

VINOS BLANCOS

**VERDELHO O ORIGINAL BRANCO 2017 · AZORES WINE COMPANY**

I.G. Pico - Azores / Madalena, Pico - Portugal / www.azoreswinecompany.com / P.V.P.: 27,00€ / 100% Verdelho

The Azores Wine Company is the biggest private producer in the Azores owning more than a hundred hectares on the island of Pico, as well as advising around ten winegrowers in the area. Its philosophy is to demonstrate the excellence of the local grape varieties, Arinto dos Açores, Terrantez do Pico, Verdelho and Saborinho. Its location, in the north of the island, near Casi do Mourato and sitting amidst a vineyard landscape, gives its wines very unusual saline notes. On the nose, it shows itself to be very aromatic, exuberant and tropical. Salinity and acidity are very noticeable on entry to the palate and then gradually give way to minerality. This is a very big and slightly drying wine that retains its fruity notes of peaches and pineapple. Pair it with baked fish, salads and fresh seafood.

Azores Wine Company es el mayor productor privado de Azores con más de cien hectáreas en la Isla de Pico, además de asesorar a casi una decena de viticultores de la zona. Su filosofía se basa en demostrar la excelencia de las variedades locales, Arinto dos Açores, Terrantez do Pico, Verdelho y Saborinho. Su ubicación, en el norte de la Isla cerca de Casi do Mourato y en pleno paisaje de viñedo, aporta unas notas salinas muy singulares a sus vinos. En nariz se muestra muy aromático, exuberante y tropical. En boca la salinidad y la acidez destacan en la entrada para dar paso poco a poco a la mineralidad. Se muestra voluminoso, algo secante y mantiene las notas afrutadas del melocotón y la piña. Marida bien con pescados asados, ensaladas y mariscos frescos.

TXAKOLÍ 2018 · MARQUÉS DE RISCAL

Getariako Txakolina / Oñati, Guipúzcoa - Spain / www.marquesderiscal.com / P.V.P.: 13,90€ / 100% Hondarrabi Zuri

This wine is a Txakoli from the finest vineyard plot of Hondarrabi Zuri in the Alto Deba, located 60 km from the sea, sitting at 250 metres altitude, and planted in 2007. This Txakoli expresses the character of the area, a temperate Atlantic climate. After alcoholic fermentation, the wine undergoes 6 months' ageing on its lees. This has created glycerine and smoothness on the palate. On the nose, we find citrus aromas, along with herbaceous and delicate floral notes against an aniseedy backdrop of fennel. On the palate, as well as unctuousity, the wine shows itself to be fresh, taut and light, with a gentle palate. This wine will pair nicely with all kinds of shellfish and grilled fish.

Un txakoli elaborado a partir de la mejor parcela de Hondarrabi Zuri situada en el Alto Deba, a 60 Km del mar y a 250 m de altitud, plantada en 2007. Este Txakoli expresa el carácter de la zona, un clima atlántico templado. Al final de la fermentación alcohólica se realizó una crianza con sus lías durante 6 meses. Lo que explica su glicerina y untuosidad en boca. En nariz aparecen los cítricos, las notas herbáceas y delicados aromas florales sobre un fondo anisado de hinojo. En boca, además de su untuosidad, se muestra fresco, tenso y ligero, con una boca suave y de poco peso. Buen acompañante para todo tipo de marisco y pescados a la brasa.

KOUTSOYANNOPOULOS – ASSYRTIKO 2018 · KOUTSOYANNOPOULOS WINERY

P.D.O. Santorini / Vothonas, Santorini - Greece / www.santoriniwinemuseum.com / P.V.P.: 24,00€ / 100% Assyrtiko

This winery crafts excellent wines based solely on the native Santorini grape varieties and primarily the Assyrtiko, thereby preserving the island's winemaking tradition. The majority of the soils in Santorini are alkaline, so there is a notable presence of calcium. It is odd that plants can even grow here. The landscape soil is surprising, a mixture of desert sand and fragments of lunar rock.

This wine displays a bright yellow hue and fat, dense tears. One of the remarkable features of this extraordinary white wine is its high level of acidity. On the nose, we find purity and freshness. On the palate, it shows itself to be saline, robust and vibrant, with hints of peppermint and toasted yeast. This is a deep, rich wine that is full of character and personality.

La filosofía de la bodega es elaborar excelentes vinos basados únicamente en las variedades autóctonas de Santorini y principalmente con Assyrtiko, preservando así la tradición vitivinícola en la isla. La mayoría de los suelos en Santorini son alcalinos, así pues, el calcio tiene una presencia notable. Es extraño que las plantas puedan crecer aquí. Su paisaje sorprende por el suelo, una mezcla de arena del desierto y fragmentos de rocas lunares. De color amarillo brillante y con densa y ancha lágrima. Una de las características fundamentales de este extraordinario vino blanco es su alta acidez. En nariz, pureza y frescor. En boca se muestra salino, robusto y vibrante, con toques de hierbabuena y levadura tostada. Un vino profundo y rico que muestra carácter y personalidad.

PRIVATE SELECTION WHITE 2015 · DOMAINE WARDY

Lebanon / Zahlé - Lebanon / www.domainewardy.com / P.V.P.: 23,50€ / 53% Muscat, 47% Viognier

This white wine reveals an aromatic palette that combines lovely aromas of lychees with apricots, roses and jasmine, set off against a lightly toasted hazelnut backdrop. The Muscat with the Viognier satisfies the aromatic cravings of anyone seeking a fruity wine. Its 13 months ageing in French oak barrel provides the body and weight to make this wine complete. It has been produced from grapes picked by hand from the Zahlé vineyards, growing in an alluvial and clay soil, that impart elegance and balance.

Un vino blanco que desprende una mezcla aromática que combina el agradable aroma de lichis, con el albaricoque, las rosas y el jazmín, sobre un fondo ligeramente tostado de avellana. La moscatel junto con la viognier satisfacen las ansias aromáticas de cualquiera que busque un vino afrutado. Sus trece meses de crianza en barricas de roble francés le aporta el cuerpo y el peso para que el vino sea completo. Variedades recogidas a mano, procedentes del viñedo de Zahlé, plantadas sobre suelo aluvial y de arcilla que lo visten de elegancia y equilibrio.

**CUVÉE THEO GEWURZTRAMINER 2018 · DOMAINE WEINBACH**

A.O.C. Alsace / Kaysersberg - France / www.domaineweinbach.com / P.V.P.: 39,00€ / 100% Gewurztraminer

This Gewurztraminer, born on a mineral soil, has bags of personality, like all the wines from Domaine Weinbach. This Alsatian winery's quest for purity, elegance and balance is unstoppable. On the nose, the wine shows itself to be very aromatic and floral with aromas of hops. On the palate, we find mineral notes and an unctuousity derived from the residual sugar. The finish is very long, flavoursome and smooth with elegant sweet, floral aromas.

Un gewurztraminer que nace sobre suelo mineral, con mucha personalidad, como es cada cuvée de Domaine Weinbach. El objetivo de esta bodega alsaciana es la imparable búsqueda por la pureza, la elegancia y el equilibrio. En nariz aparece muy aromático, muy floral y con recuerdos a lúpulo. En boca aparecen las notas minerales y la untuosidad por su azúcar residual. El final de boca es muy largo, sabroso, untuoso y con una mezcla de elegantes aromas dulces y florales.

**GEWURZTRAMINER GRAND CRU STEINGRUBLER 2015 · DOMAINE BARMÈS BUECHER**

A.O.C. Alsace Grand Cru Steingrubler / Wettolsheim - France / www.barmes-buecher.com / P.V.P.: 28,00€ / 100% Gewurztraminer

Located a few kilometres from Colmar and Eguisheim, in the heart of Alsace, Domaine Barmès-Buecher has united the land of two families, vineyard owners in Wettolsheim, one of the region's largest wine producing villages, since the 17th century. Geneviève and François decided to grow their vines biodynamically to epouse a way of growing that is in harmony with nature, life and the natural cycles. Their objective is balance and their quest is for the purest, deepest expression of the terroir in their 17 hectares. Grand Cru Steingrubler is a Gewurztraminer planted in a stone quarry. Its richness of aromas, glycerine, acidity and maturity make it simply unique.

