CANCELIÑO

Barrio, nº 13 Figueiroá 27460 Sober (Lugo)

ESPAÑA

Tel. +34 988 472 304

ernestoribadent@yahoo.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS SIN CRIANZA

MONJÍO TINTO JOVEN

PUNTUACIÓN

91,67

en femenino

96,03



D.O. :	Arlanza
VARIETADES :	70% Tempranillo y 30% Merlot
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Presenta un color rojo picota intenso con ribete amoratado. En nariz muestra sus aromas frutales intensos. En boca persisten los aromas frutales, estructurado, agradable y con un amplio final persistente donde resalta la fruta roja.

MARIDAJE:

Marida con pescados y carnes blancas.



BODEGA ESTEBAN-ARAUJO

Ladrero, s/n 34230 - Torquemada (Palencia)
ESPAÑA

Tel. +34 620 479 142

bodega@bodegaestebanaraujo.com

TINTOS SIN CRIANZA

MONTSEC

PUNTUACIÓN

91,50



D.O. :	Costers del Segre
VARIETADES :	50 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 12 % Tempranillo, 5 % Syrah y 3 % Garnacha Tinta
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5%
PRECIO :	4,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo violeta, de capa bien cubierta.

Aromas y sabores a bayas rojas maduras que recuerdan el afrutado de la uva y transmitiendo las variedades.

Al paladar es aterciopelado y redondo, de taninos sedosos, sin aristas, goloso.

El postgusto es largo, dulce y afrutado.



CELLER DEL MONTSEC - AGROPECUÀRIA D'ARTESA DE SEGRE, SCCL.

C/ Eduard Maluquer, 9 25730 Artesa de Segre (Lleida) ESPAÑA

Tel. +34 973 400 098

celler@coopartesa.com

TINTOS SIN CRIANZA

PEDROHERAS SYRAH- TEMPRANILLO

PUNTUACIÓN

91,33

en femenino

91,33



D.O. :	La Mancha
VARIETADES :	50% Syrah y 50% Tempranillo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	2,95 €

NOTA DE CATA :

De color rojo cereza intenso, limpio y brillante. En nariz muestra una fruta muy viva y expresiva. En boca es redondo, sabroso, potente y persistente.

MARIDAJE :

Ideal para acompañar pastas y arroces, caza, aves, carnes y además, por su carácter especiado le da mucha facilidad para combinar perfectamente con la comida hindú.



BODEGAS PEDROHERAS

C/ La Mancha, 1 16660 Las Pedroñeras (Cuenca)
ESPAÑA

Tel. +34 967 160 151

compras@pedroheras.es / www.bodegaspedroheras.com

TINTOS SIN CRIANZA
SOLMAYOR
TINTO
JOVEN

PUNTUACIÓN

90,33



D.O. :	Uclés
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	3,10 €

NOTA DE CATA :

Limpio, brillante, de color rojo picota y ribetes cardenalicios. Aroma a frutas rojas como frambuesa y fresa madura con apuntes a zarzamora.

En boca es suave, fresco en su paso, con estructura tánica. Aromático y untuoso.

Postgusto largo, cálido y orgulloso al final.



SOledad

BODEGA SOLEDAD

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

Tel. +34 969 125 039

calidad@bodegasoledad.com / www.bodegasoledad.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS SIN CRIANZA

100 HECTARES FILIGRANA

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Douro
VARIETADES :	Touriga Nacional, Sousão, Tinto Cão, Tinta Roriz y Touriga Franca
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	18,05 €

NOTA DE CATA :

Presenta un aroma encantador e inmediatamente seductor, con fruta negra, maderas exóticas, especias dulces, cacao tostado.

Creimoso, profundo, con taninos finos, acidez perfecta y final austero y largo.



100 HECTARES SOCIEDAD AGRICOLA LDA.

Urbanização Quinta Viana Lote 5ª
5050-105 Godim (Peso da Regua) PORTUGAL
Tel. +351 914 446 611
comercial100hectares@gmail.com

TINTOS SIN CRIANZA

TARAY TEMPRANILLO

PUNTUACIÓN

89,50



D.O. :	La Mancha
VARIETADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	1,90 €

NOTA DE CATA :

De color violeta, limpio y brillante, presenta una nariz de alta intensidad donde se encuentran aromas de frutas rojas. En boca es muy frutal y con un paso agradable.



SANTO NIÑO DE LA BOLA, SDAD. COOP. - BODEGAS TARAY

C/ Angel Moya, 24 16650 Las Mesas (Cuenca)

ESPAÑA

Tel. +34 967 155 074

alberto@bodegataray.es / www.bodegataray.es

TINTOS SIN CRIANZA

SOLO
TIRIO
SYRAH

PUNTUACIÓN

89,50



D.O. :	Campo de Borja
VARIEDADES :	100 % Syrah
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	4,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo guinda muy intenso con matices violáceos de aspecto muy limpio y brillante.

Aroma de intensidad alta, limpio y potente de marcado carácter varietal.

Se ensamblan matices de frutas rojas y negras madura con tonos florales muy potente y matices tostados que aportan complejidad y calidad al vino.

En boca tiene un ataque suave, amplia y estructurada, redonda, rica en matices, con mucha carnosidad y largo postgusto.



BODEGAS ARAGONESAS, S.A.

Ctra. De Magallón, s/n 50529 Fuendejalón (Zaragoza)

ESPAÑA

Tel. +34 976 862 153

vanesa@bodegasaragonesas.com - www.bodegasaragonesas.com

TINTOS SIN CRIANZA

CAMPO DA PORTA

PUNTUACIÓN

88,67



D.O. :	Dão
VARIETADES :	30 % Tinta Roriz, 30 % Jaen, 20 % Touriga Nacional y 20 % Alfrocheiro
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	12,5 %
PRECIO :	2,29€

NOTA DE CATA :

Límpido, granate, con reflejos acastañados propios de una evolución en botella. Aroma elegante con notas de frutos silvestres.

Suave y aterciopelado, con un buen equilibrio entre el alcohol y la acidez.

MARIDAJE :

Acompaña bien platos tradicionales de las Beiras, como estofado de cordero, cabrito asado y quesos curados.



CAVES
CAMPELO

CAVES CAMPELO S.A.

Rua Joaquim Miranda Campelo, 586 4755-362 Barcelos (Barcelos)
PORTUGAL

Tel. +351 253 831 399

correio@campelo.pt

TINTOS SIN CRIANZA

TARAY TEMPRANILLO SYRAH

PUNTUACIÓN

88,33



D.O. :	La Mancha
VARIEDADES :	50 % Tempranillo y 50 % Syrah
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	2,00 €

NOTA DE CATA :

De color picota con ribetes violáceos, de capa media-alta, limpio.

En fase olfativa está marcada por las frutas maderas, resaltando los tostados de la barrica.

En boca es intenso, amplio y equilibrado con la madera bien ensamblada.



SANTO NIÑO DE LA BOLA, SDAD. COOP. - BODEGAS TARAY

C/ Angel Moya, 24 16650 Las Mesas (Cuenca)

ESPAÑA

Tel. +34 967 155 074

alberto@bodegataray.es / www.bodegataray.es

TINTOS SIN CRIANZA

VIÑA TEMPRANA OLD WINES GARNACHA

PUNTUACIÓN

88,17



D.O. :	Campo de Borja
VARIETADES :	100 % Garnacha
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	6,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo guinda intenso con matices violáceos de aspecto muy limpio y brillante.

Aroma de intensidad media alta, con un marcado carácter varietal donde destacan matices florales y frutales.

Ataque suave pero muy redondo en boca.



VIÑA
TEMPRANA

Old vines Garnacha
2016

El cultivo de la vid en esta región se remonta al año 1145 y es atribuido a los monjes Cistercienses del Monasterio de Veruela, situado a escasa distancia de nuestra bodega. Nuestros antepasados recogieron sus valores e historia legados a las sucesivas generaciones. Lo hemos emprendido hasta alcanzar los niveles más elevados de prestigio.

The cultivation of the vine in our region stems from 1145 and the Cistercian monks of the Monastery of Veruela, located a short distance from our winery. Our ancestors inherited this valuable and history legacy and so, the following generations, have reached it to reach its highest potential.

BODEGAS ARAGONESAS
CAMPO DE BORJA



BODEGAS ARAGONESAS, S.A.

Ctra. De Magallón, s/n 50529 – Fuendejalón (Zaragoza)

ESPAÑA

Tel. +34 976 862 153

vanesa@bodegasaragonesas.com – www.bodegasaragonesas.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS SIN CRIANZA

COVA DO FRADE

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. :	Dão
VARIETADES :	100 % Touriga Nacional
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	1,00€

NOTA DE CATA :

Color rubí intenso.

Aroma afrutado, siendo predominante en frutos rojos frescos, mermelada de frutos del bosque, especias y toques tostados.

Sabor afrutado, suave, elegante y armonioso.

MARIDAJE:

Es ideal para acompañar quesos suaves y comidas a base de pescados elaborados, carnes blancas y rojas asadas de la cocina mediterránea.



FERRERA MALAQUIAS, LDA.

Rua Padre Ferrer, 53 3880-256 Ovar (Aveiro)
PORTUGAL

Tel. +351 256 572 124

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

TINTOS SIN CRIANZA

FUIDIO

PUNTUACIÓN

87,83



D.O. :	Rioja
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	3,80 €

NOTA DE CATA :

Color cereza picota intenso, de capa alta con irisaciones moradas en el borde, limpio y brillante. Aromas frescos de frutos rojos y frutas del bosque como fresa, mora y frambuesa y notas florales. Intenso y equilibrado, con un ligero toque de regaliz. En boca se muestra sedoso, fresco y con cuerpo. Los taninos presentes se sienten, pero son suaves y equilibrados. Elegante, buen sabor de fruta fresca, con ligeros toques florales. Largo, sabroso y persistente.

MARIDAJE :

Puede acompañar prácticamente a todo tipo de platos, pero se pueden destacar: embutidos, arroces, pastas, legumbres, patatas, carnes blancas y rojas asadas o a la plancha, caza, guisos no muy especiados y quesos.



BODEGAS

Fuidio

BODEGAS FUIDIO

C/ San Bartolomé, 32 01322 Yécora (Álava) ESPAÑA

Tel. +34 945 601 883

bodegas@fuidio.com – www.fuidio.com

TINTOS SIN CRIANZA

SIETE CUARTALES

PUNTUACIÓN

85,83



D.O. : Bierzo
 VARIEDADES : 100 % Mencía
 AÑADA : 2015
 GRADO ALCOHÓLICO : 14,0 %

NOTA DE CATA :

Se distingue por su atractivo color rojo picota con ribetes violáceos y un sugerente aroma en el que destacan abundantes notas de frutos rojos y negros, como la fresa y la frambuesa.

La rica composición del suelo confiere al vino un aroma singular en el que destacan toques minerales de grafito y pizarra. En boca destaca por su carnosidad y frescura gracias al logrado equilibrio entre tanino y acidez, revelando un sabor afrutado que inunda el paladar de sensaciones de mora y frutos del bosque.

MARIDAJE:

Los vinos de Bodegas Valle Blanco maridan a la perfección con embutidos, carnes rojas o con platos más exquisitos como el carpaccio.

