



LA SELECCIÓN SEMANAL



LA CARA MÁS DULCE DE LOS TINTOS DE ELÍAS MORA

Vino: Benavides dulce. **Bodega:** Elías Mora, San Román de Hornija (Valladolid) **Zona:** Valladolid. **Añada:** 2009 **Tipo:** Dulce natural. **Teléfono:** 983 784 029. **Precio:** 16 euros.

La bodega Elías Mora hace un hueco entre sus tintos de la DO Toro –expresivos y carnosos– para entrar en un campo enológico difícil que el consumidor sabe apreciar. Victoria Benavides lanza es-

tos días al mercado su tinto dulce natural (16°), elaborado con uvas pasas. Original y diferente, con un sitio en la carta de vinos. Rojo cerrado de púrpura. En nariz, aromas punzantes de pasas, dátiles, orujos y notas ligeramente especiadas. En la boca, plétórico. Nada goloso, con la untuosidad justa y el dulzor medido, sin empalagar. Un acierto. Es toda una caricia tinta.



UN TINTO DE PESQUERA NACIDO EN EL QUINTANAR

Vino: Servilio, vend. seleccionada. **Añada:** 2006. **Tipo de vino:** Maloláctica en barrica, 14 meses en roble. **Bodega:** Servilio-Arranz Pesquera de Duero (Valladolid). **Zona:** DO Ribera del Duero. **Teléfono:** 983 870 062. **Precio:** 18 euros.

El enólogo valenciano Santiago Martínez destina la tempranillo del pago de Quintanar para la elaboración de este Servilio vendimia seleccionada de 2006 que sale

en primavera. Un tinto de corte muy moderno, que conserva, cuatro años después, un rojo picota sin languidecer. En la nariz, fruto muy maduro, notas de fruta roja envueltas en toques balsámicos, con aromas torrefactos y de café muy presentes y en plena evolución. Un tinto caroso, con dejes lácticos, cálido y con mucha vida por delante.



UN TEMPRANILLO DE PALENCIA CON DO

Vino: Pagos de Negredo. **Añada:** 2006. **Tipo de vino:** Crianza. **Bodega:** Pagos de Negredo, Palenzuela (Palencia). **Zona:** DO Arlanza. **Teléfono:** 979 700 450. **Precio:** 8,50 euros

Este tinto está elaborado con tempranillo plantado en suelo de guijarros con tradición centenaria, en Palenzuela. Es la demostración de la fuerza de la variedad tinta reina en España. Un tinto, ‘conduci-

do’ por el enólogo Eulogio Calleja, que llega a la copa con una buena relación calidad-precio y con un diseño sensorial que se ajusta a los gustos del consumidor. Rojo intenso con ribetes amoratados, nariz especiada, tostados tenues, fruto maduro y regaliz. En la boca, tanino vivo bien armado y pulido. Un tinto palentino amparado por la DO Arlanza.