En el corazón de Alsacia, a pocos kilómetros de Colmar y Eguisheim, Domaine Barmès-Buecher une las tierras de dos familias, propietarias de viñedos desde el siglo XVII, en Wettolsheim, una de las ciudades vitivinícolas más grandes de la región. Geneviève y François optan por un cultivo biodinámico de la vid que promueve la agricultura en armonía con la naturaleza, la vida y los ciclos naturales. Su objetivo, el equilibrio y la búsqueda de la expresión más pura y profunda del terruño en sus 17 hectáreas. Grand Cru Steingrubler es un gewurztraminer plantado en cantera de piedra. Su riqueza en aromas, su glicerina, su acidez y su madurez lo hacen único.

**GRUNER VERTLINER BRUNDELMAYER 2010 · WEINGUT BRÜNDELMAYER**

A.O.C. Alsace / Langenlois - Austria / www.brundlmayer.at / P.V.P.: 34,90€ / 100% Gruner Veltliner

This vineyard is located at the top of the Riede Loiser mountain next to the Vogelsang mountain, with a south to southeast-facing slope and orientation. On the nose, we find delicious fragrances of flowers, citrus fruit, apricots and peaches, against a very mineral and somewhat saline backdrop. The palate is soft, yet shows weight, good acidity with some ripe, juicy fruit. It has a firm structure with toasty and terpenic notes, complex and long-lingering over the palate. This wine has a surprising capacity for cellar-aging and providing pleasure.

Este viñedo se encuentra en lo alto de la montaña Riede Loiser al lado de la "montaña Vogelsang", con pendiente y orientación de sur a sureste. En nariz, una rica fragancia de flores, cítricos, albaricoque y melocotón, sobre un fondo muy mineral y algo salino. En el paladar se muestra suave, pero con peso, manteniendo una buena acidez y destacando la fruta madura y jugosa. De estructura firme, con notas tostadas y terpénicas, complejo y de largo trayecto. Un vino que sorprende por su gran capacidad de envejecimiento y de proporcionar placer.



The Selectus Wines tasting notes have been written by Anna Vicens
Las notas de cata han sido realizadas por Anna Vicens

ANNA VICENS / Sommelier
@annavicens

f anna.vins

📷 anna_vi

VINOS TINTOS



VIÑEDOS DE ALTURA 2016 · RAMÓN BILBAO

D.O. Ca. Rioja / Haro, La Rioja - Spain / www.bodegasramonbilbao.com / P.V.P.: 15,18€ / 50% Tempranillo, 50% Garnacha

This charming, delectable and fragrant wine is starting to express itself with some very intense fruit. It is half Tempranillo from Álbalos and half Garnacha from Tudelilla, with the grapes fermented separately in French oak vats. This wine is very bright with a ruby red hue of medium intensity. Its aromas are reminiscent of ripe red fruit, spices (cloves), aromatic herbs and tobacco.

The palate reveals some balsamic notes derived from the wine's 15 months ageing in new French oak barrels. This wine possesses acidity, tannin, body and structure and ends with a long, delectable and exuberant finish.

Con una fruta muy intensa empieza a expresarse este vino, goloso, fragante y seductor. Elaborado la mitad con uva tempranillo de Álbalos y la otra mitad con uvas de garnacha de Tudelilla, uvas que fermentan por separado en las tinajas de roble francés. De color rojo rubí, intensidad media, muy brillante. Sus aromas nos recuerdan a las frutas rojas maduras, con especias como el clavo, hierbas aromáticas y notas de tabaco.

En boca también aparecen las notas balsámicas, fruto de sus quince meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Acidez, tanino, cuerpo y estructura. Un final largo, goloso y exuberante.

PONTAC 2014 · LUIS ALEGRE

D.O. Ca. Rioja / Laguardia, Álava - Spain / www.luisalegre.com / P.V.P.: 31,90€ / 95% Tempranillo, 5% Graciano

They began vinifying their three plots, La Reñana, Portiles and Parcela N°5, separately back in 2010.

This wine is a tribute to Arnaud Pontac, the owner of Château Haut-Brion, one of the most prestigious in Bordeaux, a visionary in his day who revolutionised 17th century of viticulture. Pontac comes from a selection of the finest vines on the Portiles estate, planted in 1920 and carefully worked with the utmost respect for the ecosystem.

Mostly Tempranillo grapes growing in limestone with an important accumulation of iron, a rare soil in the area, which gives it an intense cherry hue. There are a multitude of nuances on the nose with balsamic and smoky notes of ripe red fruit, liquorice, spices and violets. On the palate, it displays great elegance and balance with the new French oak in which it was aged with great precision for around 15 months. A modern style wine, it is powerful with good structure and delicate tannins. This is a wine with a capacity to develop very well in bottle, and one that is perfect with food.

Ya en 2010 empezaron a vinificar sus tres parcelas por separado, La Reñana, Portiles y Parcela N°5.

Este vino es un homenaje a Don Arnaud Pontac, propietario de Château Haut-Brion, uno de los más prestigiosos de Burdeos, un visionario de su época y revolucionario de la viticultura en el s. XVII. Pontac procede de una selección de las mejores cepas de la finca Portiles plantadas en el año 1920, y que se cuidan con esmero y con el máximo respeto por el ecosistema.

Mayoritariamente de uva tempranillo sobre un suelo poco común en la zona, calizo con mucho acúmulo de hierro, lo que le da un aporte de color cereza intenso. En nariz, multitud de matices, desde la fruta roja madura hasta los balsámicos, pasando por el regaliz, las especias, las violetas y los ahumados. En boca destaca por una gran elegancia y equilibrio con la madera nueva francesa, donde se cría con precisión durante unos 15 meses. De corte moderno, es potente, con una buena estructura y delicado tanino. Un vino con una gran capacidad para crecer en botella, y muy gastronómico.



PAYDOS 2015 · ALONSO DEL YERRO

D.O. Toro / Roa, Burgos - Spain / www.alonsodelyerro.es / P.V.P.: 32,00€ / 100% Tinta de Toro

In July 2017, they bottled 5,000 bottles of this wine made with the Tinta de Toro from 80-year-old ungrafted vines, growing at 720 metres' altitude. The Toro area is known for its variations in temperature, as well as their extremes, and for its low rainfall. This is what forges the character of its wines. Paydos is a red wine with great concentration, loads of ripe fruit and liquorice notes. On the palate, it shows itself to be complex, potent, drying, very mature and somewhat liqueur-like. Its finish is long-lingering, reminding us of the warm character of the grape and the undoubted quality of the raw material.

En julio de 2017 se embotellaban cinco mil botellas de este vino elaborado con tinta de toro de viñedos de ochenta años, plantados a 720 metros de altitud y sobre pie franco. Ya de por sí la zona de Toro es conocida por su amplitud térmica, sus temperaturas extremas y escasa pluviometría. Lo que determina el carácter de sus vinos. Paydos es un vino tinto de una gran concentración, mucha fruta, fruta madura y notas de regaliz. En boca se muestra complejo, potente, secante, muy maduro y algo licoroso. Su final es de largo recorrido, recordando el carácter cálido de la uva y la calidad indiscutible de la materia prima.



D.O. Ca. Rioja · Elciego, La Rioja - Spain · www.marquesderiscal.com · 21,50€ · 95% Tempranillo, 5% Graciano

The grapes were brought in in perfect health despite a challenging year, with rain and snow in the winter, snow and rain at the start of spring (although it finished warm bringing forward the bud burst) and a summer that started hot but then produced a lot rainfall in the run-up to the harvest.

There was much work carried out in the winery, not unlike that of the Jerez cellar masters, who used to mark the more unusual barrels with an "X". They then left the wine to evolve and, at some point in time, they assigned it a category, in this case, that of Reserva. With this new Marqués de Riscal, they wanted to pay tribute to this work of a bygone era, to its moment in history, to those wise heads who used to listen to the vine and give it what it needed, and to their inimitable work.

This wine is now being released on the market in its first

Después de una cosecha para nada aburrida, pues llovió y nevó en invierno, volvió a nevar y a llover a principios de la primavera, aunque terminó muy cálida lo que adelantó su desborre, y con un verano caliente en su entrada que terminó con muchas lluvias al tocar la vendimia, resultó ser de un estado sanitario perfecto.

Había un trabajo en bodega, que recuerda a la de los capataces en Jerez, que marcaban con una "X" de tiza las barricas que demostraban tener unas características diferentes. A partir de ahí dejaban que evolucionasen, y en un momento dado les otorgaban una categoría, en este caso la de Reserva. Con esta nueva botella de Marqués de Riscal se quiere rendir homenaje a ese trabajo de antaño, a su momento histórico, a una gente sabia, a una gente que escuchaba al vino y le daba lo que pedía y a un trabajo irrepetible.