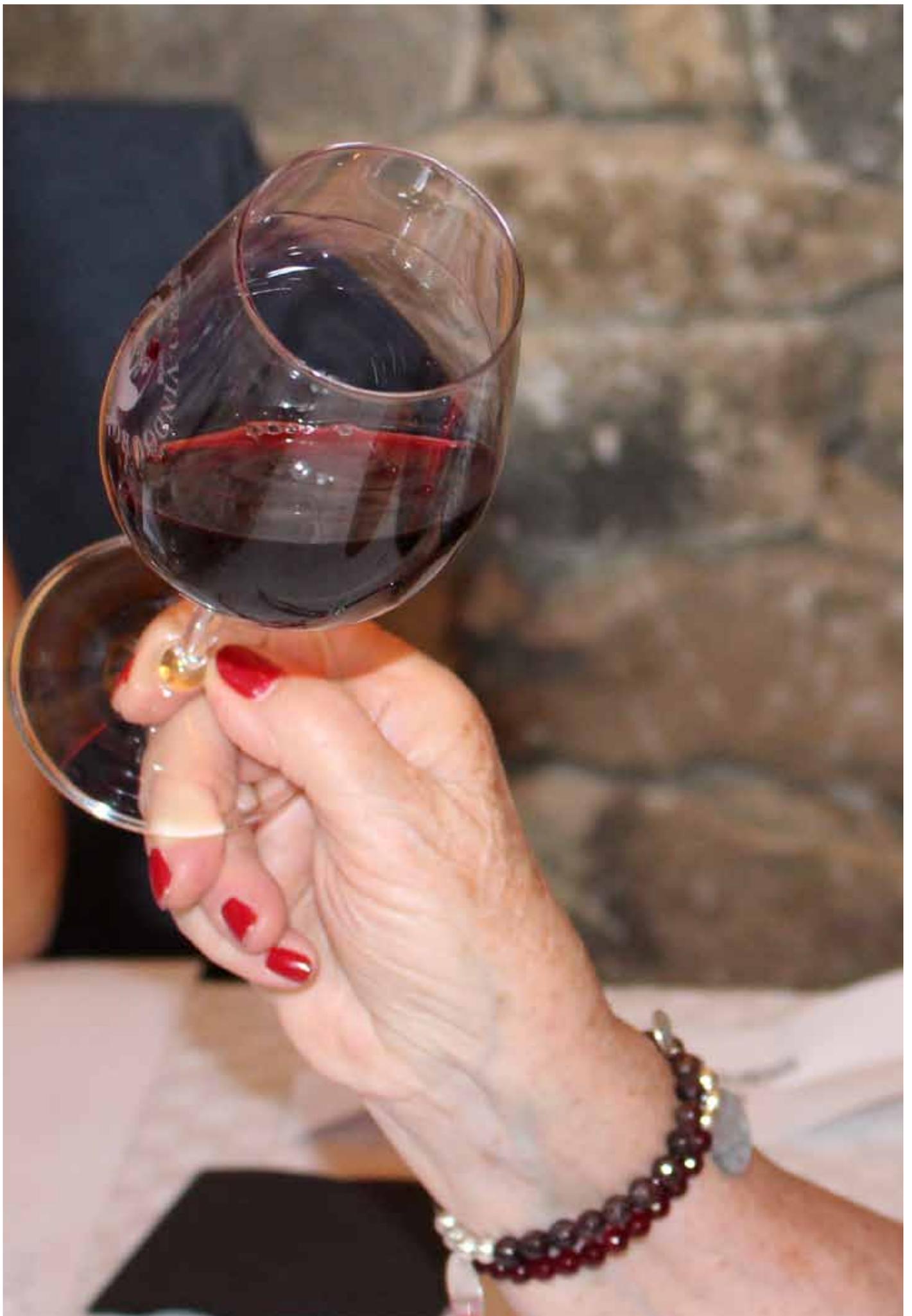


BODEGA VALLE BLANCO

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

Tel. +34 677 842 996

bodegasvalleblanco@gmail.com / www.bodegasvalleblanco.com



GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO

VINOS

TINTOS CON
CRIANZA

INFERIOR A 6 MESES

VINDUERO
VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

FORA DE JOGO

PUNTUACIÓN

94,50

en femenino

93,43



D.O. :
VARIEDADES :

Beira Interior
Touriga Nacional,
Tinta Roriz,
Touriga Franca

AÑADA :
GRADO ALCOHÓLICO :
PRECIO :

2013
13,5 %
4,99 €

NOTA DE CATA :

Aspecto límpido y color rojo profundo. Aroma de frutos rojos muy maduros con notas de vainilla y cacado. Compejo en boca, con taninos sedoso y persistentes.

MARIDAJE :

Acompañamiento ideal para recetas muy elaboradas así como con quesos curados de paladar fuerte.



COOPERATIVA AGRICOLA BEIRA SERRA, CRL

Rua das Naves, 2 Vila Franca Das Naves 6420-728 Trancoso (Guarda)

beira Serra PORTUGAL

Tel. +351 271 888 200

producao@cooperativabeiraserra.pt / www.cooperativabeiraserra.pt

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

SILVANO GARCÍA 4 MESES

PUNTUACIÓN

92,40

en femenino

94,99



D.O. :	Jumilla
VARIETADES :	Monastrell
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	5,85 €

NOTA DE CATA :

Precioso color rojo cereza, con gran profundidad y reminiscencias de matices violetas en su ribete.

En su aroma la frutuosidad está muy marcada por las notas de frutas rojas, como cerezas, frambuesas y ciruelas, paralelamente encontramos las notas tostadas, como pimienta negra, notas balsámicas de nuez moscada...

En boca, el vino se presenta con gran suavidad, sensación aterciopelada procedente de taninos dulces de uvas bien maduras.



BODEGAS SILVANO GARCÍA, S.L.

Avda. de Murcia, 29 30520 Jumilla (Murcia)
ESPAÑA

Tel. +34 968 780 767

bodegas@silvanogarcia.es / www.silvanogarcia.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

CASTELO DE AZURARA ARAGONEZ 14

PUNTUACIÓN

92,00

en femenino

90,49



D.O. :	Dão
VARIETADES :	100 % Aragonês
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo intenso. Aroma complejo con notas a frutos secos. En paladar es equilibrado, con cuerpo con taninos redondos. Final persistente.

MARIDAJE :

Acompaña bien los platos típicos de Beira Alta.



ADEGA COOPERATIVA DE MANGUALDE, CRL
Zona Industrial do Salgueiro, 3530-259 Mangualde (Viseu)
PORTUGAL
Tel. +351 232 623 845
geral@acmang.com / www.acmang.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

HERRERA CAPOTE BARRICA

PUNTUACIÓN

92,00

en femenino

94,12



D.O. :

Islas Canarias

VARIETADES :

Castellana negra y

Tempranillo

AÑADA :

2016

GRADO ALCOHÓLICO :

14,0 %

PRECIO :

15,00 €

NOTA DE CATA :

Es un vino limpio, brillante y de capa alta con buena lágrima. Ofrece aromas a fruta madura, pimienta, especias, balsámico y toques elegantes de vainilla y café.

En fase gustativa tiene mucha expresión, muy mineral y potente.



BODEGAS BALCÓN DE LA LAGUNA

C/ Doctor Pasteur, 91

38205 La Laguna (Santa Cruz de Tenerife) ESPAÑA

Tel. +34 637 761 205

manuel.capote.p@gmail.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

SEÑORÍO DE VALDESNEROS ROBLE

PUNTUACIÓN

91,80

en femenino

90,87



D.O. :	Arlanza
VARIETADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	4,90 €

NOTA DE CATA :

Capa media alta, color rojo picota, vino limpio y atractivo.
En nariz predominan los aromas de frutas rojas y negras
con un sutil toque de regaliz y especias.
En boca, postgusto largo y agradable redondo y
aterciopelado.



BODEGAS SEÑORÍO DE VALDESNEROS, S.L.

Avda. La Paz, 4 34230 Torquemada (Palencia)

ESPAÑA

Tel. +34 979 800 545

sv@bodegasvaldesneros.com / www.bodegasvaldesneros.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

ENCOSTAS DO RABAÇAL RESERVA

PUNTUACIÓN

91,50

en femenino

90,81



D.O. :

Tras-Os-Montes

VARIEDADES :

Trincadeira y

Touriga Franca

AÑADA :

2013

GRADO ALCOHÓLICO :

13,5 %

PRECIO :

6,00 €

NOTA DE CATA :

Vino de aspecto límpido, color rubi.

Aroma afrutado con notas avainilladas y con la madera bien presente.

Sabor equilibrado, con cuerpo, suave, equilibrado y persistente, con buena estructura y un final de boca largo.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar platos de carnes rojas y todo tipo de embutidos. Puede también consumirse con platos de pescado y quesos fuertes.



ADEGA COOPERATIVA DE VALPAÇOS-CAVES VALPAÇOS, CRL

Rua do Tramagal, 39-41 5430-466 Valpaços (Vila Real)

PORTUGAL

Tel. +351 966 092 839

mail@acv.pt / www.acv.pt

VINDUERO
VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

VALE DE ESGUEVA SELEÇÃO

3 en femenino

PUNTUACIÓN

91,00

90,16



D.O. :

Beira Interior

VARIEDADES :

70 % Touriga Franca y
30% Tinta Roriz

AÑADA :

2015

GRADO ALCOHÓLICO :

14,0 %

PRECIO :

5,00 €

NOTA DE CATA :

Exhibe un aroma intenso, balsámico y floral, destacando las notas de frutos rojos maduros y violeta. Revela gran riqueza y volumen, con cuerpo concentrado, estructurado y taninos suaves. Final largo y complejo.

MARIDAJE :

Ideal para acompañar platos de carne.



COBELCOS - VINHOS E TURISMO, LDA.

Rua da Costa, 3 6440-261 Vermiosa (Guarda)
PORTUGAL

Tel. +351 271 366 094

cobelcos@gmail.com / www.casadascastas.pt

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES



CARABAL RASGO

PUNTUACIÓN

90,80



D.O. :	Ribera del Guadiana
VARIETADES :	Tempranillo y Syrah
AÑADA :	2013
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	9,45 €

NOTA DE CATA :

Es un vino frutal y divertido.

De vivos e intensos colores rojos y amarillos, como corresponde a su juventud, y de alta capa.

Destacan los aromas primarios, de frutos rojos, bayas y frutillos del bosque, sobre unos ligeros recuerdos de maderas limpias que obtiene a su breve paso por bodega. En boca es muy sabroso y carnoso, pero amable, dejando un intenso y rico recuerdo final.



BODEGA CARABAL - EL CUMBRÓN, S.L.

Ctra. Alía-Castilblanco, km. 10 10137 Alía (Cáceres)
ESPAÑA

Tel. +34 917 346 152

info@carabal.es / www.carabal.es

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

TALAIA ROBLE 5 MESES

PUNTUACIÓN

90,40



D.O. :	Ribera del Duero
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,35 %
PRECIO :	6,50 €

NOTA DE CATA :

Color picota morado violáceo, de gran viveza. Capa alta. Limpio y brillante, lágrima glicérica de lenta caída.

Aromas a frutos negros del bosque combinados (cassis, mora de zarzal), ciruelas pasas y recuerdos a pastel de arándanos. Matices especiados (clavo, nuez moscada) y con el tiempo arrastra incluso tonos de mineralidad (recuerdos a turba).

Muy alta intensidad aromática, continua en el tiempo.

En boca es fresco en su ataque, con nervio. Buen paso de boca y con peso de fruta en su paso. El retrogusto nos traslada al momento de la vendimia, y nos trae recuerdos de su fase olfativa. Largo y agradable final.

MARIDAJE :

Marida bien con carnes, arroces, pescados blancos y azules, setas, quesos y embutidos suaves.



BODEGA CRAYÓN

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

Tel. +34 659 669 876

info@bodegacrayon.es / www.bodegacrayon.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

DOS DE MAYO ROBLE

PUNTUACIÓN

89,33

en femenino

90,33



D.O. :

Vinos de Madrid

VARIETADES :

60 % Tempranillo,
30 % Syrah y 10 % Merlot

AÑADA :

2016

GRADO ALCOHÓLICO :

14,0 %

PRECIO :

5,50 €

NOTA DE CATA :

Precioso color cereza intenso con ribetes violáceos, limpio y brillante. Aromas muy finos de alta intensidad, con predominio de la fruta roja fresca y elegantes aromas de violetas. Tostados y especiados muy sutiles que lo hacen más complejo. En boca es carnoso, amplio y muy frutoso con un postgusto muy largo. Muy moderno y atractivo.

MARIDAJE:

Vino apropiado para consumir acompañado de platos suculentos a base de carnes, legumbres y guisos complejos; de la misma manera que es excelente para consumir solo o acompañando las tan variadas tapas que nuestra gastronomía nos ofrece.

JEROMÍN

VINOS JEROMÍN, S.L.

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

Tel. +34 918 742 030

comercial@vinosjeromin.com / www.vinosjeromin.com

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

ROMANORUM 6 MESES EN BARRICA

PUNTUACIÓN

89,17

en femenino

90,67



D.O. : Arribes
 VARIEDADES : Tempranillo y Juan García
 AÑADA : 2015
 GRADO ALCOHÓLICO : 14,0 %

NOTA DE CATA :

Su frescura y sus aromas afrutados tienen origen en el Parque Natural de Arribes del Duero.

Elegancia en boca de los sabores tánicos maduros, matices florales de este enclave único internacional.

MARIDAJE :

Ideal para todo tipo de carnes.



ROMANORUM

BODEGA PEÑOS MARTÍN

C/ San Juan, 21 49220 Fermoselle (Zamora)

ESPAÑA

Tel. +34 639 124 635

jpenos@elecnor.es / www.bodegaspenos.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES



ANTIER 2015

PUNTUACIÓN

89,00



D.O. :	Vino de la Tierra de Extremadura
VARIETADES :	Tinto Fino, Piñuelo y Rufete
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %

MARIDAJE :

Es un vino perfecto para acompañar con arroces de carne, chuletón de ternera, criada en los pastos de la sierra, estofados especiados, caza mayor y queso curado.

