



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO
TASTING CLUB

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO MAYO



MAR DE FRADES

D.O. Rías Baixas

CRUZ DE ALBA

D.O. Ribera del Duero

RESTAURANTE KASKAZURI

Donostia, 30 mayo 2019



El día 30 de Mayo se celebró la Reunión de Ciclo correspondiente al mes de mayo. En esta ocasión correspondió a la visita de Bodegas Mar de Frades de Rías Baixas, y Bodega Cruz de Alba de Ribera del Duero, con los vinos que se detallan en el presente Reportaje.

Sebas Olaizola, futuro presidente de la Cofradía del Vino El Tanino, y en ausencia de José María Benavente, Abrió la Reunión, saludando a Montserrat Valdés de Bodegas Ramón Bilbao, y a todos los asistentes a la Reunión, Comenzó diciendo:

“En esta ocasión, aunque hablemos de Ramón Bilbao, en realidad nos visitan las bodegas Mar de Frades desde las Rías Baixas y Cruz de Alba desde Ribera del Duero, que pertenecen al mismo grupo empresarial que Ramón Bilbao. Recibimos a Montse Valdés y Mikel Remedios por parte de la marca, y Josexo Arzallus de Comercial Goñi.



En el Orden interno de la Cofradía, damos también la bienvenida a Josean Ochoa, miembro de pleno derecho de la Cofradía desde hace algún mes tras pasar por el proceso habitual de ingreso, aunque no había podido asistir a hasta ahora. Y a él quiero agradecer la carta manuscrita que envió al Presidente de la Cofradía explicando los motivos de su ingreso. Fue una carta muy entrañable y me gustaría que en un minuto os la resumiera él mismo”.

Josean Ochoa agradece las palabras de Sebas Olaizola, y le contesta diciendo. *“Gracias a mis mentores, Josu Basoco y Amaia Sanzberro, quienes me hablaron de las virtudes de quienes forman parte de esta Cofradía y del ambiente que se ha formado en torno al vino, así como del conocimiento que se adquiere cuando se celebran catas en presencia de cofrades y de bodegueros con buen conocimiento y criterio. También comentar que desde niño he tenido la suerte de probar vinos de La Rioja, ya que mi padre nació en Haro y muy cerca de ahí había pasado una parte importante de mi vida. Comentar igualmente que la concordia entre los miembros es también marchamo y prueba de que la Cofradía El Tanino es un punto de encuentro con personas afines al vino”*

Un fuerte aplauso para nuestro nuevo Cofrade Josean Ochoa.

Continúa Sebas Olaizola exponiendo:

“Ademas, os quiero anunciar la próxima Asamblea General Extraordinaria. Como todos sabéis en junio se vota el cambio de la Junta Directiva y vamos a aprovechar la ocasión para votar un cambio de los Estatutos y dar entrada a la figura de los Vocales de la Junta Directiva. En pocos días percibiréis información de todo esto por correo electrónico incluyendo un borrador de los Estatutos, pero os avanzo que la Asamblea se celebrará el día 18 de junio, martes, por ser el único día que puede estar presente el Presidente saliente, y que la cena posterior será pagada por la Cofradía, en un intento de que acuda el mayor número de Cofrades posible. Antes de pasar la palabra a Montse Valdés para que os empiece a hablar de los vinos que nos va a presentar, el secretario Jesús Rodríguez va exponer la asistencia de Cofrades a esta Reunión”.

ASISTENTES: Sebas Olaizola, Josean Badallo, Michel Saunier, Jesús Rodríguez, Susana Etxarri, José Luis Pérez, Juani Lizaso, Virginia Albillos, Martín Arregui, Angel Varona, Susana Arregui, Beatriz Álvarez, Josean Ochoa, Fernando Gago, Segundo Ramírez, Ana Errazquin, Mikel Pérez, Xabier Albillos, Isabel Posada.



Montserrat Valdés saluda a los asistentes y comienza exponiendo el Grupo Zamora, propietarios de las Bodegas: Ramón Bilbao, Monte Blanco, Volteo, Mar de Frades, Cruz de Alba y Palacio de la Vega.

Referente a Licor Cuarenta y Tres comenta lo siguiente:

La ciudad de Cartagena - donde se produce el Licor 43 - fue, en la época en la que se llamaba Carthago Nova, un importante puerto del Imperio Romano

Aquí fue donde los romanos encontraron un aromático elixir dorado, producido e infusionado a partir de hierbas y frutas locales. Al observar el impacto que tenía en la actitud y la moral de sus lugareños, prohibieron su producción y consumo, pero los ciudadanos de Carthago continuaron disfrutándolo en secreto.

Después de algún tiempo, este licor Mirabilis o licor maravilloso llegó a hacerse muy popular entre la élite romana, donde acabó con su resistencia y ganó sus corazones.

Los fundadores de la compañía a través de su gran dedicación y esfuerzo, convirtieron a Licor 43 en el licor más consumido en el sudeste de España. En la década de los 50, ya era el licor líder en ventas de toda España, una posición que aún ocupa en la actualidad, ya que Licor 43 es el licor más vendido en su categoría en el mercado español.

La marca está creciendo de forma positiva especialmente en el norte de Europa (Alemania y Holanda), Brasil, Australia, Méjico y los Estados Unidos. Licor 43 se ha convertido en el licor Premium de más rápido crecimiento en los últimos años.

Licor 43 o simplemente **Cuarenta Y Tres** es un licor español, de color dorado, confeccionado, según la leyenda, a partir de 43 distintos cítricos, frutas y especias del mediterráneo. Su sabor es dulce, y muy versátil, variando enormemente según la mezcla con la que se tome. Contiene un 31% de volumen de alcohol etílico.