Este vino sale al mercado ahora en su primera cosecha, la 2015, con una crianza en barricas durante dos años

vintage, the 2015, with two years' ageing in barrel and over one year's rest in bottle.

Marqués de Riscal XR 2015 is a clean, bright wine with an intense cherry red hue and garnet rim. Its dense, slowly-descending tears hint at the 14%+ alcohol to come. On the nose, it is succulent with ripe plums, liquorice and spicy cinnamon notes, against a noticeably oaky backdrop. The palate is drying and powerful, very elegant with good body. The fruit on the palate turns it into a concentrated wine of great force, enabling it to stand up to hearty dishes, slow-cooked and well-seasoned. It replays all the tertiary aromas found on the nose, black pepper, liquorice, ripe fruit... and finishes with light minty notes. The finish is long and the wine remains very lively on the sides of the mouth and the drying palate, with a tannicity that makes it the perfect choice to accompany fine dishes, cured cheeses and quality cold cuts.

y más de un año de reposo en botella.

Marqués de Riscal XR 2015 es un vino tinto de color rojo cereza picota, con ribete granate, de capa alta, limpio y brillante. Su lágrima densa y lenta nos presagia sus más de catorce grados de alcohol. En nariz se expresa goloso, ciruelas maduras, regaliz, notas especiadas como la canela, sobre un fondo muy marcado de la madera. En boca se muestra secante, poderoso, con buen cuerpo, y muy elegante. La fruta en boca lo convierte en un vino concentrado, con mucha fuerza, que podrá acompañar platos contundentes, bien cocinados y condimentados. Vuelve a demostrar todos los aromas terciarios que encontrábamos en nariz, su pimienta negra, su regaliz, su fruta madura... Y termina con leves notas mentoladas. Su final de boca es de largo recuerdo, mantiene muy viva su expresión en las paredes de la boca, en el paladar más secante, en su tannicidad que será perfecta para acompañar buenos platos, quesos curados y embutidos de calidad.

VINOS TINTOS



BARBERA D'ALBA 2016 · MASSOLINO

D.O.C. Gisep / Serralunga d'Alba - Italy / www.massolino.it / P.V.P.: 26,00€ / 100% Barbera

The Massolino winery is remarkable for its savvy combination of creativity and tradition. Its wines are the result of its very special relationship with the vines, whose distinctive features and nuances it is able to draw out. It owns 23 hectares of vineyards that all receive its tender loving care. This wine is made from a native grape variety to preserve its unique character. It reveals an intense red hue, noticeable tannin and a high level of acidity. Its intense blackberry aromas illustrate its lovely balance between acidity and fruit. This wine shows itself to be robust, fresh and vibrant with great cellar-ageing potential.

Una bodega que destaca por la combinación de la creatividad y la tradición.

Los vinos Massolino provienen de una relación privilegiada con la viña, quienes saben interpretar todas las peculiaridades y matices. Veintitrés hectáreas de la propiedad cuidadas con un cariño especial, desde la pasión por el viñedo. Vino elaborado a partir de uva autóctona para preservar toda su singularidad. De color rojo intenso, tanicidad presente y alta acidez. Aroma intenso a moras lo que demuestra su buen equilibrio entre la acidez y la fruta. Un vino que se muestra robusto, fresco y vibrante con un gran potencial de envejecimiento.



PINOTAGE 2016 · KANONKOP

Stellenbosch (South Africa) / Simonsberg, Stellenbosch - South Africa / www.kanonkop.co.za/ / P.V.P.: 39,00€ / 100% Pinotage

This Pinotage has spent 18 months in French barrels, 75% of which were new and 25% already used for one fill, in order to develop complexity without sacrificing any of the fruit. On the nose, it is delectable with aromas of ripe black plum, liquorice and blackberries. On the palate, its tannin is very refreshing. Notes of menthol, red fruit and acidity leap out at you. The finish is long with hints of chocolate and toffee. This is a New World wine born to provide pleasure and enjoyment, boasting all the qualities of balance and elegance. Pure hedonism.

Un Pinotage que estuvo dieciocho meses barricas francesas, un setenta y cinco por ciento en nuevas y un veinticinco por ciento en barricas de segundo año para conseguir complejidad, pero sin perder ni un ápice de su fruta. En nariz se muestra goloso, aromas de ciruela negra madura, regaliz y moras. En boca su tanicidad refresca la boca. Notas de mentol, frutos rojos y acidez son los elementos más sobresalientes. Un largo final, de chocolate y toffee. Vinos del nuevo mundo nacidos para dar placer y disfrute, siguiendo los parámetros de equilibrio y elegancia. Hedonismo puro.



THE STRUIE 2015 · TORBRECK

Barossa Valley (Australia) / Marananga - Australia / www.torbreck.com / P.V.P.: 54,00€ / 100% Shiraz

From the coldest region in the Barossa Valley comes this wine from the 40-year-old Eden Valley Shiraz vineyards, a blend of two plots which gives it elegance and intensity. What's more, with its river valleys, rolling hills, rocky outcrops and high-altitude vineyards (between 400 and 500 metres), we get the varietal characteristics of a Shiraz with a low pH and high acidity. This is a taut, well-structured and elegant wine with a judicious blend of black fruit and violet aromas over spicy notes. Some notes from ageing, such as chocolate, come through on the palate. Good body, depth and persistence.

De la región más fría del valle de Barossa, nace este vino procedente del viñedo Eden Valley Shiraz de 40 años y del viñedo Barossa Shiraz de 80 años, una mezcla de dos parcelas que le otorgan elegancia e intensidad. Además, con sus valles fluviales, colinas ondulantes, afloramientos rocosos, y la altitud de sus viñedos, entre 400 y 500 metros, todos estos elementos dan como resultado las características varietales de un syrah con bajo pH y alta acidez. Vino elegante, tenso y estructurado, con una hábil mezcla de fruta negra y violetas sobre especies. En boca aparecen notas de crianza, como el chocolate. Buen cuerpo, persistente y profundo.



HOMENAGEM DAVID BOOTH 2015 · FITA PRETA VINHOS

I.G. Alentejano / Lisboa - Portugal / www.fitapreta.com / P.V.P.: 62,00€ / 58% Aragonez Tempranillo, 35% Alicante Bouschet, 7% Baga

According to the specialist travel magazine Condé Nast, Alentejo is among the world's six best wine tourism destinations for 2020, with an excellent climate for grape growing. In this wine, the Aragones Tempranillo, Bouschet and Baga varietals demonstrate the potential of the area and the qualities of its soil and climate. Only 3,520 bottles were produced in November 2017 after 24 months in French oak barrels. This, the winery's best wine, pays tribute to David Booth, the winery's co-founder and a respected viticulturalist consultant. It reveals a ruby red hue and a lovely ripe nose. It is long on the palate, with ripe fruit set off against a toasty, balsamic backdrop.

Alentejo está considerada, según la revista especializada Condé Nast, entre los seis mejores destinos enoturísticos mundiales del año 2020, con un excelente clima para la producción de uva. En este vino, las variedades Aragonez Tempranillo, Bouschet y Baga demuestran el potencial de la zona y las características de suelo y clima. Solo 3520 botellas embotelladas en noviembre de 2017 después de veinte-cuatro meses en barricas de roble francés, para homenajear a David Booth, cofundador de la bodega y un reconocido viticultor, con el mejor vino de la bodega. De color rojo rubí, madurez y golosidad en nariz, y largo trayecto en boca, destacando la fruta madura sobre un fondo tostado y balsámico.

LES AMIS 2015 TORBRECK



Barossa Valley
Marananga - Australia
www.torbreck.com
165,00€
100% Garnacha

Torbreck is the name of a wood near Inverness in Scotland. But at this winery you will find more than just a passing nod to the Celts, in its name and those of its wines.

Les Amis is a testament to the perseverance of highly-skilled wine growers of all generations and to what the finest terroir can offer. The Grenache has been the preferred grape variety in Barossa for over 150 years. It is the ideal grape for the Mediterranean climate and, above all, finds itself very at home in old soils.

This Grenache from Greenock, bottled at Les Amis, is pure concentration. It exudes purity, intensity and delicacy. This varietal wine brings us the elegance of a Grenache vineyard, which, over time, has achieved perfect balance and is able to draw out and concentrate the characteristics of a unique terroir.