BODEGAS RECUERO

C/ La Puebla, 14 45810 Villanueva de Alcardete (Toledo)
ESPAÑA

Tel. +34 925 166 396

info@bodegasrecuero.com / www.bodegasrecuero.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

AFORISTA TINTO RESERVA

PUNTUACIÓN

88,60



D.O. :	Beira Interior
VARIETADES :	30 % Touriga Nacional 45 % Touriga Franca 25 % Tinta Roriz
AÑADA :	2013
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Presente un profundo color rubí y complejo aroma que recuerda ciruela pasa, pequeños frutos silvestres bien maduros en armonía con delicadas notas de especias y hierbas aromáticas del monte.

Largo y agradable en boca, es fiel y consecuente con las características originales de la uva y de la natural maduración del vino en botella por largo tiempo.

MARIDAJE :

Vino muy gastronómico que acompaña bien comida contundente de horno y carnes asadas.

DANIEL ANTONIO DE ALBUQUERQUE CAVALEIRO SARAIVA

Curva da Pedrosa 6400-515 Pinhel (Beira Interior)

PORTUGAL

Tel. +351 271 413 178

josecavaleirosaraiva@live.com.pt



GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

FONTE ROMANA RESERVA

PUNTUACIÓN

88,60



D.O. :	Valdeorras
VARIETADES :	100 % Godello
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	13,7 %
PRECIO :	10,50 €

NOTA DE CATA :

Limpidez, color rubí con reflejos castaños.
Aroma vinoso, con notas de frutos rojos y avainillados.
Sabor equilibrado, buena estructura suave y afrutada.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar platos de carnes rojas, bien con todo tipo de embutidos, podrá igualmente acompañar platos de pescados grasos y quesos fuertes.

A.V.L. - ADEGA DE VILA FLOR, LDA

Avda. Vasco da Gama, s/n 5360-305 Vila Flor (Bragança)
PORTUGAL

Tel. +351 278 511 351

pauloaguiar@adegavilafior.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

JULIETTE

PUNTUACIÓN

88,33



D.O. :	Toro
VARIETADES :	100 % Tinta de Toro
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	8,50 €



FINCA
volvoreta

FINCA VOLVORETA

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

ESPAÑA

Tel. +34 619 149 062

info@fincavolvoreta.com / www.fincavolvoreta.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

CASTELO DE AZURARA RESERVA '12

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. :	Dão
VARIEDADES :	75% Touriga Nacional y 25 % Alfrocheiro
AÑADA :	2012
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo. Aromas avainillados, con un toque suave a frutos secos.

En boca ofrece gran complejidad originada por la buena estructura y taninos redondos. Persistente.

MARIDAJE:

Acompaña bien cualquier plato de carne.



ADEGA COOPERATIVA DE MANGUALDE, CRL

Zona Industrial do Salgueiro 3530-259 Mangualde (Viseu)
PORTUGAL

Tel. +351 232 623 845

geral@acmang.com / www.acmang.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

ESPACIAL SYRAH

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. :	Vinos de Madrid
VARIEDADES :	100 % Syrah
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	11,00 €

NOTA DE CATA :

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

Aromas de alta intensidad, con gran complejidad. Violeta y frutillos del bosque, arándanos.

Toque florales, incluso animales propios de la variedad.

Tostados agradables de la madera, moka y cacao.

MARIDAJE :

Quesos curados, caza y estofados potentes, carnes y parrilla.

Comidas exóticas y especiadas.



Finca Herrera
VINOS

FINCA HERRERA VINOS

Calle del Pintor Ribera, 35 B 28016 Madrid (Madrid) ESPAÑA

Tel. +34 914158 259

manuel@fincaherrera.es – www.fincaherrera.es

VINOS

TINTOS CON
CRIANZA

ENTRE 6 Y 14 MESES

VINDUERO
VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

100 HECTARES SOUSÃO

PUNTUACIÓN

97,40

en femenino

97,25



D.O. : Douro
 VARIEDADES : 100 % Sousão
 AÑADA : 2016
 GRADO ALCOHÓLICO : 14,5 %

NOTA DE CATA :

Hecho de una cuidadosa selección de uvas de Sousão obtenidos de los mejores viñedos de la región del Douro, este vino presenta un aroma encantador y seductor de inmediato, con frutas negro, maderas exóticas, especias dulces y cacao tostado.

Cremosa, textura, profundidad, con taninos finos y una acidez perfecta, acabado austera y larga, un vino lleno Douro.

MARIDAJE :

Carne roja caramelizada ligeramente tostada a juego con jalea de frutas negro. También con un queso portugués “Azeitão o un tradicional Roquefort.

100 HECTARES SOCIEDADE AGRICOLA Lda

Urbanização Quinta Viana Lote 5A 5050-105 Godim (Peso da Regua)
 PORTUGAL
 Tel. +34 914 446 611
 comercial100hectares@gmail.com



GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



TERMES

PUNTUACIÓN

95,67

en femenino

96,00



D.O. :	Toro
VARIETADES :	100 % Tinta de Toro
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0 %
PRECIO :	25,00 €

BODEGA
NUMANTHIA

BODEGA NUMANTHIA

C/ Real s/n 49882 Valdefinjas (Zamora) ESPAÑA

Tel. +34 980 699 147

msougne@numantia.com - www.numantia.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

VALTRAVIESO CRIANZA

PUNTUACIÓN

92,00

en femenino

95,68



D.O. :

Ribera de Duero

VARIETADES :

85 % Tinto fino,
10 % Cabernet Sauvignon,
5 % Merlot

AÑADA :

2014

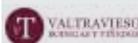
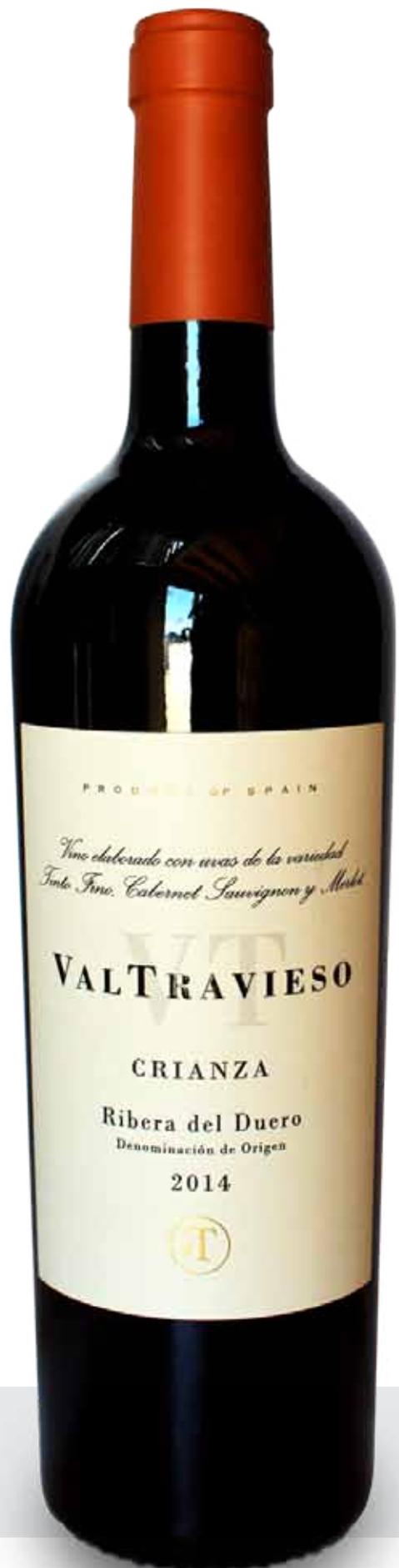
GRADO ALCOHÓLICO :

14,5 %

NOTA DE CATA :

El vino aparece goloso en boca, con una lágrima extensa y duradera, taninos robustos y cuerpo excelente.

Presenta buen equilibrio entre acidez, alcohol y taninos.



BODEGAS Y VIÑEDOS VALTRAVIESO

Finca La Revilla, s/n Piñel de Arriba (Valladolid)

ESPAÑA

Tel. +34 636 785 017

ricardovelasco@valtravieso.com / www.valtravieso.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



CRUZ VELA

PUNTUACIÓN

91,83



D.O. :	Douro
VARIETADES :	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	9,00 €

NOTA DE CATA :

Es un vino límpido, de color rojo rubí y con aroma y sabor característico de la D.O. Douro.

MARIDAJE :

Estupendo acompañante para platos de carnes rojas como para platos de caza.

QUINTA DA COITADA

Rua da Cruz Velha 60 Soutelo do Douro 5130-406
S. João da Pesqueira (Douro) PORTUGAL
Tel. +351 254 481 018
cruzvelha2008@hotmail.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

FINCA HERRERA TEMPRANILLO

PUNTUACIÓN

91,67

en femenino

92,00



D.O. :

Cigales

VARIEDADES :

91 % Tempranillo,
9 % Garnacha

AÑADA :

2014

GRADO ALCOHÓLICO :

14,5 %

PRECIO :

13,00 €

NOTA DE CATA :

Intenso color rojo picota oscuro con matices de juventud en ribete.

De capa media alta, limpio y muy brillante.

De intensidad aromática alta, donde se encuentra fruta roja, madura y madera fina bien ensamblada.

MARIDAJE :

Asados castellanos, guisos y calderetas. Carnes al carbón y de caza mayor.



Finca Herrera
VINDUERO

FINCA HERRERA VINOS

Calle del Pintor Ribera 35 B 28016 Madrid (Madrid)
ESPAÑA

Tel. +34 914 158 259

manuel@fincaherrera.es / www.fincaherrera.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CONVENTO DE AGUILAR RESERVA

PUNTUACIÓN

91,50

en femenino

90,16



D.O. :

Beira Interior

VARIETADES :

50 % Touriga Nacional y
50 % Tinta Roriz

AÑADA :

2012

GRADO ALCOHÓLICO :

13,5 %

PRECIO :

5,50 €

NOTA DE CATA :

Aroma con notas especiales y frutos rojos en un conjunto agradable y armonioso.

MARIDAJE:

Acompaña cualquier plato de carnes y quesos.



**ADEGA COOP. DE FIGUEIRA DE CASTELO
RODRIGO, CRL**

Rua Pedro Jacques de Magalhães, 7 Apartado 11 6440-
108 Figueira de Castelo Rodrigo (Guarda) PORTUGAL.
Tel. +351 271 319 220
enologia@adegacastelordrigo.pt / www.adegacastelordrigo.pt

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

PORTAS D. DINIS

en femenino

PUNTUACIÓN

91,25

96,72



D.O. :

Douro

VARIEDADES :

50 % Touriga Nacional y
50 % Touriga Franca

AÑADA :

2014

GRADO ALCOHÓLICO :

13,5 %

PRECIO :

4,00 €

NOTA DE CATA :

Aspecto límpido, color rubí, aroma frutado con notas abolladas madera bien presente, sabor equilibrado, encorpado, suave equilibrado y persistente buena estructura, con final de boca larga.

MARIDAJE :

Ideal para acompañar platos de carnes rojas, así como todo tipo de embutidos, podrá acompañar platos de peces grasos y quesos fuertes.



A.VL - ADEGA DE VILA FLOR, LDA

Av. Vasco da Gama, s/n 5360-305 Vila Flor (Bragança)

PORTUGAL

Tel. +351 278 511 351

pauloaguiar@adegavilafior.pt

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

FINCA HERRERA GARNACHAS

PUNTUACIÓN

91,20

en femenino

96,03



D.O. :

VARIEDADES :

AÑADA :

GRADO ALCOHÓLICO :

PRECIO :

Cigales

92 % Garnacha Tinta,
5 % Garnacha Tintorera y
3 % Garnacha

2015

14,0 %

13,00 €

NOTA DE CATA :

Intenso rojo guinda oscuro con matices morados en ribete.
De capa media, muy vivo y brillante.

Intensidad aromática alta y varietal donde se encuentra
fruta roja, cereza madura, flores marchitas y lavanda.
Madera noble y equilibrada.

MARIDAJE:

Chuletillas de lechazo, ibéricos y carnes rojas y de caza
(sobre todo pluma).

Estofados, quesos de la tierra, parrilladas...



Finca Herrera
VINOHERO

FINCA HERRERA VINOS

Calle del Pintor Ribera 35 B 28016 Madrid (Madrid)
ESPAÑA

Tel. +34 914 158 259

manuel@fincaherrera.es / www.fincaherrera.es

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

FINCA SOBREÑO

SELECCIÓN ESPECIAL

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. :	Toro
VARIEDADES :	100 % Tempranillo (Tinta de Toro)
AÑADA :	2012
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	17,00 €

NOTA DE CATA :

Color cereza picota intenso con destellos púrpura. Potente y elegante, con aroma a confitura de frutas negras, complejo, especiado (vainilla, chocolate). En boca, potente, carnoso y aterciopelado. Final muy largo.

MARIDAJE :

Combinación perfecta con carnes rojas y caza.



