

**La Cañada PX**

Menor elegancia y mayor naturaleza que otros de su misma especie (pedro ximénez). Sobresaliente estructura, gran poderío en boca, aunque menor dulzura. Uno de los grandes de la zona.

Puntos: 94. Precio: 35 euros. Origen: D.O. Montilla. Variedad: pedro ximénez. Bodega: Pérez Barquero. Montilla (Córdoba). Tel: 957 65 05 00. [www.perez-barquero.com](http://www.perez-barquero.com)

**SEMANA SANTA****Vinos de pasión**

Buscamos en algunos de los destinos preferidos por los españoles para seguir los pasos de la Semana Santa. Para combinar lo divino y lo humano

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

**N**os hemos inclinado por estos vinos teniendo en cuenta su calidad, su origen, y sus precios, aunque a algunos les puedan parecer excesivos. Y tendrán también razón. Por supuesto, por encima de estas razones está otra mucho más importante: creemos que son vinos que gustarán a todos o casi todos. Por parejas, vinos de la Tierra de Castilla-León, Málaga, Méntrida (Toledo), Montilla (Córdoba) y Toro

(Zamora), que corresponden a zonas de España con un reconocido fervor por la Semana Santa. Las elaboraciones escogidas de Castilla y León (sin Denominación de Origen) pertenecen a bodegas muy próximas a la ciudad de Valladolid, como son Tudela de Duero y Sardón de Duero. Y los dos de Toro, aunque uno pertenece a la provincia de Valladolid, están muy próximos tanto al citado Toro como a Zamora.

**La Viña Escondida**

La garnacha más elegante y sabrosa a la vez. Creo que lo mejor de lo mejor hecho por esta bodega por esta variedad de uva.

Puntos: 94. Precio: 25-30 euros. Añada: 2010. Origen: D.O. Méntrida. Variedad: garnacha. Bodega: Canopy. Toledo. Tel: 619 244 878. [www.bodegascanopy.com](http://www.bodegascanopy.com)

**Alvear Px Dulce Viejo**

Peso frutal y notas de chocolate, como si fuese el postre más exquisito. Naturaleza, una vida concebida para dar felicidad a todos los que le rodean. Puntos: 95. Precio: 20-25 euros. Origen: D.O. Montilla. Variedad: pedro ximénez. Bodega: Alvear. Montilla (Córdoba). Tel: 957 650 100. [www.alvear.es](http://www.alvear.es)

**Arrayán Premium**

Uno de esos vinos que necesita doma para salir adelante. Ya domado, crecerá más dentro del magnífico equilibrio que empieza a poseer. Puntos: 93. Precio: 30 euros. Añada: 2009. Origen: D.O. Méntrida. Variedades: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot y syrah. Bodega: Arrayán. Santa Cruz del Retamar (Toledo). Tel: 916 663 131. [www.arrayan.es](http://www.arrayan.es)

**Quinta Sardonía**

Todavía no está a punto y ya suma una gran categoría. En unos pocos meses vivirá arriba, arriba. Puntos: 94. Precio: 30-35 euros. Añada: 2009. Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León. Variedad principal: tempranillo. Bodega: Quinta Sardonía. Sardón de Duero (Valladolid). Tel: 983 032 883. [www.ferrasgauda.com](http://www.ferrasgauda.com)

**Mauro**

Excitante, sabroso, puro equilibrio pese a encontrarnos ante una añada complicada en muchos sitios. Toda la calidad, más aún que en tiempos anteriores. Puntos: 94. Precio: 25-30 euros. Añada: 2011. Origen: Vino de la Tierra de Castilla y León. Variedades: tempranillo y syrah. Bodega: Mauro. Tudela de Duero (Valladolid). Tel: 983 521 972. [www.bodegasmauro.com](http://www.bodegasmauro.com)

**Pintia**

Nos quedamos con la añada 2008, que está aún en el mercado, entre la retirada del 2009 y la llegada del 2010 en otoño. Excelente, siempre elegancia. Puntos: 94. Precio: 25-30 euros. Añada: 2008. Origen: D.O. Toro. Variedad: tinta de toro. Bodega: Pintia (Vega Sicilia). San Román de Hornija (Valladolid). Tel: 983 680 147. [www.bodegaspin-tia.com](http://www.bodegaspin-tia.com)

**Numanthia**

Creo que el mejor Numanthia que he probado hasta ahora, aunque con la sabiduría de su responsable es complicado afirmarlo. Pureza genial. Poderío. Y con tiempo para elevarse más. Puntos: 96. Precio: 30-35 euros. Añada: 2010. Origen: D.O. Toro. Variedad: tinta de toro. Bodega: Numanthia. Valdefinjas (Zamora). Tel: 980 699 147. [www.nu-manthia.com](http://www.nu-manthia.com)

**Jorge Ordóñez N° 2 Victoria**

Fresco e intenso, con una mezcla de sensaciones de manzana recién pelada, cáscara de naranja, polen y hierbas aromáticas. Concentrado, algo graso. Impactante. Necesario probarlo. Puntos: 94. Precio: 20-25 euros. Añada: 2011. Origen: D.O. Málaga y Sierras de Málaga. Variedad: moscatel. Bodega: Jorge Ordóñez. Vélez (Málaga). Tel: 952 504 706. [www.jorgeordonez.es](http://www.jorgeordonez.es)

**MR**

Fruta, naturaleza, finura. Un gran moscatel que no empalaga y si enamora. Muestra excelente de los vinos de la zona de Málaga con una gran relación calidad-precio. Puntos: 94. Precio: 15-20 euros. Añada: 2010. Origen: D.O. Málaga y Sierras de Málaga. Variedad: moscatel. Bodega: Telmo Rodríguez. Lanciego (Álava). Tel: 945 628 315. [www.telmorodriguez.com](http://www.telmorodriguez.com)

