

GUIA D VINOS

CUADERNO DE CATA

AKATAVINO



akataVino®

TERRITORIO
TINTA de TORO



ANTONIO JESÚS
AKATAVINO

NOVEDADES

CUADERNO DE ANALISIS Y CATAS MONOGRAFICO

MARZO 2018. TERRITORIO TINTA DE TORO. 25 VINOS SELECCIONADOS CATADOS Y PUNTUADOS PARA LA GUIA AKATAVINO 2018.



ANTONIO JESÚS

Antonio Jesús Pérez Director de la Guía + Revista + Concurso AkataVino destaca 20 de

los 25 Vinos de Tinta de Toro seleccionados en la cata realizada junto al Comité de la Guía y la Sociedad Española de Cata Profesional (SECP). Vinos que han sido seleccionados entre 60 propuestos y que definen lo mejor del mapa Español con esta variedad como protagonista. Vinos para disfrutar cada sorbo, cada copa, cada botella. El vino es un mensaje embotellado y nosotros te descubrimos los mejores.

TERRITORIO TINTA de TORO

ANALIZAMOS Y PUNTUAMOS LOS 25 MEJORES VINOS de TINTA de TORO del 2018.
Estudiamos su carácter, su fuerza, y su a veces indomable boca. Vinos que empujan fuerte para asentarse en los mejores mercados y puntuaciones. Un artículo en exclusiva para AkataVino Magazine by Antonio Jesús Pérez.

Safras 2013. Bodega Quinta Esmeralda. D.O. Toro. Hacerlo de un sueño. Un proyecto que elaboran un solo vino y 12.000 botellas, procedente de 5,5 ha. de viñedo viejo de 80 años. Es un vino de luces apagadas y velos entendidos. **92 puntos**

CELSEUS 2014. Bodega Vetus. D.O. Toro. Celseus eres esencia, eres grande. Producción limitada a 2.802 botellas. Finca muy vieja, arborescencia. Un vino amargo en todos los sentidos y de soberbio comportamiento en boca. Un gran vino. **96 puntos**

BIGARDO VINO TINTO Experimental 2016. Bodega Vinos Bigardo. Un Rebelde hecho a mano 100% Tinta de Toro que no tiene parangón. Producción limitada a 12.000 botellas. En su etiqueta, el vino. Lógico, vino de verdad. Toro, hecho a mano, rebelde. Maridaje: tiene interpretación, cuánta más. **94 puntos**

LA PASIÓN ABDÓN RESERVA 2012. Bodega Vocarraje. D.O. Toro. Señalada madurez. Pasión por presentar un vino equilibrado, de dulces taninos y rica nariz. Aromas feroces, vino bueno y seco elevación dentro de Toro. **92 puntos**

MOISÉS Gran Vino 2011. Bodega Pego Heredad de Ureña. D.O. Toro. Un signo, tributo a los viticultores que, como Moisés, Guzmán, son ejemplo de esfuerzo y compromiso con el terroir y que han forjado la reputación y el carácter de los vinos de Toro. **85 puntos**

LA PIZCA 2014. Bodega Galindo y San Millán Bodega y Viñedos. D.O. Toro. Un vino de boutique e intenso gusto. Todo comienza a principios del siglo pasado, cuando las familias Galindo y San Millán se decidieron a plantar viñas en diferentes pagos de la reserva zamorana. Un vino de suelo y de contrastes. **85 puntos**

PINTIA 2011. Bodegas Pintia. D.O. Toro. Luces y sombras. Hablar de Pintia es hablar de vino de calidad, el hablar de un vino que aparece a principios de este siglo y que era arado por muchos. El mérito es la producción de 188.976 botellas. **80 puntos**

MATSU El Viejo 2015. Bodega Matsu (Vintage). D.O. Toro. Procede de la selección de viñedos centenarios de producción extremadamente limitada. Matsu, en japonés significa esperar, es un homenaje a todos los viticultores que, durante generaciones, han trabajado la uva dedicándole su esfuerzo, sabiduría, respeto y sacrificio. **84 puntos**