Se distribuye desde 1946 por *Diego Zamora Conesa*, y *Cía S.R.C.* que más tarde pasaría a denominarse *Diego Zamora S.A.*, actualmente "Zamora Company", y tiene su sede principal en Cartagena. Actualmente la fábrica se encuentra ubicada en el polígono industrial de Los Camachos, aunque no siempre estuvo allí. Hasta finales de 2012 la fábrica de esta emblemática bebida cartagenera se encontraba en la barriada de San Antón de Cartagena.

Sin embargo, debido a la expansión que está teniendo este licor y a los malos accesos, junto al tráfico diario en la vieja zona, se ha trasladado la fábrica a esta parcela de 27.311 metros cuadrados, donde luce claramente visible desde la autovía de Cartagena a La Manga del Mar Menor.

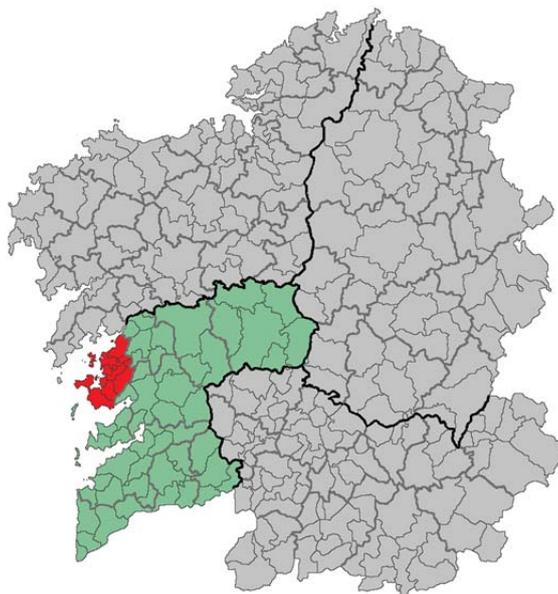
Su fundador fue Diego Zamora Conesa, ilustre cartagenero que, con la ayuda de su hermano y su cuñado montó la empresa desde cero, dando muestras de una visión comercial y una valentía encomiables, dadas las circunstancias de la época. Actualmente, la empresa está dirigida por la 3ª generación de descendientes de Diego Zamora y sus familiares, siendo por lo tanto una empresa 100% familiar.

Según el país, suele beberse acompañado con hielo, con leche, con batido de vainilla, o mezclado con naranja, cola, lima o en cócteles. Un uso muy extendido es mezclado con café espresso (café español). En Cartagena, y su ámbito comarcal, se consume formando parte del café con leche asiático, denominado popularmente "asiático".



Desde este mes de marzo la firma de Vinos y Licores Zamora Company asume la distribución exclusiva en todo el territorio español y Gibraltar de la casa francesa Vranken-Pommery Monopole, el segundo elaborador de champagne del mundo.

Montse sigue exponiendo las comarcas de las Bodegas con los Vinos a catar en la Reunión de la Cofradía del Vino El Tanino.



La **comarca del Salnés** (en gallego y oficialmente, **O Salnés**) es una comarca costera de la provincia de Pontevedra, (Galicia, España) que se halla entre la ría de Arosa (la mayor productora de mejillón y la ría gallega más grande) y la ría de Pontevedra. La población de la comarca es de 111.763 habitantes (INE 2010) en una extensión de 275,2 km² que da a un densidad de 406 hab./km².

Limita al norte con la provincia de La Coruña, al Este con la comarca de Caldas, al sureste con la comarca de Pontevedra, al oeste con la ría de Arosa y con el océano Atlántico, y al sur con la ría de Pontevedra.

Es una comarca que en verano recibe muchos turistas gracias a sus playas entre las que destacan las de la Isla de Arosa y Sanxenxo, y El Grove, al cual pertenecen La Isla de La Toja y la playa de la Lanzada, dos enclaves que tienen que ser visitados. Tiene cumbres que superan los 600 metros en el monte Castrove y en el monte Xiabre, los 298 metros del Monte Lobeira y el resto del territorio es el llamado Valle del Salnés. En la Isla de Arosa la máxima altitud es de 68 metros pero con vistas de toda la ría. El clima en la comarca es atlántico pero con veranos más parecidos al mediterráneo. En invierno la temperatura media ronda los 10 °C y en verano 21,5 °C con máximas en verano de 40 °C y mínimas en invierno de menos de 0° y que algunos días se baja a 7° u 8° solamente. Las nevadas no son muy frecuentes ya que la última que cubrió toda la comarca fue en 1984. Si bien cae alguna nevada en los montes más altos como en Xiabre hace pocos años y en el Castrove tampoco hace muchos.



Mar de Frades es una de las más emblemáticas bodegas de la Denominación de Origen Rías Baixas. Icono de modernidad y excelencia vitivinícola, su icónica botella azul es el fiel reflejo de su propia inspiración Atlántica. Una bodega y un vino que invitan a vivir momentos inesperadamente únicos

Con nuevas instalaciones inauguradas en el 2007, Mar de Frades se encuentra a pie del viñedo Finca Valiñas, en la ladera de un monte en el centro del valle del Salnés y enfrente a la ría de Arosa a donde llegan las brisas del Atlántico atemperado por la ría y el lugar de origen de las primeras cepas de albariño. La visita comienza con una breve introducción e historia de la bodega, visita a la viña Finca Valiñas situada al lado de la bodega, visita a las instalaciones de la bodega y cata final. Su varietal es Albariño 100%.

El edificio de Mar de Frades se integra en el paisaje revestido del gris granito tan característico y cubierto con cobre, bruñido por los rigores del clima gallego. Un gran espacio interior acoge las instalaciones de elaboración donde el acero inoxidable se une a la calidad de las maderas nobles y los alegres colores azul y naranja que distinguen la imagen de Mar de Frades. Las vistas sobre la ría no dejan de acompañarnos en el recorrido, desde la línea de embotellado a la sala de catas. La acogedora zona social, sirve de espacio de disfrute e inspiración para degustar los vinos de Mar de Frades contemplando las sobrecogedoras vistas del valle.