SOBREÑO S.A

CTRA.NACIONAL 122, PK 423, 49800 Toro (Zamora)

ESPAÑA

Tel. + 34 980 693 417

sobreño@sobreño.com / www.sobreño.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



BELOTE

PUNTUACIÓN

90,83



D.O. :	Tierra de Leon
VARIETADES :	Prieto picudo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	14,80 €

NOTA DE CATA :

Color cereza picota intenso, aromas a fruta fresca sobre un fondo de hinojo y especias.

Profundo, penetrante, una expresión del suelo, punzante y mineral.

BELOTE BODEGAS BELOTE S.L.

BODEGAS Y VIÑEDOS

Calle Palmera nº 15, 47673 Toro (Zamora)
ESPAÑA

Tel. +34 696 459 869

info@bodegasbelote.es / www.bodegasbelote.es

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

OVIDIO GARCÍA ESENCIA

PUNTUACIÓN

90,83

en femenino

90,50



D.O. :	Cigales
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	12,00 €

NOTA DE CATA :

Color cereza intenso con borde granate y elevada intensidad. Aromas a fruta negra casi compota, regalices, chocolate. En boca se muestra con una buena carga frutal, sabroso, carnoso, complejo y con la madera muy bien ensamblada. El postgusto es largo y persistente.

MARIDAJE :

Se recomienda acompañar este vino con platos de caza mayor y menor, estofados, vaca y cordero.



Ovidio García

OVIDIO GARCÍA

PASEO DE ZORRILLA 9, 4º, 47007 Valladolid
ESPAÑA

Tel. +34 628 509 475

www.ovidiogarcia.com / alberto@ovidiogarcia.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

FINCA HERRERA AL ALBA

PUNTUACIÓN

90,83



D.O. :	Cigales
VARIETADES :	60 % Garnacha y 40 % Tempranillo
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5%
PRECIO :	11,00€

NOTA DE CATA :

Color rojo cereza de capa media con ribete violáceo. Vivo y brillante. Toques florales y de cerezas claudias propios de la garnacha. Golosidad y cuerpo de la tempranillo.

MARIDAJE:

Ternera, chuletilas, embutidos, quesos, pescados azules, incluso pastas.

Finca Herrera
VIGNERONS

FINCA HERRERA VINOS

Calle del Pintor Ribera 35 B 28016 Madrid (Madrid)
ESPAÑA

Tel. +34 914 158 259

manuel@fincaherrera.es / www.fincaherrera.es

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CRIANZA ARAUS BALLESTEROS

PUNTUACIÓN

90,50

en femenino

90,16



D.O. :	Arlanza
VARIETADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Es un vino de capa media, color rojo guinda, con aromas de frutas rojas y recuerdos de uva pasa, para terminar con un suave recuerdo de aromas terciarios.

En boca tiene una sensación frutal, una acidez correcta y un posgusto a hollejos sanos y frescos.



BODEGAS
ARAUS
BALLESTEROS

SERAFÍN ARAUS GUTIÉRREZ

C/ Real, nº7, 09343 Villahoz (Burgos)

ESPAÑA

Tel. +34 947 186 518

arusballesteros@gmail.com / www.arusballesteros.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



MONÓCULO

PUNTUACIÓN

90,50

en femenino

90,25



D.O. :	Almansa
VARIEDADES :	100 % Syrah
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	15,5%
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Intenso color picota con ribetes violáceos, limpios y brillantes. Recuerda a mermeladas de frutas negras, tonos ahumados y especiados. Gran volumen en boca, cremoso, y taninos redondos amables al paladar que dejan un largo, intenso y elegante postgusto.

MARIDAJE :

Acompaña muy bien a embutidos, quesos, y gran variedad de carnes.



BODEGAS TÍO PÍO (Bodegas Virgen de Belén SL)

Paraje de Belén. Apto. 540, 02640 Almansa (Albacete)
ESPAÑA

Tel. +34 967 098 144

bodega@bodegastiopio.com / www.bodegastiopio.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

LAGAR DO CIGUR CRIANZA

PUNTUACIÓN

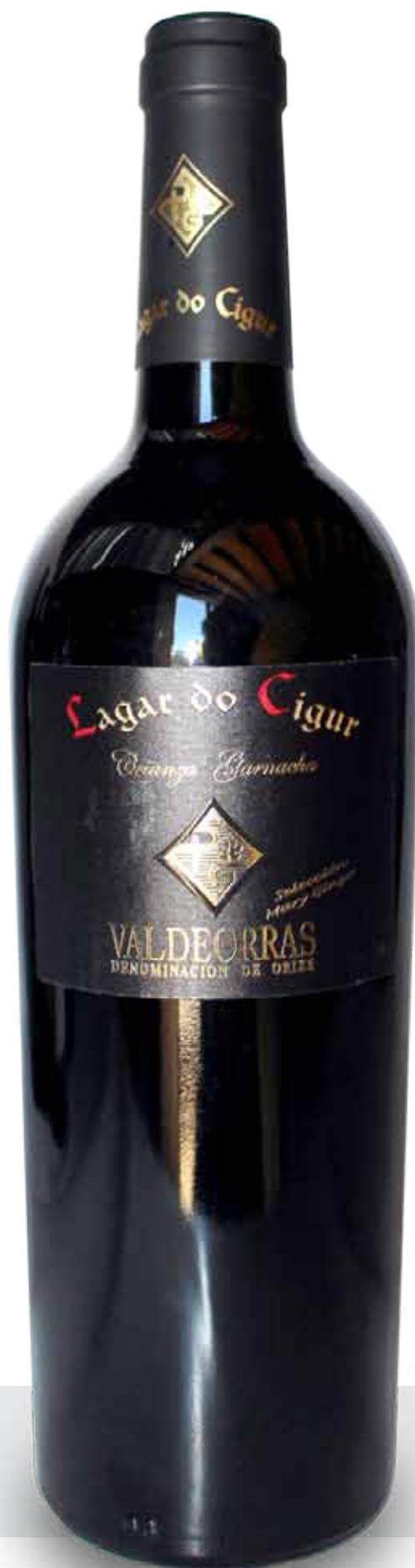
90,33



D.O. :	Valdeorras
VARIETADES :	100 % Alicante
AÑADA :	2013
GRADO ALCOHÓLICO :	15,3 %
PRECIO :	15,00 €

NOTA DE CATA :

Es un vino de capa media, brillante color rojo picota con ribete violáceo. Con buena intensidad, nítidos aromas de frutas rojas (cereza, frambuesa) y frutilla amarga (grosella), notas de regaliz. Con buena estructura, untuoso y sin aristas, final largo y cálido.



ADEGA MELILLAS E FILLOS S.L.

C/ O Rasedo 46, 32350 A Rua (Ourense)

ESPAÑA

Tel. +34 988 310 510

mprada@adegamelillas.com / www.adegamelillas.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

PURIFICACIÓN GARNACHA

PUNTUACIÓN

90,17



D.O. :	Vinos de Madrid
VARIEDADES :	100 % Garnacha
AÑADA :	2013
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0%
PRECIO :	12,50 €

NOTA DE CATA :

Precioso color picota de buena capa, limpio y brillante, con abundante lágrima que tiñe ligeramente la copa. Su nariz es intensa y delicada, con mucha fruta roja fresca, elegantes balsámicos y toques florales muy sutiles. Encontramos ligeros tostados, especias y muchos matices minerales, procedentes de los suelos graníticos donde se crían estas uvas. En boca entra redondo, con volumen y con un recorrido muy largo. Su magnífica acidez y su tanino maduro nos dejan un largo recuerdo que satisface los paladares mas exigentes.

MARIDAJE:

Todo tipo de estofados de carne roja así como con guisos de pescado azul con sus suculentas e intensas salsas marineras. Ideal para disfrutar solo y en buena compañía.



JEROMÍN

VINOS JEROMÍN, S.L.

C/ San José, nº8, 28590 Villarejo de Salvanés (Madrid)
ESPAÑA

Tel. +34 918 742 030

comercial@vinosjeromin.com / www.vinosjeromin.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

VALE DE ESGUEVA RESERVA VINHAS VELHAS

PUNTUACIÓN

90,17



D.O. :	Beira Interior
VARIEDADES :	Rufete, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Tinta Roriz y Mourisco
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	6,00 €

NOTA DE CATA :

Muestra un complejo aroma mineral, con notas de cereza negra y frutas rojas.

Persistente en la boca y con un elegante acabado, así como finos aunque firmes taninos y una viva acidez.

MARIDAJE :

Ideal para acompañar platos de carne.



COBELCOS - VINHOS E TURISMO, LDA

Rua da Costa, nº3, 6440-261 Vermiosa (Guarda)

PORTUGAL

Tel. +351 271 366 094

cobelcos@gmail.com / www.casadascastas.pt

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

AULA DE AUTOR SYRAH

PUNTUACIÓN

90,17



D.O. :	Utiel-Requena
VARIEDADES :	100 % Syrah
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	13,20 %
PRECIO :	4,50 €

NOTA DE CATA :

Intenso rojo picota con reflejos violáceos.

Fondo de fruta madura entrelazada con notas ahumadas resultantes de su crianza de la barrica, compota, ciruela y recuerdos a violetas.

Predominan los recuerdos a grosella negra, cassis, mermelada de ciruelas, zarzamoras y especias con una boca larga y elegante.



COVINAS, COOP. V.

Avda. Rafael Duyos, s/n 46340 Requena (Valencia)
ESPAÑA

Tel. +34 962 300 680

p.alvarez@covinas.es / www.covinas.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CARM GRANDE RESERVA

PUNTUACIÓN

90,17

en femenino

90,00



D.O. :

Douro

VARIEDADES :

5 % Tinta Roriz,
10 % Touriga Franca y
85 % Touriga

AÑADA :

2014

GRADO ALCOHÓLICO :

14,5 %

PRECIO :

27,00 €

NOTA DE CATA :

En la nariz, muy fresco e intenso donde predominan las notas de frutos negros silvestres y cerezas negras en equilibrio con seductoras *matices de Liquorice*, siendo el aroma complejo por las notas de la madera. En la boca es muy concentrado, caliente con taninos firmes y textura suave, final muy intenso y persistente a mostrar con fuerza la pujanza de los vinos del Duero Superior.

MARIDAJE :

Este vino acompaña carnes, quesos y cocina mediterránea en general.



CARM - CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, SA
Rua da Calábria S/N, 5150-021 Almendra (Vila Nova de Foz Côa)
PORTUGAL
Tel. +351 279 713 106
aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

QUILATE RESERVA

PUNTUACIÓN

90,00

en femenino

94,29



D.O. :

Douro

VARIEDADES :

50 % Touriga Nacional ,
20 % Touriga Franca,
15 % Tinto Cão y
15 % Tinta Roriz

AÑADA :

2015

GRADO ALCOHÓLICO :

14,0 %

PRECIO :

8,80 €

NOTA DE CATA :

Vino encorpado, aromático y mineral con acidez natural de vinos de altitud que le confiere gran complejidad y nos trae notas de fruta roja y especias especialmente pimientas. Con gran potencial de guardia, en suma un vino de carácter precioso.

Vino no filtrado sujeto a crear depósito.



QUILATE DOURO

Quinta do Muro Canelas 5050-442 Peso da Regua (Vila Real)
PORTUGAL

Tel. +35 967 19 53 80

enoinov@gmail.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

PAGO FLORENTINO

PUNTUACIÓN

89,80

en femenino

91,33



D.O. :	Vino de Pago
VARIEDADES :	100 % Cencibel
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,9 %
PRECIO :	12,00 €

NOTA DE CATA :

Los ribetes violáceos resaltan sobre el color rojo cereza de un vino muy limpio y brillante. Olfativamente la gama de frutos rojos, como la frambuesa y la cereza, predominan con una alta intensidad aromática ensamblándose con los tonos de cacao, café y torrefactos, propios de los seis meses en barrica. En boca es fresco y elegante, con una fácil y equilibrada entrada, dejando sensaciones de carnosidad y volumen en su paso. En el postgusto, volvemos a recordar todos los tonos afrutados detectados en la fase olfativa.

MARIDAJE :

Arroces o carnes blancas, así como para acompañar aperitivos contundentes; con carnes rojas a la parrilla o al horno sin muchas especias. Ideal para disfrutarlo en los postres de chocolate.



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO, S.L.

Ctra. N-122 Aranda – Valladolid, km. 325

47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid) ESPAÑA

Tel. +34 983 681 146

bodeg@arzuaganavarro.com / www.arzuaganavarro.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

MONTE DO DESESPERO

PUNTUACIÓN

89,67



D.O. :	Reguengos – Alentejo
VARIETADES :	40 % Aragonez, 40 % Trincadeira y 20 % Alicante Bouschet
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0 %
PRECIO :	10,00 €

NOTA DE CATA :

Color granada. Aroma complejo y sutil con notas silvestres, cacao y ligeramente tostado.

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

MARIDAJE:

Acompaña platos de caza, carnes rojas y quesos blandos.



