



DEL PAGO AL TRAGO

La definición ideal del terruño llega con *Grandes Pagos de España*: pocas hectáreas y producciones limitadas de vinos tan únicos como sus parajes.



fotos ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO
estilismo FÉLIX ALDANA
texto JAIME DE LAS HERAS



Pago El Espino. Denominación de Origen (DO) Sierras de Málaga.

Profundo y fresco, este vino de orígenes rondeños conjuga la finura de la *petit verdot* con *syrah* y *tempranillo*, cargado de jugosidad y con 15 meses de crianza. Privilegiado por el clima de la Serranía de Ronda.

Dehesa del Carrizal. DO Pago Dehesa del Carrizal.

Un ejemplo perfecto de la adaptación de la *cabernet sauvignon* a tierras manchegas, como en este vino de pago, donde apenas una decena de hectáreas producen este elegante monovarietal con 12 meses de barrica.

Abadía Retuerta Selección Especial. Vino de la Tierra (VT) de Castilla y León.

Con el beneplácito unánime de la crítica, en este *coupage* versátil predomina la *tempranillo* (acompañada de pinceladas de *merlot*, *syrah* o *cabernet sauvignon*), y representa el mimo y equilibrio de la bodega. Jugoso y persistente, perfecta definición de tinto.

Las Jaras Fuentes del Silencio. VT de Castilla y León.

De viñas centenarias y prefiloxéricas y con las uvas *mencia* y *prieto picudo* por bandera, Fuentes del Silencio nos propone un vino fresco y aromático que se tamiza en nueve meses de madera para lograr un trago espléndido.

Mauro VS. VT de Castilla y León.

Toda una institución de los tintos vallisoletanos, un acierto seguro donde la *tempranillo* llega a su máxima expresión, bien pulida por 26 meses de barrica. Elegante, sofisticado y de gran amplitud. Un imprescindible.



Petit Hipperia. DO Pago de Vallegarcía.

Un *coupage* mimado, casi alquímico, en el que caben hasta cinco uvas de origen francés como la *syrah* o la *merlot*, que se llenan de sol manchego para brindar fresca, carnosidad y sutileza en un trago espectacular.

Valenciso Reserva. DO Ca Rioja.

El clasicismo bien entendido se embotella en Rioja Alta, con un tinto fiel a la calidad de la *tempranillo* y al respeto que se tiene por esta en el envejecimiento. Para paladear ya o para guardar, pero siempre para triunfar.

Marqués de Griñón Syrah. DO Pago de Valdepeña.

Un auténtico pionero. Guió la llegada de la *syrah* a España en 1991 y desde entonces marca el patrón de corte de esta uva sedosa, golosa y floral, que se colma de sol toledano y ofrece este inmejorable resultado.

Aalto. DO Ribera del Duero.

Apuesta a caballo ganador y estandarte dentro de Ribera del Duero, donde encarna las mejores virtudes de la *tempranillo*: fresca, vivaz y con gran potencial de guarda. Un vino amplio, de viña vieja, al que la crítica ha respaldado añada tras añada.

Finca Moncloa. VT de Cádiz.

No sólo de jereces *bebe* Cádiz, y este ensamblaje donde predominan la *syrah* y la *tintilla de Rota* local es la forma de enamorarse de nuevo del sur. Equilibrado, especiado y de trago largo, este tinto es darle un color especial al vino gaditano. ●



Con *personalidad* propia en cada uva y *viñedo*, nuestra *propuesta* tinta se consolida con *vinos* en los que cada *descorche* es asegurar el *triumfo*.



Reivindicando el *potencial* de guarda, la cremosidad y su *carácter* gastronómico, nuestro *despliegue* blanco *demuestra* que hay vida *más allá* de los jóvenes del año.



Belondrade y Lurton. VT de Castilla y León.

Pulso francés para mimar la frescura de la *verdejo* castellana, que pone en valor su aroma y versatilidad y a la que el fermentado en barrica redondea para multiplicar ese carácter fragante, alargando el vino hasta cotas casi insospechadas.

Fillaboa. DO Rías Baixas.

La tipicidad de la uva *albariño* en todo su esplendor. Atlántica, salina y refrescante, con ese aire anisado que la hace un auténtico imán. Un lujo joven al que los años respetarán y al que siempre acudir.

Vallegarcía Viognier. VT de Castilla.

Nariz de blanco y cuerpo de tinto. Así se presenta esta *viognier*, cuyas exiguas cinco hectáreas se nutren del sol toledano para ofrecer un vino largo, untuoso y cremoso, al que se perfila en barrica tanto en fermentación como en crianza.

Quinta Apolonia Belondrade. VT de Castilla y León.

Otro guiño a la *verdejo* de Valladolid, pero aquí con un toque más juvenil, mostrando esa vivacidad con viñedos que no llegan a la década. Fresca y ligera, un breve acunamiento en barrica alarga el tiempo, idóneo para cualquier ocasión.

Abadía Retuerta Le Domaine Blanco de Guarda. VT de Castilla y León.

Sólo 110 barricas se han embotellado con la añada de 2019 de esta *sauvignon blanc*, brillante y de buena estructura con breve paso por madera. Un blanco espectacular con el que llenar la bodega y descubrir año a año.