

GULA D VINOS

CUADERNO DE CATA

AKATAVINO



ANTONIO JESÚS
KATAVINO

TERRITORIO GARNACHA

TOP 20 VINOS DEL 2018

NOVEDADES

CUADERNO DE ANALISIS Y CATAS MONOGRAFICO

FEB 2018. TERRITORIO GARNACHA. 22 VINOS SELECCIONADOS
CATADOS Y PUNTUADOS PARA LA GUIA AKATAVINO 2018.



ANTONIO JESÚS Antonio Jesús Pérez Director de la Guía + Revista + Concurso AkataVino destaca 22 Vinos 100% Garnacha en cata realizada junto al Comité de la Guía y la Sociedad Española de Cata Profesional (SECP). 22 Vinos que han sido seleccionados entre 100 propuestos y que definen lo mejor del mapa Español con la Garnacha como protagonista. Vinos para disfrutar cada sorbo, cada copa, cada botella. Porque el vino es un mensaje embotellado y nosotros te descubrimos los mejores.



Crianzas y Viñedos Santo Cristo S.Coop. D.O. Campo de Borja. TERRAZAS DEL MONCAYO GARNACHA 2014 | ~ 42 €

Garnacha de viñas viejas de más de 40 años con rendimientos inferiores a 1 Kg por cepa, cultivadas en el clima extremo del Moncayo. Producción limitada a 1.716 botellas. La complejidad llama a tu puerta, un vino de sensaciones largas, de enorme disfrute. Muy intenso en sus aromas, rico en sensaciones frutales, y grandes dosis de notas terciarias donde el chocolate negro es el protagonista. Excelente propuesta de madurez, potencia, estructura y frescura. Disfrutar hasta **2029** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP | [\[Ficha web\]](#)



Cuevas de Arom. D.O. Campo de Borja. CUEVAS DE AROM OS CANTALS 2015 | ~ 40 €

Garnacha elaborado por el recién y segundo MW español: Fernando Mora junto a Mario López. Con una producción limitada a 3.145 bot. Un vino fino, equilibrado y de textura cremosa y aterciopelada, con entrada potente, musculosa, que se va diluyendo poco a poco en un amargor flagrante pero con clase. Quiere ser cercano y cariñoso, pero está en la edad que no le importan ciertas cosas. La oxigenación le hace mostrar su músculo e intensidad. Afloran notas a regaliz, frutillos rojos salvajes, aromas de tabaco habano y chocolate negro. Acidez crujiente, y rica intensidad en boca. Bonito contraste de texturas cuando se desplaza por nuestro paladar. Recomendamos unos minutos de oxigenación para que Cuevas de Arom Os Cantals sea la pieza clave en tu copa, para alcanzar el tan añorado placer con un vino. Disfrutar hasta **2027** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP | [\[Ficha web\]](#)



Prieto Pariente. V.T. Castilla y León. CONFINES DE PRIETO PARIENTE 2015 | ~ 29 €

Garnacha de dos viñedos viejos en cebreros a 1.005 metros de altitud y San Bartolomé de Pinares a 1.059 metros de altitud en la tierra de Gredos nace este vino de Garnacha. Un vino que refleja la combinación de suelos de pizarra y granito. Un tinto mineral, sobrio y de excelente elaboración. Ricos aromas frutales se mezclan con apuntes de regaliz negro y toque punzante de acrílico que le otorga un punch especial. Rico y fino en boca. Un vino complejo, equilibrado y con dotes de buena guarda. Disfrutar hasta **2027** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP | [\[Ficha web\]](#)

Las iniciales al final de cada cata indica los expertos catadores que han catado y puntuado: AJP (Antonio Jesús Pérez) – MG (María Gema) y (SECP) Sociedad Española de Cata Profesional: Manuel López – Juanma Vegas – Markus – Matilde Vilora – Joaquín Cardalliaquet – Juan Reina.



Indica la máxima Relación Calidad Precio. Insuperable



Selección personal de Antonio Jesús Pérez

**Arrayán. V.T. Castilla y León. GARNACHA DE ARRAYÁN 2014 | ~ 22 €**

Garnacha de producción limitada a 6.354 botellas de un vino arraigado al terruño de las laderas pizarrosas de Cebreros. Serio, consistente, concentrado, fresco y rico en texturas y comportamiento en boca. Un tinto con aromas a fruta negra (mora), toque ahumado y ligera sensación de hoja de tabaco. Taninos maduros y evolucionando hasta el completo equilibrio. Un vino que refleja el potencial de Cebreros. Disfrutar hasta **2025** | AJP&MG AkataVino | [[Ficha web](#)]