MONTE DAS SERRAS DE JOÃO G. GOMES

Monte das Serras – Ap. 62 7200-085 Corval
Reguengos de Monsaraz (Alentejo) PORTUGAL
Tel. +351 253 831 663
geral@montedasserras.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

EXUBERANTYA

PUNTUACIÓN

89,67



D.O. :	Vinos de la Tierra de Castilla
VARIETADES :	Tinta de Toro, Tinta Fina y Syrah
AÑADA :	2013
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	21,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo picota.

Buena intensidad aromática, con frutos negros compotados, notas especiadas, balsámicas y minerales.

Con buen volumen en boca, es sedoso y estructurado. De entrada golosa, fresco y equilibrado, con paso agradable y prolongado recuerdo.



PAGO HEREDAD DE URUEÑA, S.L.

Ctra. Toro-Medina de Rioseco, km. 21, 3 47862 Urueña (Valladolid)
ESPAÑA

Tel. 34 983 033 982

bodega@heredaduruena.com / www.heredaduruena.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

FINCA SOBREÑO CRIANZA

PUNTUACIÓN

89,67

en femenino

91,67



D.O. :	Toro
VARIETADES :	100 % Tinta de Toro (Tempranillo)
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	8,85 €

NOTA DE CATA :

Color cereza picota intenso con bordes violáceos.
Aroma intenso, confitura de frutos negros junto a tostados del roble. Fondo balsámico y especiado.
En boca es potente, carnoso, taninos maduros muy finos.
Final largo y persistente.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas, asados y quesos.



SOBREÑO, S.A.

Ctra. N-122, km. 423 49800 Toro (Zamora)
ESPAÑA

Tel. +34 980 693 417

sobreño@sobreño.com / www.sobreño.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

HEREDAD DEL VIEJO IMPERIO

PUNTUACIÓN

89,50



D.O. :	Arribes
VARIETADES :	100 % Juan García
AÑADA :	2012
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	8,00 €

NOTA DE CATA :

Color cereza con borde granate y tonalidades intensas y morados. Aromas de fruta madura, armonizadas con torrefactos, balsámico y roble cremoso. Buena estructura, con cuerpo, persistente y largo.

MARIDAJE :

Medallones de lomo con edulis, lubina de anzuelo horneada, caza y todo tipo de carnes.



BODEGAS VIÑA ROMANA, S.L.

C/ España, nº 50 37160 Villarino de los Aires (Salamanca)
ESPAÑA

Tel. +34 629 756 328

jose Luis@vinaromana.com / www.vinaromana.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



ABADENGO ROBLE

PUNTUACIÓN

89,20



D.O. :	Arribes
VARIEDADES :	100 % Juan García
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	5,30 €

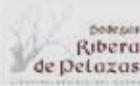
NOTA DE CATA :

En nariz se aprecian aromas suaves a frutas rojas con toques leves avainillados procedentes de la crianza.

En boca, es fresco, de trago fácil con presencia de fruta bien ensamblada con la madera.

MARIDAJE:

Fiambres, embutidos y quesos suaves como brie y camembert.



BODEGA RIBERA DE PELAZAS, S.L.

Camino de la Ermita, s/n

37175 Pereña de la Ribera (Salamanca) ESPAÑA

Tel. +34 923 166 001

info@bodegasriberadepelazas.com / www.bodegariberadepelazas.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

QUINTA DOS TÉRMINOS TINTO SELEÇÃO

PUNTUACIÓN

89,17

en femenino

90,00



D.O. :

Beira Interior

VARIEDADES :

30 % Touriga Nacional,
30 % Rufete,
20 % Trincadeira y
20 % Jaen

AÑADA :

2014

GRADO ALCOHÓLICO :

13,5 %

PRECIO :

10,00 €

NOTA DE CATA :

Color granate, con gran profundidad y sin indicios de evolución, que adelanta un largo y noble envejecimiento en botella.

Aroma atrayente, algo exuberante y complejo, con notas aromáticas que recuerdan a los arándanos, flores silvestres y un toque de chocolate negro, que le transmite exotismo.

En paladar es concentrado, aterciopelado, fresco, con aromas retronasales seductores, donde el chocolate negro, con un ligero toque amargo, le transmite elegancia y un final que se fija en la memoria.



Quinta dos Termos **QUINTA DOS TERMOS, LDA.**

Carvalhal Formoso 6250-161 Belmonte (Castelo Branco)
PORTUGAL

Tel. +351 275 471 070

info@quintadostermos.pt / www.quintadostermos.pt

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CORTECILLAS TINTO DE AUTOR

PUNTUACIÓN

89,17

en femenino

90,00



D.O. :

Rioja

VARIETADES :

90% Tempranillo y

10 % Garnacha vieja

AÑADA :

2014

GRADO ALCOHÓLICO :

14,0 %

PRECIO :

5,00 €

NOTA DE CATA :

De persistente color guinda con bordes ligeramente acarminados.

Se muestra brioso en boca, con una complejidad en el paladar mezcla del fruto maduro del que procede y de los finos tostados del roble en el que se cría.

BODEGAS ALFONSO GARCÍA HERNANDO

C/ Víctor Cardenal, 64 26340 San Asensio (La Rioja)

ESPAÑA

Tel. +34 941 457 257

info@bodegasalfonsogarciahernando.es / www.bodegasalfonsogarciahernando.es

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

NABAL CRIANZA

PUNTUACIÓN

89,00



D.O. :	Ribera del Duero
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	13,50 €

NOTA DE CATA :

Rojo cereza intenso de capa alta y aspecto limpio y brillante. Aromas varietales de fruta roja madura con fondos especiados, muy buena interacción de aromas varietales y tostados procedentes de su crianza en barrica. Elegante presencia de madera nueva. Ataque expresivo e intruso, potente y con buena entrada. Taninos dulces y redondeados, se mantiene el equilibrio entre la fruta y la madera roble.

MARIDAJE :

Final largo y persistente, dejando una sensación golosa en boca.



BODEGAS NABAL

Autovía A1, Salida 168 – Ctra. Villanueva de Gumiel, s/n
09370 – Gumiel de Izan (Burgos) ESPAÑA

Tel. +34 947 544 218

ventas@bodegasnabal.com / www.bodegasnabal.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

AULA DE AUTOR CABERNET SAUVIGNON

PUNTUACIÓN

88,83



D.O. :	Utiel-Requena
VARIETADES :	100 % Cabernet Sauvignon
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	4,50 €

NOTA DE CATA :

Color rojo picota oscuro con matices granate en el ribete.
Aroma a fruta negra, chocolate, regaliz con un ligero recuerdo a tabaco y notas especiadas.
Sabor ligero, equilibrado, con un tanino bien pulido con notas a regaliz y chocolate.

MARIDAJE:

Es un vino que marida muy bien con carnes rojas, caza y guisos.



COVIÑAS, COOP. V.

Avda. Rafael Duyos, s/n 46340 Requena (Valencia)
ESPAÑA

Tel. +34 962 300 680

p.alvarez@covinas.es / www.covinas.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CASTELO RODRIGO

TOURIGA NACIONAL

PUNTUACIÓN

88,50



D.O. :	Beira Interior
VARIETADES :	100 % Touriga Nacional
AÑADA :	2013
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	4,00 €

NOTA DE CATA :

Aroma a moras silvestres y toques florales característicos de la casta. Bien estructurado.



ADEGA COOP. DE FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO, CRL

Rua Pedro Jacques de Magalhães, 7 – Apartado 11 6440-108

Figueira de Castelo Rodrigo (Guarda) PORTUGAL

Tel. +351 271 319 220

enologia@adegacastelorodrigo.pt / www.adegacastelorodrigo.pt

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



ALTOS R CRIANZA

PUNTUACIÓN

88,33



D.O. :	Rioja
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	8,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo picota intenso, cubierto y con bonito ribete amarado.

En nariz es franco, potente y complejo, con notas de fruta fresca, especias, balsámicos y tostados perfectamente integrados.

En boca es estructurado, redondo y equilibrado.

MARIDAJE :

Perfecto para disfrutar con carnes rojas, asados y quesos curados.

ALTOS ALTOS DE RIOJA VITICULTORES Y BODEGUEROS, S.L.



C/ Somillo, s/n 01309 – El Villar (Álava)
ESPAÑA

Tel. +34 945 600 693

altosderioja@altosderioja.com / www.altosderioja.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CORPUS DEL MUNI LUCIA SELECCIÓN

PUNTUACIÓN

88,33



D.O. :	Vino de la Tierra de Castilla
VARIETADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0 %
PRECIO :	8,00 €

NOTA DE CATA :

Corpulento, conjuga elegancia, tanino dulce y suave.
Largo en el paso de boca.

MARIDAJE :

Buen compañero de carnes de caza menor, carnes rojas y
quesos semicurados.



BODEGAS DEL MUNI

Ctra. De Lillo, 48 45310 – Villatobas (Toledo)

ESPAÑA

Tel. +34 925 152 511

info@bodegasdelmuni.com / www.bodegasdelmuni.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

AULA DE AUTOR MERLOT

PUNTUACIÓN

88,20



D.O. :	Utiel-Requena
VARIETADES :	100 % Merlot
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	4,50 €

NOTA DE CATA :

Bonito color rojo picota intenso con ribetes amarillos. Seductoras notas procedentes del roble sobre un fondo de frutillas rojas, moras y arándanos.

Untuoso, sabroso, potente y con buena estructura, notas golosas y fondo especiado.

MARIDAJE:

Vino para disfrutar con carnes a la brasa, carpaccio, roastbeef y guisos ligeros además de quesos semiduros o quesos azules.



COVINAS, COOP. V.

Avda. Rafael Duyos, s/n 46340 Requena (Valencia)
ESPAÑA

Tel. +34 962 300 680

p.alvarez@covinas.es / www.covinas.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

LA PIZCA

PUNTUACIÓN

88,17



D.O. :	Toro
VARIEDADES :	100 % Tinta de Toro
AÑADA :	2013
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	19,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo intenso. Voluptuoso aromático, destaca la fruta madura que no queda eclipsada en ningún momento por una madera de calidad y sutilmente integrada. En boca es sedoso pero contundente. Y fresco, gracias a que conserva una agradable acidez.

La barrica francesa aporta ligeras notas especiadas y ahumadas.

MARIDAJE :

Es ideal para embutidos ibéricos, guisos de cuchara y con todos esos maravillosos alimentos zamoranos como son los quesos de oveja, la Ternera de Aliste o el lechazo al horno.



GALINDO SAN MILLÁN

C/ Travesía Prado, 1 49715 El Piñero (Zamora)

ESPAÑA

Tel. +34 647 669323

bodegagalindosanmillan@gmail.com / www.galindosanmillan.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



ERUELO CRIANZA

PUNTUACIÓN

88,17



D.O. : Arlanza
VARIEDADES : 100 % Tempranillo
AÑADA : 2014
GRADO ALCOHÓLICO : 13,0 %

NOTA DE CATA :

Color rojo picota-rubí, atractivo, intenso de capa alta.
En nariz aromas muy expresivos a frutas rojas y negras,
especias y madera.
En boca, sabor estructurado y equilibrado. Postgusto largo
y aterciopelado.



BODEGAS SEÑORIO DE VALDESNEROS, S.L.

Avda. La Paz, 4 34230 Torquemada (Palencia)
ESPAÑA

Tel. +34 979 800 545

sv@bodegasvaldesneros.com / www.bodegasvaldesneros.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

VALDIGAL

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. : Toro
VARIEDADES : 100 % Tinta de Toro
AÑADA : 2014
GRADO ALCOHÓLICO : 14,5 %

NOTA DE CATA :

Intenso color picota con tonos granates. Con capa media alta y bordes que delatan su juventud. Intenso aroma con frutas rojas, en su punto justo de maduración, con un fondo de madera suave y bien ensamblado. Una agradable sensación con dominio de fruta.

En boca muestra una ligera acidez, que lo hace fresco, con un interesante equilibrio entre fruta y madera. Tiene una compleja estructura, muy agradable y una expresión que llena la boca, sin aristas. Culmina con un gran retronasal durante los minutos siguientes.

MARIDAJE:

Carnes rojas, guisos propios de otoño. Marida muy bien con frutas como la piña y dulces como el chocolate.