VILLACHICA Vintage Viñas Viejas 2014. Bodega Palacio de Villachica. D.O. Toro. Cultivador. Un vino que nace de viñas de 80 y 90 años de edad. Un Vintage que es el reflejo de la expresión de las mejores añadas. **95 puntos**

Castillo Monte La Reina Vendimia Seleccionada 2006. Bodega Monte la Reina. D.O. Toro. La perfecta madurez. Un ejemplo de madurez en DO MAYOR. **86 puntos**

BUIL 2013. Bodega Bui & Giné. D.O. Toro. Unisón de aromas, viñedo de 50 años, en vaso con 800 cepas por hectárea. Un vino con un carácter noble y en boca todo es corrección y equilibrio. **93 puntos**

*Catamos junto a la Sociedad Española de Cata Profesional (SECP) y Comité Guía AkataVino

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

★★★★★ **Máxima Relación Calidad Precio.** Insuperable. **Selección personal** de Antonio Jesús Pérez.

el CLUB de los 95+

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



🌹 96 puntos | Bodega Vetus | D.O. Toro | CELSUS 2014 | PVP ~ 30 €

Tinta de Toro | **Celsus eres esencia, eres grande.** Producción limitada a 2.802 botellas. Finca muy vieja, prefiloxérica, denominada Camparrón en Morales de Toro. Sus números dicen gran parte de lo que este vino: año de plantación 1920 y 1.7 Kg por cepa y sólo 1.3 ha de viñedo. Un vino amplio en todos los sentidos y de soberbio comportamiento en boca, con una textura densa con taninos rugosos que parecen retener el fácil paso del vino por el paladar, para impregnar al completo todas las papilas gustativas de fruta negra. Sabroso, gustoso y de rica acidez que te hace salivar buscando una buena pieza que maridar, aromas en perfecto equilibrio y conjunción con toques frutales, especiados y cacaos. Un gran vino. | **Disfrutar hasta 2026** | AJP & SECP [www.bodegasvetus.com/]

95 puntos | Bodega Monte La Reina | D.O. Toro | CASTILLO MONTE LA REINA VENDIMIA SELECCIONADA 2006 | PVP ~ 27 €

Tinta de Toro | **La perfecta madurez.** Uvas procedentes de viñas centenarias que nos muestran un vino con muy buena capacidad de guarda, que tras 12 años apenas demuestra síntomas de cansancio y oxidación. Un vino muy placentero y servicial en boca, maduro, equilibrado, taninos finos y redondos, vivo en boca. Aromas eclesiásticos con recuerdos a madera vieja e incienso. Un ejemplo de madurez en DO MAYOR. | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [www.montelareina.es]

95 puntos | Bodega Galindo y San Millán Bodega y Viñedos | D.O. Toro | LA PIZCA 2014

Tinta de Toro | **Un vino de boutique e inmenso gusto.** Todo comienza a principios del siglo pasado, cuando las familias Galindo y San Millán se decidieron a plantar viñas en diferentes pagos de la meseta zamorana, de la que elaboraron pequeñas partidas de vino hasta 1984. Hoy sus descendientes cogen el testigo de una de las bodegas más minúsculas de España. Este vino tiene una pizca de toda esa historia. Viña ecológica de tan sólo 6 ha. con cepas entre 12 y 120 años propiedad de la familia. Producción limitada a 1264 botellas. Un vino creado por los enólogos Estéban Sánchez Maíllo y Fernando Galindo San Millán, un vino de boutique. Un vino de suelo, de contrastes donde las notas florales marcan el ritmo junto a la fruta negra – mora y grosella negra- bien acompañadas por notas terrosas como la trufa. En boca es un vino de enorme dimensión, un vino importante, de los que exclames “wow”, genial el equilibrio de trinomio acidez-dulzor-alcohol con sus 15.5 grados que no proporcionan calidez alguna, y no se perciben en ningún momento, el vino crecerá por largo tiempo en botella, sumado a sus ricos taninos. Un vino de boutique e inmenso gusto. | **Disfrutar hasta 2022** | AJP & SECP [www.galindosanmillan.com]

95 puntos | Sobreño | D.O. Toro | FINCA SOBREÑO SELECCIÓN ESPECIAL 2010 | PVP ~ 17 €