ORIGEN A principios de los años ochenta, un grupo de viticultores entusiastas del Valle de Salnés (Pontevedra) inició la recuperación de las variedades autóctonas y sobre todo de la más excelente de todas ellas, la Albariño. Mar de Frades nació en 1987 en el Valle de Salnés capital histórica del Albariño, donde más viñedos plantados hay y donde se levanta el señorial monasterio de Armenteira (Meis), origen de la leyenda viva de esta uva. Su trayectoria siempre ha ido paralela a la de la creación y el impulso de la Denominación de Origen Rías Baixas. Una bodega pionera en la zona que representa la interpretación de la más arraigada tradición del valle, donde se producen los vinos blancos más sofisticados y sugerentes de España, caracterizados por su frescura e intensidad aromática. Mar de Frades, término gallego para “Mar de los Frailes” es el lugar en la ría de Arosa, cerca de la desembocadura del río Umia, dónde desembarcaban los peregrinos de la ruta marítima del camino de Santiago y donde, cuenta la leyenda, pudieron llegar también los primeros racimos de uva.

MAR DE FRADES HOY Un vino marino que hace honor a su nombre y a su origen en el Valle de Salnés, en la milla de oro del Albariño, Mar de Frades es uno de los vinos más reconocidos de la Denominación de Origen Rías Baixas. Con un marcado carácter salino, “su aroma y sabor nos trasladan al mar Atlántico, recordando la fuerza de sus olas, su brillante color azul y al olor a sal en cada copa, dando lugar a una experiencia sin igual para los sentidos”, como comenta su enóloga Paula Fandiño. Su icónica botella azul es un homenaje a este mar, como lo es el dibujo del galeón que aparece en su etiqueta termocromática cuando el vino alcanza la temperatura idónea para su consumo, dos rasgos característicos de la personalidad única de Mar de Frades. Un vino contemporáneo e innovador, que invita a disfrutar de la vida y compartirla de una forma exclusiva. Ideal para un público atrevido y exigente, con ganas de sorprender y ser sorprendidos. Como lo ha hecho con sus ediciones especiales firmadas por grandes nombres de la moda como Laura Ponte, Miguel Palacio, Alvarno, Jorge Vázquez o Juan Duyos, dando un giro personal a la reconocida botella azul.

VIÑEDOS El viñedo Finca Valiñas mantiene el paradigma del paisaje gallego por excelencia, con terrazas en la ladera sur del monte del mismo nombre, uno de los puntos altos de la zona desde donde se domina la vista de casi todo el valle del Salnés. Un lugar privilegiado frente a la ría de Arosa y desde donde se divisa la desembocadura del río Umia, origen de las primeras cepas de Albariño. Con más de 20 años de antigüedad, las viñas se colocan de forma emparrada huyendo del exceso de humedad y buscando el sol y la brisa del Atlántico. Un suelo extremadamente pobre y poco profundo formado por arenas de descomposición de granito, que proporciona el carácter mineral a los vinos y que dado al bajo rendimiento de las cepas, permite concentrar la esencia auténtica del Albariño del vino elaborado en Mar de Frades. La bodega Mar de Frades cuenta con 58 hectáreas de viñedo propio y 127 hectáreas de viñedo controlado, colaborando con más de 150 viticultores con los que se trabaja de manera cercana para obtener la mejor uva Alba, lo que supone una capacidad para producir 826.000 litros de Albariño al año. La producción anual es de 750.000 botellas, de las cuales un 30% de las mismas se dedica a exportación. El producto estrella es Mar de Frades, con cerca de 625.000 botellas de la añada 2016, frente a las 32.000 botellas del espumoso Mar de Frades Brut Nature, y las cerca de 7.000 del vino más exclusivo de la bodega, Mar de Frades Finca Valiñas 2014.

BODEGA Las nuevas instalaciones de Mar de Frades se inauguraron en 2007 al pie del viñedo Finca Valiñas, en la ladera de un monte en el corazón del Val do Salnés y enfrente a la ría de Arosa a dónde llegan las brisas del Atlántico ya atemperadas por la ría. Lleno de guiños y homenajes a la tradición vitícola del origen del Albariño, la bodega se integra entre las cepas con un revestimiento de gris granito, el tradicional de la zona, y una cubierta con cobre que ayuda a luchar contra los rigores del húmedo clima gallego. El mar y la ría son los guardianes silenciosos de la bodega. Por eso, la vela de un barco, signo de identidad de esta bodega, recibe al visitante en la entrada del edificio. En el interior se encuentran las instalaciones de elaboración dónde el acero inoxidable se une a la calidad de las maderas nobles y los alegres colores azul y naranja que distinguen la imagen de Mar de Frades. Todo el recorrido, desde la línea de embotellado a la sala de catas, ofrece vistas a la ría.

PROCESO DE ELABORACIÓN En su apuesta constante por la innovación, Mar de Frades sigue un proceso único en Rías Baixas en la elaboración de sus vinos: el método Ganímede, mediante el cual el uso del gas carbónico facilita de forma natural el contacto de los hollejos con el mosto durante la vinificación. Se evita así que las partes sólidas (hollejos, pepitas y pulpa) sufran ningún tipo de daño por ser manipulados con elementos mecánicos que pudieran deteriorar o romper su estructura. La mezcla hollejo-mosto permite una mejor extracción de aromas, dando lugar a un vino más suave y sedoso al paladar, menos ácido predominando la sensación frutal



D.O. Rias Baixas. En las laderas del monte Valiñas y rodeado por un frondoso bosque atlántico, se erige en singulares terrazas el viñedo de cepas viejas de albariño del que se obtiene este vino.

Criado sobre sus propias lías y envejecido 6 meses en barricas siempre nuevas de roble francés.



Finca Valiñas

Paradigma del paisaje gallego por excelencia, el viñedo de Finca Valiñas se asienta sobre terrazas en la cara sur del monte Valiñas, desde donde se divisa una impresionante vista de la Ría y del Valle del Salnés.