VALDIGAL

BODEGA VALDIGAL

C/ Capuchinos, 6 49800 - Toro (Zamora)
ESPAÑA

Tel. +34 923 269 209

valdigal@gmail.com / www.valdigal.com



GUÍA
2017

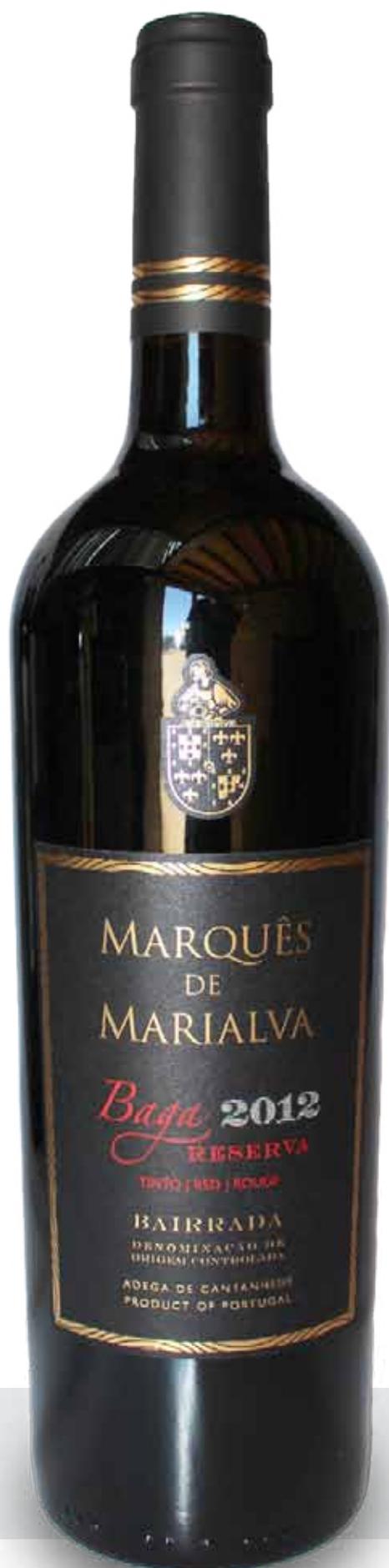
VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

MARQUÉS DE MARIALVA BAGA RESERVA 2012

PUNTUACIÓN

88,00



D.O. :	Bairrada
VARIEDADES :	100 % Baga
AÑADA :	2012
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	6,85 €

NOTA DE CATA :

De aspecto límpido y cristalino, muestra un color granate definido.

En nariz predomina los frutos rojos maduros y mermelada de los mismos. Presenta toques tostados y de moka.

El sabor es afrutado, suave, elegante, presentando un notorio volumen en boca y larga persistencia.

MARIDAJE:

Acompaña bien carnes rojas asadas o guisadas, caza y quesos semicurados.



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

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

PARAJE DE LOS BANCALES

PUNTUACIÓN

87,33



D.O. : Arribes
VARIEDADES : 50% Juan García y
50 % Tinto Fino
AÑADA : 2014
GRADO ALCOHÓLICO : 14,0 %

NOTA DE CATA :

Presenta a la vista un atractivo color rojo cereza picota con ribete violáceo vivaz, e irisaciones azuladas, de capa alta, limpio y brillante.

Nariz intensa y sutil, de marcado terruño y destacando finos aportes de maderas, que se integran de una forma elegante con los aromas de frutas rojas y negras, envueltas en unos agradables aromas de regaliz, monte bajo, hierbabuena, laurel, endrinas, anisados vegetales; florales hacia la lila y la violeta, minerales y especiados.

En la boca se muestra maduro y con personalidad, equilibrado y armonioso, entrada suave, de marcados taninos, estructurado, envolvente, de sabor generoso y persistente.



 **pastrana BODEGAS PASTRANA**
C/ Rumia 49200 – Fermoselle (Zamora)
ESPAÑA
Tel. +34 664 546 131
info@bodegaspastrana.es / www.bodegaspastrana.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



1ª INTENCIÓN

PUNTUACIÓN

86,67



D.O. : Málaga y Sierra de Málaga
VARIEDADES : Tempranillo y Syrah
AÑADA : 2012
GRADO ALCOHÓLICO : 13,5 %

MARIDAJE:

Buen compañero de las ensaladas de suave aliño, bacalao, atún, platos de chivo, cordero, cochinitillo, carnes blancas y de caza, quesos semicurados y la charcutería sin predominio del pimentón.

Bodegas BODEGAS JOSÉ MOLINA

J. Molina

C/ Fresca, 4 29170 Colmenar (Málaga)

ESPAÑA

Tel. +34 952 730 956

info@bodegasjosemolina.com / www.bodegasjosemolina.com



VINOS

TINTOS CON
CRIANZA

SUPERIOR A 14 MESES

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

CARROLEÓN

PUNTUACIÓN

91,50

en femenino

92,67



D.O. :	Tierra de León
VARIETADES :	100 % Prieto Picudo
AÑADA :	2012
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0%
PRECIO :	18,90 €

NOTA DE CATA :

A la vista tiene un color cereza-granate intenso; con tonalidades púrpuras. Aroma a frutas maduras armonizadas con notas especiadas y tostadas de la barrica. En 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.



PARDEVALLES

Pardevalles Ramon y Cajal 22, 24230 Valdevimbre (León) ESPAÑA
Tel. +34 987 304 222
rafa@pardevalles.es - www.pardevalles.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

ALTOS DE LA FINCA

PUNTUACIÓN

91,50

en femenino

90,16



D.O. :

Vino de la
Tierra de Castilla

VARIETADES :

60 % Verdot,
40 % Syrah

AÑADA :

2014

GRADO ALCOHÓLICO :

14,0 %

PRECIO :

15,00 €

NOTA DE CATA :

Presenta un intenso color cereza picota que le caracteriza. Su aroma a chocolate negro y arándanos junto con aromas a flores violetas aportados por la variedad Syrah definen su personalidad. El tacto suave de las rosas rojas acompaña la entrada en boca que se deja seducir por su tanino envolvente y longevo y sus recuerdos a caramelo.

MARIDAJE :

Espectacular acompañante de chocolate negro y menta, además de quesos curados y carnes rojas.

González Byass

GONZALEZ BYASS SA

Manuel M. González 12, 11403 Jerez (Cádiz)
ESPAÑA

Tel. +34 914 903 700

mgarciag@gonzalezbyass.es / www.gonzalezbyass.es

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

ABADENGO SELECCIÓN ESPECIAL

PUNTUACIÓN

91,00



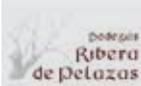
D.O. :	Arribes
VARIEDADES :	85 % Juan García, 15 % Bruñal
AÑADA :	2007
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	49,55 €

NOTA DE CATA :

Color cereza de capa media. Nariz potente, con aromas de añejamiento, mezclando en perfecto equilibrio la fruta roja con los tonos de crianza (especies como el clavo y la nuez moscada).

En boca su paso es ligero, suave, sin aristas, mezclando sabores a compotas de fruta roja con matices balsámicos de clavo y canela.

El retrogusto es largo, elegante y placentero, sintiendo el gran equilibrio en todas las fases de degustación. Supone un verdadero placer para los sentidos.



BODEGAS RIBERA DE PELAZAS, S.L.

Camino de la ermita s/n Pereña de la Ribera, Salamanca
DOM.FISCAL: Avda. Independencia, 14 -5ºA, 24003 León ESPAÑA

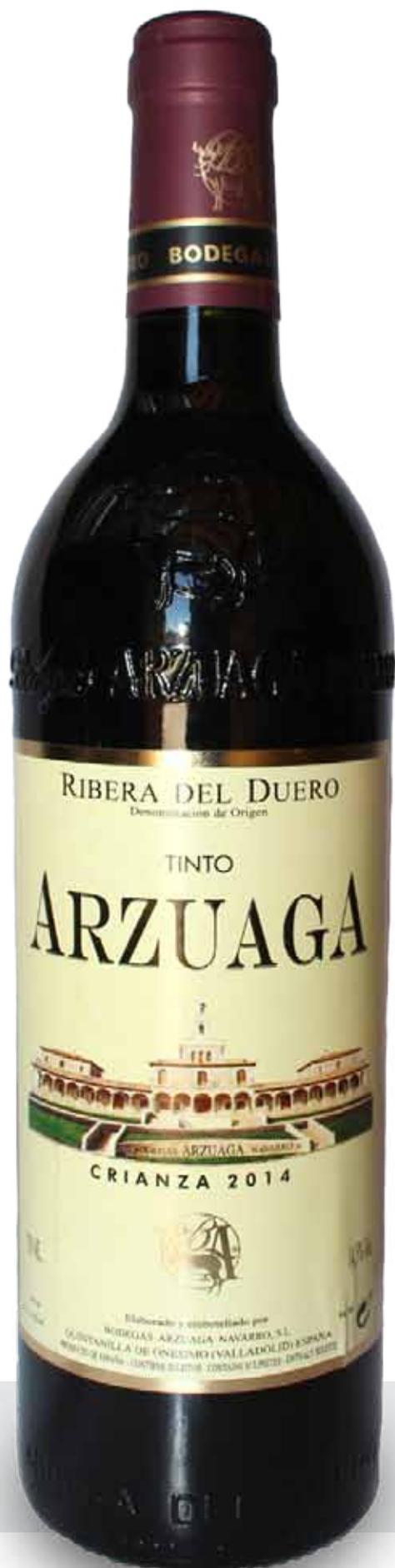
Tel. +34 987 218 300

info@bodegasriberadepelazas.com / www.bodegasriberadepelazas.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES



ARZUAGA CRIANZA

PUNTUACIÓN

91,00

en femenino

91,33



D.O. :	Ribera del Duero
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,7 %
PRECIO :	18,00 €

NOTA DE CATA :

Visualmente limpio y brillante, de color rojo picota y matices violáceos. Potente nariz, de alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado. Gran volumen en el paso de boca. Aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su gran amplitud y longitud.

MARIDAJE :

Pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados.



Bodegas Arzuaga Navarro S.L.
ARZUAGA
Ribera del Duero

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO, S.L.

Ctra. N. 122, Aranda-Valladolid, Km. 325, 47350

Quintanilla de Onésimo (Valladolid) ESPAÑA

Tel. +34 983 681 146

bodeg@arzuaganavarro.com / www.arzuaganavarro.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

ALTOS R RESERVA

PUNTUACIÓN

90,67



D.O. :	Rioja
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	13,00 €

NOTA DE CATA :

Color: rojo cereza intenso, con tono rubí en el borde. Nariz: franco, potente y muy complejo, con notas de fruta madura, especias, balsámicos y tostados perfectamente integrados. Boca: redondo, graso y aterciopelado, de paso largo y agradable recuerdo.

MARIDAJE :

Muy buena combinación con carnes rojas, asados, estofados y quesos curados.



ALTOS ALTOS DE RIOJA VITICULTORES Y BODEGUEROS S.L.



C/Somillo s/n, 01309 Elvillar (Álava)

ESPAÑA

Tel. +34 945 600 693

altosderioja@altosderioja.com / www.altosderioja.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES



GRAN LERMA

PUNTUACIÓN

90,50

en femenino

90,50



D.O. :	Arlanza
VARIETADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	15,00 €

NOTA DE CATA :

Presenta un color rojo muy oscuro con reflejos violáceos muy vivos y brillantes. En nariz es diferente, destacando aromas florales que evolucionan hacia aromas a fruta negra y maderas robles. Sabroso y profundo, al principio llama la atención su equilibrio mientras encontramos la frescura (acidez) con taninos vivos y maduros. Es un vino muy untuoso, sedoso y agradable.

BODEGAS LERMA

Ctra Madrid Irum Km 202,5, Lerma (Burgos)
ESPAÑA

Tel. +34 947 177 030

info@tintolerma.com / www.tintolerma.com

VINDUERO
VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

MOISÉS GRAN VINO

PUNTUACIÓN

90,17

en femenino

90,00



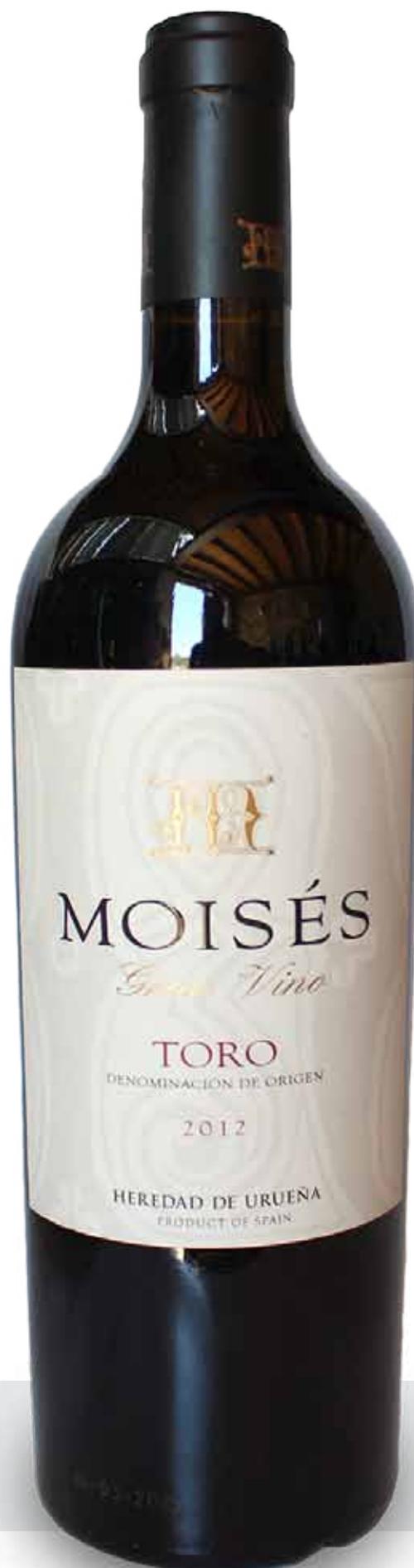
D.O. :	Toro
VARIETADES :	100 % Tinta de Toro
AÑADA :	2012
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0 %
PRECIO :	25,00 €

NOTA DE CATA :

Vino de 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 :

Armonias con: Caza, lechazo asado, carnes rojas, guisos tradicionales, pescados azules, quesos curados...



