

# miVino

JULIO/AGOSTO DE 2008

NÚMERO 132

«Toda la sabiduría  
de los hombres por  
el suave aroma  
del vino»

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS  
CARRILLADA DE  
TERNERA DE ÁVILA  
CON SETAS



Bodegas Ejemplares  
WALTRAUD,  
DE TORRES

Práctica de Cata  
SUMARROCA  
CHARDONNAY

Salón Vinoble  
ÉXITO PROFESIONAL

ALBARIÑOS  
**FRESCA  
ELEGANCIA**

**PAZO SAN MAURO 2007** €€€€€

Pazo San Mauro. Tel. 986 658 285.

Expresión delicada, con todos los argumentos necesarios: fruta (piña), especias (hinojo), hierba y notas florales para convencer. Equilibrado y comedido en longitud.

**PEDRALONGA 2007** €€€€€

Adegas Pedralonga. Tel. 986 535 201.

Su color anuncia concentración, madurez que recuerda el mango, el palulú, el membrillo, el espliego o incluso el pedernal. Su boca, grasa, fresca y vigorosa, nos advierte que lo encontrado en nariz es el preludio de una fructífera evolución.

**SANTIAGO ROMA SELECCIÓN 2007** €€€€€

Santiago Roma. Tel. 986 718 477.

Fruta madura (pomelo, nectarina) con notas minerales (tiza) y un punto de saúco que refresca. Golosidad notable, aunque no distorsiona, jugoso y netamente frutal.

**SEÑORÍO DE SOBRAL 2007** €€€€

Señorío del Sobral. Tel. 986 415 144.

Elaboración con un punto de madurez arriesgado que añade a las deliciosas notas de fruta exótica un toque de membrillo. Boca de golosidad comedita. Gustoso y fresco.

**SERRA DA ESTRELLA 2007** €€€€€

Couto. Tel. 986 609 060.

De potencia comedita aunque mantiene todos los argumentos de un buen albariño (papaya, hierba, lilas). Acento ácido, fruta ligera y elegante final amargo.

**TERRA D'OURO 2007** €€€€€

Pazo de Villarei. Tel. 986 710 827.

Fruta fresca que evoca las limas o el pomelo con un fondo de saúco que refresca. Trago de acidez notable, fruta comedita y final de hierba fresca.

**ABADÍA SAN CAMPIO 2007** €€€€€

Terras Gauda. Tel. 986 621 001.

Alrededor de su carga frutal (melocotón, paraguaya) conviven el heno, las limas o la flor blanca. Su trago es tan equilibrado como agradable en el recuerdo final.

**TORRE LA MOREIRA 2007** €€€€

Marqués de Vizhoja. Tel. 986 665 825.

Aroma contenido, maduro que vira hacia el melocotón, las lilas o el melón sazonado. Trago goloso, comedito, cálido y de fondo amargo elegante.

**TORROXAL 2007** €€€€

Viñas do Torroxal. Tel. 986 621 359.

Esta añada presenta un perfil más tímido en aromas de fruta (albaricoques), de especias (hinojo) y heno que la de 2006. Trago más gustoso, de frutuosidad comedita y agradable final.

**VALDAMOR 2007** €€€€€

Valdamor. Tel. 986 747 111.

Perfume comedito en el que convergen los lichis, el heno y un punto de piña en almíbar. Golosidad-acidez en armonía con elegante amargor final.

**VALDUMIA PREMIUM 2007** €€€€€

Valdumia. Tel. 986 507 922.

Encontramos tanto fruta en sazón (melocotón, papaya) como escarchada, con notas de hoja de higuera y ahumados interesantes. Grasa que domina aunque pronto neutraliza su frescura. Se afinará en seis meses.

**VIONTA 2007** €€€€€

Comercial Oula. Tel. 986 508 180.

Línea clara, aunque sencilla, del varietal (melocotón, hiedra, lilas) con un paso de boca realmente equilibrado, sin artulugios y muy gustoso.

**ZARATE "EL PALOMAR" 2006** €€€€€

Zárate. Tel. 986 718 503.

Momento difícil para el vino. Domina un elegante matiz de vainilla. Sólo en su trago, netamente fresco y bien hilvanado a su carga frutal-mineral, se augura un futuro prometedor. Abrir dentro de un año.

**3 CRIANZAS 2005** €€€€€

Maior de Mendoza. Tel. 986 508 896.

Es la versión de Albariño que nos seduce, con altas dosis frutales (papaya, mango), minerales (tiza), especias (espliego) con un punto de madurez y profundidad delicioso. Verdaderamente armónico y seductor. No tiene desperdicio.

**D.O. RIBEIRA SACRA**

**ABADÍA DA COVA 2007** €€€€€

Moure. Tel. 982 452 031.


Festeja una deliciosa paleta frutal (albaricoque, lichis) con dulces notas de jazmín y lias finas. Su trago es tan fresco como jugoso, bien dotado de grasa y volumen frutal.

**D.O. RIBEIRO**

**COLECCIÓN COSTEIRA 2006** €€€€€

Vitivinícola do Ribeiro. Tel. 988 477 210.

Capaz de transmitir grandes registros aromáticos (papaya, helecho, lilas) que se apoyan en su carácter mineral. Trago con volumen, graso, incluso salino que ensalza el conjunto.

CÓDIGO DE PRECIOS	
€	Hasta 3 €
€€	De 3 a 6 €
€€€	De 6 a 9 €
€€€€	De 9 a 18 €
€€€€€	Más de 18 €
 Buena relación calidad/precio	
En recuadro, nuestra elección	
Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuyo lista incluimos al final de esta revista.	