Las cepas de Albariño se elevan emparradas para recibir esos aromas atlánticos directamente desde el mar. Un suelo extremadamente pobre formado por descomposiciones de granito y arena que otorgan un carácter mineral a nuestros vinos, y gracias a los bajos rendimientos nos permite concentrar la auténtica esencia de Mar de Frades.

Además, Mar de Frades posee casi 60 hectáreas de viñedos en algunas de las mejores parcelas de la zona, lo que convierte a esta bodega en una de las grandes propietarias de viñedo en la región.

30 hectáreas de viñedo entre el **Val do Salnés y el Ulla**. 31 hectáreas en una nueva parcela en el **Val do Salnés**. 7,8 hectáreas en el icónico viñedo **Finca Valiñas**.





Conocer las diferentes variedades de uva de las cuales proceden los vinos nos hace enriquecer nuestra cultura vinícola adquiriendo un conocimiento útil y con fundamento que nos permite forjarnos una sólida base sobre la cual desarrollar nuestros propios gustos y preferencias a la hora de elegir un buen vino.

En este caso vamos a introducirnos en el terreno de los vinos gallegos para conocer en profundidad una de sus frutas más conocidas: la variedad de uva albariño.

La uva Albariño otorga su nombre también a los vinos blancos de Galicia denominados Albariño, pertenecientes a la Denominación de Origen Rías Baixas. Sin duda, evocar la palabra 'albariño' nos traslada directamente a tierras gallegas, donde llevan siglos cultivando cepas de albariño para elaborar sus preciados caldos.

El vino de Galicia ha conseguido situar a la uva albariño, de nombre científico *Vitis vinifera* 'Alvarinho', entre una de sus variedades más simbólicas y representativas dentro de los vinos blancos españoles e internacionales. No es para menos, pues los vinos blancos gallegos gozan de tener gran reconocimiento a nivel internacional, siendo los aficionados al vino blanco aficionados al ribeiro o albariño.

La uva albariño es menuda, y de tardía maduración, lo que conlleva a que su ciclo vegetativo es mayor con respecto a otras variedades de uva. Suele ser de color amarillo pálido con algunos toques de verde.

La variedad albariño se desarrolla en óptimas condiciones en los suelos gallegos, donde el clima atlántico caracterizado por las frecuentes lluvias y las temperaturas suaves hacen que la cepa obtenga el nivel de humedad necesario para desarrollarse. El cultivo se hace elevado del terreno para evitar que la humedad del suelo ocasione infecciones que puedan atacar la planta.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
 CONSEJO REGULADOR

CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS D.O. RIAS BAIXAS

AÑO	Calificación	AÑO	Calificación	AÑO	Calificación
1987	Buena	1998	Buena	2009	Muy Buena
1988	Muy Buena	1999	Buena	2010	Muy Buena
1989	Excelente	2000	Buena	2011	Muy Buena
1990	Muy Buena	2001	Buena	2012	Muy Buena
1991	Buena	2002	Buena	2013	Muy Buena
1992	Buena	2003	Muy Buena	2014	Buena
1993	Buena	2004	Excelente	2015	Muy Buena
1994	Buena	2005	Excelente	2016	Excelente
1995	Muy Buena	2006	Excelente	2017	Muy Buena
1996	Muy Buena	2007	Excelente	2018	
1997	Muy Buena	2008	Buena		



MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

Toda la expresión de la Albariño. Un vino de carácter Salino, que seduce por su frescura y complejidad

ALBARIÑO 2018
VAL DO SALNÉS
D.O. RÍAS BAIXAS

VARIEDAD: 100% Albariño

LA AÑADA 2018

El otoño arrancó con altas temperaturas que provocaron un retraso en la caída de la hoja y en el agostamiento de las cepas, así llegó el tiempo de poda y el invierno, con abundantes horas de frío, que la cepa soportó hasta llegar abril, momento en que las yemas desplegaron las primeras hojas y con ellas comenzaron las fuertes y abundantes lluvias que nos acompañaron hasta finales de Junio. La floración tuvo lugar con las primeras altas temperaturas y el cuajado se produjo en un corto intervalo soleado, entre chubascos, que dio lugar a racimos pequeños, numerosos y compactos. El envero llegó el 10 de agosto, a la par que las intensas horas de sol sin lluvias, que llevaron a una interrumpida maduración con una escalonada síntesis de aromas. El 14 de septiembre, comenzábamos una vendimia que caracterizamos como única y excelente.

ELABORACIÓN

La vendimia comienza en nuestros viñedos, cortando sólo aquellos racimos sanos, que pasan a pequeñas cajas que los transportarán, ya en bodega, a las mesas de selección. De allí, solo las uvas seleccionadas, un 87%, se deslizan para llegar a los maceradores Ganímedes, donde permanecen con sus hollejos entre CO2, durante 40 horas. Así obtenemos mostos limpios y fuertemente florales, que fermentarán con sus propias levaduras para desvelar los aromas atlánticos y varietales. Posteriormente, permanecerán durante 5 meses sobre sus lías.

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un perfil cristalino, de color alimonado y reflejos de cáscara de manzana verde. El radiante aspecto invita a apreciar las notas florales en la nariz, jazmín y violetas que se entremezclan con el hinojo, mango y albaricoque, y acompañan a la intensidad de las notas salinas. En el paladar, se vislumbra sublime, a su paso, atrevido y contundente, para llegar a un final sofisticado y atlántico.

MARIDAJE

Las notas salinas y florales de la añada, invitan a maridarlos con sabores de mar como los berberechos, percebes o almejas crudas. Asimismo su envoltura y contundencia en el paladar es un vino que podemos disfrutarlo a lo largo de toda la comida con platos de solomillo de cerdo o quesos curados.