Tinta de Toro | **Toro de arriba a abajo,** responde con pulcra perfección a la demanda de cualquier consumidor cuando pide un vino de Toro con la esencia que los distinguió y con la finura de la que hoy hace gala la Denominación de Origen. Un vino soberbio por sus aromas, con notas de fruta negra, regaliz, que conjugan con sensaciones tostadas de la bodega, torrefactos, chocolate negro y toque de caramelo, en boca se presenta con rica densidad, terroso y buena longitud. Sin duda uno de los referentes en la zona. | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [www.sobreno.com]

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

★★★★★ **Máxima Relación Calidad Precio.** Insuperable. 🌹 **Selección personal** de Antonio Jesús Pérez.



95 puntos | Bodega Pago Heredad de Ureña | D.O. Toro | MOISÉS GRAN VINO 2011 | PVP~25 €

Tinta de Toro | **Un digno tributo.** Moisés pretende ser un tributo a los viticultores que, como Moisés Gamazo, son ejemplo de esfuerzo y compromiso con el terruño y que han forjado la reputación y el carácter de los vinos de TORO. Viñedos centenarios y una producción limitada a 6.500 botellas que evolucionan fantásticamente bien en copa, un vino que por su añada necesita oxígeno para expresar su madurez, notas de fruta negra y leves recuerdos compotados que se unen a las sensaciones de chocolate fino, notas trufadas. Un tinto donde la acidez se sitúa como una diosa por encima de la tanicidad, porque se muestra desafiante y recorre el paladar como una lija que gusta tener. En copa aparecen notas férreas muy interesantes que empieza a decir de donde viene y donde nace. | **Disfrutar hasta 2026** | AJP & SECP [www.heredaduruena.com]

95 puntos | Bodega Palacio de Villachica | D.O. Toro | VILLACHICA VINTAGE VIÑAS VIEJAS 2014 | PVP ~ 13 €

★★★★★ Tinta de Toro | **Cautivador.** Un vino que nace de viñas de 60 y 90 años de edad, procedentes del pago Teso La Monja en Villabuena del Puente, La Pedrera en Toro y La Casilla en Morales de Toro y con rendimientos entre 2.000 y 3.500 kg/ha. Un Vintage que es el reflejo de la expresión de las mejores añadas. Un vino con mucha chispa en nariz y complejo, notas de cacao, cetro, ligera sensación de barniz y queroseno, interesante confitura de moras y grosellas negras, sensaciones de boj, toques lácticos y sensación de plenitud que se extrapola a la boca, taninos aún por civilizar, pero nobles y dulces, acidez directa y lijada, un vino con tensión en boca, vida y de grandes placeres. | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [www.villachica.es]



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



Máxima Relación Calidad Precio. Insuperable.  **Selección personal** de Antonio Jesús Pérez.

el CLUB de los 90+

93 pt. a 94 pt. = Gran Vino, indispensable, TOP entre los vinos de su tipo y zona.

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



94 puntos | Bodega Vinos Bigardo | Sin D.O. | BIGARDO VINO TINTO EXPERIMENTAL 2016 | PVP ~ 15 €

★★★★★ Tinta de Toro | **Un Rebelde hecho a mano 100% Tinta de Toro que no Tempranillo.** Nace de un viñedo propiedad de la bodega: Los Llanos y Valdefinjas (D.O. Toro) con edad de 20 a 100 años. Sobre suelos muy pobres, calizos y arcillas a diferentes niveles. Producción limitada a 13.000 botellas. En su etiqueta reza: Vino lógico, vino de verdad. Toro, hecho a mano, rebelde. Maridaje: libre interpretación, cuéntanoslo. El vino de Kino Calvo sin duda no deja indiferente a nadie desde el inicio. La web www.bigardo.es es para no perdérsela. Bigardo es el desenlace de una intensa aventura en diferentes lugares del mundo que siempre tuvo el propósito de acabar siendo una botella de vino. La propuesta en copa tiene sello identidad como todo el proyecto de inicio a fin, el eje de aromas lo dicta el suelo, el terroir, con notas que nos recuerdan a tierras volcánicas, toque de polvorín y ahumado. La fruta negra no solo está, sino que la oxigenación la hace vibrar y conjuntarse con otras sensaciones de frutillos rojos silvestres, especias y montebajo, sin duda un vino que no dejará indiferente a nadie. Altamente recomendable. | **Disfrutar hasta 2022** | AJP & SECP [www.bigardo.es]