The wine is bright with a ruby red hue flecked with purple and dense, thick tears due to its 15%+ alcohol content. It is very aromatic on the nose with spicy aromas of black pepper and vanilla, followed by smoky notes from the barrel ageing and the highly desirable notes of ripe cherries and candied plums. On the palate, it shows itself to be splendid and generous, displaying all its force without losing any of its elegance. On entry to the palate, the wine shows its youth, you can virtually chew on the fruit. Gradually the tertiary notes start to come through with a complexity of aromas that does not yet last across the entire palate.

This wine has an exuberant present and promising future as it possesses everything required for many long years' cellar-ageing: acidity, tannin and alcohol.

Torbreck es el nombre de un bosque cerca de Inverness, Escocia. En esta bodega se puede encontrar más que un guiño a los celtas, tanto en el nombre de la bodega como en los nombres de sus vinos.

Les Amis es un testimonio de la persistencia de los agricultores de uva, gente muy experta y multigeneracional, y de lo que los mejores terruños pueden ofrecer. La garnacha ha sido la variedad incondicional de Barossa durante más de 150 años, una uva ideal para el clima mediterráneo y sobre todo cuando se encuentra plantada sobre suelos antiguos.

Procedente de Greenock, la garnacha embotellada en Les Amis es pura concentración. Un vino que transmite los parámetros de la pureza, la intensidad y la delicadeza. Una variedad que aporta el equilibrio y la elegancia de una viña única de Garnacha, que con el tiempo ha conseguido estar perfectamente equilibrada y obtener y concentrar las características de un terroir único.

De color rojo rubí con reflejos púrpura, brillante, con una lágrima densa y gruesa por sus más de quince grados de alcohol. En nariz es muy aromático, recuerda las especias como la pimienta negra y la vainilla, aparecen las notas ahumadas de la barrica, y las buscadas notas afrutadas, de cerezas muy maduras y ciruelas confitadas. En boca se muestra espléndido, generoso, despliega toda su fuerza, pero sin perder su elegancia. A la entrada marca notas de juventud, se puede masticar la fruta. Poco a poco evoluciona hacia los terciarios, con una complejidad de aromas que no se mantiene en todo su recorrido.

Un vino con un presente exuberante y un futuro prometedor, pues tiene todos los elementos para una guarda excepcional, acidez, tanicidad y alcohol.

VINOS TINTOS

**EL ENEMIGO 2015 · BODEGA ALEANNA**

Mendoza (Argentina) / Mendoza - Argentina / www.enemigowines.com / P.V.P.: 21,70€ / 85% Bonarda, 15% Cabernet Franc

The Bonarda varietal now occupies the second place among the Argentine red grape varieties, just behind the Malbec. This wine is clean and bright with an intense violet hue. It flows softly in the glass leaving a trace of tears. Generous on the nose, the wine reveals great complexity and aromas of cherries and wild berries. It is pleasant and seductive on the palate. The dark chocolate, liqueur-like hints and balsamic notes make it very aromatic and intense. New flavours, including liquorice, coffee, and vanilla, constantly emerge. Its finish is long, fresh and exuberant and shows the typical elegance of the wines from El Enemigo.

La variedad bonarda ha pasado a ocupar el segundo lugar entre las uvas tintas argentinas, tan sólo por detrás de la malbec. De color violáceo intenso, limpio y brillante, fluye en copa y deja lágrima. En nariz se muestra generoso, de gran complejidad, con aromas de cerezas picotas y frutas silvestres. En boca es amable y seductor. El chocolate negro, el recuerdo licoroso y las notas balsámicas lo convierten en muy aromático e intenso. Y no dejan de aparecer nuevos sabores y recuerdos, regaliz, café, vainilla... Su final es largo, fresco y exuberante, con una elegancia muy habitual de los vinos de El Enemigo.

**SIESTA BIODINAMIC 2015 · ERNESTO CATENA**

Mendoza (Argentina) / Mendoza - Argentina / www.ernestocatenavineyards.com / P.V.P.: 28,04€ / 100% Malbec

Ernesto Catena is the oldest son of Nicolás Catena of Catena Zapata in Argentina. He is a fourth generation winemaker who has travelled the world. Ernesto produces wines that reflect his credo of high quality, small quantities, strong branding and a very personal style. This wine is a very expressive Malbec with intense, aromatic ripe red fruit, herbaceous notes and bay leaf overtones. It reveals sweet tannins, a pleasant palate and great length with plenty of fruit and some balsamic notes. Light on entry, but very lively over the palate. This is an easy-to-drink wine that is ideal with food.

Ernesto Catena es el hijo mayor de Nicolás Catena de Catena Zapata, en Argentina. Un enólogo de cuarta generación, que ha viajado por todo el mundo. Ernesto produce vinos que reflejan sus creencias básicas, la alta calidad, volúmenes pequeños, un marcado concepto de marca y un estilo muy propio. Este es un Malbec muy expresivo, con fruta roja madura, de alta intensidad aromática, con notas herbáceas y hojas de laurel. Tanino dulce, agradable paladar y largo recuerdo afrutado y balsámico. Ligero en la entrada, pero con el paso por boca se muestra pletórico. Un vino gastronómico y de fácil beber.

**CATENA ALTA 2015 · BODEGAS ESMERALDA**

Mendoza (Argentina) / Mendoza - Argentina / www.catenawines.com / P.V.P.: 35,15€ / 100% Malbec

This wine presents a deep red hue with intense garnet highlights. It is bright and fluid with tears running down the side of the glass. The nose is intense with very ripe black and red fruit along with some liquorice notes. Thanks to its 15 months spent ageing in French and American oak barrels, it offers up notes of vanilla, toffee, toasting and tobacco leaves. It shows good structure on the palate with very intense fruit and chocolate flavours. This is a fragrant, modern-style wine with a fresh, light oak, which has preserved its youth and its fruit, the two basic pillars of a well-aged wine with a capacity to last through the years.

De color rojo profundo, con reflejos granates intensos, brillante, fluido y con lágrima. Intenso en nariz, frutos negros y rojos muy maduros y notas licorosas. Sobresalen las notas avainilladas, los toffees, los tostados y las hojas de tabaco debido a sus quince meses en barricas de roble francés y americano. Con una buena estructura en boca, destaca la intensidad de la fruta, así como los chocolates. Es un vino perfumado y de estilo moderno, con maderas frescas y ligeras, manteniendo la juventud y la fruta, los dos pilares básicos para disfrutar de un vino con una buena crianza y capacidad de perdurar en el tiempo.



GRAN RESERVA HOMENAJE LUIS SANZ BUSTO 2010 DEHESA DE LOS CANÓNICOS

This wine comes from a gravelly vineyard plot planted 90 years ago with 97% Tempranillo and 3% Albillo. It is only produced when the conditions over the year allow it and when these vintages are released on the market, it is in a very exclusive style, like this 2010, of which only 2,100 bottles were produced.

The bottle's presentation is understated and elegant... how could it be otherwise for a Gran Reserva wine that has 30 months' ageing in French oak and 10 months in American oak, followed by a long ageing in bottle, and was chosen to be the tribute wine to the winery's founder, Luis Sanz? Sanz was winemaker who was able to successfully combine modernity and tradition and carve out a place for his wine among the finest from Ribera del Duero.

The quality of the harvest was excellent, although most of the production was lost. A cold winter and rainy spring were followed by a hot summer that resulted in a long, slow ripening of the grapes. Unfortunately, a spell of frost at the start of the harvest reduced the volume of grapes on the vine by 80%. Only a few grapes could be saved, which now, in the bottle, are proving to be a delight for the taste buds.

This wine displays a bright, intense cherry red hue and obvious density revealed by some fat, slow-descending tears. It is very aromatic on the nose, with ripe, red cherry fruit, notes of liquorice and undergrowth, ageing aromas shown by an oaky backdrop, and mineral notes. It reveals a surprising meaty character and freshness on the palate, gradually expressing elegance, complexity, silky texture on the sides of the mouth and plenty of flavour throughout. Its finish is very long. This is a wine of nearly ten years of age with a voluptuous present and a promising future.



Pesquera de Duero,
Valladolid - Spain
www.dehesadeloscanonigos.com
150,00 €
97% Tempranillo,
3% Albillo

Con uva procedente de una parcela propia, plantada hace noventa años sobre suelo cascajoso, en un 97% tempranillo y un 3% de albillo, se elabora este vino, y solo en los años que la climatología lo permite. Y cuando las añadas salen al mercado lo hacen de forma exclusiva, como este 2010, del que solo se embotellaron 2.100 botellas.

