

PREMIOS
VINDUERO
VINDOURO



GUÍA 2018

+ EDICIÓN
en Femenino



LOS MEJORES VINOS
DE ESPAÑA Y PORTUGAL





Apreciación de uno de los Rosados durante el primer día de Cata en la edición 2018



INTRODUCCIÓN

Tiene en sus manos el resultado de la XIV Edición del Mayor Concurso Internacional de Vinos de España y Portugal.

En esta *Guía de Los Mejores Vinos de España y Portugal 2018* encontrará los vinos premiados por categorías, con las puntuaciones obtenidas tras la cata a ciegas realizada por un Jurado de prestigio internacional, formado por profesionales procedentes de siete nacionalidades diferentes que, en esta última edición, ha estado compuesto por: Abilio Gonçalves, Adela Viscay, Aiping Chen Liu, Alexandra Silva, Alma García, Ana Alonso de Letamendia, Ana Urbano, Arminda Ferreira, Arturo Blasco, Carmen Garrobo, Carla Tiago, Carlos Gallego, Cristina Tierno, Ernesto Gallud, Elena Mira, Inés Salas, Isabel Mijares, José Ignacio Marqués, József Kosarka, Julio Gallo, Manuel Herrera, Mar Galván, Miguel Ángel Martín, Misericordia Bello, Osvaldo Amado, Patricia Dos Santos, Ricardo Velasco, Rodolfo Queirós, Sandra Sousa, Víctor Fernández e Yves Vérine.

Al Certamen, organizado por la Asociación VinDuero-VinDouro, celebrado del 1 al 3 de agosto en Trabanca, Salamanca, se han presentado más de 500 vinos de 70 menciones geográficas, procedentes de España y Portugal. De nuevo este año, los Premios han estado protagonizados por la mujer, continuando con la II Edición en Femenino, con un Comité de Cata compuesto en un 60% por ellas, 17 catadoras del más alto nivel que han otorgado los Premios en Femenino en su segunda edición.

En esta doble Guía, el lector podrá encontrar los vinos Galardonados con el Gran Arribe de Oro, Arribe de Oro, Arribe de Plata, así como aquellos premiados con el Gran Arribe de Oro en Femenino y los Arribe de Oro en Femenino, votaciones que tienen en cuenta únicamente las puntuaciones de nuestras mujeres del Comité de Cata.

Este 2018, los Premios han lanzado una nueva categoría: *Vinos de Alta Expresión o de Autor*, también llamados *Singulares o Experimentales*. Son vinos con los que el productor desea demostrar su máxima capacidad, prescindiendo, en parte, de las normas establecidas por los Consejos Reguladores, para conseguir un resultado único, donde prima la calidad frente a la cantidad, y sobre todo, la creatividad.

De este modo, los vinos aparecen organizados 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
- Vinos de Alta Expresión o de Autor

Encontrará cada vino con sus respectivos *Galardones*, acompañado de una fotografía que le permitirá identificar fácilmente las botellas y 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 presente Guía le contagie de la misma pasión por el vino que tenemos los que hacemos posible estos Premios. Y recuerde, tiene una cita ineludible con *VinDuero-VinDouro 2019*.

Un año más ¡Brindemos!



Cartel informativo
de Distribución en Sala
de Mesas y Catadores

COMITÉ DE CATA



ABILIO GONÇALVES

Licenciado en enología.

Socio gerente de la tonelería de Palaçoulo, *J.M. Gonçalves*.



ADELA VISCAY

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



AIPING CHEN LIU

Empresaria comercial.

Exportadora de vino español a China.

COMITÉ DE CATA

ALEXANDRA SILVA

Enóloga formada por la Universidad de Tras-Os-Montes e Alto Douro (UTAD).
Elaboración y promoción de vinos. Especialista en marketing de productos vitivinícolas.
Ha trabajado en varias DO. Portuguesas (*Algarve, Beira Interior, Tras-Os-Montes y Douro*).



ALMA GARCÍA

Ingeniera Agrícola, Enóloga y Gerente de Producción en *Haciendas de España*.



ANA ALONSO

Periodista Gastronómica y Miembro de la *Real Academia de Gastronomía*.



ANA URBANO

Enóloga responsable de *Vinhos do Porto* en *Caves Messias*.
Formadora de vinos. Comunicadora y divulgadora de vinos en Portugal, Brasil, Francia y Alemania.



ARMINDA FERREIRA

Enóloga en *Aliança Vinhos de Portugal*.



ARTURO BLASCO

Ingeniero Técnico Agrícola y licenciado en Enología.
Elaborador de vinos en California, Nueva Zelanda, Francia y Australia.
Articulista en *El Correo del Vino* y miembro de la *AEPEV*.



CARLA TIAGO

Enóloga en *Sogevinus Fine Wines S.A.*
Colaboradora en ferias, masterclasses y eventos relacionados con el vino



COMITÉ DE CATA



CARLOS GALLEGO

Enólogo.
Veedor del C.R.D.O. Toro.
Asesor de bodegas en Rueda, Cigales e Ibiza.
Escritor.



CARMEN GARROBO

Sumiller. Directora y Docente principal en la *Escuela Española de Cata*. Jurado nacional e internacional de vinos, quesos y aceites.
Miembro de la *Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV)*.



CRISTINA TIERNO

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



ERNESTO GALLUD

Director Gerente de la *Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino*.
Experto en Marketing del vino.



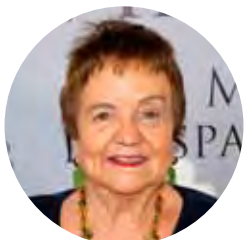
HELENA MIRA

Profesora y responsable de la bodega en la *Escuela Superior Agraria de Santarem*.



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. Doctora en Enología.
Guía Repsol de los mejores vinos de España.
Comisión del Vino de la *Real Academia de Gastronomía*.
Vicepresidenta de la *FIJEV*.

JOSÉ IGNACIO MARQUÉS

Ingeniero Técnico Agrícola.
Director Técnico de la D.O. Arlanza.
Catador en diversos concursos de vinos
nacionales e internacionales.
Viticultor.

JOZSEF KOSARKA

Periodista del vino. Miembro de la
Junta de la Asociación de Sommeliers de Hungría.
Profesor del Instituto del Vino de Lima.
Miembro de la Academia del Vino de Hungría y Presidente
del Círculo de Periodistas del Vino en Hungría.

JULIO GALLO

Enólogo, viticultor y gerente de Bodegas Ribera de Pelazas
y Bodegas Las Gaviás.
Miembro del comité de varios concursos y Presidente del
órgano de control de la D.O. Arribes

MANUEL HERRERA

Sumiller, consultor y elaborador.
Empresario de hostelería. Viticultor en Finca Herrera.
Jurado de concursos de vinos de todo el mundo:
París, Israel, Quebec, Italia, Sudáfrica, etc.

MAR GALVÁN

Licenciada en Viticultura y Enología. Licenciada en Agro-
Alimentación. Técnico de Seguridad Alimentaria. Sumiller
y elaboradora en Priorat. INCAVI. Periodista gastronómica.
Miembro de la AEPEV. Formadora en Cava, Jerez,
Montilla-Moriles, Vinos de Canarias, etc.

MIGUEL ÁNGEL MARTÍN

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

MISERICORDIA BELLO

Diplomada en protocolo. Sumiller.
Presidenta de la D.O. Bierzo y de la
Asociación Bierzo Enoturismo.
Gerente de bodega.

COMITÉ DE CATA



COMITÉ DE CATA



OSVALDO AMADO

Elaborador de vino desde 1986, responsable de 15 millones de botellas de vino cada año.

Es el gran conocedor de la viticultura portuguesa, ha elaborado vino en Dão, Alentejo, Douro, Vinhos Verdes, Lisboa y Bairrada, y también en España, Italia y Sudáfrica.



PATRICIA DOS SANTOS

Licenciada en Enología.

Enóloga consultora en bodegas de Dão y Beira Interior. Formadora de Enología en IEFP de Viseu.



RICARDO VELASCO

Licenciado en Enología. Ingeniero Técnico Agrícola y experto en Viticultura.

Director Técnico en Bodegas Valtravieso (Ribera del Duero). Vinificación en Burdeos y Nueva Zelanda.



RODOLFO QUEIRÓS

Ingeniero Agrícola y Post-Graduado en Marketing de vinos. Director Gerente de la Comisión Vitivinícola Regional de Beira Interior.

Formador homologado de Vinos de Jerez y experto divulgador de vinos.



SANDRA SOUSA

Enóloga consultora en Amável Costa (Porto).

Cursos de cata.

Apoyo a la actividad comercial con catas comentadas.



VICTOR FERNÁNDEZ

Ingeniero Agrónomo y Enólogo.

Experto en Administrador y Dirección de empresas agrarias.

Experto catador certificado (ENAC) a nivel europeo.



YVES VÉRINE

Catador en concursos de España, Chile, Argentina, México, Canadá, etc.

Escritor de artículos sobre vinos publicados en Francia y España.

Isabel Mijares,
Presidenta del Comité de Cata de los Premios Vinduero-Vindouro,
en la Inauguración de la
XIV Edición del Concurso Internacional de Vinos Vinduero-Vindouro





VINOS
ESPUMOSOS
Y CAVAS

Vista del Río Duero desde el
Mirador de la Ermita Nuestra Señora del Castillo
en Pereña de la Ribera



ESPUMOSOS Y CAVAS

CANTANHEDE BLANC DE BLANCS BRUTO

PUNTUACIÓN

90,40

en Femenino

90,00



D.O. :

IGP Beira Atlântico

Variedades :

Bical 60% y Arinto 40%

Grado alcohólico :

12,6%

Precio :

4,99 €

Nota de Cata :

Aspecto cítrico con burbuja definida y persistente. Aroma joven con notas de tostados y frutos secos. Tiene sabor afrutado, fresco, mousse crujiente y buena persistencia.

Maridaje:

En momentos de ocio, con recetas a base de pescado, carnes blancas a la plancha y con los postres.



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

ESPUMOSOS Y CAVAS

CASTELL DE LA COMANDA

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

92,00



D.O. :

Cava

Variedades :

Parellada 40% y Macabeo 60%

Añada :

2014

Grado alcohólico :

11,5 %

Precio :

9,00 €

Nota de Cata :

Color dorado brillante, burbuja pequeña y persistente, formando rosarios. Buena crianza, con notas de tostados y matices balsámicos. También, presencia de fruta madura en boca, formando, en su conjunto un cava muy equilibrado, con buena acidez, que deriva en un final en boca muy largo y persistente, con el carbónico perfectamente integrado y presente.

Maridaje:

Excelente para cualquier tipo de aperitivo, platos de pescado, carnes suaves y quesos



CELLER AGRÍCOLA DE BARBERÁ, SCCL

Caller Comerç, 40

43422 Barberá de la Conca (Tarragona) ESPAÑA

Tel. + 34 977 887 035

admin@coop-barbera.com / www.coop-barbera.com

ESPUMOSOS Y CAVAS

CHÃO DA PORTELA RESERVA BRUTO

PUNTUACIÓN

86,68



D.O. : Douro-Porto
Variedades : Gouveio,
Rabigato y Chardonay
Grado alcohólico : 12,5 %

Nota de Cata :

Color cítrico. Burbuja muy fina y persistente. Aroma fresco y afrutado. Sabor con notas tropicales, equilibrado, refrescante y afrutado.



QUINTA DE SANTA EUGENIA

Largo da Fonte
5070-411 Santa Eugénia – Alijo (Vila Real) PORTUGAL
Tel. + 351 259646174
geral@quintadesantaeugenia.pt / www.quintadesantaeugenia.pt

ESPUMOSOS Y CAVAS

EX LIBRIS RESERVA

PUNTUACIÓN

86,48



D.O. :	Bairrada
Variedades :	Chardonnay, Arinto, Cerceal y Bical
Añada :	2011
Grado alcohólico :	12,5 %
Precio:	11,00 €

Nota de Cata :

Color pajizo. Aroma afrutado con toques a limón y a frutos secos. En paladar muestra notas cítricas y frutos secos. Acidez correcta, burbuja fina y persistente. Final fresco y mineral.

Maridaje :

Se combina bien con las carnes rojas y la caza



**PALATO DO CÔA –
5 BAGOS SOCIEDADE AGRICOLA, LDA.**

Rua Pedro Homem de Melo, 334
4150-442 Porto PORTUGAL
Tel. + 351 963 084 063

www.palatodocoa.pt / paulo.palatodocoa@gmail.com





VINOS
BLANCOS SIN
MADERA

Mesas de Cata,
en la primera jornada del Concurso,
el 1 de agosto de 2018



BLANCOS SIN MADERA

ABADÍA DE TORTOREOS CONDADO DO TEA

PUNTUACIÓN

93,00

en Femenino

93,33



D.O. :

Rías Baixas

Variedades :

Albariño 70%,
Treixadura 25%,
Loureiro 5%

Añada :

2017

Grado alcohólico :

13,0 %

Precio :

8,00 €

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.

Costa, 17 – Setados

36446 As Neves (Pontevedra) ESPAÑA

Tel. + 34 615 251 192

adegasluz@gmail.com / www.abadiade tortoreos.com



BLANCOS SIN MADERA

LAUREATUS LÍAS

PUNTUACIÓN

91,17

en Femenino

91,50



D.O. :	Rías Baixas
Variedades :	Albariño 100%
Añada :	2013
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	18,00 €

Nota de Cata :

Color amarillo pajizo, con tonos alimonados, brillante. De aroma intenso, destaca por su complejidad, sobresaliendo notas de frutas maduras tipo membrillo, melocotón silvestre y mango, notas minerales, melosas de panadería fina, integradas con notas especiadas que le proporcionan una personalidad muy especial.

En boca tiene una entrada potente, con acidez suficiente que lo mantiene fresco en boca, integrado, con gran persistencia y sensación de envoltura que lo hace exquisito, siendo su retronasal muy frutosa.

LAUREATUS
Albariño

BODEGAS LAUREATUS

Lg. Saramagoso, 13
San Martiño 36637 Meis (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. + 34 986 520 625
vinolaureatus@gmail.com / www.laureatus.es

BLANCOS SIN MADERA

ALMALARGA

PUNTUACIÓN

91,00

en Femenino

91,00



D.O. : Ribeira Sacra
 Variedades : Godello 100 %
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13 %
 Precio : 13,95 €

Nota de Cata :

Color amarillo pajizo, con reflejos dorados, característicos de su juventud. Aspecto limpio y brillante.

En fase olfativa es intenso, afrutado, mineral, con fondo floral, predominando la fruta madura (manzana, pera, melocotón).

Buena entrada en boca, suave, goloso, amable. Es equilibrado, untuoso, con gran persistencia.

Final redondo y agradable. Alcanzará una gran madurez en botella.



ALMA DAS DONAS, S.L.U.

Ribas de Sil, 1
 27470 Pombeiro (Lugo) ESPAÑA
 Tel. + 34 988 200 045
info@almadasdonas.com / www.almadasdonas.com

BLANCOS SIN MADERA

GODELIA GODELLO

PUNTUACIÓN

91,00

en Femenino

91,00



D.O. :

Bierzo

Variedades :

Godello 80% y
Doña Blanca 20%

Añada :

2016

Grado alcohólico :

13,5 %

Precio :

10,30 €

Nota de Cata :

De color pajizo brillante, presenta una nariz intensa y frutal, sobresalen frutas de hueso y cítricos, así como flores blancas. Se aprecia un fondo mineral y ligeros matices de hinojo y hierba recién cortada.

Boca muy cremosa, frutal y elegante donde destacan las notas minerales y ligeramente salinas que lo caracterizan, que junto a la acidez confieren un final fresco y persistente.

Maridaje:

Ideal para aperitivos, pescados y mariscos.



BODEGAS GODELIA, S.L.

Antigua Ctra. N-VI, Km. 403,5
24547 Pieros - Cacabelos (León) ESPAÑA
Tel. + 34 987 548 026
export@godelia.es / www.godelia.es

BLANCOS SIN MADERA

ALBÁRICUS

PUNTUACIÓN

90,83

en Femenino

91,25



D.O. : Tierra de León
 Variedades : Albarín 100%
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 12,5 %
 Precio : 7,00 €

Nota de Cata :

Vino de color amarillo pajizo de capa media con reflejos verdosos.