BODEGA PAGO HEREDAD DE URUEÑA, S.L

Ctra de Toro a Medina de Rioseco, KM.21,300

Urueña (Valladolid) ESPAÑA

Tel. +34 983 033 982

bodega@heredaduruena.com / www.heredaduruena.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES



L' AMPHORE

PUNTUACIÓN

90,00



VARIETADES : 100 % Tinta de Toro
AÑADA : 2006
GRADO ALCOHÓLICO : 14,5 %
PRECIO : 18,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo oscuro con ribetes teja. Muy limpio y fresco en nariz. Predominan los aromas terciarios, sobre todo terrosos, pero también de fruta compotada. En boca resulta muy redondo y delicado. Muy buena estructura y una frescura que invita a un nuevo sorbo.

MARIDAJE:

Ideal con el lechazo asado al horno.

BODEGA L' AMPHORE

Ctra La Estacion s/n, Coreses (Zamora)

ESPAÑA

Tel. +34 619 149 062

comunicacion@bodegalamphore.com / www.bodegalamphore.com

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

CARM RESERVA

PUNTUACIÓN

89,67



D.O. :

Douro

VARIEDADES :

5 % Tinta Francisca,
20 % Tinta Roriz,
25 % Touriga Franca y
50 % Touriga Nacional

AÑADA :

2014

GRADO ALCOHÓLICO :

14,0 %

PRECIO :

12,00 €

NOTA DE CATA :

En nariz se muestra muy fresco e intenso, con notas de frutos negros silvestre y cerezas negras en equilibrio, con seductoras notas de *Liquorice*, siendo el aroma completado por las notas de madera.

En boca es muy concentrado, cálido, con taninos firmes y textura suave.

Final muy intenso y persistente.

MARIDAJE :

Acompaña carnes, quesos y cocina mediterránea en general.



CARM - CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, S.A.

Rua Da Calábria S/N, Almendra, Vila Nova De Foz Côa.
PORTUGAL.

Tel. +351 932 718 015

aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

REY ZAGAL RESERVA

PUNTUACIÓN

89,50

en femenino

90,67



D.O. :

Granada

VARIETADES :

44 % Merlot,
43 % Tempranillo y
13 % Syrah

AÑADA :

2011

GRADO ALCOHÓLICO :

14,5 %

PRECIO :

11,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo cereza con borde rubí de capa media, limpio y brillante. En nariz, presenta una gran intensidad donde sobresalen los aromas balsámicos (almendras, vainilla, chocolate mentolado) y especiados (pimienta negra, clavo, canela) sobre unas sutiles notas de fruta negra en confitura. En boca presenta una agradable estructura, equilibrada acidez y unos taninos delicados y envolventes. Final redondo y elegante.



BODEGAS AL ZAGAL, SL

Paraje Las Cañailas, s/n

18518 Cogollos De Guadix (Granada) ESPAÑA

Tel.+34 958 105 605

info@bodegasalzagal.es / www.bodegasalzagal.es

VINDUERO
VINDOURO

GUÍA
2017

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

ARRIBES DE VETTONIA RESERVA

PUNTUACIÓN

88,50



D.O. :	Arribes
VARIEDADES :	100 % Juan García
AÑADA :	2011
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0 %
PRECIO :	11,00 €

NOTA DE CATA :

Color cereza picota con tonos granate oscuro en los ribetes. En nariz muestra la óptima madurez de sus uvas y la elegancia de sus maderas con aromas a especias finas en una primera impresión, surgiendo después fruta negra en confitura con notas de torrefactos y minerales. En boca es profundo con taninos vivos y a la vez sedoso.

MARIDAJE :

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



BODEGAS ARIBES DEL DUERO

Ctra. Masueco, s/n Corporario
37251 Aldeadávila de la Ribera (Salamanca) ESPAÑA
Tel. +34 923 169 195

secretaria@bodegasarribesdelduero.com / www.bodegasarribesdelduero.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES



ELECTO RESERVA

PUNTUACIÓN

87,83



D.O. :	Ribera del Duero
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2012
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	17,00 €

NOTA DE CATA :

La intensidad del vino es muy alta, adquiriendo un tono rojo picota con ribete evolucionado hacia tonos rojo teja. Un vino completo y expresivo, con una amplia paleta aromática: a frutas rojas y negras maduras, con notas tostadas y ahumadas, con pequeños matices de cacao, regaliz negro y especias como la pimienta. En boca Electo Reserva se presenta con una estructura sedosa y prolongada.

MARIDAJE :

Un vino excelente para acompañar con queso curado y jamón ibérico, carnes intensas, rojas y también con postres de chocolate negro.

BODEGAS IMPORTACIONES BB VINO SA DE CV

Av. Tecamachalco n.13 int. Ph-2 col. Reforma social-del. Miguel hidalgo. Ciudad de mexico MEXICO
Tel. +34 692 732 632
aibar_p@hotmail.com

VINDUERO
VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

VIÑA CABREJAS RESERVA

PUNTUACIÓN

87,83



D.O. : Ribera del Duero
 VARIEDADES : 100 % Tempranillo
 AÑADA : 2012
 GRADO ALCOHÓLICO : 13,0 %

NOTA DE CATA :

Color rojo guinda profundo con tonos chocolateados. En nariz es intenso con notas complejas entre tostados y torrefactos, regaliz, frutas rojas en confitura, maderas aromáticas, etc. Equilibrado, estructurado y pleno de sensaciones. En boca, tanino roble y fruta un punto golosa, con gran persistencia y armonía.



BODEGAS CABREJAS - B.N.S.R.

Camino de Vallejo, s/n. Gumiel de Izán (Burgos)
 ESPAÑA

Tel. +34 947 107 228

vinocabrejas@gmail.com

VINOS

GENEROSOS
Y DULCES

GENEROSOS Y DULCES

AMON

PUNTUACIÓN

95,40

en femenino

95,00



D.O. : Montilla-Moriles
VARIEDADES : Pedro Ximénez
GRADO ALCOHÓLICO : 21,0 %
PRECIO : 12,50 €

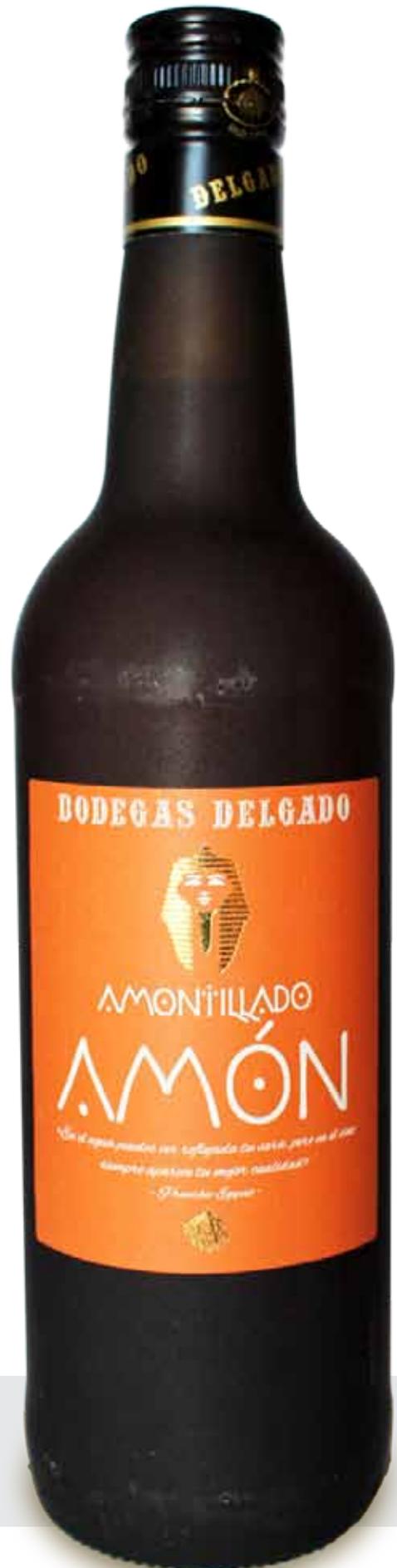
NOTA DE CATA :

Color caoba pálido. Bouquet complejo, intenso, robles y frutos secos.

Sabor seco y lleno de sensaciones.

MARIDAJE :

Puede tomarse como vino de aperitivo y/o como vino de postre, saboreando sus complejos aromas como copa de sobremesa.



BODEGAS DELGADO, S.L.

C/ Cosano, 2 14500 Puente Genil (Córdoba)

ESPAÑA

Tel. +34 957 600 085

fino@bodegasdelgado.com / www.bodegasdelgado.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

GENEROSOS Y DULCES

PORTO RESERVA WHITE AMÁVEL COSTA

PUNTUACIÓN

95,17

en femenino

96,67



D.O. :

Porto

VARIETADES :

Viosinho, Malvasía Fina,
Malvasía Rei, Verdelho,
Códega y Ravo de Ovelha

GRADO ALCOHÓLICO : 19,4 %

PRECIO :

10,50 €

NOTA DE CATA :

De aroma complejo, ilustra bien el tiempo pasado en madera. Elegante combinación de aromas terciarios dulces, amaderados, ligera resina, vainilla y frutos, entre ellos avellana y muy ligeramente de cítricos, formando un conjunto aromático agradable, dulce y fresco.

En paladar, la acidez mantiene una frescura balsámica en armonía con sabores de madera, toques de miel, frutos y albaricoques secos, que se prolongan hasta un final de boca largo y persistente.

MARIDAJE :

Puede tomarse solo, como aperitivo o en la sobremesa. Acompaña bien con nueces o almendras, frutos tropicales, y con aromas de vainilla o canela. Se sirve también con frutos secos de cáscara tostados o con tablas de quesos.

AMÁVEL COSTA
-PORTO-

AGOSTINHO AMÁVEL COSTA - COMERCIO DE VINHOS, LDA.

Largo da Fonte do Coxo, s/n 5155-019 Cedovim
PORTUGAL

Tel. +351 279 777 495

geral@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com

GENEROSOS Y DULCES

MÁLAGA DULCE

PUNTUACIÓN

95,00

en femenino

92,45



D.O. :

Málaga y
Sierras de Málaga

VARIEDADES :

50 % Moscatel de
Alejandría y
50 % Pedro Ximénez

GRADO ALCOHÓLICO :

15,0 %

PRECIO :

9,00€

NOTA DE CATA :

Color caoba, limpio y brillante.

En nariz, fruta madura, pasas, caramelo. Suave y untuoso
en boca.



BODEGAS DIMOBE

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

ESPAÑA

Tel. +34 952 400 594

ignacio@dimobe.es / www.dimobe.es

SEGUNDA BOTA

PUNTUACIÓN

94,83

en femenino

92,77



D.O. :

Montilla-Moriles

VARIEDADES :

100 % Pedro Ximénez

GRADO ALCOHÓLICO :

15,0 %

PRECIO :

6,75 €

NOTA DE CATA :

Color amarillo dorado y pálido, brillante con tonalidades verdosas. Bouquet punzante, de aromas francos, limpio. Evoca la flor y notas salinas, persistente y amplio.

MARIDAJE:

Vino de aperitivo por excelencia, acompaña bien jamón, queso, frutos secos y aceitunas.



BODEGAS DELGADO, S.L.

C/ Cosano, 2 14500 Puente Genil (Córdoba)

ESPAÑA

Tel. +34 957 600 085

fino@bodegasdelgado.com / www.bodegasdelgado.com

GENEROSOS Y DULCES
CARPE DIEM
MÁLAGA
AÑEJO

PUNTUACIÓN

92,50

en femenino

93,50



D.O. :

Málaga y
Sierras de Málaga

VARIEDADES :

100 % Pedro Ximénez

AÑADA :

2015

GRADO ALCOHÓLICO :

15,0 %

PRECIO :

5,75 €

NOTA DE CATA :

Vino dulce color oscuro con menisco yodado, de aspecto pingüe. Con aromas a café, cacao, fruta confitada y cítricos. Con un importante peso varietal y un profundo recuerdo a pasas. En copa hay variación y evolución según se va oxigenando entrelazándose compotas y especias. Complejo e intenso. En boca es directo con cierta balsimicidad que hace que los aromas recorran todo el paladar antes de llegar a la retronasal, apareciendo los mismos componentes que en el olfato por vía directa. Sedoso y nada empalagoso. El postgusto es largo y muy placentero.