La botella tiene una presentación sobria y elegante, no podría ser de otra forma, un vino de gran reserva con treinta meses de crianza en roble francés y diez meses en roble americano, y tras una larga crianza en botella, escogido y seleccionado como el vino homenaje al fundador de la bodega, Luis Sanz. Alguien que ha sabido conjugar modernidad con tradición, y hacerse un lugar entre los vinos de calidad de la Ribera del Duero.

La cosecha fue excelente, aunque se perdió mucha producción. Después de un frío invierno y primavera lluviosa, llegó un verano cálido que propició una madurez lenta y larga. La helada al comienzo de la vendimia recortó la cantidad de las uvas del viñedo en un ochenta por ciento. Sólo se pudieron salvar unas pocas uvas, que ahora en botella demuestran ser un placer para los sentidos.

De color rojo cereza picota, capa alta, brillante y algo denso, con una lágrima bien visible, ancha y lenta. En nariz es un vino muy aromático, su recorrido aromático va desde los frutos rojos maduros, como las cerezas, las notas de regaliz, el sotobosque, los recuerdos de la crianza con el fondo amaderado, y las notas minerales. En boca sorprende su carnosidad y su frescor. En el paso por boca va expresando su elegancia, su complejidad, sedoso en las pareces de la boca, sabroso en su recorrido. Final de boca con un recuerdo muy largo. Un vino de casi diez años con un presente voluptuoso, y un futuro prometedor.

VINOS TINTOS



AUX CHARMES 2017 · DOMAINE PIERRE AMIOT

A.O.C. Bourgogne - Morey-Saint-Denis / Morey-Saint-Denis - France / www.domainepierreamiot.fr / P.V.P.: 49,95€ / 100% Pinot Noir

The domaine's plots, where the vines are aged between 20 and 60 years, are spread over seven different locations in an area of under two hectares. The wine displays a ruby red hue of medium intensity. On the nose, we find aromas of raspberries over light toasted notes. The palate shows good balance between the fruit, vibrant acidity and sweet tannins. The aromas from ageing do not mask the fruit, which remains "alive and well", because no new barrels were used which ensured that the oak integrated smoothly and the fruit remained to the fore. This is a very fragrant and elegant wine with a very long finish.

Sus parcelas se encuentran en siete ubicaciones distintas sobre una superficie que no llega a las dos hectáreas, de viñedos de edades comprendidas entre los veinte y los sesenta años. De color rojo rubí de capa media. En nariz destacan los aromas de frambuesas sobre ligeras notas tostadas. En boca se aprecia un buen equilibrio entre la fruta, la acidez vibrante y la tanicidad dulzona. La crianza no enmascara la fruta, sigue viva y presente, pues las maderas no son nuevas, buscando una buena integración y que la fruta siga siendo protagonista. De largo postgusto, un vino muy fragante y elegante.



CIMA CORGO - TOURIGA NACIONAL 2016 · MAÇANITA IRMAOS E ENÓLOGOS

Douro D.O.C. / Peso da Régua - Portugal / www.macanita.com / P.V.P.: 34,00€ / 100% Touriga Nacional

António Maçanita began by producing wines in the Alentejo, his mother's home region, with Fita Preta Vinhos and Sexy Wines. He then headed to the Azores and his father's home island of Pico, where he founded the Azores Wine Company. And, in the Duero, he set up a business with his sister Joana, who is also a winemaker, and thus Maçanita - Irmãos e Enólogos was born. António is gaining an excellent reputation as a creator of special, unique wines, produced in small quantities, that stand out for their quality. On the nose, this wine shows a very varietal character with loads of black fruit. On the palate, it reveals its structure and body, accompanied by tannins and herbaceous notes.

António Maçanita comenzó su producción de vino en el Alentejo, el hogar de su madre, con Fita Preta Vinhos y Sexy Wines. Después se dirigió a las Azores, la tierra natal de su padre en Pico, donde fundó la Azores Wine Company. Y en el Duero empezó un proyecto de "cuatro manos" con su hermana Joana, también enóloga, y así nació Maçanita Vinhos - Irmãos e Enólogos. António se está ganando una buena reputación como creador de vinos especiales y únicos, en pequeñas producciones, que se distinguen por su calidad. En nariz se muestra muy varietal, con frutos negros. Y en boca despliega su estructura y su cuerpo, que acompañan los taninos y las notas herbáceas.



LES COMBOTTES 1ER CRU 2017 · DOMAINE PIERRE AMIOT

A.O.C. Bourgogne - Gevrey Chambertin / Morey-Saint-Denis - France / www.domainepierreamiot.fr / P.V.P.: 63,95€ / 100% Pinot Noir

Here, in the bottle, we find two plots of vines of over 30 years of age that produced a very small quantity of wine, only 1,200 bottles. The wine is clean and bright with a ruby red hue and discloses aromas of red fruit, cherries and raspberries. On the palate, acidity accompanies the fruit. The wine reveals a wide array of flavours, good balance between tannin and elegance, and acidity and sweetness. Very concentrated on the palate, it expresses even more of its delectable fruit. It continues to gain in balance, although the aromatic complexity is very noticeable. Red fruit, balsamic notes, liquorice, violets... and the pronounced acidity that gives it a very generous present and a promising future.

Dos parcelas de viñedos de más de treinta años se encuentran aquí embotellados, dando vida a una producción muy limitada de tan solo 1200 botellas. Vino rojo rubí, limpio y brillante. Aromas de fruta roja, cerezas y frambuesas. En boca, la acidez acompaña la fruta. Riqueza de sabores, equilibrio entre tanicidad y elegancia, entre acidez y dulzor. Muy concentrado en boca, expresa una fruta aún más rica. Sigue ganando el equilibrio, aunque la complejidad aromática está muy presente. Frutas rojas, balsámicos, regaliz, violetas... y la acidez tan presente que le concede un generoso presente y le augura un buen futuro.

CLOS VOUGEOT 2012 DOMAINE JACQUES PRIEUR

A.O.C. Bourgogne
Mersault - France
www.prieur.com
152,00 €
100% Pinot Noir



Established in Meursault at the end of the 18th century, Domaine Jacques Prieur works 22 hectares of some of the finest terroirs in Burgundy, the Côte de Beaune and the Côte de Nuits: Montrachet, Chambertin, Clos Vougeot, Corton, Echezeaux, Meursault and Musigny. All of the vineyards are on Burgundy's most prestigious soils and are made up exclusively of Grands Crus and Premiers Crus.

Since 1868, the winegrowers and their families have ensured their plots receive only the best of care so that, year after year, century after century, they produce the best possible wines, following the principles of soil preservation. Here we have a soil, vines and a viticulture that are somewhere between sustainable and organic.

When the Labruyère family became a shareholder in the company in 1988, it was well aware that it was entering the Burgundy terroirs in grand style. Today, the Labruyère family, supported by the Prieur family heirs, is at the helm of this unique wine company.

In the glass, this wine shows itself to be pure, clean and bright with medium-intense notes of red cherries. It reveals a surprising aromatic intensity in which some splendid, lush, ripe blackberries await us. These gradually lead to a whole host of aromatic sensations and spices invade the nose. The ripe, enveloping fruit is also complemented by a few floral notes. On the palate, the wine shows itself to be very complete with good body, restrained acidity and depth. Its elegance on the palate lies over a base of firm yet very ripe tannins. Cassis liqueur and blackberries seem to linger eternally within the intense and powerful finish. Depth, perfect maturity and density of fruit come together and balance each other perfectly.

Establecido en Meursault desde finales del siglo XVIII, el Domaine Jacques Prieur trabaja veintidos hectáreas de los terruños más grandes de la Borgoña, de la Côte de Beaune y la Côte de Nuits: Montrachet, Chambertin, pasando por Clos Vougeot, Cortón, Echezeaux, Meursault y Musigny. Todos ellos viñedos ubicados en los suelos más prestigiosos de la Borgoña, compuestos exclusivamente por Grands Crus y Premiers Crus.

Desde 1868, los viticultores y sus familias se han preocupado de ofrecer el mejor cuidado a sus parcelas para que, años tras años e incluso siglos tras siglos, produzcan los mejores vinos posibles, siguiendo la lógica de la preservación del suelo. Un suelo, unas plantas y una viticultura que se encuentran entre la filosofía de la viticultura razonada y la ecológica.

Cuando la familia Labruyère se convirtió en socia de la finca en 1988, era plenamente consciente de entrar en los terruños de Borgoña por la puerta grande. Actualmente, la familia Labruyère está al frente de esta casa única, apoyada por los herederos de la familia Prieur.