**Alianza de Garapiteros. D.O. Calatayud. ALQUEZ 2015 | ~ 10 € ★★★★★**

Garnacha de cepas viejas de Garnacha de 60 años. Vino sorpresivo, goloso, rico, un vino ideal para iniciar una buena mesa. Su nariz es un sueño, delicado, noble y profundo. Notas de cereza se entremezclan con aromas especiados de clavo, regaliz, cuero. En boca amplio, sin agresividad, fino, taninos domados y de media acidez. Disfrutar hasta **2024** | AJP&MG AkataVino y Miembros SECP | [[Ficha web](#)]

**San Francisco Javier. D.O. Navarra. PALACIO DE SADA GARNACHA CENTENARIA 2008 | ~ 18 €.**

Garnacha. Un vino que nos permite dialogar. Nobleza navarra y vejez. Un vino con aromas de madera vieja, leña y ante tal escaparate no pueden faltar las sensaciones de ahumados y pimientos asados, rodeado de un toque ligero de balsámicos y matorral de tomillo que refrescan un vino contundente a la vez que fresco. Disfrutar hasta **2028** | AJP&MG AkataVino y Miembros SECP | [[Ficha web](#)]

**Celler Bàrbara Forés. D.O. Terra Alta. EL QUINTÀ BÀRBARA FORÉS 2016 | ~ 15 € 🍷**

Garnacha Blanca. Un blanco procedente de Garnacha Blanca de los viñedos viejos que forman El Quintà de Bàrbara Fores y que están situados en Gandesa. La Garnacha blanca en DO MAYOR, noble, profunda y compleja, aunque fácil de entender por su expresión directa y su diálogo en diferentes lenguas. Su universalidad nos sitúa en varias regiones francesas y españolas, notas de fruta blanca, apuntes de ciruela, piña y notas con recuerdos a la afamada Sauvignon como es el toque animal. Fresco y muy cítrico que se reproduce en boca. Toques de bollería, almíbar e interesante sensación de tomillo. Disfrutar hasta **2022** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP | [[Ficha web](#)]

**Valdelacierva. D.O.Ca. Rioja. VALCELACIERVA GARNACHA 2016 | ~ 17 € 🍷**

Garnacha. Terroir, tierra, terruño. Un vino donde la fruta aparece con fuerza a copa parada y una vez empieza el movimiento y la oxigenación, las notas de polvorín, toque férrico, violetas, regaliz y ligeras sensaciones ahumadas forman un bonito conjunto, acompañada por rica acidez en boca, donde la botella culminará de domar e integrar su actual recia tanicidad, que se desenvuelve en boca con nobleza, madurez y textura rugosa. Aún teniendo sensaciones golosas y resultando ligeramente cálido, los 16 grados de su etiqueta pasan totalmente desapercibido gracias al equilibrio y frescura. Disfrutar hasta **2026** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP | [[Ficha web](#)]

**Garnachas de España. D.O. Ribeira del Queiles. LA GARNACHA SALVAJE DEL MONCAYO 2015 | ~ 8 €. ★★★★★**

Garnacha. Analizamos dos añadas 2014 y 2015, y apostamos por la actual 2015. Es época de recolecta, y los árboles frutales vienen cargados. Cogemos mandarinas y otros cítricos. Nos adentramos en el árbol para buscar hojas morea, divisamos levemente notas de césped recién cortado. Un vino que también nos sitúa en el paraje de noche, un paseo por sus notas de flores blancas y azahar. En boca le ha pesado el día, tanto caminar, nos ofrece plenitud a través de su dulzura y sus susurros. Disfrutar hasta **2022** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP.

Las iniciales al final de cada cata indica los expertos catadores que han catado y puntuado: AJP (Antonio Jesús Pérez) – MG (María Gema) y (SECP) Sociedad Española de Cata Profesional: Manuel López – Juanma Vegas – Markus – Matilde Vilora – Joaquín Cardalliaguet – Juan Reina.



Indica la máxima Relación Calidad Precio. Insuperable



Selección personal de Antonio Jesús Pérez

**Pradillo Fraile. V.T. Castilla y León. PRADILLO FRAILE 2013 | ~ 30 €**

Garnacha tinta de cepas seleccionadas del viñedo de Avaviento (Burgohondo, Ávila). Un vino que ha sorprendido a los catadores porque su nariz nos conducía a la madurez y sabiduría que alcanzan vinos con 8 o 10 años, sin embargo tan sólo han pasado 5 desde su vendimia. Se muestra noble, elegante, licoroso, la fruta presente y muy madura (ciruela pasa y pan de higo), un vino dócil y muy equilibrado en boca. Un tinto de pasito lento y larga sobremesa. Disfrutar hasta **2020** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP

**Garnachas de España. D.O. Calatayud. LA GARNACHA OLVIDADA DE ARAGÓN 2014 | ~ 10 €.**

Garnacha. Hoy vas a tener un buen día. Uno de esos días que todo sale redondo, que tienes ganas vivir, que llegas a casa y quieres elegir un vino que refleje esas sensaciones, para compartirlo con los tuyos, y no mirar más que lo tienes delante. Un vino lleno de misterio, de mirada directa, profundo, con su boca carnosa, frutosa, que nos dice de donde viene, y sólo nos deja elegir hacia dónde vamos. Probablemente termines en un bonita cabaña de madera por sus aromas ahumados y tostados. Disfrutar hasta **2022** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP

**Atalaya. D.O. Almansa. LAYA 2016 | ~ 6 € ★★★★★**

Garnacha Tintorera y Monastrell. Terminamos bien, ¡que digo, muy bien! Notas de regaliz, betún, chocolate amargo, en nariz se muestra con fuerza y decisión. En boca espectacular, por acidez y tanicidad. Taninos crujientes, volumen, estructura y cero de astringencia. Disfrutar hasta **2022** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP

**Garnachas de España. D.O.Q. Priorat. LA GARNATXA FOSCA DEL PRIORAT 2011 | ~ 11 €**

Garnacha. Vámonos de paseo, adentrémonos con una larga charla porque aquí hay vino. Redondo y muy integrado en sus aromas frutales y notas terciarios. Un viejo sabio en boca, muy maduro y civilizado, taninos dulces y sabrosos, largo, pleno en boca, con sensaciones de Kirsch, longitud y profundidad, un vino que te invita a seguir. Disfrutar hasta **2020** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP | [\[Ficha web\]](#)

**Borsao. D.O. Campo de Borja. BORSO TRES PICOS 2015 | ~ 14 €**

Garnacha. Que rico sus terciarios, que rica su boca, que bien continúan haciéndolo. Un vino idolatrado por ofrecernos una magnífica RCP, un vino serio, de buen recorrido en botella y por menos de 15 €. Aromas finos que nos recuerdan al alcanfor y betún que se entremezclan con notas de caza y ligera nota sanguina. En su final aparecen toques de regaliz e incienso. La complejidad llama a tu puerta. Disfrutar hasta **2024** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP

**Arrayán. D.O.P. Mérida. LA SUERTE DE ARRAYÁN 2015 | ~ 13 €**

Garnacha. Producción limitada a 13.892 botellas de un vino amable, redondo, rico y muy disfrutable. Una Garnacha de corte muy frutal donde conviven los aromas de fresas, fresones y cerezas junto a toques de matorral y ciertos apuntes tostados. Una muy buena opción por la puesta en escena de su botella y lo disfrutable que se presenta. Disfrutar hasta **2023** | AJP & MG AkataVino | [\[Ficha web\]](#)

**San Francisco Javier. Producto de España. PALACIO DE SADA BLANCO DE UVA TINTA 2016 | ~ 6 €. ★★★★★**

Garnacha. Un vino con chispa, que entusiasma por su frescura y su frutalidad. Curiosas notas metálicas que se fusionan con sensaciones florales, resultando tremendamente fresco, donde el eucalipto se mantiene en boca. Equilibrado y muy fino. Excepcional RCP a 6 € PVP. Disfrutar hasta **2020** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP | [\[Ficha web\]](#)

Las iniciales al final de cada cata indica los expertos catadores que han catado y puntuado: AJP (Antonio Jesús Pérez) – MG (María Gema) y (SECP) Sociedad Española de Cata Profesional: Manuel López – Juanma Vegas – Markus – Matilde Vilora – Joaquín Cardalliaquet – Juan Reina.

★★★★★ Indica la máxima Relación Calidad Precio. Insuperable

Selección personal de Antonio Jesús Pérez

**San Alejandro. D.O. Calatayud. BALTASAR GRACIÁN "EL HÉROE" VIÑAS VIEJAS 2016 | ~**

9 €. Garnacha de viñas viejas de 60 a 80 años. Todo un referente en España porque fue uno de los vinos que con Las Rocas de San Alejandro abrió las puertas de EEUU. Un tinto joven, "educado y callado". Fresco cuando habla y siempre con un buen comportamiento, que agradará a todos. Una Garnacha que asombrará si lo situamos en copeo. Disfrutar hasta **2024** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP.