ETIQUETA TERMOCRÓMICA

La etiqueta incorpora un logo termosensible, que hace que cuando el vino alcanza su temperatura óptima de consumo aparezca un pequeño barco, que desaparecerá si el vino no está lo suficientemente frío para su degustación

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5%

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **MAR DE FRADES ALBARIÑO ATLÁNTICO**

Bodega / Denominación: **MAR DE FRADES D.O. RÍAS BAIXAS**

Añada: **2018**

Uvas presentes y en % Grados: **100% Albariño / 13,5%**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN:

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega:

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO

BRILLO: LUMINOSO

INTENSIDAD COLOR: SOSTENIDO

COLOR VINO: DORADO

RIBETE: TRANSPARENTE

CAPA:

LÁGRIMA: FINAS. Como vino joven nos ha parecido dorado y de escasez de lágrimas. Le falta tiempo

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: AROMÁTICO – INTENSO

POTENCIA: MUCHA, AROMÁTICA

ELEGANCIA: FINURA

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica CÍTRICO - FRESCO

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica MADERA

NOTA CATA OLFATIVA: 22 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: MUY AFRUTADO

PASO EN BOCA: GRASO

FINAL EN BOCA.

TANINOS:

PRESENCIA ALCOHOL: NORMAL

ACIDEZ: VERDE – FRESCO

VÍA RETRONASAL AROMAS.

POSTGUSTO: CORTO

CALIDAD DE LOS SABORES: LE FALTA EQUILIBRIO

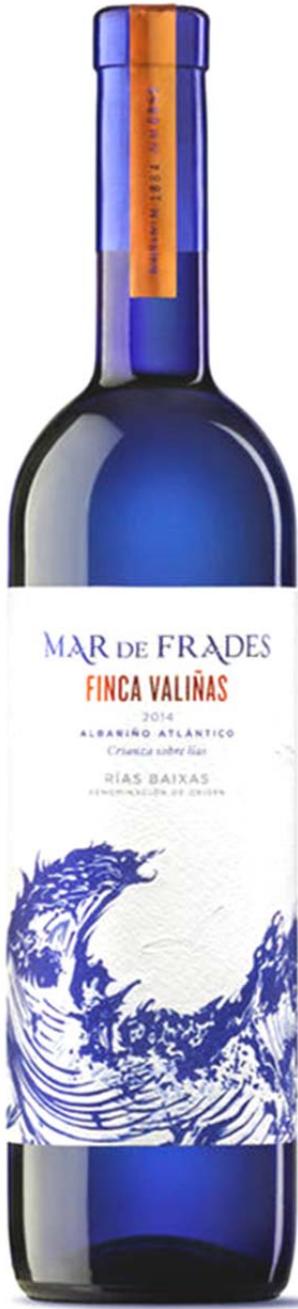
INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA

NOTA CATA GUSTATIVA: 40 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: BUENO – Tiene una muy buena entrada. Potente...Que deja paso a un postgusto ácido por su juventud

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 70 / 100



MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

Uno de los más elegantes y sofisticados vinos blancos españoles.
Uvas seleccionadas del viñedo Finca Valiñas rodeando la bodega Mar de FraDES.

FINCA VALIÑAS 2015
VAL DO SALNÉS
D.O. RÍAS BAIXAS

VARIEDAD

Albariño procedente de cepas con 45 años, plantadas a 127 m, sobre el nivel del mar en el Valle del Salnés.

VENDIMIA

El ciclo 2015 comenzó con fuertes lluvias que ayudaron a la caída de la hoja, llegamos al invierno, seco, con días despejados, sin heladas y con fuertes fríos. En primavera, las altas temperaturas provocaron una floración adelantada con una formación del grano perfecta en junio. Durante el verano, volvimos al tradicional clima atlántico, largas horas de sol, entremezcladas con lluvias, siempre presentes, y poco persistentes, que ayudaron a alcanzar una maduración, en general temprana. Finca Valiñas fue vendimiada el 20 de septiembre, obteniendo una cosecha de 9.602 kg. de uva albariño con un perfil organoléptico floral y salino.

ELABORACIÓN

La primera selección es realizada en campo, todos los racimos se cortan a mano, y solo los excelentes llegan a las cajas, donde se transportarán a bodega, allí, pasan por nuestras mesas de selección, esta segunda revisión nos asegura que solo aquellos que se encuentran en su mejor maduración, son destinados a nuestro vino Finca Valiñas. El descarte fue del 19%. Las uvas continuaron a nuestros depósitos Ganímedes, donde la maceración pelicular en frío, logró la extracción de la esencia más salina. El mosto se dividió para su fermentación, 20% en barricas de roble francés y el resto en depósito de acero inox. La crianza comienza con un delicado "batonnage" de las lías más finas durante 3 meses en barrica y 5 meses en acero inox, para después dejar el vino reposar sobre sus lías durante casi un año. 6 meses antes de su embotellado, ambos vinos se ensamblan para pasar a su crianza en botella antes de su salida al mercado.

CATA

Color limón iluminado, con reflejos acerados. Huele a finas hierbas, piña, nueces, que armonizan equilibradamente con sutiles aromas de flores blancas y recuedos balsámicos. Fino y Elegante. Delicado en la boca, su paso es contundente y amable, se intuyen notas de especias y frutas exóticas, que potencian un final con sensación fresca y untuosa, muy salino. Su carácter atlántico potenciará la profundidad en boca.