En nariz destaca su intensidad aromáticas, sobre todo los aromas a flores blancas, fruta madura de hueso como el melocotón y ciertos toques tropicales como el mango.

En la boca es un vino con nervio por su acidez equilibrada, amplio, redondo y con volumen, que te llena la boca y te deja un recuerdo agradable y largo.

Maridaje :

La recomendación para maridar con este vino 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 la codorniz.



VITIS VELADO

C/ Profesor Gaspar Morocho, 3 – 1ºD
 24007 León ESPAÑA
 Tel. + 34 678 676 228
 jesusangelvq@hotmail.com



BLANCOS SIN MADERA

AS DE MAS

PUNTUACIÓN

90,50



D.O. :	Rueda
Variedades :	100 % Verdejo
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13,5 %

Nota de Cata :

Amarillo pajizo, con reflejos verdosos. Limpio y muy brillante. En nariz destacan sus aromas de cítricos frescos (pomelos), frutas de hueso (albaricoque) y notas herbáceas – balsámicas (berros y espliegos).

Fresco en su entrada en boca, untuoso, intenso. Con muy buen paso, inundando las papilas gustativas. Largo en su final donde encontramos un agradable amargor y mucha frescura. En retronasal recuerdos de su fase olfativa así como mineral lo que le confiere complejidad. Muy equilibrado.

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



BLANCOS SIN MADERA

GRAN PRIOR ALAMEDA AIRÉN

PUNTUACIÓN

90,17

en Femenino

90,17



D.O. : La Mancha
Variedades : Airén 100%
Añada : 2017
Grado alcohólico : 12,5 %
Precio : 3,00 €

Nota de Cata :

Vino limpio y brillante de tonos amarillos pálidos con irisaciones verdosas.

Olfativamente correcto con notas varietales, algo cítrico y herbal.

En boca se muestra fresco y equilibrado, además se confirman los aromas de flores blancas y jóvenes.

Maridaje:

Pescados blancos y azules, quesos tiernos y carnes a la brasa.



S. COOP. AGRARIA CLM SAN LORENZO

C/ Cervantes, 30
13690 Alameda de Cervera (Ciudad Real) ESPAÑA
Tel. + 34 926 582 042
slorenzo@dominiodebaco.com / www.coopsanlorenzo.es

BLANCOS SIN MADERA

AFORISTA ESCOLHA BRANCO

PUNTUACIÓN

90,17



D.O. :	Beira Interior
Variedades :	Arinto, Malvazia Fina y Viosinho
Añada :	2015
Grado alcohólico :	13,5 %
Precio :	5,00 €

Nota de Cata :

Aspecto brillante con rastros cromáticos lima-limón y aromas a flor de naranjo y frutos exóticos.

En boca despierta una agradable sensación de frescura que le confiere una extraordinaria versatilidad gastronómica.



AFORISTA

Curva da Pedrosa,
6400-515 Pinhel (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 965528552
josecavaleirosaraiva@live.com.pt

BLANCOS SIN MADERA

SEÑORÍO DE VIDRIALES VERDEJO

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

90,00



D.O. : Valles de Benavente
 Variedades : Verdejo 100%
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 12,5 %
 Precio : 2,50 €

Nota de Cata :

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.
 Aroma elegante, fresco y de gran intensidad que abarca la gama de fruta blanca, cítricos y balsámicos.
 En boca es amplio, goloso y refrescante.

Maridaje:

Acompañante ideal para todo tipo de pescados al horno y a la plancha así como mariscos y crustáceos.
 Perfecto también con quesos frescos.



BODEGAS VERDES, S.L.

C/ Camino Benavente, 21
 49610 Santibañez de Vidriales (Zamora) ESPAÑA
 Tel. + 34 980 648 405
info@bodegasverdes.com / www.bodegasverdes.com

BLANCOS SIN MADERA

PALATO DO CÔA BRANCO

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

90,00



D.O. :

Douro-Porto

Variedades :

Viosinho, Rabigato,
Codega do Larinho

Añada :

2017

Grado alcohólico :

13 %

Precio :

9,00 €

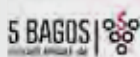
Nota de Cata :

Aroma intenso, elegante a frutos tropicales con un toque mineral.

En boca es un vino elegante y fresco, con notas cítricas. Tiene un final muy fresco y equilibrado.

Maridaje:

Vino ideal como aperitivo o para acompañar recetas ligeras de pescado y marisco, así como de carnes blancas.



**PALATO DO CÔA –
5 BAGOS SOCIEDADE AGRICOLA, LDA.**

Rua Pedro Homem de Melo, 334

4150-442 Porto PORTUGAL

Tel. + 351 963 084 063

paulo.palatodocoa@gmail.com

BLANCOS SIN MADERA

CASTEZO BLANCO

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. : Rioja
 Variedades : 100 Viura 100%
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 12,5 %
 Precio : 3,00 €

Nota de Cata :

Color amarillo pálido con tonos dorados.
 En nariz presenta multitud de aromas afrutados (manzana, melocotón, flores blancas, etc).
 Gusto fresco y persistente.



BODEGAS NAJERILLA

Carretera Anguiano, s/n
 26311 Arenzana de Abajo, La Rioja ESPAÑA
 Tel. (+34) 941 36 27 83
www.bodegasnajerilla.com / najerilla@bodegasnajerilla.com

BLANCOS SIN MADERA

VINHA DA URZE

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Douro-Porto
Variedades :	Rabigato, Viosinho y Moscatel Galego Branco
Añada :	2017
Grado alcohólico :	12,5 %
Precio :	3,80 €

Nota de Cata :

Equilibrado, mineral y refrescante con deliciosos aromas a melocotón y manzana. Final largo y crujiente.

Maridaje:

Quesos y en general la cocina mediterránea.



CARM-CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, S.A

Rua da Calabria, s/n 5150-021

Almendra (Guarda) PORTUGAL

Tel. + 351 279 718 010

aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

BLANCOS SIN MADERA

CASTELO RODRIGO SÍRIA

PUNTUACIÓN

87,86



D.O. : Beira Interior
 Variedades : 100 % SÍria
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13 %
 Precio : 3,10 €

Nota de Cata :

Aroma a frutos tropicales. Sabor largo y persistente.

Maridaje:

Acompaña perfectamente platos de pescado, marisco y carnes blancas



ADEGA CASTELO RODRIGO

Rua Pedro Jaques Magalhaes, 7 6440-108
 Figueira de Castelo Rodrigo (Guarda) PORTUGAL
 Tel. + 351 271 319 220

laboratorio@adegacastelorodrigo.pt / www.adegacastelorodrigo.pt

BLANCOS SIN MADERA

CASTEL DE FORNOS

PUNTUACIÓN

86,81



D.O. :	Rías Baixas
Variedades :	100 % Albariño
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	10,50 €

Nota de Cata :

De color amarillo pajizo tenue, limpio y brillante.
Evocando recuerdos de frutas frescas y aromas herbales con intensidad óptima.
En boca es fresco, frutoso y redondo.



BODEGAS CHAVES, S.L.

C/ Condesa, 3 – Barrantes
36636 Ribadumia (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. + 34 986710015
bodegaschaves@bodegaschaves.com / www.bodegaschaves.com

BLANCOS SIN MADERA

BOUZA DO REI

PUNTUACIÓN

86,65



D.O. : Rías Baixas
 Variedades : 100 % Albariño
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13 %
 Precio : 9,00 €

Nota de Cata :

En vista se muestra de color pajizo amarillento y aspecto brillante. Fragante en nariz y muy intenso, lleno de notas florales y frutales de gran sutileza.

En boca se presenta con un tacto suave, amplio de matices gustativos, sabroso y con muy buena carga frutal.

En retronasal es persistente y fino.



BOUZA DO REI

Lugar de Puxafeita, s/n
 36636 Ribadumia (Pontevedra) ESPAÑA
 Tel. + 34 986710257
bouzadorei@bouzadorei.com / www.bouzadorei.com

BLANCOS SIN MADERA

FUIDIO

PUNTUACIÓN

86,48



D.O. :	Rioja
Variedades :	100 % Viura
Añada :	2017
Grado alcohólico :	12,5 %
Precio :	4,80 €

Nota de Cata :

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

En nariz es intensamente aromático, con flores blancas y frutas exóticas.

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

Maridaje:

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



BODEGAS FUIDIO

C/ San Bartolomé, 32
01322 Yécora (Álava) ESPAÑA
Tel. + 34 945601883
bodegas@fuidio.com / www.fuidio.com

BLANCOS SIN MADERA

MARQUÉS MONTEVIRGEN DE VILLALBA

PUNTUACIÓN

86,91



D.O. : Ribera del Guadiana
Variedades : 100 % Pardina
Añada : 2017
Grado alcohólico : 12 %
Precio : 2,00 €

Nota de Cata :

Vino con un bonito color amarillo pajizo, de excelente aroma a fruta madura con gusto fresco, alegre y persistente.

Maridaje:

Combina bien con marisco, pescado blanco crudo o cocinado en salsas suaves.

Su frescura lo hace muy agradable acompañado de pasta, verdura, además de carnes blancas y quesos blancos.



SOCIEDAD COOP. MONTEVIRGEN

C/ Hermano Rocha, 18
06208 Villalba de los Barros (Badajoz) ESPAÑA
Tel. + 34 924685025
gerente@montevirgen.com / www.montevirgen.com

BLANCOS SIN MADERA

ESENCIA DIVIÑA

PUNTUACIÓN

86,32



D.O. :	Rías Baixas
Variedades :	100 % Albariño
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	9,00 €

Nota de Cata :

En fase visual presenta color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Limpio y brillante.

Olfativamente muestra intensidad media-alta, hierbas aromáticas, laurel, balsámicos, menta, flores blancas (mimosas), cítricos (pomelo y limón), y tropical dulce (piña y lichis).

En boca tiene una entrada golosa, sin ser dulce, buena acidez, fresco, muy frutal, final largo.

Maridaje:

Mariscos y pescado



ADEGAS GRAN VINUM

Viñagrande 84B – San Miguel de Deiro
36627 Vilanova de Arousa (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. + 34 986555742
info@adegasgranvinum.com / www.granvinum.com

BLANCOS SIN MADERA

VALJUNCO ALBARÍN

PUNTUACIÓN

86,16



D.O. : Tierra de León
 Variedades : 100 % Albarín
 Añada : 2016
 Grado alcohólico : 12,5 %
 Precio : 5,65 €

Nota de Cata :

Color amarillo limón con irisaciones verdosas, limpio y brillante.

En nariz tiene aromas frescos a frutas tropicales con recuerdos a flores blancas.

En boca es equilibrado, sabroso, elegante, persistente y con un postgusto de mucha fruta. Buen paso en boca.

Maridaje:

Es ideal para acompañar aperitivos y entrantes, así como mariscos, carnes blancas, pastas y arroces.



BODEGAS VINOS DE LEÓN - VILESA

C/ La Vega, s/n
 24009 León ESPAÑA

Tel. + 34 987209712

c.puente@bodegasvinosdeleon.es / www.bodegasvinosdeleon.es



BLANCOS SIN MADERA

LAUREATUS

PUNTUACIÓN

86,16



D.O. :	Rías Baixas
Variedades :	100 % Albariño
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	12,00 €

Nota de Cata :

Color amarillo limón semimadura, con ligera burbuja que lo hace atractivo.

Aroma intenso, con predominio de los cítricos de mandarina, frutos de pepita como la pera y la manzana, hierbas aromáticas como el hinojo y frutos tropicales como la piña o el mango.

En boca tiene una entrada fresca, acidez equilibrada, persistente, paso ligero pero largo en amplitud, con retrogusto vegetal elegante.



LAUREATUS
Albariño

BODEGAS LAUREATUS

Lg. Saramagoso, 13 – San Martiño
36637 Meis (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. + 34 986 520 625
vinolaureatus@gmail.com / www.laureatus.es

BLANCOS SIN MADERA

COBIJA DEL POBRE

PUNTUACIÓN

86,09



D.O. : Bierzo
 Variedades : 100 % Godello
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13 %
 Precio : 14,00 €

Nota de Cata :

Color amarillo con matices verdosos.

Limpio y brillante. En nariz es intenso, limpio, con aromas terpénicos a frutas maduras y fondo de flores blancas y miel.

En boca resulta redondo, fresco, con volumen, equilibrado, con buena estructura y gran permanencia en el final de boca.



ALMAZCARA
MAJARA

ALMÁZCARA MAJARA

C/ Las Eras, 5
 24398 Almazcara (León) ESPAÑA
 Tel. + 34 987697515

info@almazcaramajara.com / www.almazcaramajara.com

BLANCOS SIN MADERA

CASAS ALTAS RIESLING

PUNTUACIÓN

85,83



D.O. :	Beira Interior
Variedades :	100 % Riesling
Añada :	2016
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	8,90 €

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.



CASAS ALTAS

CASAS ALTAS

Rua José Mesquita dos Santos, n. 23
6400-651 Souropires (Beira Alta) PORTUGAL
Tel. + 351 271412116

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

BLANCOS SIN MADERA

WOMAN SACRO

PUNTUACIÓN

85,83



D.O. : Rías Baixas
Variedades : 100 % Albariño
Añada : 2017
Grado alcohólico : 13,2 %
Precio : 12,00 €

Maridaje:

Pasta, marisco, comida vegetariana, aperitivos y tentempiés, así como pescado blanco.



BODEGA MONTE SACRO

C/ Iglesia, 4
36636 Ribadumia (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. + 34 986 718402
info@bodegamontesacro.com / www.bodegamontesacro.com

BLANCOS SIN MADERA

PARCERIA BRANCO

PUNTUACIÓN

85,83

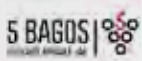


D.O. : Douro-Porto
 Variedades : Rabigato, Viosinho y Codega do Larinho
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 12,5 %
 Precio : 18,00 €

Nota de Cata :

Color cítrico claro. Aroma mineral y cítrico, elegante con ligeras notas tropicales.

En el paladar resulta elegante, fresco y afrutado, con final suave y persistente.



PALATO DO CÔA –
5 BAGOS SOCIEDADE AGRICOLA, LDA.

Rua Pedro Homem de Melo, 334
 4150-442 Porto PORTUGAL
 Tel. + 351 963 084 063
paulo.palatodocoa@gmail.com

BLANCOS SIN MADERA

ALBARIÑO SEGREL

PUNTUACIÓN

85,67



D.O. : Rías Baixas
 Variedades : 100 % Uva Albariña
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13 %
 Precio : 8,00 €

Nota de Cata :

Amarillo pajizo con tonalidades doradas, limpio y brillante.
 En nariz agradable, despierto, intenso, marcadas notas
 frutales y florales, complejo y elegante.
 En boca se muestra sabroso, equilibrado, una refrescante
 punta de acidez, amplio, con un largo postgusto.



BODEGAS PABLO PADÍN

Ameiro, 17
 36967 Dena (Pontevedra) ESPAÑA
 Tel. + 34 986743231
info@pablopadin.com / www.pablopadin.com

BLANCOS SIN MADERA

JORNAS

PUNTUACIÓN

85,50



D.O. : Alentejo
Variedades : Antão Vaz 34%,
Verdelho 33% y Arinto 33%
Añada : 2017
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 7,50 €

Nota de Cata :

Color cítrico. Aroma complejo con notas tropicales. Goloso y con personalidad, presenta buena estructura y acidez que proporcionan un largo final.

Maridaje:

Acompaña a la perfección pescado a la plancha, mariscos y carnes blancas.

SERRAS

Monte das Serras, Ap. 62 Corval
7200-085 Reguengos de Monsaraz (Alentejo) PORTUGAL
Tel. + 351 919740614
geral@montedasserras.com



BLANCOS SIN MADERA

POUSADOIRO

PUNTUACIÓN

85,50



D.O. : Ribeiro
 Variedades : Treixadura 40%, Godello 40%,
 Torrontes, Albariño y Loureira
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13 %
 Precio : 9,00 €

Nota de Cata :

Un perfume de Ribeiro.

