

**Vinos****Envidia Cochina**

Otra de las criaturas de Eladio Piñeiro, un albariño tremendamente varietal, repleto en nariz de fruta y flores blancas, con toques de frutas tropicales como la piña o el pomelo y la pizpireta lavanda. Perfumes limpios y apetecibles que se entremezclan con los de la crianza en lías, en una combina-

ción muy sugestiva. Cuando te lo pimplas es de libro: paso tope fresco, pero muy untuoso y expresivo, sensaciones frutales que se repiten en la boca pero con un toque salino y el amargor necesario que le da estructura al retoño. Rico y pelotudo, de largo recorrido, para sacarlo en una fiesta.

**Bodegas Adegas Familiar Eladio Piñeiro**

**Dirección** Apto. Correos 232. Villagarcía de Arosa (Pontevedra). **Teléfono** 986511771. **Web** www.eladiopineiro.es. **Precio** 14,50 €.

**IV Expresión 08**

Bebercio a tener muy en cuenta si cae en sus manos por un casual despiste. Se elabora con uvas Monastrell de Pie, que le aportan muchísima personalidad, y algo de Syrah y Garnacha para completar la fórmula. El resultado es una pinocha repleta de mermelada de ciruelas, monte bajo,

balsámicos y especias que envuelven al personal desde el primer momento. En boca luce potencia, buen cuerpo y acidez, siendo amplio y goloso de veras. Abrirlo con un estratosférico potaje de alubias de Tolosa y ver a Dios, fue todo lo que necesitó el papa Francisco además de un padrenuestro.

**Bodegas La Purísima**

**Dirección** Carretera de Pinoso, 3. Yecla (Murcia). **Teléfono** 968751257. **Web** www.bodegaslapurisma.com. **Precio** 11,50 €.

**Quinta Sardonía 08****É. C.**

Si tienen un acontecimiento en casa o, simplemente, quieren sorprender a sus invitados, elijan este tinto. Se trata de un caldo de alta gama que se incluye en la carta de vinos de dos de los mejores restaurantes del mundo, ahí es nada: el danés Noma y el japonés Fujiya 1935, ambos con tres flamantes estrellas Michelin. Y no es de extrañar, ya que nos topamos con un tinto fino y elegante que muestra un color rojo cereza con ribete carmesí, con una intensa nariz en la que uno puede diferenciar variados aromas: frutas rojas y negras, pimienta verde, flor de casis, pimienta negra, regaliz negro y hasta un toque de trufa negra. Y con semejante potencia, no podía ser más que un caldo de intensos sabores, goloso, con una textura sedosa y final envolvente. Puro carácter, imprescindible para descorchar en grandes citas.

**Quinta Sardonía**

**Dirección** Diseminados, 54. Sardón de Duero (Valladolid). **Teléfono** 983032883. **Web** www.bodegaslapurisma.com. **Precio** 32,50 €.

**Radix 2012****É. C.**

Vino ecológico de grandes hechuras el que nos trae la bodega Parés Baltà, un rosado 100% ecológico Syrah. La localización de la bodega, en lo alto de una colina a casi 300 metros de altura, da a sus caldos especiales características, y este Radix da fe de ello, mos-

**Parés Baltà**

**Dirección** Masia Can Balta, s/n. Pacs del Penedès (Barcelona). **Teléfono** 938901399. **Web** www.paresbalta.com. **Precio** 17 €.

trando un intenso color cereza y una nariz muy afrutada, ya que se aprecian en él multitud de frutas rojas y negras. En boca resulta potente a la par que suave, ampliamente carnoso y con un

muy agradable postgusto. Acompaña a la perfección embutidos y fiambres, quesos, arroces, pastas, carnes y pescado azul, y hace honor a su nombre (Radix significa raíz en latín) ya que es un caldo con carácter y arraigo a la tierra que lo ha visto nacer.