En la copa se muestra puro, limpio y brillante, con notas de cereza roja de capa media. Sorprende por su alta intensidad aromática, donde unas moras espléndidas, buenas, golosas y maduras nos reciben para dar entrada poco a poco a un sinfín de nuevas sensaciones, donde las especias impregnan la nariz. También las notas florales acompañan a toda esta fruta madura y envolvente. En boca se muestra muy completo, buen cuerpo, acidez controlada y de generosa amplitud. Elegante en boca, sobre una base de taninos firmes pero muy maduros. El licor de casis en almíbar y las moras permanecen aparentemente en la boca para siempre, en su intenso final y potente acabado. Su anchura, su perfecta madurez y la densidad de su fruta combinan y se equilibran a la perfección.

CHÂTEAU BÉLAIR- MONANGE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
JEAN PIERRE MOUEIX
2016



Saint Emilion Grand Cru
Libourne - France
www.moueix.com
P.V.P.: 255,300 €
90% Merlot,
10% Cabernet Franc

Behind the wines and the wine companies that produce them, there are always fascinating stories, but that of Château Bélair-Monange is delightful.

The iconic château where the Jean-Pierre Moueix company is located today was acquired in 2008. They immediately set about extensive renovation work in the vineyards, winery and underground quarries, as well as on the château itself, whose historical legacy was respected.

Located on the highest point of the famous Saint-Émilion limestone plateau, it is considered to be one of the region's best "crus". Some have ranked it as the finest and most emblematic wine of Saint-Émilion, a position it held until well into the 20th century.

In 2012, Château Magdelaine, an adjoining Premier Grand Cru Classé acquired by Jean-Pierre Moueix in 1952, was merged with Château Bélair-Monange. The name "Monange", as well as being literally translated as "my angel", was the maiden name of Jean-Pierre Moueix' mother, Anne-Adèle, the first Moueix woman to call Saint-Émilion her home.

Château Bélair-Monange boasts terroirs in Saint-Émilion's finest locations. The limestone of the plots on the central plateau, offering freshness, minerality and persistence, is perfectly balanced with the dense blue clay of the slopes that confers intensity, length and elegance to the wine.

This Saint-Émilion Premier Grand Cru, which covers more than 23 hectares, is planted with 90% Merlot and 10% Cabernet Franc. Its production respects the precepts of sustainable growing, i.e. the vines are worked according to their climatic characteristics.

After being harvested by hand, the grapes go into temperature-controlled concrete and stainless-steel tanks where they macerate and then undergo a gentle, controlled extraction. The wine is matured for around 18 months in French oak barrels, half of which are new.

Château Bélair-Monange Premier Grand Cru Classé is, without doubt, a hedonistic wine. It is a wine intended to give pleasure, a wine that should be appreciated for its smooth, round character, its perfect balance and its gorgeous maturity.

Detrás de las casas elaboradoras y de los vinos siempre hay historias bonitas, pero la de Château Bélair-Monange es preciosa.

El emblemático castillo en el que hoy se ubica Jean-Pierre Moueix fue adquirido en 2008. Enseguida emprendió amplias renovaciones en la viña, en la bodega, en las canteras subterráneas, así como en el castillo, todas ellas restauraciones en base al respeto por su legado histórico.

Situado en el punto más alto de la famosa meseta de piedra caliza de Saint-Émilion, es considerado uno de los mejores crus de la región. Hay quienes lo han clasificado como el mejor vino y el más representativo de Saint-Émilion, una posición que ocupó hasta bien entrado el siglo XX.

En 2012, Château Magdelaine, un contiguo Premier Grand Cru Classé adquirido por Jean-Pierre Moueix en 1952, se fusionó con Château Bélair-Monange. El nombre 'Monange', además de su traducción literal, 'mi ángel', era el apellido de soltera de la madre de Jean-Pierre Moueix, Anne-Adèle, la primera mujer de Moueix en llamar a Saint-Émilion su hogar.

Château Bélair-Monange combina los terruños de los sitios más privilegiados de Saint-Émilion. La combinación entre la piedra caliza de las parcelas de la meseta central, que ofrece frescura, mineralidad y persistencia, se equilibra a la perfección con la densa arcilla azul de las laderas que proporciona intensidad, longitud y una elegancia única al vino.

Este Saint-Émilion Premier Grand Cru, que comprende más de veintitrés hectáreas, lleva Merlot en un noventa por ciento, y un diez por ciento de Cabernet Franc. Sigue los parámetros de la "agricultura raisonnée", es decir, se trabaja la vid adaptándose a sus características climáticas.

Después de la vendimia manual, las uvas pasan a cubas de hormigón termorregulado y de acero inoxidable donde se maceran para luego hacer una extracción suave y controlada. El vino finalmente se afina en barricas de roble francés, la mitad de las cuales son nuevas, durante unos dieciocho meses.

Château Bélair-Monange Premier Grand Cru Classé es un vino hedonista sin duda alguna. Un vino elaborado para dar placer, un vino para disfrutar por su redondez, por su perfecto equilibrio y por su buena madurez.

INSIGNIA 2016 JOSEPH PHELPS

This is a powerful blend of 84% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc and 3% Malbec, aged for 24 months entirely in new French oak barrels and bottled in January 2019.

The Insignia 2016 red wine boasts an intense, bright garnet hue, remarkable density and heavy tears. The nose reveals notes of ripe cherries, wild blueberries, black raspberries, blackcurrants and blackberries, along with herbaceous overtones. There is also a touch of chocolate against a smoky, black pepper backdrop.

Cedar, graphite, ripe red and black fruit and lactic notes come through on the palate. Here, the wine gives us an impression of meatiness and shows fantastic texture with a freshness that discloses power and strength. It again releases aromas of dark berries, balancing the nuances from the maturity and acidity of the fruit picked at perfect ripeness. Notes of spice, India ink, dried fruit, nuts and praline. Its tannins are fine yet robust and its finish is long and tasty.

This is a very vertical wine with a strong backbone. The finish leaves us with a long-lingering aftertaste with hints of smoked wood. We have the impression of being before an almost perfect wine, not least thanks to the judicious fusion of the four varietals. This is a wine we can get excited about, especially if it is left to age even longer in the bottle. Nice body, silky mouthfeel, purity of fruit and overall, a very fine wine.

This wine was first produced in 1974 and was the first to start using the "Bordeaux blend" in the Napa Valley.



Sainte Helena,
California - USA
www.josephphelps.com
280,00 €
84% Cabernet
Sauvignon, 10% Petit
Verdot, 3% Malbec, 3%
Cabernet Franc

Una mezcla potente compuesta en un 84% de Cabernet Sauvignon, en un 10% de Petit Verdot, un 3% de Cabernet Franc y un 3% de Malbec. Envejecido durante 24 meses en barricas 100% de roble francés nuevo, y embotellado en enero de 2019.

El vino tinto Insignia 2016 tiene un color granate intenso de capa alta, con una notable densidad y lágrima intensa. En nariz revela notas de cerezas maduras, arándanos silvestres, frambuesas negras, cassis y moras, y alguna nota herbácea. Además de toques de chocolate sobre un fondo con recuerdos ahumados y pimienta negra.

En boca aparecen el cedro, el grafito, las frutas rojas y negras maduras y las notas lácticas. Sensación de carnosidad en el paladar y textura fantástica, con un frescor que desprende potencia y fuerza, para otra vez mostrar las bayas oscuras, equilibrando así los matices de la madurez y la acidez de la fruta que demuestra haber sido cogida en su punto óptimo. Notas de especias, tinta china, frutos secos, nueces y praliné. Sus taninos son finos pero robustos, y su final es muy sabroso, de larga longitud.

Es un vino muy vertical, muy recto, de columna vertebral firme. Su final nos deja el recuerdo durante un tiempo larguísimo a toques de madera ahumada, en el que tenemos la sensación de estar ante un vino casi perfecto, también por la fusión de las cuatro variedades. Es un vino que nos puede llegar a emocionar, sobre todo si lo dejamos aún más tiempo en botella. Cuerpo, sedosidad, pureza de la fruta y en su conjunto, un gran vino.

Se elaboró por primera vez en 1974, siendo la primera 'mezcla de Burdeos' del valle de Napa.