94 puntos | Bodega Matsu | D.O. Toro | MATSU EL VIEJO 2015 | PVP ~ 33 €

Tinta de Toro | Procede de la selección de viñedos centenarios de producción extremadamente limitada. **Matsu, en japonés significa esperar,** es un homenaje a todos los viticultores que, durante generaciones, han trabajado la viña dedicándole su esfuerzo, sabiduría, respeto y sacrificio. Madurez y Equilibrio. Procede de la selección de viñedos centenarios de producción extremadamente limitada. Matsu, en japonés significa esperar, es un homenaje a todos los viticultores que, durante generaciones, han trabajado la viña dedicándole su esfuerzo, sabiduría, respeto y sacrificio. Un vino que responderá a lo que queramos, gracias a su comportamiento en copa, donde la fruta roja y negra conjugan un bonito abanico de aromas, junto a un perfume floral y toques de chocolate, resultando sabroso, agradable, fino y maduro. | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [bodegamatsu.com]

93 puntos | Bodega Buil & Giné | D.O. Toro | BUIL 2013

Tinta de Toro | **Ilusionantes aromas.** Viñedo de 50 años, en vaso con 800 cepas por hectárea en ladera con orientación sur-suroeste, sobre el río Duero y suelos franco arenosos de canto rodado y arcilloso. Su inicio es enseñarnos los aportes adquiridos tras la crianza en barrica –tostados, cafetales, cacao) acompañado por fruta negra y leves toques especiados, ilusionante nariz. En boca es todo corrección y equilibrio. | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [www.builgine.com/es/]

93 puntos | Bodega Monte La Reina | D.O. Toro | CASTILLO MONTE LA REINA VENDIMIA SELECCIONADA 2008 | PVP ~ 27 €

Tinta de Toro | **Sofisticado.** Un vino de viñas centenarias que nos enseña una añada muy marcada que se desliza en boca con finura, elegancia y ricas sensaciones de fruta negra. En nariz apuesta más por la complejidad que por la intensidad. Es todo equilibrio y pleitesía. | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [www.montelareina.es]

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

★★★★★ **Máxima Relación Calidad Precio.** Insuperable.  **Selección personal** de Antonio Jesús Pérez.

93 puntos | Bodega Valmartín | D.O. Toro | MARZÍN K. CRIANZA 2013 | PVP ~ 10 €

★★★★★ Tinta de Toro | Cepas plantadas a 840 metros sobre el valle conocido como "**Las Tres Rayas**", nos ofrece un Toro de raza, potente, serio y sobre todo noble y maduro. Un excelente ejercicio en boca que acaricia el paladar con su textura rugosa cargada de taninos dulces y fruta madura. Un vino donde la frescura está presente de inicio a final, aromas de moras, frambuesas se alían con notas de sotobosque y toques pronunciados de su crianza en barrica, con recuerdos tostados y de cafetales. Un vino de futuro, que se bebe muy bien en el presente. Y donde el diseño de su etiqueta es una clara revelación de intenciones. Excelente. | **Disfrutar hasta 2026** | AJP & SECP [www.bodegasvalmartin.com]

93 puntos | Bodega Legado de Orniz | D.O. Toro | TRIENS 2013 | PVP ~ 14 €

Tinta de Toro | **Sentémonos por favor, vamos a escuchar un buen y largo discurso.** Viñedos propios de 40 y 60 años ubicados en San Román de Hornija, suelos arenosos, francos, con abundantes cantos rodados. Triens obtuvo Medalla de ORO en el Concurso CIVAS 2017. Un vino maduro con ricas sensaciones de fruta, donde prevalecen notas golosas, aromas de cuero, almizcle, piel de fruta forman su perfil aromático. En boca envuelto por una tanicidad que protege a todo el conjunto. Muy perfumado. | **Disfrutar hasta 2022** | AJP & SECP [www.legadodeorniz.com]