SERVICIO Y MARIDAJE

Su voluminosidad y frescor, le permite ampliar su gama de maridajes, desde marisco al vapor (percebes, berberechos...), pescados crudos o marinados (ceviches) hasta carnes especiadas guisadas o a la brasa.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5%

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **MAR DE FRADES FINCA VALIÑAS**
Bodega / Denominación: **MAR DE FRADES D.O. RÍAS BAIXAS**
Añada: **2015**
Uvas presentes y en % Grados: **100% Albariño / 13,%**
CRIANZA EN BARRICA: **SI**
DURACIÓN:
CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:
Tipo de bodega:
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO
BRILLO: BRILLANTE
INTENSIDAD COLOR: SOSTENIDO
COLOR VINO: DORADO – REFLEJOS VERDOSOS
RIBETE: TRANSPARENTE
CAPA: NO CUBIERTO
LÁGRIMA: FINAS – DENSAS – VINO GLICÉRICO Y GRASO

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: AROMÁTICO
POTENCIA:
ELEGANCIA: FINURA
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica Fruta balsámica. Herbáceas. Olor a mar. Fruta blanca. Melocotón. Albaricoque. Frutas de la pasión. Se nota que tiene en nariz una climatología Atlántica.
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **MADERA**

NOTA CATA OLFATIVA: 24 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: Otra vez, al final la Salinidad. Glicérico. Fino y elegante. Yogurt.
PASO EN BOCA: Elegante, Fino y buen equilibrio entre la uva y el alcohol.
FINAL EN BOCA.
TANINOS:
PRESENCIA ALCOHOL: NORMAL
ACIDEZ: Muy largo a nivel de la salinidad, que hemos comentado antes, en la Fase Olfativa.
VÍA RETRONASAL AROMAS.
POSTGUSTO: Muy largo. Balsámico y Salinidad
CALIDAD DE LOS SABORES: Mucha presencia de fruta blanca y fruta exótica (de la pasión)
INTENSIDAD DE LOS SABORES:
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: Elegancia. Suavidad. Equilibrio. Calidad. Y todo con mucha sutilidad sin ninguna agresividad.

NOTA CATA GUSTATIVA: 56 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Fino. Elegante, Con toque oceánico y buen equilibrio en boca.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 88 / 100

RIBERA DEL DUERO



QUINTANILLA DE ONÉSIMO

Quintanilla de Onésimo (anteriormente llamada *Quintanilla de Abajo*) es un municipio de España, en la provincia de Valladolid, comunidad autónoma de Castilla y León. Tiene una superficie de 55,20 km² con una población de 1173 habitantes y una densidad de 21,25 hab/km². Está situada entre Valladolid (35 km) y Peñafiel (21 km). Se accede por la carretera N-122. Algunos municipios limítrofes son: Olivares de Duero, Sardón de Duero, Quintanilla de Arriba, Valbuena de Duero y Cogeces del Monte. Pertenece a la comarca de Campo de Peñafiel.

En Quintanilla comienza el Canal del Duero.

Hay indicios de presencia en Quintanilla en la Edad del Bronce (1400-1200 a. C.). El núcleo de la actual población debió construirse en el siglo XI.

Durante la Edad Media estaba integrada en la Merindad del Infantazgo de Valladolid (en castellano antiguo citada como: *Meryndat del Infantazgo de Ualladolid*) una división administrativa de la Corona de Castilla, cuya descripción figura en el libro Becerro de las Behetrías de Castilla,³ redactado por las Cortes de Valladolid de 1351, cuando el estamento de los hidalgos solicitó al rey Pedro I la desaparición de las behetrías mediante su conversión en tierras solariegas. Hasta que en 1207 fue comprada por la Comunidad de Villa y Tierra de Peñafiel.

En el s. XIX, el pueblo fue ocupado por una guarnición francesa que tiene la función de vigilar el puente. Durante este mismo siglo, Quintanilla se convierte en la cuna de la ilustre familia de los Alonso Pesquera, entre los que se encuentran Diputados a Cortes, Senadores, un Alcalde de Valladolid y un Presidente de la Diputación Provincial.

Cambio toponímico

En julio de 1941, según lo dispuesto por el Boletín Oficial del Estado, «Quintanilla de Abajo» (anteriormente también conocido como «Quintanilla de Yuso» y «Quintanilla de Duero»), pasó a denominarse oficialmente «Quintanilla de Onésimo».



El puente renacentista que une Quintanilla de Onésimo y Olivares de Duero es el único puente sobre el Duero que hay en el tramo de Tudela de Duero a Peñafiel.

“La primera noticia que tenemos del puente de Olivares y Quintanilla data de finales del siglo XV. El 17 de febrero de 1494, los Reyes Católicos despachan una comisión para el Doctor de Villaescusa (Corregidor de Valladolid) para que visite ambas villas y averigüe la necesidad de construir dicho puente y el costo de la obra. El concejo de Olivares había solicitado permiso para construirlo y contaba con el permiso del Conde de Urueña, señor de la villa de Quintanilla de Yuso...”

Habría que esperar al verano de 1571 para que Juan de la Vega comenzase su arco por la parte de Quintanilla. En abril de 1572, Francisco del Río comenzó su arco por la parte de Olivares.

Litigios entre ambas villas y problemas para hacer frente a los gastos del puente se sucedieron a lo largo de los años. En 1594 se estiman en 163.717 maravedís y piden se haga repartimiento entre villas de alrededor (como al Monasterio de Valbuena, que se le embargaron ganados y otros bienes por impago de 7.000 maravedís, devueltos posteriormente alegando que tenía Privilegios Reales). Al ser una obra de gran envergadura, continuamente había que hacer frente a ciertos imprevistos: las crecidas del río, la traza o la resistencia de los cimientos. Los arquitectos que trabajaron en ella corrigieron los defectos a tiempo. Las canteras de “Valdefuentes” de Quintanilla proporcionaron piedra a los concejos de Olivares y Quintanilla.

En 1624 visitan la obra los peritos canteros Sancho de Arribas y Juan Gómez de la Bordera, los cuales certifican que la obra está terminada en toda su perfección.

Las riadas de 1702 y 1717 arruinaron el puente y años después se derrumbaron los refuerzos de los estribos y la mitad del arco del lado de Olivares y tras las correspondientes reparaciones, en 1729 se volvió a dar el visto bueno.