VINOS ESPUMOSOS



NYETIMBER CLASSIC CUVÉE MULTIVINTAGE · NYETIMBER

West Chiltington - United Kingdom / www.nyetimber.com / P.V.P.: 53,00€ /

50-60% Chardonnay, 30-40% Pinot Noir, 10-20% Pinot Meunier

A sparkling wine from England, following the Champagne recipe both in the varieties planted, Chardonnay, Pinot Noir and Meunier growing in 220 hectares in West Sussex, Hampshire and Kent, and in the traditional production process used with the second fermentation in bottle, after which the wine continues ageing on its lees for around five years. Very few English wines reach Spain and we do not therefore have many opportunities to try and compare them with others. This is however a great sparkling wine thanks to its complexity, fine bubbles and long and very creamy finish. The fruit and elegance of the Pinot Noir combine with the body and personality of the Chardonnay and the richness of the Meunier. Citrus notes on the nose, aromas of bread and brioche and unctuousness on the palate, displaying a perfect balance with the acidity throughout the palate.

Un vino espumoso de Inglaterra, siguiendo el formato de Champagne tanto en las variedades, chardonnay, pinot noir y meunier, que salen de las 220 hectáreas plantadas en West Sussex, Hampshire y Kent, como en el proceso tradicional de elaboración que contempla la segunda fermentación en botella, después de la cual el vino continúa madurando con sus lías un tiempo aproximado de cinco años. Pocos vinos de Inglaterra nos llegan y pocas ocasiones tenemos para probarlos y poder comparar, pero sin duda este es un gran espumoso por su complejidad, su fina burbuja y su largo postgusto marcado por la cremosidad. La fruta y la elegancia de la pinot se combinan con el cuerpo y la personalidad del chardonnay, y la riqueza de la meunier. Notas cítricas en nariz, aromas a pan y brioche, y untuosidad en boca, mostrando un perfecto equilibrio con la acidez en todo su recorrido.



CRÉMANT ALSACE · DOMAINE FRÉDÉRIC MOCHEL

A.O.C. Alsace / Traenheim - France / www.mochel.alsace / P.V.P.: 10,20€ /

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Domaine Frédéric Mochel is located in the Alsace wine village of Traenheim, about 20 kilometres to the west of Strasbourg. Situated between the Mossig and Bruche Valleys, the village sits in the heart of the "Couronne d'Or" vineyards. Here we have work that respects the land and wines that express the complexity of the terroir and the delicacy of its grapes. This crémant, containing 80% Chardonnay with 20% Pinot Noir, is bright with a light yellow hue, fine bubbles and a nice mousse. On the nose, it releases fruity aromas and notes of brioche. It is clean and elegant on the palate, retaining its fine, elegant bubbles and revealing notes of fennel and white fruit along with a nice, well-balanced acidity.

Una bodega ubicada en el pequeño pueblo vinícola de Traenheim, a unos veinte kilómetros al oeste de Estrasburgo, entre los valles de Mossig y Bruche, Traenheim se encuentra en el corazón del viñedo de La Couronne d'Or. Un trabajo respetuoso en la tierra, unos vinos que expresan la complejidad del terruño y la delicadeza de sus uvas. En este crémant, un 80% de chardonnay con un 20% de pinot noir. De color amarillo claro, brillante, de burbuja fina y buena espuma. En nariz se expresa afrutado y con notas de brioche. En boca es limpio, elegante, se mantiene la burbuja fina y elegante, aparecen notas de hinojo junto con la fruta blanca, y una acidez amplia y equilibrada.



EL CIM DEL TURÓ · RAIMAT

D.O. Cava / Raimat, Lleida - Spain / www.raimat.com / P.V.P.: 13,99€ /

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

This Cava Brut Nature Reserva, which has spent 15 months on its lees, is a blend of Chardonnay (70%) and Pinot Noir (30%) in the quest for a French-style wine. In the glass, one can appreciate its straw yellow hue and fine, slow and even bubbles. It reveals aromas of citrus fruit along with apricot-like yellow fruit, lying over the always delightful and appreciated notes of brioche. Green apple comes through on the palate, keeping the acidity nice and lively. The finish is long and persistent. This cava has just been released on the market and aims to please the most demanding of palates.

Este cava brut nature reserva, con una estancia de quince meses en contacto con sus levaduras, lleva chardonnay (70%) y pinot noir (30%), buscando un perfil afrancesado. En copa se aprecia su color amarillo pajizo, de fina burbuja, lenta y espaciada. Sus aromas recuerdan a las frutas cítricas junto con frutas amarillas como el melocotón, sobre las siempre amables y apreciadas notas de brioche. En boca aparece la manzana verde, manteniendo muy viva su acidez. Final de boca largo y persistente de un cava que acaba de aparecer en el mercado, buscando agradar a los más exigentes.

BRUT RÉSERVE · CHARLES HEIDSIECK

A.O.C. Champagne / Reims - France / www.charlesheidsieck.com / P.V.P.: 41,60€ /

60% de vinos del año: 1/3 de Pinot Noir, 1/3 de Meunier, 1/3 de Chardonnay; 40% de vinos de reserva: 50 % Pinot Noir y un 50 % Chardonnay con una media de edad de 10 años

This champagne's numbers respect those of perfection: 60/40/10. 60 of the year's wines go into the blend, vinified one by one. 40 is the percentage of reserve wines used, split equally between Chardonnay and Pinot Noir. And 10 years is the average age of the reserve wines. This wine reveals a pale yellow hue flecked with gold, very delicate bubbles and a long-lasting mousse. The addition of the reserve wines imparts honeyed, ripe and toasted notes. The palate shows a delightful unctuousness with sweet hints of toffee and ends with a smooth, fruity finish that is both well-balanced and long-lasting.

Las medidas de este champagne siguen los parámetros de la perfección, 60/40/10. Sesenta son los vinos del año que forman esta mezcla, sesenta variedades vinificadas una a una. Cuarenta es el porcentaje de vinos de reserva, a partes iguales entre chardonnay y pinot noir. Y diez es la media de los años de los vinos de reserva. Amarillo pálido con reflejos dorados, burbuja muy delicada, y espuma persistente. La aportación de los vinos de reserva les proporciona unas notas amieladas, maduras y tostadas. En boca se agradece su untuosidad y los recuerdos dulzones del toffee. Largo final, equilibrado, afrutado y untuoso.



CELLER BATLLE 2009 GRAMONA



If there is a sparkling wine that sits in the same category as the world's greatest, it is Celler Batlle. Although its roots lie deep in Sant Sadurní d'Anoia, in the heart of the Penedés, this sparkling wine transcends borders.

Celler Batlle is one of Gramona's historic sparkling wines and its name is a tribute to the founding family, the Batlles, who created the winery in 1881. The Batlle family, winegrowers and winemakers, capitalised on the demand for wines from the French market after phylloxera, and this is how they came to make a name for themselves. The current generation of the Gramona family, Xavier and Jaume, with the next generation following hard on their heels, have constantly experimented and innovated. They have been pioneers in several projects and have been able to move with the times while managing to preserve their tradition. Their respect for the land and the grapes, and their work founded on organic and biodynamic winemaking, have made them a reference within the sparkling wine producing world.

The grapes used for this wine come from the La Plana finca, the land which also gives birth to the fantastic Gramona III Lustros and Gramona Enoteca. Here, there are four hectares of Xarel·lo and one hectare of Macabeo growing in a clay soil with a sandy substrate.

More than a hundred months spent ageing in bottle, sealed with a natural cork before disgorgement, have turned it into a unique and personal sparkling wine, with very distinctive characteristics, not least due to its "liqueur d'expédition" that comes from a family solera that is over one hundred years old.

Celler Batlle is very aromatic with aromas of white stone fruit, ripe apples, citrus, herbaceous overtones and pronounced notes from its ageing, brioche, toasted bread, hazelnuts and praline.

The palate is voluptuous and grandiose with a lively freshness, a robust build and countless sensations. Balance, maturity, creaminess, fine bubbles... so many qualities that make this a fascinating wine. Its long finish sustains the creaminess, while its freshness and ageing aromas impart great personality.

The elegance displayed by Celler Batlle 2009 is spectacular.

Si hay un espumoso de la categoría de los grandes espumosos del mundo, este es Celler Batlle. Un espumoso que rompe fronteras, aunque con unas raíces muy profundas en Sant Sadurní d'Anoia, en el corazón del Penedés.

Celler Batlle es uno de los espumosos históricos de Gramona y su nombre proviene del apellido de la familia fundadora, los Batlle, quienes crearon la bodega en 1881. La familia Batlle, bodegueros y viticultores, supo aprovechar la demanda de vinos por parte de Francia después de la filoxera, y así es como se hizo un nombre en el mercado. La actual generación de la familia Gramona, Xavier i Jaume, a quienes les siguen muy de cerca la próxima generación, no han cesado en la investigación y en el desarrollo de productos innovadores. Han sido pioneros en varios proyectos, y han sabido adaptarse a los nuevos tiempos, incluso manteniendo la tradición. Su respeto por la tierra y por las uvas, y su trabajo basado en la ecología y la biodinámica, los han convertido en referente en el mundo del espumoso de calidad.