93 puntos | Bodega Legado de Orniz | D.O. Toro | CINDUS 2015 | PVP ~ 10 €

★★★★★ Tinta de Toro | Su nombre es finura y sus apellidos son elegancia. Viñedos propios de 40 y 60 años ubicados en San Román de Hornija. Obtuvo medalla Distinción en el Concurso CIVAS 2017. Un vino con buen aporte de frutillos rojos que se muestran con toques de confitura y monte bajo. En boca es cautivador, taninos que juegan en equilibrio, se percibe bravo, vigoroso, rico en acidez, preservando su finura y enseña en sus aromas. | **Disfrutar hasta 2021** | AJP & SECP [www.legadodeorniz.com]



92 puntos | Bodega Quinta Esencia | D.O. Toro | SOFROS 2013 | PVP ~ 15 €

Tinta de Toro | **Nacido de un Sueño.** Un proyecto que elaboran un solo vino y una producción de 12.000 botellas, procedente de cinco hectáreas y media de viñedo viejo de 80 años. Silencioso como un buen susurro, que a pesar de su voz baja, nos dice multitud de cosas y todas buenas, no es gritón, ni siquiera de tonalidad media, es un vino de luces apagadas y velas encendidas. Es un vino para soñadores despiertos avisados de aromas de fruta negra, de fina confitura y de largas sensaciones y matices. | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [www.bodeguerosquintaesencia.com]

92 puntos | Bodega Vocarraje | D.O. Toro | LA PASIÓN ABDÓN RESERVA 2012 | PVP ~ 22 €

Tinta de Toro | **Bendita Madurez.** Pasión por presentar un vino equilibrado, de dulces taninos y rica nariz. Aromas ferrosos que nos recuerdan al carboncillo y el betún de judea se alían con leves notas de resina y confitura de frutos negros. En boca se muestra equilibrado y muy resultón donde se perciben notas de naranja macerada y pomelo, una buena y seria elección dentro de Toro | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [www.vocarraje.es]

92 puntos | Bodega Francisco Casas | D.O. Toro | ABBA 2014 | PVP ~ 10 €

★★★★★ Tinta de Toro | **Emotivo y Energético.** Abba es un vino sonoro en copa, por sus aromas, por sus matices, nacido en terreno Franco-Arenoso con una capa arenosa en profundidad, con suaves ondulaciones en torno al valle del Duero y una altitud ~ 700m. Sus cepas de 40 años nos ofrecen la madurez óptima para regularse y saber expresar el entorno. Un vino digestible y aéreo, lleno de fruta negra que se alía a la perfección con sensaciones de regaliz, cacao y chocolate negro, un vino de rica acidez, bravo y con poderío en boca, que interpreta a la perfección lo que es Toro. | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [www.bodegascasas.com]

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



★★★★★ **Máxima Relación Calidad Precio.** Insuperable.  **Selección personal** de Antonio Jesús Pérez.



92 puntos | Bodega Valbusenda | D.O. Toro | VALBUSENDA CEPAS VIEJAS 2011

Tinta de Toro | **Excelente manifestación de la Madurez perfecta de la tinta de Toro.** Un vino vestido de longevidad, aromas que nos recuerdan a grandes Tempranillos de guarda, a la mejor Rioja capaz de jugar con los aromas terciarios de cuero, caza, regaliz y tierra, sabedor de su fina acidez y dulzura en boca. Un vino que ha tenido un maravilloso crecimiento y que se encuentra en un momento cumbre. Sus 15 grados ayudan a mantenerlo muy vivo en boca. | **Disfrutar hasta 2022** | AJP & SECP [www.bodegasvalbusenda.es]

91 puntos | Bodega La Viña del Abuelo | D.O. Toro | LA VIÑA DEL ABUELO PREMIUM 2012 | PVP ~ 15 €

Tinta de Toro | **La madurez te llama y te atrapa** con la esencia de fruta negra madura -ciruela- y toques de pan de higo, nacido sobre suelos franco arcilloso-calcáreo con pendientes y ondulaciones. Un vino opulento en copa y con peso en nariz. A los aromas de fruta negra le acompañan notas especiadas, regaliz y un toque terroso que se reproduce a través de su tanicidad rugosa. Un vino especialmente predispuesto para una buena mesa, un buen plato y disfrutar del maridaje. | **Disfrutar hasta 2020** | AJP & SECP [www.abuelovino.com]