Color amarillo pajizo.

En nariz delicado, sutil, equilibrado, con aromas de frutas maduras con hueso, y recuerdos a frutas tropicales.

En boca redondo, de buen paso y postgusto con toque de amargor (tánico) agradable, largo y repleto de sensaciones en su final.

Pousadoiro

ADEGA POUSADOIRO

C/ Rosalía de Castro, 8 Barral
 32430 Castrelo de Miño (Ourense) ESPAÑA
 Tel. + 34 667568029
 pousadoiro@gmail.com



BLANCOS SIN MADERA

REY ZAGAL SAUVIGNON BLANC

PUNTUACIÓN

85,50



D.O. : Granada
Variedades : 100 % Sauvignon Blanc
Añada : 2017
Grado alcohólico : 12,5 %
Precio : 8,75 €

Nota de Cata :

Amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. En nariz destaca por su abundante aroma de fruta fresca como la piña, el melón y los cítricos, con un ligero recuerdo de hierba recién cortada.

Posee un paladar generoso con buen peso de la fruta y una marcada acidez que le otorga una persistencia y jugosidad muy atractiva.

Maridaje:

Pescado al horno, arroces marineros, fideuá, mariscos, ensaladas, carnes blancas, etc.



BODEGAS AL ZAGAL

Paraje Las Cañailas, s/n
18518 Cogollos de Guadix (Granada) ESPAÑA
Tel. + 34 958105605
info@bodegasalzagal.es / www.bodegasalzagal.es

BLANCOS SIN MADERA

100 HECTARES BRANCO

PUNTUACIÓN

85,34



D.O. : Douro-Porto
 Variedades : 30% Arinto, 30% Gouveio, 30% Rabigato y 10% Folgasão
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13 %
 Precio : 5,10 €

Nota de Cata :

Posee un color cítrico y un aroma floral con toques minerales, con armonía y equilibrio en boca, se muestra envolvente y fresco y con una excelente persistencia al final.

100 HECTARES
DOURO

100 HECTARES SOC. AGRÍCOLA

Rua Caetano Figueiredo
 5050-347 Poiões – Peso da Régua (Poiões PRG) PORTUGAL
 Tel. + 351 254313593
 comercial100hectares@gmail.com / www.100hectares.com.pt



BLANCOS SIN MADERA

RÍAS BAIXAS SANTIAGO ROMA SELECCIÓN

PUNTUACIÓN

85,34



D.O. :	Rías Baixas
Variedades :	100 % Albariño
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	14,00 €

Nota de Cata :

Blanco limpio y brillante. Amarillo dorado.
Aromas primarios intensos y típicos de la uva de albariño.
Afrutado y muy persistente.
En boca es goloso, consistente y equilibrado.
Excelente final.

Maridaje:

Moluscos y crustáceos, Verduras y hortalizas, Pescados, Aperitivos.



BODEGAS SANTIAGO ROMA

C/ Catariño, 5 – Besomaño
36636 Ribadumia (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. + 34 679469218
bodega@santiagoroma.com / www.santiagoroma.com

BLANCOS SIN MADERA

MARQUÊS D'ALMEIDA

PUNTUACIÓN

85,17



D.O. : Beira Interior
 Variedades : Síria, Fonte Cal y Malvasía
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 12,5 %
 Precio : 4,00 €

Nota de Cata :

Vino fresco, con cítricos en armonía con ligeros toques florales y notas minerales típicas del terreno.

Maridaje:

Blanco ideal para acompañar pescado, marisco, carnes blancas y vegetales.



CARM - CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA

Rua da Calabria, s/n 5150-021
 Almendra (Guarda) PORTUGAL
 Tel. +351 279 718 010
aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

BLANCOS SIN MADERA

TAMPESTA ALBARÍN

PUNTUACIÓN

85,11



D.O. :	Tierra de León
Variedades :	100 % Albarín Blanco
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	7,00 €

Nota de Cata :

Color amarillo pálido con ribetes dorados y verdosos, limpio y brillante de lágrima larga y glicérica.

Buena intensidad de aromas recordando a fruta blanca (manzana y pera) y tropical (piña) sobre un fondo goloso de fruta de hueso (albaricoque).

En ataque vibrante y sedoso. Con una acidez fresca y untuosa, buen cuerpo y con paso por apetitoso. Y un post-gusto largo y persistente recordando a compota de fruta tropical.

Maridaje:

Pescado blanco y azul a la parrilla o plancha, carnes blancas o pescado y quesos suaves de pasta semi-blanda.



BODEGAS Y VIÑEDOS TAMPESTA

La Socollada, s/n 24230 Valdevimbre (León) ESPAÑA
Tel. + 34 987304307
bodegas@tampesta.com / www.tampesta.com

BLANCOS SIN MADERA

DOMINE

PUNTUACIÓN

85,11



D.O. : Rueda
 Variedades : 95% Verdejo y 5% Sauvignon Blanc
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13 %
 Precio : 5,50 €

Nota de Cata :

Color amarillo pálido con tonos verdosos.

Aromas a hierba recién cortada, manzana verde y almendra amarga, característicos de la variedad verdejo.

También hay aromas de frutas tropicales procedentes de la Sauvignon Blanc.

Muy equilibrado y fresco en boca.

Maridaje:

Se recomienda para acompañar pescado o mariscos e incluso se puede disfrutar antes de almorzar o cenar.



BODEGAS THESAURUS

Ctra. Valladolid-Cigales, 14
 47270 Cigales (Valladolid) ESPAÑA
 Tel. + 34 679155047

blanca@ciadevinos.com / www.bodegasthesaurus.com



BLANCOS SIN MADERA

LEIVE PARADIGMA

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Valdeorras
Variedades :	100 % Godello
Añada :	2015
Grado alcohólico :	13,7 %
Precio :	10,50 €

Nota de Cata :

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

En nariz se presenta intenso y afrutado, con aromas a frutas muy maduras (melocotón) y algunas notas tostadas. La entrada en boca es muy equilibrada, fresca, sabrosa y elegante.

Su comportamiento es persistente y estructurado, abriendo una amplia gama de sensaciones dulces, ácidas, saladas y hasta ligeramente amargas.

El final es intenso y en él vuelven a destacar los recuerdos afrutados y maduros.

Maridaje:

Excelente para acompañar una amplia variedad de pescados y mariscos.



LEIVE ECOADEGA

Lugar Torre, 14
32172 Esposende Cenlle (Ourense) ESPAÑA
Tel. + 34 988470368
info@aurelux.com / www.aurelux.com



VINOS
BLANCOS CON
CRIANZA

Mesa de Cata C.
De izquierda a derecha Adela Viscay,
Arturo Blasco, Aiping Chen Liu, Osvaldo Amado,
Carmen Garrobo y Ricardo Velasco.



BLANCOS CON CRIANZA

COLINAS DE ANÇÃ ARINTO RESERVA

PUNTUACIÓN

92,00

en Femenino

92,67



D.O. : Bairrada
Variedades : 100 % Arinto
Añada : 2016
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 6,99 €

Nota de Cata :

Aspecto cristalino. Color cítrico intenso con tonos verdosos. Aroma predominante a cítricos y frutas de pulpa blanca, toques exóticos y de cereal tostado. El sabor es afrutado, fresco, elegante y armonioso.

Maridaje:

Acompaña bien recetas de cocina mediterránea a base de pescado, carnes blancas, charcutería ligera 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

BLANCOS CON CRIANZA

MARIA JOÃO PRIVATE COLLECTION

PUNTUACIÓN

91,83

en Femenino

92,00



D.O. : Valdeorras
 Variedades : 85% Encruzado y
 15% Malvasía Fina
 Añada : 2013
 Grado alcohólico : 13,5 %

Nota de Cata :

Color cítrico intenso con tonos verdosos.
 Aroma intenso, predominante en notas de frutos secos, cereal tostado, avellana y notas de frutos de pulpa blanca.
 Sabor afrutado, fresco, complejo, elegante, intenso y bastante persistente.



SOLAR DO ARCEDIAGO

Carregal do Sal
 3420-909 Carregal do Sal PORTUGAL
 Tel. + 351 232 960 140
www.globalwines.pt

BLANCOS CON CRIANZA

CONVENTO DE AGUIAR RESERVA

PUNTUACIÓN

91,67

en Femenino

91,67



D.O. :

Variedades :

Beira Interior

50% Sória,

30% Malvasía Fina y

20% Arinto

Añada :

2017

Grado alcohólico :

13 %

Precio :

4,50 €

Nota de Cata :

Aroma afrutado y boca equilibrada con final armonioso.

Maridaje:

Ideal para acompañar platos de pescado y marisco.



ADEGA CASTELO RODRIGO

Rua Pedro Jaques Magalhaes, 7

6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo (Guarda) PORTUGAL

Tel. + 351 271 319 220

laboratorio@adegacastelodorodrigo.pt / www.adegacastelodorodrigo.pt

BLANCOS CON CRIANZA

LAUREATUS DOLIUM

PUNTUACIÓN

91,50

en Femenino

90,67



D.O. :	Rías Baixas
Variedades :	100 % Albariño
Añada :	2011
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	14,00 €

Nota de Cata :

Presenta color amarillo oro con reflejos de limón maduro. Aroma de intensidad meda-alta donde sobresalen tostados finos mezclados con vainilla, especias, caramelo y un fondo de frutas maduras (pera-manzana).

En boca tiene una entrada suave pero con frescura que recuerda notas de frutas confitadas mezcladas con elementos de lías finas con un carácter especiado, fondo varietal importante, sedoso y persistente.

Excelente equilibrio.

Maridaje:

Excelente para cualquier tipo de aperitivo, platos de pescado, carnes suaves y quesos.



LAUREATUS
Albariño

BODEGAS LAUREATUS

Lg. Saramagoso, 13 – San Martiño
36637 Meis (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. + 34 986 520 625
vinolaureatus@gmail.com / www.laureatus.es

BLANCOS CON CRIANZA

CABRIZ BRANCO RESERVA

PUNTUACIÓN

90,50



D.O. : Dão
Variedades : 100 % Encruzado
Añada : 2016
Grado alcohólico : 13 %
Precio : 16,90 €

Nota de Cata :

Aspecto cristalino. Color cítrico definido con tonos verdosos. Aroma intenso en notas cítricas, a tila, balsámicas, ligeramente avellanado y notas tropicales. Sabor afrutado, elegante, armonioso y notable frescura final.

Maridaje:

Acompaña bien pescados asados, carnes blancas a la plancha o asadas, pastas o quesos suaves.



SOLAR DO ARCEDIAGO

Carregal do Sal
3420-909 Carregal do Sal PORTUGAL
Tel. + 351 232 960 140
www.globalwines.pt

BLANCOS CON CRIANZA

DOIS PONTO CINCO FONTE CAL

PUNTUACIÓN

90,17

en Femenino

90,00



D.O. :	Beira Interior
Variedades :	100 % Fonte Cal
Añada :	2017
Grado alcohólico :	14,5 %
Precio :	5,65 €

Nota de Cata :

Color amarillo cítrico, aroma fresco e intenso a lima y limón con un suave toque a especias, con boca fresca, equilibrio entre acidez y alcohol y un final de boca prolongado.

Maridaje:

Platos de pescado, carnes blancas, marisco y quesos grasos.



2.5 VINHOS DE BELMONTE

Bairro de Santo Antonio, s/n
6250-112 Caria (Belmonte) PORTUGAL
Tel. +34 275 471 277
geral@doispontocinco.com / www.doispontocinco.com

BLANCOS CON CRIANZA

MAGALARTE ZAMUDIO BARRICA

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. : Bizkaiko Txakolina
 Variedades : Hondarribi Zuri, Petit Manseng y Riesling
 Añada : 2016
 Grado alcohólico : 13 %
 Precio : 12,00 €

Nota de Cata :
 De color amarillo dorado.
 En nariz nos da ahumados con toques especiados a vainilla.
 En boca tenemos un buen paso con entrada fresca, notas tostadas de la madera y volumen y acidez bien integradas.



BODEGA MAGALARTE ZAMUDIO

Arteaga Auzoa, 107
 48170 Zamudio (Bizkaia) ESPAÑA
 Tel. + 34 944521431
magalarte@gmail.com / www.bodegamagalartezamudio.com



BLANCOS CON CRIANZA

TAMPESTA MANEKI

PUNTUACIÓN

86,16



D.O. :	Tierra de León
Variedades :	100 % Albarín Blanco
Añada :	2016
Grado alcohólico :	12,5 %
Precio :	8,50 €

Nota de Cata :

Color amarillo pajizo con ribetes dorados, limpio y brillante de lágrima larga y ceñida. Intensidad media/alta con aromas recordando a fruta blanca (pera y manzana asada) y tropical (piña) sobre un fondo envolvente recordando a brioche (pastelería). En boca el ataque es elegante, fino y sedoso. Con una acidez fresca, buen cuerpo y con paso por boca lleno, cálido y apetitoso. Y un post-gusto largo y persistente recordando a fruta tropical madura y un fondo sutilmente tostado.

Maridaje:

Pescado blanco y azul a la parrilla o plancha, arroces y pastas acompañados de carnes blancas o pescado y quesos suaves de pasta semi-blanda.



BODEGAS TAMPESTA

La Socollada, s/n
24230 Valdevimbre (León) ESPAÑA
Tel. + 34 987304307
bodegas@tampesta.com / www.tampesta.com

BLANCOS CON CRIANZA

CASAS ALTAS CHARDONNAY

PUNTUACIÓN

86,09



D.O. : Beira Interior
Variedades : 100 % Chardonnay
Añada : 2016
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 8,90 €

Nota de Cata :

Aroma mineral decorado con notas cítricas y evolución temprana, característico de la variedad.

En boca es vibrante gracias a su acidez y estructura.

Maridaje:

Excelente como aperitivo, así como acompañar platos de pescado y marisco.



CASAS ALTAS

Rua José Mesquita dos Santos, n. 23
6400-651 Souropires (Beira Alta) PORTUGAL
Tel. + 351 271412116
casasaltas.vinhos@gmail.com / www.casasaltas.com



BLANCOS CON CRIANZA

DEMASIADO CORAZÓN

PUNTUACIÓN

85,70



D.O. :	Bierzo
Variedades :	100 % Godello
Añada :	2016
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	27,00 €

Nota de Cata :

Color amarillo con matices verdosos, limpio y brillante.
En nariz es intenso, limpio, con aromas terpénicos a frutas maduras, y fondo de flores blancas y miel.
En boca es redondo, fresco, con volumen, equilibrado, con buena estructura y gran permanencia en el final de boca.



**ALMAZCARA
MAJARA**

ALMÁZCARA MAJARA

C/ Las Eras, 5
24398 Almazcara (León) ESPAÑA
Tel. + 34 987697515
info@almazcaramajara.com / www.almazcaramajara.com

BLANCOS CON CRIANZA

ADEGA DE MANGUALDE BRANCO

PUNTUACIÓN

85,34



D.O. : Dão
 Variedades : Encruzado, Malvasía Fina, Cerceal Branco y Bical
 Añada : 2016
 Grado alcohólico : 13 %
 Precio : 3,00 €

Nota de Cata :

Color amarillo cítrico con una buena intensidad. Aroma complejo, con notas florales y muchas especias. En el paladar sobresale el equilibrio de los ácidos, volviéndolo fresco y suave. Final de boca largo e inolvidable.

Maridaje:

Acompaña bien platos de pescado bastante elaborados, como bacalao "a lagareiro" y arroz con pulpo.



ADEGA COOPERATIVA DE MANGUALDE

Zona Industrial do Salgueiro
 3530-259 Mangualde (Viseu) PORTUGAL
 Tel. + 351 232623845
comercial@acmang.com / www.acmang.com



BLANCOS CON CRIANZA

CARM RESERVA

PUNTUACIÓN

85,17



D.O. :	Douro-Porto
Variedades :	Rabigato, Codega do Larinho y Viosinho
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13,5 %
Precio :	12,80 €

Nota de Cata :

Vino muy fresco y complejo, con cítricos como el pomelo, en armonía con discretos toques florales y fuertes notas minerales propias del terreno, completado por las notas resultantes de su estancia en barrica.