Como curiosidad, en 1812, en plena Guerra de la Independencia, el general inglés Wellington voló un ojo del puente, en su estrategia contra los franceses, que estaban apostados en Quintanilla. En

1816 se pide a los Dominicos de Peñafiel que acondicionen y reparen el puente, ya que son los que en ese momento cobran el PONTAZGO o derecho de paso por el puente.

En el siglo XVIII este precioso puente contaba con 7 arcos, 800 pies de largo, 39 de ancho y 49 de altura desde la corriente. Los arcos actuales son de medio punto, siendo el central el de mayor tamaño. Los pilares son protegidos por tajamares de ángulo curvo y los estribos del puente son de planta cuadrada.



Quintanilla de Onésimo está situado en la comarca de Tierra de Pinares en la provincia de Valladolid dentro de la denominación de origen Ribera de Duero a 21 km de Peñafiel y a 35,2 km de la capital. A continuación te presentamos la bodega **Cruz de Alba** que se puede visitar y los vinos que se elaboran en la citada bodega en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo.



La **Bodega Cruz de Alba**, se encuentra dirigida por Rodolfo Bastida director General de Ramón Bilbao, situada en Quintanilla de Onésimo, dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

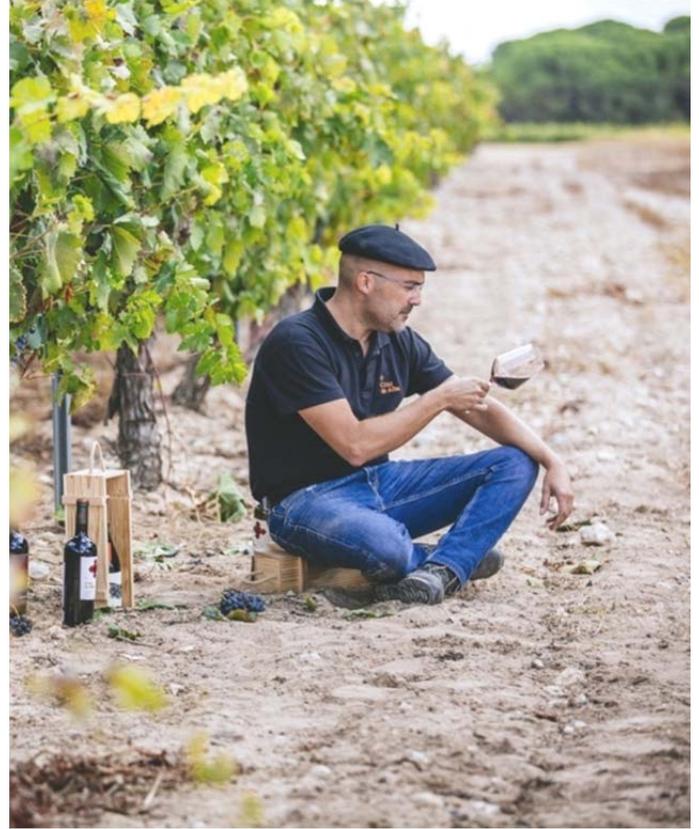
Bodegas Cruz de Alba sitúa sus viñedos afincados en el Pago de los Hoyales, muy cerca de Peñafiel.

Todo el potencial de la uva Tempranillo se expresa en todo su esplendor en estos suelos de terrazas de base caliza y marga, expresándose en los vinos de **Bodegas Cruz de Alba**.

Cruz de Alba es una bodega Boutique nacida de la naturaleza en plena Milla de Oro de la Ribera del Duero. Todo es cuestión de tiempo, de saber escuchar, de comprender el terroir en el que se trabaja, y de saber interpretar las señales que la naturaleza nos envía.

Entendiendo lo que la viña necesita, y siguiendo los preceptos de la Biodinámica, se realiza una mínima intervención en la tierra. Así nace Cruz de Alba, un vino excepcional que recoge las cualidades del medio natural que le rodea





El enólogo Sergio Ávila, copa en mano es el artífice de Finca Los Hoyales

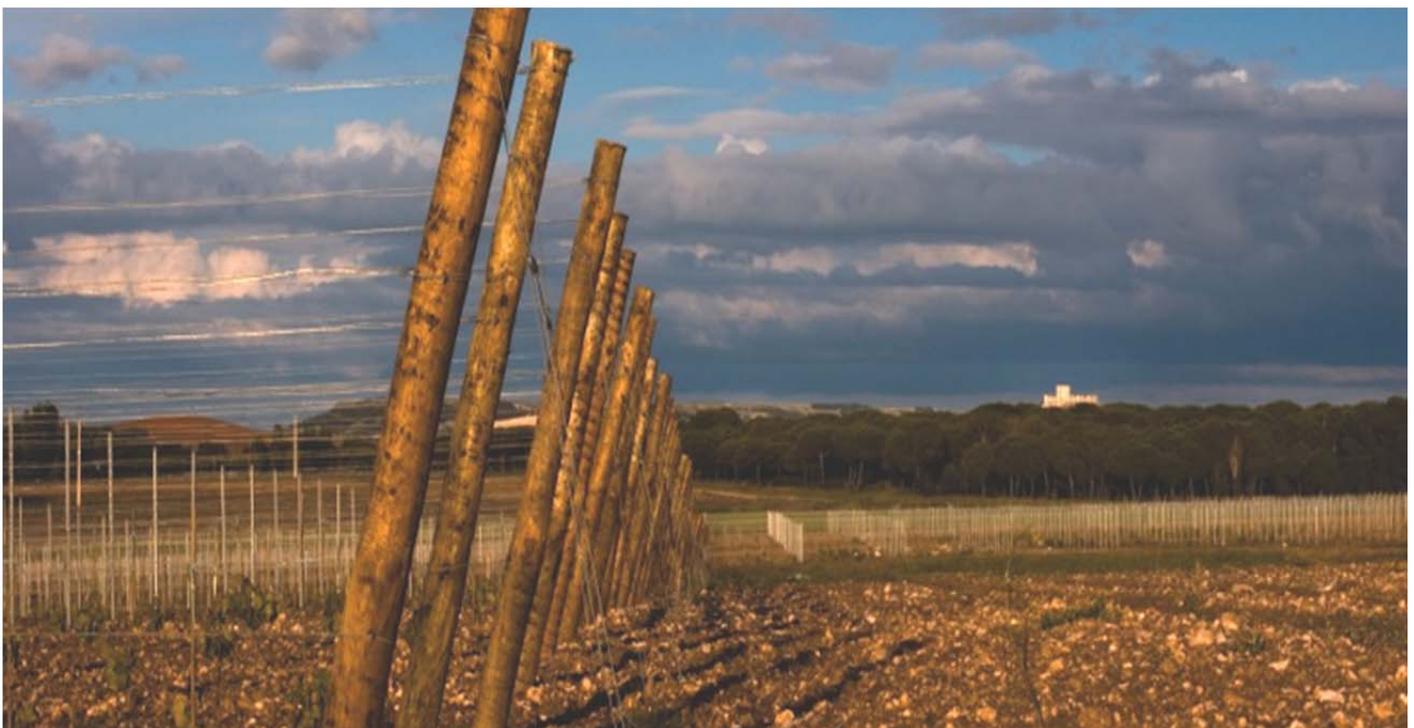
Sergio Ávila, el enólogo que susurra a los viñedos.