MARIDAJE :

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



TIERRAS DE MOLLINA, S.A.

Avda. de las Américas, s/n – Cortijo Colarte

29532 Mollina (Málaga) ESPAÑA

Tel. +34 952 741 052

administracion@tierrasdemollina.net / www.tierrasdemollina.net

GENEROSOS Y DULCES

PORTO TAWNY 40 ANOS AMÁVEL COSTA

PUNTUACIÓN

92,33

en femenino

91,50



D.O. :

VARIETADES :

Porto

Mezcla de castas tradicionales de vinhas viejas de la D.O.

GRADO ALCOHÓLICO : 19,7%

PRECIO :

95,00 €

NOTA DE CATA :

Color Tawny, con toque verdosos y concentrado hasta el punto de transmitir algo de viscosidad. Con aroma complejo, pide tiempo en la copa hasta revelar todo su potencial; presenta notas de iodo, almendras, madera, especias, frutos secos y frutos secos de cáscara, aromas tostados, de humo, café, pan tostado, chocolate y hierbas secas. De sabor cerrado, dulce, aterciopelado, complejo y completo en acidez y dulzura en armonía, termina un sabor intenso a almendras y café tostado.

Es persistente, equilibrado, fresco y agradable.

MARIDAJE:

Se puede consumir solo para apreciarlo en todo su esplendor, con un surtido de frutos secos tostados o simplemente con almendras tostadas.



AMÁVEL COSTA
-PORTO-

AGOSTINHO AMÁVEL COSTA - COMERCIO DE VINHOS, LDA.

Largo da Fonte do Coxo, s/n 5155-019 Cedovim
PORTUGAL

Tel. +351 279 777 495

geral@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com

GENEROSOS Y DULCES
**SECO
TRASAÑEJO
DIMOBE**

PUNTUACIÓN

91,67

en femenino

92,33



D.O. :

Málaga y
Sierras de Málaga

VARIEDADES :

100 % Pedro Ximénez

GRADO ALCOHÓLICO :

18,0 %

PRECIO :

16,00 €

NOTA DE CATA :

Color oro viejo y brillante con ribetes dorados. Intenso en nariz donde resalta el proceso de crianza oxidativa. Aromas de torrefacto, fina madera y almendras tostadas. Potente en boca, a la vez que fresco con una acidez muy equilibrada. Notas salinas y muy persistente.

MARIDAJE :

Un vino ideal tanto para aperitivos como para la sobremesa.



BODEGAS DIMOBE

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

ESPAÑA

Tel. +34 952 400 594

ignacio@dimobe.es / www.dimobe.es

GENEROSOS Y DULCES

PORTO TAWNY 30 ANOS AMÁVEL COSTA

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. :

Porto

VARIETADES :

Mezcla de castas de viñas
viejas tradicionales
de la D.O. Douro

AÑADA :

2015

GRADO ALCOHÓLICO :

19,6 %

PRECIO :

55 €

NOTA DE CATA :

Aromas de café, chocolate, nueces, hierbas secas, té negro, tostado, vainilla, almendras. En el paladar resulta complejo, consistente, sedoso y balsámico pero con acidez que lo equilibra y refresca. Sabores terrosos, a maderas, especias y frutos secos. Tiene un final de boca persistente y elegante a café tostado, almendras tostadas y frutos secos.

MARIDAJE :

Se puede consumir solo para que se pueda apreciar plenamente. También es buena opción servirlo como aperitivo o en la sobremesa. Combina bien con un surtido de frutos secos tostados, frutos secos caramelizados, dulces conventuales, o sobremesas de postres como crema catalana.



AGOSTINHO AMÁVEL COSTA - COMERCIO DE VINHOS, LDA.

Largo da Fonte do Coxo, s/n 5155-019 Cedovim
PORTUGAL

Tel. +351 279 777 495

geral@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com

GENEROSOS Y DULCES

IMPRESIONES

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. :	Vino de la Tierra de Castilla y León
VARIETADES :	100 % Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	9,0 %
PRECIO :	4,50 €

NOTA DE CATA :

En su fase visual presente color amarillo verdoso, con mucha chispa de aguja natural producida por el carbónico residual al detener la fermentación.

En fase olfativa, intensidad muy alta, con aromas a frutas tropicales, con recuerdos a piña, melocotón y manzana.

En fase gustativa muestra entrada en boca dulce, paso ácido, pos-gusto amargo y final secante que nos incita a seguir disfrutando de este maravilloso vino.

MARIDAJE :

Acompañar con canapés, aperitivos, tapas y pates.



bodega
los palomares

NICOLÁS REY E HIJOS, S.L. - PALOMARES

C/ Los Palomares, 6 24230 Valdevimbre (León) ESPAÑA

Tel. +34 987 304 218

comercial@bodegapalomares.com / www.bodegapalomares.com

AINHOA DULCE

PUNTUACIÓN

91,00

en femenino

94,64



D.O. :

Islas Canarias

VARIETADES :

Moscatel de Alejandría y
Malvasía Aromática

AÑADA :

2016

GRADO ALCOHÓLICO :

14,0 %

PRECIO :

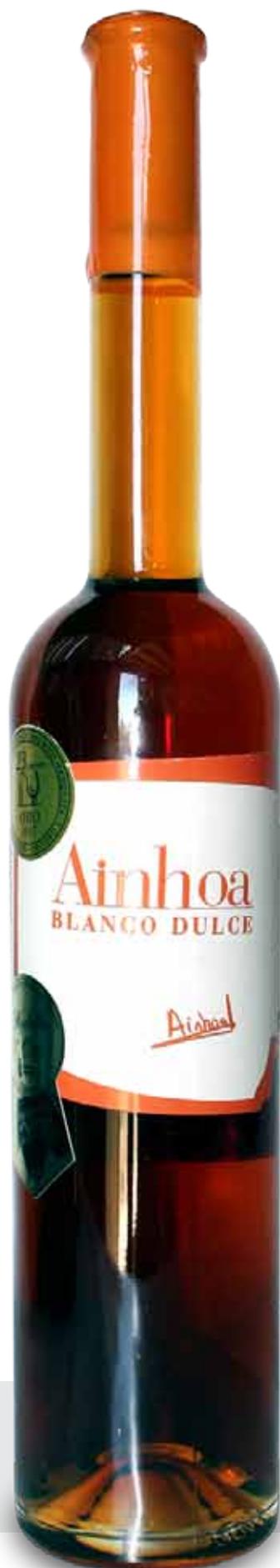
15,00 €

NOTA DE CATA :

Visualmente es limpio, brillante, de color ámbar y con buena lágrima.

En fase olfativa se aprecia fruta madura, pasas, orejones, higuera, almendras tostadas y tofee.

En boca tiene mucha expresión, es potente y equilibrado.



BODEGAS BALCÓN DE LA LAGUNA

C/ Doctor Pasteur, 91

38205 La Laguna (Santa Cruz de Tenerife) ESPAÑA

Tel. +34 637 761 205

manuel.capote.p@gmail.com

GENEROSOS Y DULCES

SILVANO GARCÍA

DULCE MOSCATEL

PUNTUACIÓN

90,33

en femenino

90,50



D.O. :	Jumilla
VARIEDADES :	Moscatel
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0%
PRECIO :	10,80 €

NOTA DE CATA :

Presente color amarillo pajizo con reflejo dorado, muy limpio, brillante y cristalino.

En boca es excepcional, dulce, ligero con perfecto equilibrio entre grado alcohólico, acidez y azúcar. Denso, suntuoso y envolvente.

Postgusto elegante y persistente. Aroma muy intenso, fresco y complejo, notas de miel de azahar, cítricos, con notas de melocotón, aromas florales y algún tono tostado muy discreto.



silvanogarcía
BODEGAS

BODEGAS SILVANO GARCÍA, S.L.

Avda. de Murcia, 29 30520 Jumilla (Murcia)

ESPAÑA

Tel. +34 968 780 767

bodegas@silvanogarcía.es / www.silvanogarcía.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

GENEROSOS Y DULCES

PALO CORTADO DE LA CRUZ DE 1767

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Jerez / Xeres / Sherry
VARIEDADES :	100 % Palomino
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	20,0 %
PRECIO :	42,00€

NOTA DE CATA :

Magnífico color natural, oro viejo o ámbar, obtenido por el envejecimiento en botas de roble y la estabilidad natural que se consigue con tantos años en las botas, pues no se ha clarificado ni tratado por frío antes de su embotellado. Complejo y redondo en nariz, con matices aromáticos, predominando el roble, los frutos secos y especias como vainilla o clavo, unido a una frescura que podemos interpretar como matices de piel de naranja. Sorprende la suavidad con la que entra en boca. Su acidez y graduación alcohólica le dan el equilibrio necesario y lo hacen largo y poderoso.

MARIDAJE :

Como aperitivo, con embutidos, soportando quesos fuertes, cabrales o manchegos viejos.

BODEGAS ARFE, S.L.

C/ Molino de Viento, 12 - 11401 Jerez de la Frontera (Cádiz)
ESPAÑA

Tel. +34 665 570 316

clubarfe1767@telefonica.net

Ensaladas, Pescados y mariscos, carnes blancas, arroces.

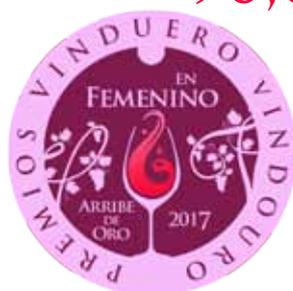
GENEROSOS Y DULCES
**PORTO TAWNY
10 ANOS
AMÁVEL COSTA**

PUNTUACIÓN

88,83

en femenino

90,00



D.O. :

VARIEDADES :

Porto

Mezcla de castas de viñas viejas tradiciones de la D.O. Douro como son Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz y Touriga Franca.

GRADO ALCOHÓLICO : 19,7 %

PRECIO :

15,00 €

NOTA DE CATA :

De aroma intenso a frutos secos, almendra tostada, notas de café, fruta pasa, ciruela, uva, ligeramente a albaricoque y toques de madera; una armonía de notas a madera y balsámicas que se repiten en un paladar elegante.

Termina con un final de boca largo y espectacular a café tostado y almendras.

MARIDAJE :

Servirlo solo como aperitivo o sobremesa. Acompaña bien sobremesas de frutos y de frutos secos, de café y caramelo, de vainilla, así como postres con especias, de chocolate con nueces y caramelo y dulces de convento.



AMÁVEL COSTA
-PORTO-

AGOSTINHO AMÁVEL COSTA - COMERCIO DE VINHOS, LDA.

Largo da Fonte do Coxo, s/n 5155-019 Cedovim

PORTUGAL

Tel. +351 279 777 495

geral@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com

20% alc./vol.

750ml

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO

GENEROSOS Y DULCES

PORTO RESERVA AMÁVEL COSTA

PUNTUACIÓN

88,33



D.O. :

Porto

VARIETADES :

Mezcla de castas de D.O. Douro (Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca y Tinta Roriz) procedente de viñas viejas.

GRADO ALCOHÓLICO :

19,7 %

PRECIO :

10,50 €

NOTA DE CATA :

Aroma complejo y cautivante, revela resinas, tostados, notas de café y cacao en un inmenso conjunto de aromas terciarios resultantes de su envejecimiento en toneles de madera.

En boca se muestra envolvente con sabores amaderados, tostados y de frutos secos que se prolongan en equilibrio hasta un fin de boca largo, persistente a cacao y café tostado.

MARIDAJE:

Acompaña estupendamente tartas de frutas, postres de café y caramelo, así como con vainilla, canela y otras especias, dulces, cremas, pudín o tablas de quesos.

AGOSTINHO AMÁVEL COSTA - COMERCIO DE VINHOS, LDA.

Largo da Fonte do Coxo, s/n 5155-019 Cedovim
PORTUGAL

Tel. +351 279 777 495

geral@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com



© 2017 ASOCIACIÓN
VINDUERO VINDOURO

Plaza Egido, s/n 37173 TRABANCA (Salamanca)

+34 923 141 409

info@premiosvinduro.com

www.premiosvinduro.com



Todas las fotografías que figuran en la presente Guía son propiedad de la Asociación Vinduro-Vindouro y han sido realizadas los días 1, 2 y 3 de agosto de 2017 durante la celebración del Concurso Internacional de Vinos.