La frescura y el volumen en boca sorprenden, con un final muy largo, fresco y mineral.

Maridaje:

Este vino blanco es ideal para acompañar pescado, marisco, carnes blancas y verduras. .



CARM-CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, S.A

Rua da Calabria, s/n
5150-021 Almendra (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 279 718 010
aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

BLANCOS CON CRIANZA

CONDE DE CANTANHEDE ARINTO RESERVA

PUNTUACIÓN

85,17



D.O. : Bairrada
 Variedades : 100 % Arinto
 Añada : 2016
 Grado alcohólico : 13,5 %
 Precio : 16,99 €

Nota de Cata :

Aspecto cristalino y color cítrico intenso con tonos verdosos. Predomina el aroma cítrico y de frutas de pulpa blanca con toques exóticos y de cereal tostado. Sabor afrutado, fresco, elegante y armonioso.

Maridaje:

Acompaña bien recetas de la cocina mediterránea a base de pescados, carnes blancas, charcutería ligera 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

BLANCOS CON CRIANZA

MARQUÊS D'ALMEIDA GRANDE RESERVA

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Beira Interior
Variedades :	Síria, Fonte Cal y Arinto
Añada :	2016
Grado alcohólico :	12,5 %
Precio :	17,00 €

Nota de Cata :

Vino muy fresco y complejo, con fruta cítrica, en armonía con discretos toques florales y fuertes notas minerales propias del terreno, completado ligeras notas de madera.

El prolongado "battonage" le confiere un volumen en boca sorprendente. Final muy largo, fresco y mineral.

Maridaje:

Este vino blanco es ideal para acompañar pescado, marisco, carnes blancas y verduras.



CARM-CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, S.A

Rua da Calabria, s/n
5150-021 Almendra (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 279718010
aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

BLANCOS CON CRIANZA

QUINTA DOS TERMOS RESERVA DO PATRÃO

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. : Beira Interior
Variedades : 100 % Arinto
Añada : 2016
Grado alcohólico : 13 %
Precio : 10,00 €

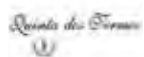
Nota de Cata :

Color amarillo cítrico y aspecto brillante. Aroma delicado, con discretas notas de madera y gran mineralidad, propias del carácter inconfundible de la casta Arinto.

En boca sorprende por la notable acidez, por la marcada estructura, por la textura cremosa y por el delicado aroma retronasal, que le confieren un final largo y atrayente.

Maridaje:

Platos fuertes de pescado al horno o de bacalao y pulpo "a lagareiro".



QUINTA DOS TERMOS

Carvalhal Formoso
6250-161 Belmonte PORTUGAL
Tel. + 351 275471070
info@quintadostermos.pt / www.quintadostermos.pt

BLANCOS CON CRIANZA

CARTEMA BLANCO

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Méntrida
Variedades :	Sauvignon Blanc y Moscatel Petit Grains
Añada :	2015
Grado alcohólico :	12,5 %
Precio :	8,00 €

Nota de Cata :

Amarillo dorado, brillante y con buena limpidez.

Destaca el aroma de frutas blancas con tonos amoscatelados y especiados, integrados con notas balsámicas procedentes de la madera.

En boca se presenta amplio, graso, floral y frutal, sabroso con medio cuerpo, especiado y balsámico, presentando un postgusto largo y equilibrado



BODEGAS CARTEMA

Finca Las Cañadas
45513 Santa Cruz de Retamar (Toledo) ESPAÑA
Tel. + 34 629431950
cartema@cartema.es / www.cartema.es



VINOS

ROSADOS

Los Catadores
József Kosarka, Carla Tiago, Inés Salas, Julio
Gallo, Misericordia Bello y Manuel Herrera
posando en photocall.



ROSADOS

EL PERFUMISTA

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

90,00



D.O. : Vinos de Madrid
Variedades : Garnacha, Syrah y Malvar
Añada : 2017
Grado alcohólico : 12,5 %
Precio : 7,00 €



Finca Herrera
VINO HERRERA

FINCA HERRERA

Pintor Ribera, 35B
28016 Madrid - ESPAÑA
Tel. + 34 626 979 788
manuel@fincaherrera.es / www.fincaherrera.es

ROSADOS

VIÑA PICOTA

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

90,00



D.O. :

Cigales

Variedades :

85% Tempranillo y
15% Albillo, Verdejo y Garnacha

Añada :

2017

Grado alcohólico :

13 %

Precio :

4,60 €

Nota de Cata :

Limpio y brillante. Color rojo fresa intenso que denota la viveza del vino, así como su juventud.

En nariz es muy agradable. Intenso, franco y elegante aromas varietales, a frutos rojos frescos y florales.

Suave y sedoso a la vez que potente en boca. Muy equilibrado gracias a su acidez, que le confiere una gran frescura.

Un vino muy vivo debido al carbónico natural procedente de su fermentación, con larga persistencia.



BODEGA HIJOS DE FELIX SALAS

C/ Corrales, s/n

47280 Corcos del Valle (Valladolid) ESPAÑA

Tel. + 34 616 099 148

bodega@bodegasfelixsalas.com / www.bodegasfelixsalas.com

ROSADOS

AFORISTA ROSÉ

PUNTUACIÓN

86,32



D.O. : Beira Interior
Variedades : Touriga Nacional, Touriga Franca, Rufete y Aragonez
Añada : 2015
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 3,00 €

Nota de Cata :

Aspecto brillante con tonalidades cromáticas de granada y sobrio aroma a frutos rojos y bayas silvestres de temporada, en armonía con un delicado toque floral y agradable frescura en boca que le confiere una extraordinaria versatilidad.

Maridaje:

Ideal como aperitivo y como acompañamiento de tapas.



AFORISTA

Curva da Pedrosa,
6400-515 Pinhel (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 965528552
josecavaleirosaraiva@live.com.pt

ROSADOS

CARM

PUNTUACIÓN

86,09



D.O. :	Douro-Porto
Variedades :	Touriga Nacional
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	9,00 €

Nota de Cata :

Este rosado está dotado de un aroma complejo y se muestra fresco, con frutos rojos y elegantes notas florales propias de la casta.

El sabor es prolongado, fresco y rico, con una acidez equilibrada.

Maridaje:

Puede acompañar perfectamente a toda la cocina mediterránea.



CARM-CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, S.A

Rua da Calabria, s/n
5150-021 Almendra (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 279718010
aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

ROSADOS

VIÑA CALDERONA

PUNTUACIÓN

85,89



D.O. : Cigales
 Variedades : 100 % Tempranillo
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13,5 %
 Precio : 4,50 €

Nota de Cata :

Vino de color rosa fresa, limpio y brillante.
 Muy afrutado, con aromas a frutas rojas (fresa, frambuesa y grosella) y a flores blancas.
 En boca es fresco, frutoso, equilibrado y muy sabroso.
 En vía retronasal es muy persistente a frutas rojas.

Maridaje:

Pasta, pescados, mariscos y comidas ligeras en general.



BODEGAS FRUTOS VILLAR

Ctra. Burgos-Portugal, km. 113,7
 47270 Cigales (Valladolid) ESPAÑA
 Tel. + 34 983 586868

bodegasfrutosvillar@bodegasfrutosvillar.com / www.bodegasfrutosvillar.com

ROSADOS

TAMPESTA ROSADO PRIETO PICUDO

PUNTUACIÓN

85,50



D.O. :	Tierra de León
Variedades :	100 % Prieto Picudo
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13,5 %
Precio :	6,00 €

Nota de Cata :

Intensidad de color media con un atractivo color rosa claro y ribetes rojo rubí pálido. En nariz es muy expresivo con buena intensidad y con aromas recordando a frutos rojos, frutas pasas (orejones) y fruta tropical (maracuyá) sobre un fondo sutil y agradable de yogurt de fresa. En boca el ataque es fresco y amable. Con una acidez justa, un cuerpo agradable y un paso por boca goloso. Y un post-gusto largo y apetitoso recordando a fruta de huerta fresca (fresa, frambuesa, etc).

Maridaje:

Ideal con arroces de marisco, pescados, marisco, carnes blancas, pescados (bonito y bacalao), quesos suaves y pastas no muy condimentadas.



BODEGAS TAMPESTA

La Socollada, s/n
24230 Valdevimbre (León) ESPAÑA
Tel. + 34 987304307
bodega@tampesta.com / www.tampesta.com

ROSADOS

ISABELINO ROSADO

PUNTUACIÓN

85,50



D.O. : Rueda
 Variedades : Tempranillo
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13,5 %
 Precio : 3,30 €

Nota de Cata :

Color rosa vivo con matices frambuesa. En nariz es muy aromático y expresivo, mostrando aromas a frutas rojas (fresa, frambuesa y grosella) con un matiz dulce que nos recuerda a las gominolas. En boca es goloso, afrutado y fresco. Equilibrado entre el dulzor de los frutos rojos y la acidez, tiene un ligero final de cereza en retronasal que le hace único.

Maridaje:

Marida a la perfección con platos ligeros elaborados con arroz, como puede ser la paella, o con pasta acompañada de una salsa de tomate o una salsa blanca. También es una excelente opción para acompañar platos de pescado o marisco así como carnes blancas, carnes ahumadas o quesos suaves. Su aroma dulce lo hace ideal para los postres.

**BODEGA REINA DE CASTILLA**

Camino de la Moya, s/n 47491 La Seca (Valladolid)
 ESPAÑA
 Tel. + 34 983816667
bodega@reinadecastilla.es / www.reinadecastilla.es



Arturo Blasco
durante la prueba de blancos.





VINOS
TINTOS SIN
CRIANZA

Catadores de la Mesa A.
Alma García, Rodolfo Queirós, Isabel Mijares,
Ernesto Gallud, Arminda Ferreira y Alexandra Silva.
En el centro Eva Díaz (Equipo técnico)



TINTOS SIN CRIANZA

VERASAN WINE TEMPRANILLO

PUNTUACIÓN

91,17

en Femenino

91,25



D.O. : IGP Tierra de Castilla
 Variedades : 100 % Tempranillo
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 14,5 %
 Precio : 1,70 €

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.



**BODEGAS TARAY –
COOP. SANTO NIÑO DE LA BOLA**

C/ Ángel Moya, 24
 16650 Las Mesas (Cuenca) ESPAÑA
 Tel. + 34 967 155 074
 alberto@bodegataray.es / www.bodegataray.es

TINTOS SIN CRIANZA

ALTOS R. TEMPRANILLO

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Rioja
Variedades :	100 % Tempranillo
Añada :	2017
Grado alcohólico :	14,5 %
Precio :	6,25 €

Nota de Cata :

Bonito color rojo picota profundo con un hermoso borde púrpura. Buena intensidad y fresco, con mucha fruta y algunas notas especiadas y balsámicas.

En boca se muestra fresco, cuerpo medio y suave, mostrando nuevamente fruta fresca y dejando un toque de regaliz al final.

Maridaje:

Este vino combina bien con la pasta fresca, verdura y todo tipo de tapas y quesos poco curados.



ALTOS DE RIOJA

C/ Somillo, s/n
01309 Elvillar (Álava) ESPAÑA
Tel. + 34 945600693
altosderioja@altosderioja.com / www.altosderioja.com

TINTOS SIN CRIANZA

GIROFLÉ

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

90,00



D.O. :

Douro - Porto

Variedades :

Touriga Nacional,
Tinta Barroca y Tinta Roriz

Añada :

2017

Grado alcohólico :

13,5 %

Precio :

8,00 €

Nota de Cata :

Fresco y elegante, con notas de mora negra y cassis así como las notas florales típicas de la touriga nacional.

En boca es estructurado, redondo y con taninos muy elegantes, dando lugar a un final con mucha fruta y persistencia.

Maridaje:

Pescados grasos , carnes rojas y blancas, risottos y pastas así como quesos poco curados.

Giroflé

FAP WINES S.A.

Rua da Saudade, 59 – Sala 47 – 4º Piso
4050-570 Porto PORTUGAL
Tel. + 351 223 790 028
www.fapwines.pt / amelia@fapwines.pt



TINTOS SIN CRIANZA

NINHO DA PITA

PUNTUACIÓN

86,98



D.O. :

Variedades :

Añada :

Grado alcohólico :

Precio :

Tras-Os-Montes

25% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz y 25% Trincadeira

2017

14 %

7,00 €

OLIVIA'S WINERY

Quinta da Tapada

5350-034 Alfandega da Fé (Bragança) PORTUGAL

Tel. + 351 917969863

vitorbebian@hotmail.com

TINTOS SIN CRIANZA

OLE DE AROMAS

PUNTUACIÓN

85,89



D.O. : Manchuela
 Variedades : 100 % Bobal
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13,5 %
 Precio : 8,00 €

Nota de Cata :

Un vino con colores frambuesa y reflejos violáceos que nos recuerdan a los colores del mosto. Marcado ribete de colores vivos, con capa media-alta, en copa queda una lágrima tintada, propia de la variedad bobal.

A copa parada hay una notable intensidad en nariz con una frescura de fruta roja, negra y madura (fresa, frambuesa, cereza y ciruela) y a copa agitada aparece un suave fondo de hierbas frescas.

En boca muestra sabores a fruta dulce y taninos rugosos que aportan un equilibrio de carácter conjunto. Final largo y postgusto frutal, que refleja completamente el potencial de la variedad Bobal.



BODEGA LA CEPA DE PELAYO

C/ Batán, N° 1
 02210 Alcalá del Júcar (Albacete) ESPAÑA
 Tel. + 34 669008233
yolanda.leren@bodegalacepadeelayo.com /
www.bodegalacepadeelayo.com

TINTOS SIN CRIANZA

RECONQUISTA TEMPRANILLO

PUNTUACIÓN

85,67



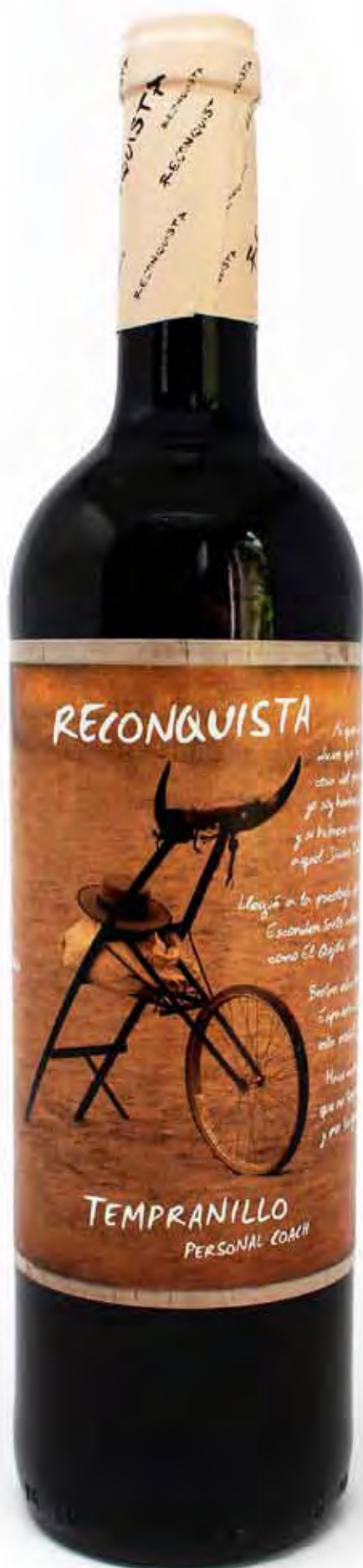
D.O. :	IGP Castilla
Variedades :	100 % Tempranillo
Añada :	2017
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	3,50 €

Nota de Cata :

Color rojo cereza suave, debido a su fermentación a bajas temperaturas y su corta maceración, para preservar en su justa medida su potencial aromático. Predomina el aroma a frutos rojos, con una potente nariz de fruta madura, acompotada y con genuinas notas de plátano maduro. Suave en boca, de tanino dulce, domado por el paso de los años y el autocontrol que el sistema de producción en vaso provoca.