Las uvas con las que se elabora están plantadas en finca La Plana, la tierra de la que nacen también los fantásticos Gramona III Lustros y Gramona Enoteca, cuatro hectáreas de xarel·lo más una hectárea de macabeo, plantadas sobre suelos de arcillas con sustrato arenoso.

Sus más de cien meses en botella, tapada con corcho natural antes de su degüelle, le otorgan una crianza que lo convierten en un espumoso único y personal, con unas características muy especiales, porque además su licor de expedición procede de una solera familiar de más de cien años.

Celler Batlle es muy aromático, fruta blanca de hueso, manzana madura, cítricos, notas herbáceas y las más que notables notas de crianza, brioche, pan tostado, avellanas y praliné.

En boca es voluptuoso, grandioso, con una frescura muy viva, un cuerpo contundente, y un sinfín de sensaciones. Su equilibrio, su madurez, su cremosidad, su fina burbuja... contiene muchos elementos que lo hacen fascinante. Su largo final mantiene la cremosidad, el frescor y los aromas de crianza que lo caracterizan lo dotan de una gran personalidad.

La elegancia que desprende Celler Batlle 2009 es espectacular.

Corpinnat
Sant Sadurní d'Anoia,
Barcelona - Spain
www.gramona.com
62,00€
65% Xarel·lo,
35% Macabeo



FURSTENTUM GRAINS NOBLES GRAND CRU 2006 · DOMAINE WEINBACH

A.O.C. Alsace / Kaysersberg - France /
www.domaineweinbach.com / P.V.P.: 250,00€ /
 100% Gewurztraminer

The miracle and magic of botrytis can be found in this bottle. This is an outstanding wine of fine aromatic complexity, great concentration and an exquisite balance. Noble rot offers grapes that are genuine drops of nectar and only produced in very small quantities. This wine is intense and bright with a spectacular amber hue and very dense, slow-descending tears. Its complexity will deepen after aeration when further aromas will emerge including quince, honey, candied peaches and ripe melon. The palate is fresh and succulent, with an extraordinary balance of acidity and sugar. Finesse and freshness after 13 years in bottle.

El milagro y la magia de la botritis se encuentran en esta botella. Vino excepcional, de gran complejidad aromática, de mucha concentración, pero también de un exquisito equilibrio. La podredumbre noble ofrece granos que son auténticos néctares, y de producciones muy escasas. Presenta un espectacular color ámbar, intenso y brillante, con amplísimas, densas y lentas lágrimas. Su complejidad irá mejorando con la aireación, aparecen más aromas además del membrillo, la miel, el melocotón confitado y el melón maduro. En boca es goloso y fresco, con un extraordinario equilibrio entre la acidez y el azúcar. Fineza y frescor después de trece años en botella.

VERDELHO 10 YEARS OLD BLANCO · HENRIQUES & HENRIQUES

Madeira / Madeira - Portugal /
www.henriqueshenriques.pt / P.V.P.: 39,90€ /
 100% Verdelho

Henriques & Henriques is the only Madeira producer to own its own vineyards. The company has adopted the latest technological innovations, while preserving, of course, its enduring 200 year-old family tradition for producing Madeira. The total control they have over all aspects of production allows them to craft and sell wines of outstanding quality. This Verdelho offers up aromas of dried fruit (raisins in particular) honey and old oak. On the palate, it shows good body and is nicely balanced by a pleasant acidity. Its long finish leaves us with freshness and liveliness.

Henriques & Henriques es el único productor de vino de Madeira que posee viñas propias. La compañía ha hecho una puesta por las últimas innovaciones tecnológicas, manteniendo sin embargo la inalterable tradición familiar que perdura hace 200 años en la producción de los vinos Madeira. El control total de todos los aspectos de la producción les permite producir y comercializar vinos de calidad excepcional. Este Verdelho recuerda los aromas de frutos secos, especialmente las pasas, la miel y la madera vieja. En boca, tiene un buen cuerpo, equilibrado por una agradable acidez. Su largo final nos deja viveza y frescura.



Henriques & Henriques is the only company on the Portuguese island of Madeira to possess a large number of its own vineyards. The history of Henriques & Henriques, founded by João Gonçalves Henriques, goes back to 1850. After his death in 1912, his two sons, Francisco Eduardo and João Joaquim Henriques, set up a company together which led to the "Henriques & Henriques" name.

Henriques & Henriques has always had a prominent place in viticulture and in the art of winemaking. In 1968, after the death of the last Henriques, Joao Joaquim Henriques, known as "Juan de Belén", who died without descendants, the company was inherited by his three friends and colleagues: Alberto Nascimento Jardim, Peter Cossart and Carlos Nunes Pereira. In June 1992, Henriques & Henriques invested in the construction of new facilities in Câmara de Lobos and a new vinification centre in Quinta Grande.

In 1995, the Company planted a new vineyard next to the vinification centre in the Quinta Grande area, located at around 650 metres altitude. This turned its 10 hectares into the biggest vineyard holding on the island and it was also the first to have introduced mechanization.

Henriques & Henriques is the only Madeira producer to own its own vineyards. The company has adopted the latest technological innovations, while preserving, of course, its enduring 200-year-old family tradition for producing Madeira. The total control they have over all aspects of production allows them to craft and sell wines of outstanding quality.

The grapes are fully destemmed, crushed and pressed. The must obtained is allowed to ferment at a controlled temperature in stainless-steel vats. The wine then undergoes ageing in French and American oak barrels.

This wine reveals a mahogany hue and light body. Its aromatic potential takes us to dried fruit, particularly raisins, and sweet notes such as honey and old oak, over an intense body. On the palate, it shows itself to be well balanced with a fresh and lively character. The finish is long and powerful, making the wine an ideal partner for blue cheeses and chocolate. It is particularly delectable at the end of a meal, thus giving a happy ending the importance it deserves.☘

Henriques & Henriques es la única compañía en la isla portuguesa de Madeira con importantes parcelas de viñedos propios. La historia de Henriques & Henriques, fundada por João Gonçalves Henriques, se remonta a 1850. Tras su muerte en 1912, una sociedad fue creada entre sus dos hijos, Francisco Eduardo y João Joaquim Henriques, lo que dio origen al nombre Henriques & Henriques.

Desde siempre, Henriques & Henriques ha ocupado un lugar destacado en la viticultura y en el arte de hacer vino. En 1968, con la muerte del último Henriques, Joao Joaquim Henriques, conocido como "Juan de Belén" y que murió sin descendientes, la empresa fue heredada por sus tres amigos y colaboradores: Alberto Nascimento Jardim, Peter Cossart y Carlos Nunes Pereira. En junio de 1992, Henriques & Henriques invirtió en la construcción de nuevas instalaciones en Câmara de Lobos y un nuevo centro de vinificación en la Quinta Grande.

En 1995, la Compañía decidió plantar en la parroquia de Quinta Grande, un nuevo viñedo junto al centro de vinificación, a unos 650 metros sobre el nivel del mar. De esta forma, sus diez hectáreas constituyen el viñedo más grande de la isla y también ha sido el primero en ser mecanizado.

Henriques & Henriques es el único productor de vino de Madeira que posee viñas propias. La compañía continúa apostando por las últimas innovaciones tecnológicas, manteniendo sin embargo la inalterable tradición familiar que perdura hace 200 años en la producción de los vinos Madeira. El control total de todos los aspectos de la producción permite a H & H producir y comercializar vinos de calidad excepcional.

Las uvas son totalmente despalladas, trituradas y prensadas. El mosto obtenido se deja luego fermentar a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable, para luego envejecer en barricas de roble americano y francés.

De color caoba y cuerpo ligero, su potencia aromática nos lleva a los frutos secos, especialmente las pasas, a las notas dulces como la miel y a la madera vieja, sobre un cuerpo intenso. En boca se muestra muy bien equilibrado mostrando vivacidad y frescura. Largo y potente final, que lo convierten en la perfecta pareja de los quesos azules y los chocolates. Especialmente indicado para terminar una comida, dando así la importancia que se merece un final feliz.☘

MALVASIA 10 YEARS OLD BLANCO HENRIQUES & HENRIQUES



Madeira - Portugal
www.henriqueshenriques.pt
 39,30 €
 100% Malvasia