**San Francisco Javier. D.O. Navarra. PALACIO DE SADA ROSADO 2017 | ~ 5 € ★★★★★**

Garnacha de fondo suena las cuatro estaciones de Vivaldi, hace sol y nos encanta la fiesta. ¡Es el momento rosado de Palacio de Sada! Un baile aromático que nos sitúa en un parque repleto de árboles frutales, hierbas y hasta un kiosco al fondo para atender a los más pequeños. Nos gustará conocerlo en boca, tiene poderío, juega con las notas dulces y sus taninos ligeramente rugosos con una acidez, directa y afilada. Venga otra botella que se acaba el día. Disfrutar hasta **2020** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP | [[Ficha web](#)]

**Bordejé de Ainzón. D.O. Campo de Borja. LELES DE BORDEJÉ 2013 | ~ 14 €**

Garnacha con chispa y acidez, un tinto repleto de notas cítricas como la mandarina y el pomelo. Notas curiosas de níspero, lichis, terminando con anisados y sorprendentes notas de repostería dulce. En boca aún está madurando y tiene acidez para seguir adelante. Disfrutar hasta **2023** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP | [[Ficha web](#)]

**Obergo. D.O. Somontano. OBERGO CARAMELOS GARNACHA 2012 | ~ 7 € ★★★★★**

Garnacha. Terroir, ahumado. Un paseo por valles profundos, días nublados donde en el pueblo las chimeneas están a pleno ritmo. En boca de viva acidez y de encantadora tanicidad. Excelente RCP. Disfrutar hasta **2020** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP.

**Ateca. D.O. Calatayud. HONORO VERA GARNACHA 2016 | ~ 5 €**

Garnacha RCP Imbatible. Un vino muy resultón por la intensidad de sus aromas y por la estructura de su boca. Limpieza, frescura y notas balsámicas. Un vino que nos dibuja aromas primarios, secundarios y terciarios. Tiene chispa. Recuerdos infantiles de jabón y alcanfor, esos armarios limpios y frescos. También aparecen notas de rosa, violeta y frutillos rojos y un ligero -pero de clase- nota ahumada. Bonita acidez, notas procedentes de la fermentación como el yogourth de frutas rojas que se repite en boca. Taninos aún por civilizar. Disfrutar hasta **2021** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP.

**Unsi. D.O. Navarra. UNSI TERRAZAS TINTO 2015 | ~13 €**

Garnacha tinta. Un vino procedente de una cuidada selección de terrazas de la zona, donde la disparidad de niveles, alturas y suelos se mezclan en un vino de futuro. Su puesta en escena es para recordar. Un vino que necesita tiempo para expresarse por la timidez con la que inicia su andadura en copa, notas de frutillos rojos que aparecen con toques balsámicos y de matorral, sensación equilibrada en boca. Disfrutar hasta **2022** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP.

**Alianza de Garapiteros. D.O. Calatayud. NIETRO 2016 | ~ 10 €**

Garnacha de Cepas viejas de 40 años, cultivadas a 950 metros de altitud sobre suelo pizarroso, en los municipios de Castejón de Alarba, Alarba y Acered. Su nombre, Nietro, proviene de una antigua unidad de medida del vino equivalente a 16 cántaros o 160 litros. Maduro, un vino que nos ofrece notas de polvorín y ciruela pasa. Mucho peso en boca, estructura y taninos rugosos aún por civilizar. En seguimiento. Disfrutar hasta **2022** | AJP & MG AkataVino y Miembros SECP.

Sistema de Puntuación

< 85 pt. = Buenos vinos pero no están entre los mejores y no entran en la Guía. _

85 pt. a 89 pt. = Vino importante de notable elaboración.

90 pt. a 92 pt. = Muy buen vino que nos aportará grandes momentos.

93 pt. a 95 pt. = Gran Vino, indispensable, TOP entre los vinos de su tipo y zona.

96 pt. a 100 pt. = Vino de corte mundial, vino mítico, vino único.

Las iniciales al final de cada cata indica los expertos catadores que han catado y puntuado: AJP (Antonio Jesús Pérez) – MG (María Gema) y (SECP) Sociedad Española de Cata Profesional: Manuel López – Juanma Vegas – Markus – Matilde Vilora – Joaquín Cardalliaquet – Juan Reina.

★★★★★ Indica la máxima Relación Calidad Precio. Insuperable

🍷 Selección personal de Antonio Jesús Pérez



Podrás **tocar y sentir** el mundo del vino como siempre has **soñado**.

REVISTA + **GUÍA** + CONCURSO

AkataVino Magazine Digital **sobre Vinos, Gastronomía y Estilo de Vida**
para gente exclusiva. **SOMOS ÚNICOS ¿Y TÚ?**

akatavino.es | guiaakatavino.com | comunicacion@akatavino.es