Maridaje:

Perfecto para combinar con cualquier tipo de carne, tanto parrillas como guisos de carne con entrantes untuosos como foie o paté o con otros más ligeros, en formato tapeo, amén de una gran cantidad de quesos desde semicurados hasta añejos.



BODEGAS RECONQUISTA

C/ Federica Montseny, 9
13170 Miguelturna (Ciudad Real) ESPAÑA
Tel. + 34 926271535
admincomercial@bodegaslareconquista.com /
www.bodegasreconquista.com

TINTOS SIN CRIANZA

SOLMAYOR TINTO JOVEN

PUNTUACIÓN

85,50



D.O. : Uclés
 Variedades : 100 % Tempranillo
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13,5 %
 Precio : 3,10 €

Nota de Cata :

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

Suave y fresco en su paso por boca, con estructura tánica. Aromático y untuoso.

Post-gusto largo, cálido y orgulloso al final.



BODEGA SOLEDAD

Ctra. Tarancón, s/n
 16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) ESPAÑA
 Tel. + 34 969125039
calidad@bodegasoledad.com / www.bodegasoledad.com

TINTOS SIN CRIANZA

MURUVE

PUNTUACIÓN

85,50



D.O. :	Toro
Variedades :	100 % Tinta de Toro
Añada :	2017
Grado alcohólico :	14,5 %
Precio :	4,00 €

Nota de Cata :

Color Limpio, brillante, rojo guinda vivo intenso en capa fina, matices azulados y violáceos.

Aroma Aromas intensos a fruta verde y madura propios de bayas silvestres (mora y zarzamora).

Boca Muy estructurado, amplio y frutoso, en retronasal es persistente, dejando una sensación tánica agradable.

Maridaje :

Recomendado para carnes y asados.



BODEGAS FRUTOS VILLAR

Ctra. Burgos-Portugal, km. 113,7
47270 Cigales (Valladolid) ESPAÑA

Tel. + 34 983 586868

bodegasfrutosvillar@bodegasfrutosvillar.com /
www.bodegasfrutosvillar.com

TINTOS SIN CRIANZA

VEGA DEL CÚA TINTO MENCÍA

PUNTUACIÓN

85,34



D.O. : Bierzo
Variedades : 100 % Mencía
Añada : 2017
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 3,25 €

Nota de Cata :

Guinda picota muy intenso, menisco vivo y capa media alta.

Aroma de intensidad media alta, con notas de minerales (pizarras) iniciales que luego dejan apreciar una fruta negra bien madura.

En boca es de cuerpo medio alto, con acidez correcta, fresco, y muy buen equilibrio.



BERGIDENSES

BODEGAS Y VIÑEDOS BERGIDENSES

Ctra. Antigua N-VI, Km. 400
24540 Cacabelos (León) ESPAÑA
Tel. + 34 987546725

bergidenses@gmail.com / www.bergidenses.com

TINTOS SIN CRIANZA

LAGAR DO CIGUR MENCÍA

PUNTUACIÓN

85,34



D.O. :	Valdeorras
Variedades :	85% Mencía, 10% Alicante y 5% Merenzao
Añada :	2017
Grado alcohólico :	12,5 %
Precio :	7,00 €

Nota de Cata :

Su color es rojo picota con un ribete violáceo, limpio y brillante.

En nariz evoca nítidos aromas de frutos rojos (cereza, frambuesa y zarzamora), lácticos, minerales (destacando la pizarra) y un toque ligero a regaliz.

En boca es fragante, fresco, con buen cuerpo y estructura; untuoso sin aristas y con buena acidez.

En su paso es potente, destacando la fruta madura envuelta en finos minerales, con un tanino maduro dejando un largo y cálido final.



ADEGA MELILLAS E FILLOS

C/A Coroa, 22
32350 A Rúa (Ourense) ESPAÑA
Tel. + 34 988310510
info@adegamelillas.com / www.adegamelillas.com

TINTOS SIN CRIANZA

CRUCEIRO

PUNTUACIÓN

85,17



D.O. : Ribeira Sacra
 Variedades : Mencía y Merenzao
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13,5 %
 Precio : 7,00 €

Nota de Cata :

Excelente color rojo picota con ribetes violáceos de capa media. Fragancia a frutos rojos, frambuesa, recuerdos a mora con aromas lácticos. Estructurado en boca, tanino suave, maduro y equilibrado.



RAMÓN MARCOS FERNÁNDEZ

Vilachá de Doade, 140
 27424 Sober (Lugo) ESPAÑA
 Tel. + 34 982152285
info@adegacruceiro.es / www.adegacruceiro.es



Adela Viscay
durante la Cata de Generosos y Dulces





VINOS

TINTOS CON CRIANZA

INFERIOR A SEIS MESES

Un momento de la Cata,
celebrada en una de las salas del
Restaurante La Retoñera de Arribes



TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

D. MANUEL I

PUNTUACIÓN

93,17

en Femenino

93,00



D.O. :

Beira Interior

Variedades :

Touriga Nacional 50%,
Touriga Franca 25% y
Tinta Roriz 25%

Añada :

2015

Grado alcohólico :

14 %

Precio :

3,00 €

Nota de Cata :

Aspecto límpido y de color rubí ámbar. Es un vino muy equilibrado de taninos y acidez, transmitiéndole frescura en boca. Final de boca correcto

Maridaje:

Excelente acompañamiento para platos de carnes, pescados grasos y quesos.



ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL

Largo Compatentes da Grande Guerra – Apdo. 5 6400-348
Pinhel (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 271 413 352
geral@acpinhel.com / www.acpinhel.com



TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

CEPA BOSQUET SYRAH BARRICA

PUNTUACIÓN

91,50

en Femenino

91,50



D.O. : IGP Laujar - Alpujarra
Variedades : 100 % Syrah
Añada : 2016
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 6,00 €

Nota de Cata :

Color rojo picota con ribetes amoratados de alta intensidad.
En nariz presenta un complejo aroma donde alternan las notas de madera con las de fruta madura, regaliz y especias.
En boca, marcada acidez pero equilibrada, dejando un prolongado recuerdo en la boca.

Maridaje:

Caza, carnes rojas, guisos de legumbres, etc.



Bodegas y Viñedos
Laujar

BODEGAS Y VIÑEDOS LAUJAR, S.A.T.

C/ Almirez, 24
04470 Laujar de Andarax (Almería) ESPAÑA
Tel. + 34 950 513 565
bvlaujar@hotmail.com / www.cepabosquet.es

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

PINHEL CELEBRAÇÃO

PUNTUACIÓN

91,33

en Femenino

91,25



D.O. :

Variedades :

Añada :

Grado alcohólico :

Precio :

Beira Interior

80% Touriga Nacional y

20% Touriga Franca

2015

14 %

5,00 €

Nota de Cata :

Color rubí profundo. Presencia significativa de aromas de fruta confitada (mora, fresa), con notas elegantes de su estancia en barricas de roble francés.

En boca tiene una personalidad agradable, notas avainilladas, persistente, sabroso y con taninos bien estructurados para garantizar una excelente longevidad.



ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL

Largo Compatentes da Grande Guerra – Apdo. 5

6400-348 Pinhel (Guarda) PORTUGAL

Tel. + 351 271 413 352

geral@acpinhel.com / www.acpinhel.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

DEHESA DE ITUERO ROBLE

PUNTUACIÓN

90,67

en Femenino

91,00



D.O. :	IGP Castilla y León
Variedades :	Tempranillo y Syrah
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13,5 %
Precio :	4,50 €

Nota de Cata :

Color rojo violeta limpio y brillante. Nariz intensamente marcada por la fruta roja con un ligero toque de madera tostada. Boca, muy amable y amplia. Marcando un ligera astringencia y una punta de frescura.



DEHESA DE ITURO

Finca Dehesa de Ituro
37281 El Cubo de Don Sancho (Salamanca) ESPAÑA
Tel. + 34 670 204 530
villoria@villareyes.es / www.dehesadeituro.es

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

DOS DE MAYO SELECCIÓN ESPECIAL ROBLE

PUNTUACIÓN

90,25

en Femenino

90,00



D.O. :

Variedades :

Vinos de Madrid

60 % Tempranillo,

30 % Syrah y 10 % Merlot

Añada :

2017

Grado alcohólico :

14,5 %

Precio :

5,95 €

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. Un gran vino 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.



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

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

CASAL DA FRADISSA RESERVA

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

90,00



D.O. :

Tras Os Montes

Variedades :

Touriga Nacional y Tinta Amarela

Añada :

2015

Grado alcohólico :

14 %

Precio :

8,00 €

Nota de Cata :

Color rojo rubí. Aroma a frutos rojos maduros.

En paladar resulta equilibrado, con buena frescura y acidez.

CASAL DA FRADISSA

R. Jogos do rio lt. 121 – 1º

5370-197 Mirandela (Trás Os Montes) PORTUGAL

Tel. + 351 936 255 605

biossemente@gmail.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

PORTAS D'EL REI RESERVA

PUNTUACIÓN

87,47



D.O. : Beira Interior
Variedades : Touriga Nacional y Tinta Roriz
Añada : 2015
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 5,50 €

Nota de Cata :

Color rojo fuerte con reflejos granates. Aroma profundo y muy elegante a frutos rojos maduros, acompañados de notas especiadas y de frutos secos. Sabor complejo y aterciopelado con buena estructura, taninos suaves y equilibrados, ofrece una larga finura.

Maridaje:

Acompañamiento ideal de comidas elaboradas y refinadas así como de quesos curados.



COOPERATIVA AGRÍCOLA BEIRA SERRA

Rua das Naves, 2
6420-728 Vila Franca Das Naves (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 271888200
direcao@cooperativabeiraserra.pt / www.beiraserravinhos.pt



TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

ÓPTIMA PERGUNTA

PUNTUACIÓN

85,89



D.O. :	Beira Interior
Variedades :	Touriga Nacional y Tinta Roriz
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	9,50 €

Nota de Cata :

Color rojo muy intenso con reflejos púrpuras.
El aroma es complejo y delicado con notas maduras de mora, bergamota y violeta, armonizadas con vainilla, chocolate negro y un leve toque mentolado.
Sabor pleno y redondo, bien estructurado, con presencia de taninos bien integrados. Fino, refinado bouquet y larga persistencia.

Maridaje:

Acompaña perfectamente la gastronomía más refinada de platos festivos o como acompañamiento de quesos curados.



COOPERATIVA AGRÍCOLA BEIRA SERRA

Rua das Naves, 2
6420-728 Vila Franca Das Naves (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 271888200
direcao@cooperativabeiraserra.pt / www.beiraserravinhos.pt

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

CASTELO RODRIGO TOURIGA NACIONAL

PUNTUACIÓN

85,89



D.O. : Beira Interior
Variedades : 100 % Touriga Nacional
Añada : 2015
Grado alcohólico : 13 %
Precio : 3,45 €

Nota de Cata :

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

Maridaje:

Buen acompañante de platos de carnes rojas a la plancha o asadas.



ADEGA CASTELO RODRIGO

Rua Pedro Jaques Magalhaes, nº 7
6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 271319220
laboratorio@adegacastelordrigo.pt / www.adegacastelordrigo.pt

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

GARNACHA CENTENARIA

PUNTUACIÓN

85,99



D.O. :	Campo de Borja
Variedades :	100 % Garnacha
Añada :	2017
Grado alcohólico :	14,5 %
Precio :	10,00 €

Nota de Cata :

Color rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante. Aroma de intensidad alta, frutal y floral, muy limpio y potente de marcado carácter varietal con tonos leves tostados y especiados aportados por la crianza en madera. En boca ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.



BODEGAS ARAGONESAS

Ctra. de Magallón, s/n
50529 Fuendejalón (Zaragoza) ESPAÑA
Tel. + 34 976862153
fcura@bodegasaragonesas.com / www.bodegasaragonesas.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

AFORISTA RESERVA TINTO

PUNTUACIÓN

85,50



D.O. : Beira Interior
Variedades : Touriga Nacional, Touriga Franca y Aragonez
Añada : 2013
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 6,00 €

Nota de Cata :

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

En boca despierta una larga y agradable sensación, consecuente con las características originales de la uva y de la evolución natural del vino a lo largo del tiempo.



AFORISTA

Curva da Pedrosa,
6400-515 Pinhel (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 965528552
josecavaleirosaraiva@live.com.pt

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

D. MANUEL I

PUNTUACIÓN

85,34



D.O. :

Beira Interior

Variedades :

Touriga Nacional 50%,
Touriga Franca 25% y
Tinta Roriz 25%

Añada :

2014

Grado alcohólico :

13,5 %

Precio :

3,00 €

Nota de Cata :

Aspecto límpido y de color rubí ámbar. Es un vino muy equilibrado de taninos y acidez, transmitiéndole frescura en boca. Final de boca correcto

Maridaje:

Excelente acompañamiento para platos de carnes, pescados grasos y quesos.



ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL

Largo Compatentes da Grande Guerra – Apdo. 5
6400-348 Pinhel (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 271 413 352
geral@acpinhel.com / www.acpinhel.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

ABADENGO ROBLE

PUNTUACIÓN

85,30



D.O. : Arribes
Variedades : 100 % Juan García
Añada : 2016
Grado alcohólico : 13,5 %

Nota de Cata :

De color rojo cereza, limpio y brillante.

En nariz se perciben sabores de frutas con ligeras notas de vainilla.

Fácil de beber y fresco en el paladar. Perfecto equilibrio entre alcohol y acidez.

Maridaje:

Marida perfectamente con toda clase de platos de carne, incluso sopas. Fácil de beber con toda clase de aperitivos, especialmente foie gras y quesos.



BODEGAS RIBERA DE PELAZAS

Camino de la Ermita, s/n
37175 Pereña de la Ribera (Salamanca) ESPAÑA
Tel. + 34 606098442
administracion@bodegasriberadepelazas.com /
www.bodegasriberadepelazas.com



TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

VARANDA DO CASTELO

PUNTUACIÓN

85,17



D.O. :

Beira Interior

Variedades :

Touriga Nacional 35%,
Touriga Franca 35% y
Tinta Roriz 30%

Añada :

2015

Grado alcohólico :

14 %

Precio :

2,71 €

Nota de Cata :

Aspecto límpido. Color rubí ambar. Vino muy equilibrado de taninos y acidez, lo que le confiere presencia y frescura en boca. Final de boca correcto.

Maridaje:

Excelente acompañamiento para platos de carnes, pescados y quesos.



ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL

Largo Compatentes da Grande Guerra – Apdo. 5
6400-348 Pinhel (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 271 413 352
geral@acpinhel.com / www.acpinhel.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

LA GRIETA

PUNTUACIÓN

85,17



D.O. : Lanzarote
 Variedades : Listán negra 90% y Syrah 10%
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13,5 %
 Precio : 10,00 €

Nota de Cata :

Color rojo de intensidad media alta, limpio brillante.
 Aroma a frutos rojos, frambuesa, especiado.
 Paso de boca graso, buena acidez y equilibrado.



MALPAIS DE MAGUEZ

C/ Las Ahulagas, 14 Punta Mujeres
 35542 Lanzarote (Islas Canarias) ESPAÑA
 Tel. + 34 639127263
 bodegamalpais@gmail.com / www.lagrietawines.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

VINHA DO BISPADO RESERVA

PUNTUACIÓN

85,17



D.O. :

Douro-Porto

Variedades :

Touriga Nacional, Touriga Franca y
Tinta Roriz

Añada :

2014

Grado alcohólico :

13,5 %

Precio :

12,00 €

Nota de Cata :

En boca es fresco, con cuerpo y con un ligero toque a chocolate y un final raro. Aromas primarios a picotas y frutos silvestres típicos de la variedad.

Maridaje:

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



CARM-CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, S.A

Rua da Calabria, s/n
5150-021 Almendra (Guarda) PORTUGAL
Tel. + 351 279 718 010
aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

VALTRAVIESO FINCA SANTA MARÍA

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. : Ribera del Duero
Variedades : Tempranillo
Añada : 2017
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 8,90 €

Nota de Cata :

En nariz es directo, frutos rojos del bosque tanto maduros como frescos, con unas sorprendentes y agradables notas florales a violeta. La sensación láctica, de yogur de frutos rojos nos embriaga , junto a algunos recuerdos de mermeladas, todo acompañado de pinceladas de madera que aportan unas ligeras notas de especias como la vainilla y la pimienta blanca. El paso por boca es muy agradable, fácil, sin pretensiones pero con una gran textura. De tanino fundido y amable, con el volumen justo y de buen recorrido. La fruta es de nuevo la gran protagonista en retronasal, acompañada de las finas especias y conducida por una fantástica acidez.