91 puntos | Bodega Pago Heredad de Ureña | D.O. Toro | TORALTO 2014 | PVP ~ 13 €

Tinta de Toro | **Grandes sensaciones a pequeño precio.** Procede de viñedos en vaso de entre 20 y 30 años situados en Morales de Toro (Zamora), un vino que marca muy bien la tipicidad, la fruta negra, el toque de pimienta, las especias y sobre todo el montebajo en buena alianza con la madera. Rico en boca, sabroso y con buena estructura y textura. | **Disfrutar hasta 2022** | AJP & SECP [www.heredaduruena.com]

91 puntos | Bodega Maurodos | D.O. Toro | PRIMA 2015 | PVP ~ 9 €

★★★★★ Tinta de Toro y Garnacha | **La propuesta de Mariano.** Un vino con el sello de Mariano García que juega en un segmento de precio realmente envidiable y difícilmente batible. La fruta aparece con fuerza – mora, zarzamora- unida a sensaciones férreas y cloradas que conjugan bien con el aporte especiado. Vivo y de rica acidez es su señal de identidad en boca, un vino tánico que el tiempo debe moldear su ferocidad noble y madura. | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [www.bodegasanroman.com]

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

★★★★★ **Máxima Relación Calidad Precio.** Insuperable. 🍷 **Selección personal** de Antonio Jesús Pérez.

91 puntos | Bodega Elías Mora | D.O. Toro | ELÍAS MORA CRIANZA 2014 | PVP ~ 14 €

Tinta de Toro | **Siempre de la talla.** Un vino y añada que expresa madurez, hay fruta y hay notas procedentes de la crianza y todo bien integrado junto a toques de regaliz, cuero, almizcle y sotobosque. En boca se expresa con nobleza, madurez, rico y con buen talante, un vino de recorrido en copa y en botella. | **Disfrutar hasta 2024** | AJP & SECP [www.bodegaseliasmora.com]

90 puntos | Bodega Pintia | D.O. Toro | PINTIA 2011 | PVP ~ 42 €

Tinta de Toro | **Luces y sombras.** Hablar de Pintia es hablar de Vega-Sicilia, es hablar de un vino que apareciera a principios de este siglo y que era ansiado por muchos. LEBouquet aún conserva botellas de la magistral añada 2001, un vino que hoy en día nos genera dudas, y lo hace debido a su verticalidad, un tinto que no nos ofrece concesión alguna y ni un ápice de confortabilidad. Está en pleno crecimiento, en plena adolescencia y ya sabemos lo que a veces ocurre, que puede presentarse dislocado y poco acertado en sus acciones. Así nos hemos encontrado la añada 2011, un vino que aún no sabe expresar que quiere ser, a donde quiere ir, aunque independientemente del nombre, se intuye nobleza y un exceso de intensidad que los años debe regular. Un vino procedente de viñedos de 40 a 60 años. Pintia, el vino de Toro de la familia Álvarez (propietarios de Bodegas Vega Sicilia). El mérito es la producción de 188976 botellas. | **Disfrutar hasta 2030** | AJP & SECP [www.vega-sicilia.com]



el CLUB de los 85+

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



85 puntos | Bodega Teso la Monja | D.O. Toro | ALMIREZ 2015 | PVP ~ 16 €

Tinta de Toro | Ay Almirez, almirez, ALMIREZ. La 2015 es una añada complicada para este vino, porque no muestra el carácter directo y la mirada desnuda de otras añadas, que desde su puesta en venta, nos dice muchas cosas y todas nobles y gratas. Aquí debemos entonar la frase de..., "le falta botella, hay que dejarlo unos meses –o talvez un año–", vigoroso, recto y con una acidez que corta con una cuchilla su entrada en boca. Se presenta con muchos matices, pero debe ordenarlos y presentarlos de manera más pausada. Esperaremos pues. | Disfrutar hasta 2026 | AJP & SECP | [www.sierracantabria.com]

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

★★★★★ **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

