

NUESTRA CATA DEL MES/ENERO 2019

EN LA REDACCIÓN DE «METRÓPOLI» RECIBIMOS Y PROBAMOS REGULARMENTE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES VINÍCOLAS. ÉSTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS



ARÍNZANO LA CASONA 2010. Junto a Estella y al pie de Montejurra, Propiedad de Arínzano es uno de los espacios singulares del vino español: soberbia bodega con la firma de Rafael Moneo, conjunto monumental magníficamente restaurado y

PROPIEDAD DE ARÍNZANO.
D.O. PAGO DE ARÍNZANO (NAVARRA). 30 €.
ARMONÍAS: SALTEADO DE BOGAVANTE Y MOLLEJAS DE LECHAL.
PUNTUACIÓN: 16/20

más de 350 ha de viñedo, 128 dedicadas al cultivo de viñedos de pago. De ellas proceden las uvas de tempranillo (75%) y merlot que intervienen en el ensamblaje de este tinto criado 14 meses en barrica de roble francés, nuevo en un 40% y de segundo año en un 60. De su nariz, los catadores destacaron su riqueza y originalidad (tomate seco, ecos de arenque ahumado, arpillera, fruta negra madura), mientras que en la boca les gustó su frescura y profundidad, así como un elegante final de fruta y mentol.



LA VAL FINCA ARANTEI 2017. Bodegas La Val, en Salvaterra do Miño, se ha ganado cosecha tras cosecha un lugar destacado entre las preferencias de los especialistas y los aficionados más inquietos. Los racimos de albariño que dan origen a

BODEGAS LA VAL.
D.O. RÍAS BAIXAS. 9,30 €.
ARMONÍAS: BESUGO A LA DONOSTIARRA, QUISQUILLA BLANCA DE TABARCA.
PUNTUACIÓN: 15/20

este blanco proceden exclusivamente de la Finca Arantei. Son seleccionados a mano antes de macerar durante unas horas a baja temperatura y fermentar con levaduras autóctonas. Su crianza de más de tres meses en depósito de acero en contacto con sus lías le aporta un plus de fragancia y hondura. Aromas de manzana fují, hierba fresca, piel de pomelo y eucalipto modelan su atractiva nariz, a la que sigue un paladar de seda, lleno y sabroso, con una notable y equilibrada acidez que le dará larga vida en la botella.



HERACLIO ALFARO CRIANZA 2015. La nueva bodega del grupo Terras Gauda (tras la matriz de Rías Baixas, la berciana Pittacum y la duriense Quinta Sardonía) acaba de inaugurarse en La Rioja Oriental. Instalada en un antiguo hangar,

BODEGAS HERACLIO ALFARO. D.O.C.A. RIOJA. 9 €. **ARMONÍAS: CONSOMÉ DE AVE CON TRUFAS, ENTRECOT DE CORZO CON PURÉ DE APIO.**
PUNTUACIÓN: 15,5/20

toma el nombre de un pionero de la aviación de finales del siglo XIX. Las uvas de esta primera entrega proceden de la finca El Estartijo (tempranillo y graciano), junto a la bodega, y de viñas al pie de la Sierra de la Hez (750 m de altitud), donde se cultivan garnachas y tempranillos de maduración tardía. Etiqueta ultrac clásica para un tinto de corte moderno, con rica nariz de bayas negras y especias (nuez moscada, vainilla), amén de un paladar joven y alegre, fresco y crujiente, muy fino, que se alarga en un aromático final.



FUENTES DEL SILENCIO LAS QUINTAS 2016. Raúl Pérez -astro indiscutible de la enología contemporánea- asesora a Miguel Ángel Alonso y su esposa María José Galera, empeñados desde hace un lustro en revitalizar la tradición vinícola de la comarca leonesa que circunda

VIÑEDOS DEL JAMUZ. IGP TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN. 25 €. **ARMONÍAS: TOSTA DE FOIE CON MANZANA, PIERNA DE JABALÍ ESTOFADA.**
PUNTUACIÓN: 15/20

Herreros de Jamuz. Allí, a más de 850 m sobre el mar, recuperan cepas centenarias -algunas prefiloxéricas- de las variedades leonesas mencía y prieto picudo, amén de otras como la garnacha tintorera o la conocida como gran negro. Un traje a medida del talante inconformista de Pérez, asistido en el día a día por la enóloga Marta Ramas. Las Quintas es el viñedo originario de este tinto (7.340 botellas) de nariz singular (cereza guinda y ñora, maderas de oriente, curry) y paladar con cuerpo, buena acidez y balsámico final.



EDUARDO PEÑA 2017. Eduardo Peña forma parte de una generación de cosecheros que, tras Emilio Rojo, Arsenio Paz y otros adelantados, terminaron de escribir la modernidad de los antiguos vinos del Ribeiro. La bodega ocupa un altozano en la margen

B. EDUARDO PEÑA. D.O. RIBEIRO. 12,75 €.
ARMONÍAS: BROCHETA DE CRESTAS DE GALLO Y LANGOSTINOS, SOPA DE ABALÓN.
PUNTUACIÓN: 14,5/20

izquierda del Miño, hacia el que bajan las hileras de cepas de sus siete hectáreas de viña. Uvas blancas encabezadas por la treixadura (también albariño, lado, loureiro y godello; todas ellas presentes en este vino) y las tintas locales caíño, sousón y brancellao. Tras fermentar en barricas de 300 litros, de este blanco destaca su riqueza aromática (chirimoya y melón cantalupo, almendra amarga, miel) a la que sigue una boca potente y untuosa, con una fresca acidez y un personalísimo final en el que se mezclan sensaciones cítricas y salinas.



TORREMILANOS CRIANZA 2015. Este ribera debe mucho a los cuatro halcones que, manejados por el cetrero Juan Antonio Sánchez, defienden las 200 ha de viñedo de Torremilanos de las voraces

FINCA TORREMILANOS. D.O. RIBERA DEL DUERO. 16,50 €. **ARMONÍAS: ALUBIAS DE TOLOSA, PIERNA DE LECHAL CON PURÉ DE CHIRIVÍA.**
PUNTUACIÓN: 15/20

avecillas que merodean cada cosecha de la propiedad. La bodega se ve desde la A-1 poco antes del cruce con la carretera de Valladolid: sólidas construcciones de piedra, entre las que se incluye un singular -y señorial- hotel. La viña está hoy a cargo de Miguel Ángel Peñalba, quien apuesta sin reservas por la agricultura biodinámica, mientras que al frente de la bodega figura su primo Ricardo. Tras 22 meses de barrica, este crianza de tempranillo (95%) y cabernet sauvignon presenta un paladar gustoso, suave y bien armado, tras una nariz de confitura de moras y maderas preciosas. Irá a más.

J.M. PREZAS