Maridaje:

Es un vino tanto para el chateo como para la mesa.



BODEGAS Y VINOS VALTRAVIESO

Finca La Revilla, s/n
47316 Piñel de Arriba (Valladolid) ESPAÑA
Tel. + 34 610841849
alvarocerrada@valtravieso.com / www.valtravieso.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

MONTETORO ROBLE

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Toro
Variedades :	Tinta de Toro
Añada :	2017
Grado alcohólico :	14,5 %
Precio :	3,80 €

Nota de Cata :

Visualmente es brillante, limpio, intenso en color y de capa media alta, ribete bastante compacto, color rojo-granate muy intenso.

Intensidad aromática muy alta, sin agitar la copa destacan las frutas negras silvestres como la mora, incluso guindas, fruta madura pero con un punto de madurez muy agradable.

En boca tiene una entrada potente, fresca y bastante equilibrada entre acidez, azúcar, taninos y alcohol.

Maridaje:

Tostas elaboradas con panes de la zona , setas y carnes de la tierra sin excesiva condimentación, quesos con una curación media. Incluso con postres elaborados con chocolate con leche.



RAMÓN RAMOS

C / Pozo, 35

49153 Venialbo (Zamora)

Tel. + 34 622751909

info@tardencuba.es / www.bodegaramonramos.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

7 CAPELAS

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. : Beira Interior
Variedades : Touriga Nacional
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 3,50 €



SOCIEDAD AGROPECUARIA BARAÇAS

Souto Pires Pinhel
6400-651 Souto Pires (Pinhel) PORTUGAL
Tel. + 351 271412217
joseclaudio_osorio@hotmail.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

ROMANORUM 6 MESES EN BARRICA

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Arribes
Variedades :	Tempranillo y Juan García
Añada :	2016
Grado alcohólico :	14 %



BODEGAS PEÑOS MARTÍN MARCOS

C/ San Juan, 21
49220 Fermoselle (Zamora) ESPAÑA
Tel. + 34 980613370
ventas@bodegaspenos.es / www.bodegaspenos.es

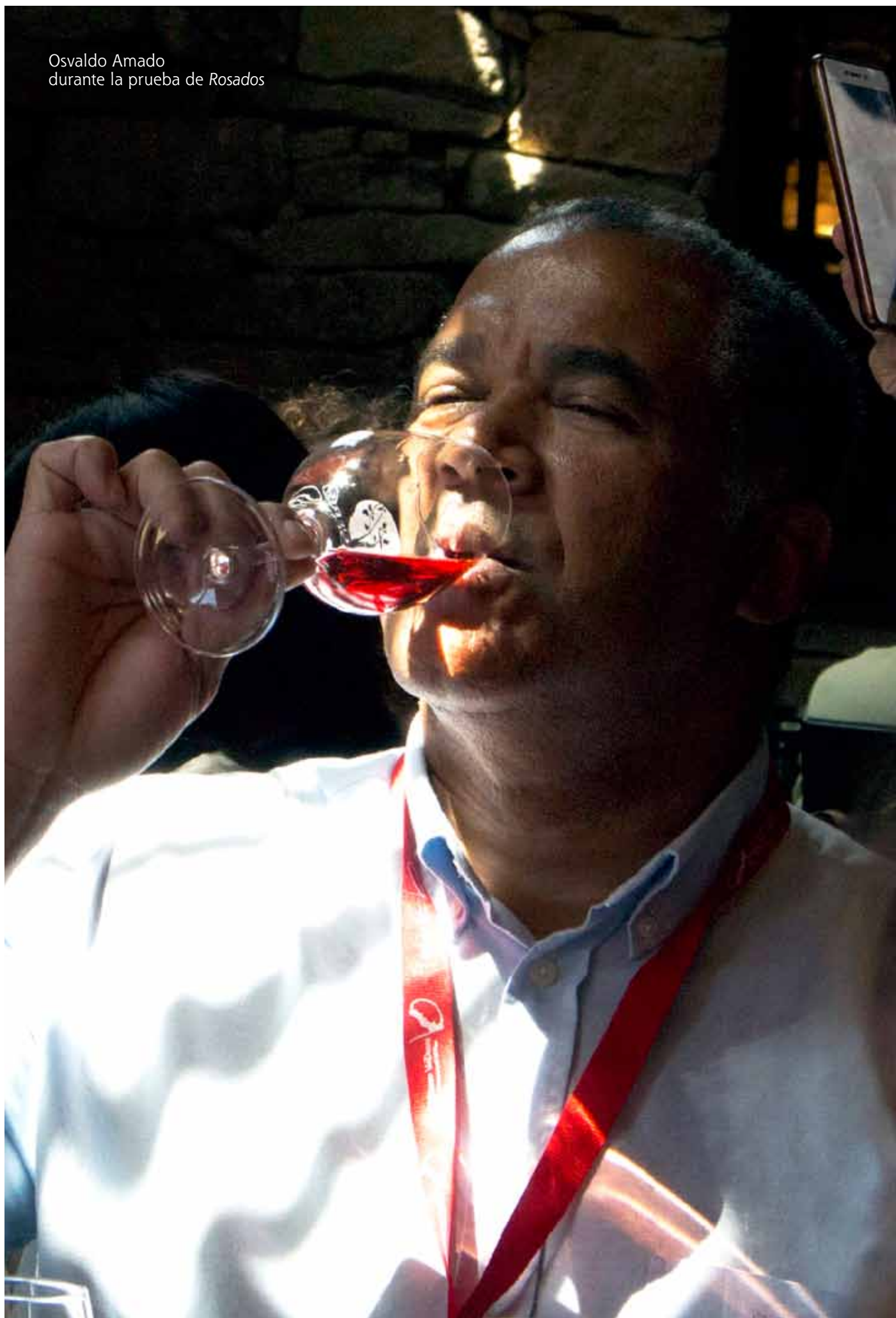


VINOS

TINTOS CON CRIANZA

ENTRE 6 Y 14 MESES

Oswaldo Amado
durante la prueba de Rosados



TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

TINTORALBA SELECCIÓN

PUNTUACIÓN

94,60

en Femenino

97,00



D.O. : Almansa
Variedades : Garnacha tintorera 70 % y Syrah 30 %
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 89,80 €

Nota de Cata :

Conservando un color de juventud, destacan los aromas especiados, coco, café, conjugados a su vez con una gran frutalidad y toques balsámicos.

Maridaje:

Carnes a la brasa, asados, guisos de carnes rojas, quesos curados y charcutería.



TINTORALBA – COOP. SANTA QUIERIA

B.G. Saez, 34
02694 Higuera (Albacete) ESPAÑA
Tel. + 34 967 287 012
comercial@tintoralba.com / www.tintoralba.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

JÚLIO B. BASTOS GRANDE RESERVA

PUNTUACIÓN

94,50

en Femenino

97,00



D.O. :

Alentejo

Variedades :

Alicante Bouschet 100%

Añada :

2014

Grado alcohólico :

14 %

Precio :

75,00 €

Nota de Cata :

Color opaco y violáceo rubí, con aromas puros de tinta china, regaliz, notas de frutos silvestres y balsámicas.

En boca se revela muy amplio, denso y sedoso, con taninos maduros y redondos.



JÚLIO BASTOS – DONA MARIA VINHOS

Quinta do Carmo 7100-055

Estremoz (Alentejo) PORTUGAL

Tel. + 351 268 339 150

donamaria@donamaria.pt / www.donamaria.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CASAS ALTAS TOURIGA NACIONAL

PUNTUACIÓN

93,00

en Femenino

93,00



D.O. : Beira Interior
Variedades : 100% Touriga Nacional
Añada : 2016
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 9,80 €

Nota de Cata :
Color intenso.
Aroma a frutos rojos muy maduros con leves notas violáceas.
Vino con estructura, final largo con taninos bien presentes.



CASAS ALTAS

Rua José Mesquita dos Santos, 23 6400-651
Souropires (Beira Alta) PORTUGAL
Tel. + 351 271 412 116
casasaltas.vinhos@gmail.com / www.casasaltas.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

DONA MARIA AMANTIS RESERVA

PUNTUACIÓN

92,00

en Femenino

92,00



D.O. :

Alentejo

Variedades :

Syrah 25%, Petit Verdot 25%,
Cabernet Sauvignon 25% y
Touriga Nacional 25%

Añada :

2015

Grado alcohólico :

14,5 %

Precio :

15,00 €

Nota de Cata :

Color rubí oscuro con mucho brillo. Aroma muy complejo, mezcla de varios frutos silvestres maduros.

Al paladar resulta rico y con sabor a menta, especias y frutos rojos.

Muy elegante, con taninos suaves y con final persistente. Una acidez que transmite frescura.



JÚLIO BASTOS – DONA MARIA VINHOS

Quinta do Carmo 7100-055
Estremoz (Alentejo) PORTUGAL

Tel. + 351 268 339 150

donamaria@donamaria.pt / www.donamaria.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

47PSQR

PUNTUACIÓN

92,00

en Femenino

92,50



D.O. : Ribera del Duero
Variedades : 100% Tempranillo
Añada : 2016
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 8,00 €

Nota de Cata :

Vino de capa alta, con intenso color púrpura, con matices violáceos, debido a su alto contenido en polifenoles. Nariz de intensidad alta, marcada por los aromas que han aportado las barricas de roble francés de tostado medio, con notas de vainilla, regaliz y torrefactos. Conforme se oxigena el vino resalta sus notas de potente expresión frutal. En boca denso y robusto, con taninos maduros y bien integrados. Vino con largo retrogusto, marcado por la madera y equilibrado con notas frescas de fruta. Como colofón redondez y elegancia en una añada que rebosa fruta.



manchón mieres

BODEGAS MANCHÓN MIERES

C/ Regaderillas, s/n
47315 Pesquera de Duero (Valladolid) ESPAÑA
Tel. + 34 645 651 993
bodega@manchonmieres.es / www.manchonmieres.es

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

ARAUS BALLESTEROS CRIANZA

PUNTUACIÓN

91,00

en Femenino

91,00



D.O. : Arlanza
Variedades : 100 % Tempranillo
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14 %

Nota de Cata :

Vino de color rojo intenso, sin oxidación apreciable a pesar de ser un crianza. Amplio olor a frutos rojos variados, entre los que sobresale la vainilla y la grosella negra. Sabor equilibrado en cuanto alcohol y acidez, y un postgusto largo y agradable.



ARAUS BALLESTEROS, S.L.

C/ Real, 7
09343 Villahoz (Burgos) ESPAÑA
Tel. + 34 947 186 518
arausballesteros@gmail.com / www.arausballesteros.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

ALVA MAGNA

PUNTUACIÓN

91,00

en Femenino

91,25



D.O. :	Dão
Variedades :	Castas diversas de Vinhas Velhas
Añada :	2015
Grado alcohólico :	13,1 %
Precio :	13,00 €

Nota de Cata :

Color rubí intenso. Aroma elegante, combinado con notas de madera y de fruta con guinda negra madura, leve chocolate. Un tinto maduro y pulido, con buen volumen de boca y buena persistencia.

Madera presente bien integrada y tanino muy pulido que le daba textura y sequedad.

Un vino equilibrado, con armonía y persistencia.

Maridaje:

Un vino óptimo para acompañar platos bien elaborados como un sabroso cabrito asado al horno, una tradicional sobremesa o con dulces conventuales.



QUINTA VALE DO CESTO

Rua do Cortinhal, 39 – Apto. 70 3405-305
Lajeosa OHP (Oliveira do Hospital) PORTUGAL
Tel. + 351 911 084 392

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

JUAN ROJO

PUNTUACIÓN

90,83

en Femenino

90,83



D.O. :	Toro
Variedades :	100% Tinta de Toro
Añada :	2014
Grado alcohólico :	14,5 %
Precio :	9,60 €

Nota de Cata :

Color cereza intenso con lágrima untuosa y reflejo morado. Aroma a fruta roja y negra, acompañada de un fondo especiado, tostado y complejo. En la boca es muy potente y rotundo sabroso, tostado y con taninos maduros. Retrogusto largo y muy redondo, que pide otra copa.

Maridaje:

Marida con carnes, pescados grasos, embutidos, quesos y guisos.



BODEGAS Y PAGOS MATARREDONDA, S.L.

Ctra. Toro-Valdefinjas, km. 2,5
49800 Toro (Zamora) ESPAÑA
Tel. + 34 980 059 981
info@rosazarza.com / www.matarredonda.es

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

JOSÉ PRETO

PUNTUACIÓN

90,50

en Femenino

90,50



D.O. :

Variedades :

Añada :

Grado alcohólico :

Precio :

Tras Os Montes

Touriga Nacional,

Touriga Franca y Tinta Roriz

2014

14 %

5,50 €

Nota de Cata :

Un aroma muy digno que denota un justo equilibrio entre lo afrutado de base –frutos rojos maduros– y notas de evolución con apertura para frutos silvestres.

El sabor es francamente agradable, con aún notoria fruta roja madura, con frescura, algo de miel y buena evolución en boca.

Maridaje:

Ideal para acompañar buenos quesos, embutidos, así como en distintas recetas de carne de vacuno, de cerdo y de cordero al horno.

También acompaña bien a la repostería en especial a los dulces conventuales.



JOSÉ PRETO

Rua da Ermida, 31 5225-112

Sendim (Miranda do Douro) PORTUGAL

Tel. + 351 273 739 134

vinhosjosepreto@gmail.com / www.vinhosjosepreto.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CONDE DE SIRUELA

PUNTUACIÓN

90,33

en Femenino

90,25



D.O. : Ribera del Duero
Variedades : Tinta del País 100%
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 12,00 €

Nota de Cata :

Vino de color rojo picota con reflejos rojo rubí intenso. Limpio y brillante.

En nariz es muy complejo con aromas a coco, vainilla, toffe, tonos balsámicos y especiados. Con un fondo que recuerda a frutos rojos maduros.

En boca es armónico, largo y sabroso, dejando una sensación persistente y muy agradable en el paladar.

Maridaje:

Recomendado con carnes, asados y quesos.



BODEGAS FRUTOS VILLAR, S.L.

Ctra. Burgos-Portugal, km. 113,7
47270 Cigales (Valladolid) ESPAÑA
Tel. + 34 983 586 868
bodegasfrutosvillar@bodegasfrutosvillar.com /
www.bodegasfrutosvillar.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

ENCOSTAS DE SONIM TOURIGA NACIONAL

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. : Trás-os-Montes
Variedades : Touriga Nacional
Añada : 2015
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 20,00 €



ENCOSTAS DE SONIM

Rua da Mourisca, 1 Sonim
5430-273 Valpaços (Vila Real) PORTUGAL
Tel. + 351 965479853
encostasdesonim@gmail.com / www.encostasdesonim.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CARM GRANDE RESERVA

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

90,00



D.O. :

Douro - Porto

Variedades :

Touriga Nacional,
Touriga Franca y
Tinta Roriz

Añada :

2015

Grado alcohólico :

14 %

Precio :

19,00 €

Nota de Cata :

En nariz es muy fresco e intenso, donde predominan las notas de frutos negros silvestres y cerezas negras en equilibrio con seductores toques de regaliz, siendo el aroma complejo por las notas a madera.

En boca resulta muy concentrado, con taninos firmes y textura suave, final muy intenso y persistente, que muestra la fuerza de los vinos del Douro Superior.

Maridaje:

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



CARM-CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, S.A

Rua da Calabria, s/n

5150-021 Almendra (Guarda) PORTUGAL

Tel. + 351 279 718 010

aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

MARTÍN BERDUGO CRIANZA

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

90,00



D.O. : Ribera del Duero
Variedades : 100 % Tempranillo
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 11,10 €

Nota de Cata :

Color rojo cereza picota con ribetes azulados, brillante y limpio.

Olfativamente destaca por la abundancia de fruta, junto a notas de confitería, cacao, tostados, vainillas muy aromático, en un conjunto elegante, complejo y atractivo.

En boca se muestra carnoso, bien estructurado, con un tanino pulido, aromas abundantes de fruta roja fresca, muy buena acidez y largo final que todavía debe redondearse, muy prometedor.

Maridaje:

Carne, quesos, caza y embutidos.



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

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

100 HECTARES SOUSÃO

PUNTUACIÓN

92,00

en Femenino

92,00



D.O. :	Douro-Porto
Variedades :	Sousão 100%
Añada :	2017
Grado alcohólico :	16 %
Precio :	13,00 €

Nota de Cata :

Este vino presenta un aroma encantador e inmediatamente seductor, con fruta negra, maderas exóticas, dulces especiados y cacao tostado

En boca resulta cremoso, con textura, profundo, con taninos finos, acidez perfecta, final austero y largo.



100 HECTARES
DOURO

100 HECTARES SOC. AGRÍCOLA LDA.

Rua Caetano Figueiredo 5050-347

Poiães – Peso da Régua (Poiães PRG) PORTUGAL

Tel. + 351 254 313 593

comercial100hectares@gmail.com / www.100hectares.com.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

QUINTA DOS TERMOS RESERVA DO PATRÃO

PUNTUACIÓN

92,00

en Femenino

92,00

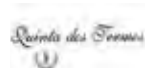


D.O. : Beira Interior
Variedades : 100% Syrah
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 10,00 €

Nota de Cata :

Color granate muy intenso, con ribetes azulados, lo que asegura su longevidad. Aroma a frutos rojos, grosellas y especias.

Buen volumen en boca, taninos aterciopelados así como una agradable frescura, propia de la acidez natural de los vinos de Cova da Beira; muestra un componente aromático marcado y complejo, con notas de madera perfectamente integrada.



QUINTA DOS TERMOS, LDA.

Carvalhal Formoso
6250-161 Belmonte PORTUGAL
Tel. + 351 275 471 070
info@quintadostermos.pt / www.quintadostermos.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

ALMEIDA GARRETT SELECTA

PUNTUACIÓN

88,12



D.O. :

Variedades :

Añada :

Grado alcohólico :

Precio :

Beira Interior

Touriga Nacional 40%,

Tinta Roriz 30% y Trincadeira 30%

2015

14 %

8,00 €

ALMEIDA GARRETT WINES

Largo 1º de Maio, 25

Tortosendo (CASTELO BRANCO) PORTUGAL

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

TALABARA

PUNTUACIÓN

86,65



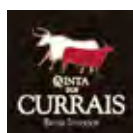
D.O. : Beira Interior
Variedades : 100 % Touriga Nacional
Añada : 2011
Grado alcohólico : 15,5 %
Precio : 30,00 €

Nota de Cata :

Aspecto límpido y color rojo concentrado con notas violetas.
Aroma muy fino con notas a ciruela madura y a moras con
suaves toques mentolados y especiados.

Maridaje:

Acompaña bien carnes rojas y quesos fuertes.



QUINTA DOS CURRAIS

Quinta dos Currais
6230-145 Capinha (Castelo Branco) PORTUGAL
Tel. + 351 275941620
quintadoscurrais@gmail.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

QUINTA DAS CORRIÇAS GRANDE RESERVA

PUNTUACIÓN

86,48



D.O. :

Variedades :

Tras Os Montes

Bastardo, Touriga Nacional,
Tinta Amarela, Tinta Roriz y
Touriga Franca

Añada :

2014

Grado alcohólico :

13,7 %

Precio :

12,00 €

Nota de Cata :

Aspecto límpido y color granada con un leve color teja en los
borde de la copa. Aroma muy complejo, con notas de café,
chocolate y más levemente de frutos secos con alguna fruta
silvestre.

En boca se presenta con volumen, estructura y con taninos
pulidos y elegantes bien ligados con la frescura transmontana.
El final de boca es prolongado y persistente.



QUINTA DAS CORRIÇAS

Edif. Terra Quente

Avda. D. Maria do Carmo Carmona Bloco A2-1ª

5430-469 Valpaços PORTUGAL

Tel. + 351 278711889

Quintadascorricas.escriptorio@gmail.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESESFUIDIO
IRALEY

PUNTUACIÓN

86,29



D.O. : Rioja
 Variedades : 100 % Tempranillo
 Añada : 2015
 Grado alcohólico : 13,5 %
 Precio : 6,80 €

Nota de Cata :

Intenso color granate, con tonos violáceos. Aspecto limpio y brillante. Aroma intenso a frutos rojos maduros, entremezclados con la elegancia de las notas especiadas y ahumadas propias de los tuestes de la madera noble de roble. Resalta el equilibrio entre todos ellos, dándole al conjunto una gran complejidad aromática. En boca, entra con suavidad, pero es potente y sabroso y se muestra amplio y redondo, perfectamente equilibrado. Se aprecian ligeros matices minerales, ensamblándose con taninos suaves, elegantes y bien integrados. Es un vino aterciopelado, con una muy buena entrada y un final largo y persistente.

Maridaje:

Compañero ideal para la dieta mediterránea. Es muy versátil y puede acompañar embutidos, arroces, pasta, legumbres, patatas, carnes blancas y rojas asadas o a la plancha, caza, quesos e incluso pescados.

**BODEGAS FUIDIO**

C/ San Bartolomé, 32
 01322 Yécora (Álava) ESPAÑA
 Tel. + 34 945601883
bodegas@fuidio.com / www.fuidio.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

MARQUÊS DE MARIALVA BAGA RESERVA

PUNTUACIÓN

85,99



D.O. :	Bairrada
Variedades :	100 % Baga
Añada :	2014
Grado alcohólico :	13,5 %
Precio :	6,99 €

Nota de Cata :

De aspecto límpido y cristalino exhibe un color granada definido. En nariz predominan los frutos de pulpa roja maduros y la mermelada de los mismos. También presenta toques tostados y de moka.

El sabor es afrutado, suave, elegante, presentando un notable volumen y larga persistencia.

Maridaje:

Acompaña bien carnes rojas asadas o guisadas, la caza y los quesos semi-curados.



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

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

COLINAS DE ANÇA BAGA RESERVA

PUNTUACIÓN

85,83



D.O. : Bairrada
Variedades : 100 % Baga
Añada : 2014
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 6,99 €



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

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CASTEZO CRIANZA

PUNTUACIÓN

85,70



D.O. :	Rioja
Variedades :	95 % Tempranillo y 5 % Garnacha
Añada :	2014
Grado alcohólico :	13,5 %
Precio :	6,00 €

Nota de Cata :

Buena limpidez con color rojo granate cubierto con caoba.
Notas aromáticas marcadas por un fondo a madera.
Armonía y evolucionado en gusto.



BODEGAS NAJERILLA

Ctra. Anguiano, s/n
26311 Arenzana de Abajo (La Rioja) ESPAÑA
Tel. + 34 941362783
najerillatomas@gmail.com / www.bodegasnajerilla.es

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

MARQUÊS DE MARIALVA GRANDE RESERVA

PUNTUACIÓN

85,70



D.O. : Bairrada
Variedades : 50 %Baga y 50 %Touriga Nacional
Añada : 2011
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 15,95 €

Nota de Cata :

De color granada intenso con ligeros tonos violáceos, presenta aspecto límpido. En nariz es complejo y elegante, presentando nobleza y distinción fruto de los largos meses de maduración en bodega de roble francés. En boca es afrutado, suave, equilibrado y armonioso.

Maridaje:

Acompaña perfectamente carnes rojas a la plancha o guisadas, caza de pelo o pluma y quesos curados.



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

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

DORIUM

PUNTUACIÓN

85,67



D.O. :	Ribera del Duero
Variedades :	100 % Tempranillo
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	11,00 €

Nota de Cata :

Color rojo picota con toques granates.

En nariz se sienten los frutos del bosque rojos y negros con aromas balsámicos, de café y vainilla.

Su sabor es redondo, carnoso y aterciopelado.

Maridaje:

Excelente para disfrutar de una buena comida con buena compañía. Pero es el acompañante perfecto de salchichas, carnes y guisos, así como cualquier comida especial.



BODEGAS THESAURUS

Ctra. Valladolid-Cigales, 14
47270 Cigales (Valladolid) ESPAÑA
Tel. + 34 679155047

blanca@ciadevinos.com / www.bodegasthesaurus.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESESDIVINA
SELECCIÓN
CRIANZA

PUNTUACIÓN

85,34



D.O. : Jumilla
Variedades : 100 % Monastrell
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 8,90 €

Nota de Cata :

Color rojo granate muy oscuro, de capa alta, con ribete rubí, con mucha lágrima.

Alta intensidad aromática, fruta negra madura, mermelada de moras junto a notas licorosas. Aporte de la barrica bien integrado: notas tostadas, cacao, chocolate. Interesante nariz. Complejidad

En boca es un vino carnoso y estructurado, con cuerpo, de entrada cálida y algo golosa. Mucho tanino pero bastante redondo. Buena acidez que equilibra su grado alcohólico. Largo y frutoso por retronasal junto con notas terciarias muy agradables. Muy persistente.



silvanogarcía

BODEGAS SILVANO GARCÍA

Avda. de Murcia, 29
30520 Jumilla (Murcia) ESPAÑA
Tel. + 34 611087535
marian@silvanogarcia.es / www.silvanogarcia.es

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

MONTE CASCAS COLHEITA

PUNTUACIÓN

85,34



D.O. :

Douro-Porto

Variedades :

Touriga Nacional 60%,
Touriga Franca 30% y
Tinta Roriz 10%

Añada :

2016

Grado alcohólico :

13,5 %

Precio :

6,75 €

Nota de Cata :

Color rojo oscuro. En nariz encontramos azahar, fruta negra, chocolate y café. Y en boca volvemos a encontrar la fruta negra así como notas especiadas. Estructura equilibrada y final persistente.

Maridaje:

Tapas, aperitivos, jamón, quesos suaves y asados de cerdo, pollo o ternera



Casca Wines
Wines | DNA | 100% Portuguese Grapes

CASCA WINES

DNA Cascais, G22

2645-449 Alcabideche (Lisboa) PORTUGAL

Tel. + 34 212414078

pserodio@casca wines.pt / www.casca wines.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

REY ZAGAL CRIANZA

PUNTUACIÓN

85,34



D.O. : Granada
Variedades : 72% Tempranillo,
17 % Cabernet Sauvignon y
11% Syrah
Añada : 2011
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 10,90 €

Nota de Cata :

Color rojo rubí, de capa media. Limpio y brillante.
En nariz nítido y distinguido, con aromas de fruta negra
compotada, maderas nobles, especias y recuerdos balsámicos.
En boca, redondo, envolvente, sedoso, con cuerpo. Final
largo, cargado de aromas ahumados y tostados.

Maridaje:

Pescados al horno, cordero asado, arroces de carne, quesos
azul, etc.



BODEGAS AL ZAGAL

Paraje Las Cañailas, s/n
18518 Cogollos de Guadix (Granada) ESPAÑA
Tel. + 34 958105605
info@bodegasalzagal.es / www.bodegasalzagal.es



TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CASTELO DE AZURARA RESERVA

PUNTUACIÓN

85,34



D.O. :	Dão
Variedades :	Touriga Nacional y Alfrocheiro
Añada :	2015
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	4,99 €

Nota de Cata :

Color granate. Aromas avainillados con suave toque a frutos secos. En el paladar muestra gran complejidad originada por su buena estructura y taninos redondos. Final de boca persistente.

Maridaje:

Acompaña perfectamente cualquier plato de carne.



ADEGA COOPERATIVA DE MANGUALDE

Zona Industrial do Salgueiro
3530-259 Mangualde (Viseu) PORTUGAL
Tel. + 351 232623845
comercial@acmang.com / www.acmang.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

ARAGONIA SELECCIÓN ESPECIAL

PUNTUACIÓN

85,30



D.O. : Campo de Borja
Variedades : 100 % Garnacha
Añada : 2016
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 16,00 €

Nota de Cata :

Rojo cereza con tonalidades ocre debido a su crianza, de aspecto limpio brillante. Aroma de intensidad alta, aroma varietal a frutas roja muy madura, monte bajo y cierta mineralidad con leves tostados y especias aportados por la mezcla de las diferentes maderas empleadas. En boca, ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto. Destacando la concentración y suavidad de los taninos aportados por la completa madurez de la uva.



BODEGAS ARAGONESAS

Ctra. de Magallón, s/n
50529 Fuendejalón (Zaragoza) ESPAÑA
Tel. + 34 976862153
fcura@bodegasaragonesas.com / www.bodegasaragonesas.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

QUINTA DA LEIRA

PUNTUACIÓN

85,17



D.O. :	Douro-Porto
Variedades :	Touriga Nacional, Tinta Roriz y Sousão
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	4,52 €

Nota de Cata :

Vino límpido de color rojo picota que presenta los aromas y sabores característicos de los vinos de la D.O.C.



ESF - SOCIEDAD AGRICOLA

Rua Missão do Espírito Santo – Quinta Leira
5050-068 Godim (Peso da Régua) PORTUGAL
Tel. + 351 254324090
quintadaleira@gmail.com / www.quintadaleira.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

SEÑORA DEL CASTILLO RESERVA

PUNTUACIÓN

85,17



D.O. : Arribes
Variedades : 100 % Juan García
Añada : 2011
Grado alcohólico : 14 %



BODEGA RIBERA DE PELAZAS

Camino de la Ermita, s/n
37175 Pereña de la Ribera (Salamanca) ESPAÑA
Tel. + 34 606098442
www.bodegasriberadepelazas.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

100 HECTARES TINTA AMARELA

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Douro-Porto
Variedades :	100 % Tinta Amarela
Añada :	2017
Grado alcohólico :	15,5 %
Precio :	18,00 €

Nota de Cata :

Color rojo profundo y nariz muy equilibrado donde predominan las notas de frutos silvestres y cerezas, especias y un leve toque floral así como un fondo donde se nota la elegancia de la vainilla y de la madera.

En boca se muestra como un vino con volumen y envolvente, donde la fruta y las especias se muestran bien integradas y los taninos demuestran buena firmeza dando señales del potencial en botella. Final largo y persistente.



100 HECTARES
DOURO

100 HECTARES SOCIEDADE AGRICOLA

Rua Caetano Figueiredo
5050-347 Poiarses – Peso da Régua (Poiarses) PORTUGAL
Tel. + 34 254313593
comercial100hectares@gmail.com / www.100hectares.com.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

ALMEIDA GARRET RESERVA

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :

Variedades :

Beira Interior

Touriga Nacional 50%,
Cabernet Sauvignon 30%,
Syrah 10% y Merlot 10%

Añada :

2015

Grado alcohólico :

14 %

Precio :

18,00 €

Maridaje:

Carnes rojas, aperitivos y quesos.



ALMEIDA GARRET WINES

Rua Maria Rosália Tavares Proença, 16
6200-758 Tortosendo (PORTUGAL)
Tel. + 351 275951217
sabesa@sapo.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

ARRIBES DE VETTONIA CRIANZA

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Arribes
Variedades :	100 % Juan García
Añada :	2015
Grado alcohólico :	13,5 %



BODEGAS ARIBES DEL DUERO

Ctra. De Masueco, s/n
37250 Aldeadávila de la Ribera (Salamanca) ESPAÑA
Tel. + 34 9231669195
secretaria@bodegasarribesdelduero.com /
www.bodegasarribesdelduero.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

SANTO MERLOT

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. : IGP Castilla y León
Variedades : Merlot 85% y Cabernet 15%
Añada : 2014
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 11,00 €

Nota de Cata :

Color rojo violáceo profundo. Es intenso en nariz, con agradables aromas de frutos negros bien maduros, confitura, regaliz y notas minerales. Buen volumen en boca, carnoso, fresco y equilibrado. Con taninos dulces y tostados bien fundidos. Tiene un paso agradable y un prolongado recuerdo.



PAGO HEREDAD DE URUEÑA

Ctra. De Toro a Medina de Rioseco, km. 21,3

47862 Urueña (Valladolid) ESPAÑA

Tel. + 34 915610894

bodega@heredadurueña.com / www.heredadurueña.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

WINNER PREMIUM

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. : Arribes
Variedades : Juan García 60% y Bruñal 40%
Añada : 2014
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 12,00 €

Nota de Cata :

Capa media alta, granate y picota. Aromas de fruta negra, cacao, torrefactos y especias. Muy buena estructura, con cuerpo, goloso, persistente y largo.

Maridaje:

Besugo asado con patatas panadera, paté de edulis, chuletón a la brasa con pimientos de "Padrón", todo tipo de caza y quesos curados.



BODEGAS VIÑA ROMANA

C/ España, 50
37160 Villarino de los Aires (Salamanca) ESPAÑA
Tel. + 34 944963723
joseluis@vinaromana.com / www.vinaromana.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

ALTOS R. CRIANZA

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. : Rioja
Variedades : 100 % Tempranillo
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 8,90 €

Nota de Cata :

Profundo color rojo cereza con borde púrpura. Potente y completo aroma a fruta fresca, agradables notas especiadas bien integradas con los aroma balsámicos y tostados. En boca se muestra con cuerpo, redondo y bien equilibrado.

Maridaje:

Caza menor, carnes rojas, cordero asado y quesos curados.



ALTOS DE RIOJA VITICULTORES Y BODEGUEROS

C/ Somillo, s/n
01309 El Villar (Álava) ESPAÑA
Tel. + 34 945600693

altosderioja@altosderioja.com / www.altosderioja.com



TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

PARCERIA TINTO

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Douro-Porto
Variedades :	Touriga Nacional, Touriga Francesa y Tinta Roriz
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	8,00 €

Nota de Cata :

Color rojo-violeta profundo. Aroma elegante e intenso a frutos negros maduros (ciruelas y frambuesas), bien integrados con la madera.

En boca muestra cuerpo, buenos taninos, muy equilibrado y con final persistente y suave.



**PALATO DO CÔA –
5 BAGOS SOCIEDADE AGRICOLA, LDA.**

Rua Pedro Homem de Melo, 334
4150-442 Porto PORTUGAL
Tel. + 351 963 084 063
paulo.palatodocoa@gmail.com



VINOS

TINTOS CON CRIANZA

SUPERIOR A CATORCE
MESES

Catadores de la Mesa D.
De izquierda a derecha, Yves Vérine, Ana Urbano, Sandra Sousa,
Mar Galván, Helena Mira y Víctor Fernández



TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

ALTOS R. RESERVA

PUNTUACIÓN

92,00

en Femenino

92,00



D.O. : Rioja
Variedades : 100 % Tempranillo
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 15,90 €

Nota de Cata :

Profundo color cereza con ribetes rubí.

Aroma completo, potente y elegante con buena integración de las notas especiadas, balsámicas y tostadas.

En boca muestra elegancia y complejidad con notas de roble tostado y cuero sobre una base de sabores refinados de fruta madura como la cereza.

Maridaje:

Acompaña bien aperitivos, carnes rojas, cordero asados y quesos curados.



ALTOS



ALTOS DE RIOJA VITICULTORES Y BODEGUEROS

C/ Somillo, s/n

01309 Elvillar (La Rioja) ESPAÑA

Tel. + 34 945 600 693

altosderioja@altosderioja.com / www.altosderioja.com

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

FORAL DE CANTANHEDE GOLD EDITION

PUNTUACIÓN

90,33

en Femenino

90,50



D.O. :	Bairrada
Variedades :	100 % Baga
Añada :	2009
Grado alcohólico :	14,5 %
Precio :	36,00 €



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

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

ARZUAGA CRIANZA

PUNTUACIÓN

85,83



D.O. : Ribera del Duero
Variedades : Tinto Fino 95% y
Cabernet Sauvignon 5%
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14,7 %
Precio : 18,00 €

Nota de Cata :

Limpio y brillante, de color rojo picota y matices violáceos. Gran complejidad olfativa, destacando su intensidad y limpieza, donde aparece la fruta roja madura en primer plano, acompañado de fruta negra y toques minerales propios de las zonas de cultivo. Posteriormente se van ensamblando sutilmente aromas propios de la crianza, como torrefactos, balsámicos y caramelizados. 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:

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



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

Ctra. N-122 Aranda-Valladolid, km. 325
47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid) ESPAÑA
Tel. +34 983681146
bodeg@arzuaganavarro.com / www.arzuaganavarro.com



TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

VIÑA CABREJAS RESERVA

PUNTUACIÓN

85,89



D.O. :	Ribera del Duero
Variedades :	100 % Tempranillo
Añada :	2012
Grado alcohólico :	13,5 %
Precio :	12,00 €



VIÑA CABREJAS - BODEGA NTRA. SRA. DEL RÍO

Camino Vallejo, s/n
09370 Gumiel de Izán (Burgos) ESPAÑA
Tel. + 34 947525834

vinacabrejas@gmail.com / www.vinacabrejas.com

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

ASTRALES

PUNTUACIÓN

85,89



D.O. : Ribera del Duero
Variedades : 100 % Tempranillo
Añada : 2015
Grado alcohólico : 15 %
Precio : 25,00 €

Nota de Cata :

Destaca por su intensa nariz a frutos negros, especiados, balsámicos y tostados, con un magnífico equilibrio, amplitud y mucha longitud en boca, y una añada de buena potencia y magnífica estructura, terminando con una firme y a la vez suave tanicidad, que le permitirá evolucionar muy favorablemente en botella durante los próximos años.



ASTRALES
RIBERA DEL DUERO

BODEGA LOS ASTRALES

Ctra. Olmedillo, km. 7
09313 Anguix (Burgos) ESPAÑA
Tel. +34 947554222
administracion@astrales.es / www.astrales.es

Mesa B,
con Julio Gallo, Inés Salas, Misericordia Bello,
Carla Tiago, Jozsef Kosarka y Manuel Herrera





VINOS
GENEROSOS
Y DULCES

Sandra Sousa
probando uno de los Rosados



GENEROSOS Y DULCES

PALO CORTADO DE LA CRUZ DE 1767

PUNTUACIÓN

97,17

en Femenino

96,75



D.O. : Jerez
 Variedades : 100 % Palomino
 Grado alcohólico : 20,5 %
 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

C/ Molino de Viento, 12
 11401 Jerez de la Frontera (Cádiz) ESPAÑA
 Tel. +34 665 570 316
clubarfe1767@telefonica.net

GENEROSOS Y DULCES

PEDRO XIMÉNEZ DIMOBE

PUNTUACIÓN

93,33

en Femenino

93,25



D.O. :

Málaga y Sierra de Málaga

Variedades :

100% Pedro Ximénez

Añada :

2012

Grado alcohólico :

15 %

Precio :

15,00 €

Nota de Cata :

Tonos ambarinos con reflejos dorados, limpio y brillante. En nariz, apreciamos pasas, caramelo, azúcar tostado y notas amieladas.

Paso suave por boca, con notas de dulce de leche y toffee.



BODEGAS DIMOBE

San Bartolomé, 5
29738 Moclinejo (Málaga) ESPAÑA
Tel. + 34 952 400 594
bodega@dimobe.es / www.dimobe.es

GENEROSOS Y DULCES

CEDOVIM PORTO TAWNY 10 AÑOS

PUNTUACIÓN

92,17

en Femenino

92,00



D.O. :

Variedades :

Duero - Porto

Tinta Barroca

Touriga Nacional,

Touriga Franca y

Tinta Roriz

Grado alcohólico :

19,7 %

Precio :

11,77€

Nota de Cata :

Presenta aroma intenso, envolvente y armonioso entre notas de frutos secos principalmente nueces y avellanas, toques especiados y notas a madera y tostados. En boca es igualmente armonioso y con equilibrio entre la sensación de frescura y de dulzura. El final en boca es largo y persistente a madera y nuez.

Maridaje:

Se puede tomar solo, como aperitivo o en la sobremesa. Acompaña bien dulces de huevo, cremas, así como postres de caramelo, frutas, tablas de quesos, frutos secos de cáscara y chocolate.

AMÁVEL COSTA
PORTS**AGOSTINHO AMÁVEL COSTA –
COMERCIO DE VINHOS, LDA.**

Largo da Fonte do Coxo, s/n

5155-019 Cedovim (Vila Nova de Foz Coa) PORTUGAL

Tel. + 351 279 777 495

sandrasousa@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com

GENEROSOS Y DULCES

QUINTA DA BOEIRA

WHITE DIAMOND PORT

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

91,50



D.O. :
Variedades :

Douro - Porto
Malvasía Fina,
Viosinho,
Gouveio y
Côdega de Larinho

Grado alcohólico :
Precio :

19,5 %
15,00 €

Nota de Cata :

Color claro y ambarino.

Nariz compleja con aromas cítricos, piel de mandarina, mermelada de melocotón, frutas secas, tila y miel.

En boca mucho cuerpo pero elegante, bien integrado y con un largo y persistente final.



QUINTA DA BOEIRA

Rua Teixeira Lopes, 114 4400-320

Vila Nova de Gaia PORTUGAL

Tel. + 351 223 751 338

inesmatos@quintadaboeira.pt / www.quintadaboeira.pt

GENEROSOS Y DULCES

AMANTIA

PUNTUACIÓN

90,00

en Femenino

90,00



Variedades : 100% Tempranillo
Añada : 2014
Grado alcohólico : 13 %
Precio : 27,00 €

Nota de Cata :

Color rojo con reflejos ambarinos. Aromas a frutas pasificadas, miel y confitura. En boca es dulce natural con una acidez fresca.

Maridaje:

Excelente para acompañar aperitivos y postres o para saborear solo.



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



GENEROSOS Y DULCES

PIAMATER

PUNTUACIÓN

85,30



D.O. :	Málaga y Sierras de Málaga
Variedades :	100 % Moscatel
Añada :	2016
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	12,00 €

Nota de Cata :

Vino de color amarillo dorado con ligeros tonos verdes. Nariz muy compleja de flores blancas, miel, fruta tropical y membrillo. En boca es potente, fresco, frutal y mineral. Equilibrado y largo.

Maridaje:

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



BODEGAS DIMOBE

San Bartolomé, 5
29738 Moclinejo (Málaga) ESPAÑA
Tel. + 34 952400594
bodega@dimobe.es / www.dimobe.es

GENEROSOS Y DULCES

AMÁVEL COSTA PORTO TAWNY

PUNTUACIÓN

85,01

D.O. : Douro-Porto
Variedades : Tinta Barroca, Touriga Nacional,
Touriga Franca y Tinta Roriz
Grado alcohólico : 19,7 %
Precio : 5,38 €

Nota de Cata :

Con intensidad aromática atractiva, presenta notas a madera, aroma de frutos secos, ligeramente ahumado, aromas dulces y balsámicos debido a su estancia en toneles de madera. En el paladar, la dulzura es compensada por la acidez, que le confiere frescura y equilibrio, muestra notas de frutos secos, café, torrefactos, ahumados y ligero chocolate. Final de boca persistente a frutos secos de cáscara dura, sobretodo nuez.

Maridaje:

Sólo, como aperitivo o junto a los postres. Acompaña bien tablas de quesos, tablas de frutos secos, dulces conventuales, postres con canela o con frutos.



**AGOSTINHO AMÁVEL COSTA –
COMERCIO DE VINHOS, LDA.**

Largo da Fonte do Coxo, s/n 5155-019
Cedovim (Vila Nova de Foz Coa) PORTUGAL
Tel. + 351 279 777 495
sandrasousa@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com





Rodolfo Queirós
analizando uno de los Blancos



VINOS DE AUTOR

Catadores de la Mesa E,
con Abilio Gonçalves, Patricia Dos Santos,
Miguel Angel Martín, Cristina tierno,
José Ignacio Marqués y Ana Alonso



VINOS DE AUTOR

CABANAL ANCESTRAL

PUNTUACIÓN

92,00

en Femenino

92,50



Variedades : 100% Trepát
Añada : 2017
Grado alcohólico : 11,5 %
Precio : 8,50 €

Nota de Cata :

Color rojo pálido. Burbuja fina y persistente, formando rosarios, finalizando en corona. En nariz muestra presencia de frutos rojos tipo frambuesa, muy característicos de la variedad Trepát. En boca es un vino espumoso muy fresco y agradable, donde la acidez está presente por el hecho de ser un brut natural, pero bien integrada por la buena estructura que presenta el vino.

Maridaje:

Excelente para aperitivos, platos de pasta, arroces y carnes blancas.



CELLER AGRÍCOLA DE BARBERÁ, SCCL

Callar Comerç, 40
43422 Barberá de la Conca (Tàrragona) ESPAÑA
Tel. + 34 977 887 035
admin@coop-barbera.com / www.coop-barbera.com

VINOS DE AUTOR

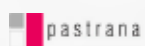
PARAJE DE LOS BANCALES

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Arribes
Variedades :	Juan García
Añada :	2015
Grado alcohólico :	15 %



BODEGAS PASTRANA

C/ Rumia, s/n
49220 Fermoselle (Zamora) ESPAÑA
Tel. + 34 980613564
info@bodegaspastrana.es / www.bodegaspastrana.com

VINOS DE AUTOR

CRAYÓN 300

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Ribera del Duero
Variedades :	100 % Tempranillo
Añada :	2014
Grado alcohólico :	13,9 %
Precio :	26,00 €

Nota de Cata :

Color picota madura de gran viveza. Capa muy alta, brillante y luminoso. Lágrima alta, densa y lenta en su descenso. Nariz intensa, delicada, y de gran complejidad aromática. Predomina la fruta roja (madroño) y de fruta negra madura (arándanos y casis), bien integradas con aromas de flores azules (lavanda y espliego) y de monte bajo fresco (tomillo). Presenta también gratas notas minerales (piedra de pizarra y pedernal), balsámicas (eucalipto), ahumadas (chimenea) y chocolates y café, coronadas con sutiles toques de maderas aromáticas (cedro, caja de puros). Muy buena intensidad inicial, que aumenta según se va oxigenando el vino. En boca es potente y rotundo, pero a la vez sedoso y equilibrado, con gran estructura. Posee un intenso retrogusto aromático que permanece largo tiempo en la boca con recuerdos a todos los aromas presentes en nariz.

Maridaje:

Carnes rojas, caza, legumbres, guisos y quesos curados.

**BODEGAS CRAYÓN**

Plaza de la Hispanidad, 1 – 5ºD
09400 Aranda de Duero (Burgos) ESPAÑA
Tel. + 34 659669876
info@bodegacrayon.es / www.bodegacrayon.es



VINOS DE AUTOR

VITIS MIGUEL DE MARÍA

PUNTUACIÓN

85,01



D.O. :	Utiel-Requena
Variedades :	Bobal 70% y Tempranillo 30%
Añada :	2013
Grado alcohólico :	13,5 %
Precio :	12,00 €

Nota de Cata :

Color brillante rojo cardenalicio, ribetes violáceos con destellos atejados que denotan su crianza. Capa alta, su gran estructura le permite mantener vivo el color. Nariz expresiva, aromas del fino tostado de la bodega con fruta roja, ciruela negra, hierbas de monte acompañada de tostados. Se confunde la sensación frutal con las notas de regaliz y especias. En boca es potente, goloso, denso, amplio, de final muy largo y persistente. Es una crema de frutas con plenitud de sabores especiados.

Maridaje:

Puede tomarse con platos de cuchara, arroces, pescados y carnes



VINOS Y SABORES ECOLÓGICOS

C/ La Iglesia, 6 La Portera
46357 Requena (Valencia) ESPAÑA
Tel. + 34 686428020
info@vinosysaboresecologicos.com /
www.vinosysaboresecologicos.com



Patio de entrada a La Retoñera de Arribes,
lugar de celebración del
XIV Concurso Internacional de Vinos



© 2018 ASOCIACIÓN
VINDURO VINDOURO



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 2018 durante la celebración del XIV Concurso Internacional de Vinos.

Plaza Egido, s/n 37173 TRABANCA (Salamanca)
+ 34 923 141 409
info@premiosvinduro.com
www.premiosvinduro.com