Lo primero que me llamó la atención de Finca Los Hoyales 2012, el nuevo proyecto de la Bodega Cruz de Alba, es que se trata de un vino elaborado a través de la cultura biodinámica y a cuyos viñedos se les aplican infusiones homeopáticas. Sí, es la agrihomeopatía. La agricultura ecológica es la que más está echando mano de los remedios homeopáticos para mejorar su producción. “En la biodinámica, influyen las creencias religiosas. Rudolf Steiner desarrolló la antroposofía, una filosofía que situaba al hombre en conexión con la naturaleza como un credo, mientras que la

biodinámica lo que hace es mantener el conocimiento de los astros, contar con la astrología y la astronomía a la hora de trabajar y tomar decisiones. Nosotros disponemos de cuatro días en los que, según la luna, realizamos unas acciones específicas para favorecer las plantas. Así, aire corresponde a la flor; agua, a la hoja; fuego, al fruto; y tierra, a las raíces. En definitiva, si queremos obtener una buena uva, debemos podar en días fruto, para tener más personalidad en nuestros viñedos”, explica Sergio Ávila. Además, nos cuenta que aplica la kinesiología “para testar a las plantas y que nos orienten en qué momento y qué dosis de infusiones debemos usar. Hablamos con el viñedo y él nos cuenta qué quiere y cuando. Nosotros, sólo le hacemos caso para hacer un uso correcto de la agrohomeopatía y de la biodinámica. Incluso, el hecho de que puede un hombre o una mujer, influye. La cepa lo sabe”, añade. Son vinos de calidad y sanos.

Mientras lo catamos, advirtió, que se no se trata de un vino para iniciados, porque igual que destaca su elegancia y su finura, también sobresale su complejidad. “Se muestra amable, con ligeras notas juveniles, lo que indica que aguantará muy bien el paso del tiempo. Me gusta decir que es un vino de chimenea, para disfrutar durante un almuerzo completo, o cena, y en la sobremesa por su personalidad. Es íntegro y muy redondo”. Tanto, que “es la cuarta vez en quince años que Santceloni cierra las puertas a los comensales para acoger la presentación de este vino”. Estas fueron palabras del sumiller de esta gran casa, Premio Nacional de Gastronomía y ahora Brand Ambassador de las bodegas Ramón Bilbao y Cruz de Alba. Mientras hablábamos con él, señaló que se trata de un ribera atípico, que va a mejorar en botella, al tiempo que mencionó esa acidez que aporta frescura a cada trago, que incita a beber una segunda copa.

Y si único es el vino (59 euros) el almuerzo, elaborado por el genial Oscar Velasco y su equipo, fue tan brillante como sus dos estrellas Michelin. Sí, desfilaron platitos con los primeros guisantes lágrima de la temporada coronados con parmesano, deliciosos, puf de caviar con coliflor y jalea de manzana, tartar de san Pedro con cítricos y jengibre, unas galletitas de guisante y camarón pipa, un caldo de jamón de bellota, centeno y trufa negra, que nos entonó a todos, unos bocadillos de costilla de cerdo con salsa barbacoa y unas brochetas de molleja lacada con avellanas y aceitunas. Brutal. Al fondo, un cocinero preparaba ante nuestros ojos un risotto con trufa melanosporum, mientras otro colocaba las piezas de queso, que atesoraba sobre una mesa, en representación del carro que pasea por el restaurante en cada servicio. Probamos un brie clásico con corteza enmohecida, un pecorino sardo de oveja y un payoyo afinado con manteca.







El Tempranillo de la zona Ribera del Duero

El frío intenso retrasa el brote de la vid. Los bruscos cambios de temperatura entre el día y la noche estivales, provocan un perfecto equilibrio del fruto durante su maduración. En otoño se recoge una uva de magnífica calidad.

La producción máxima reglamentaria admitida por hectárea es de 7.000 kilogramos y la uva procedente de parcelas cuyos rendimientos sean superiores a este límite autorizado, no puede ser utilizada en la elaboración de vinos protegidos por la Denominación de Origen Ribera del Duero

La variedad tempranillo es una de las variedades de uva autóctonas más importantes de España. Es la variedad más cultivada en Ribera del Duero y La Rioja. Su nombre es diminutivo de "temprano" porque madura varias semanas antes que la mayoría de las variedades tintas españolas, por lo tanto, su ciclo vegetativo es breve.

Está autorizada en 38 denominaciones de origen de nuestro país, ocupando más de 200.000 hectáreas de cepas plantadas de esta variedad. Es la segunda variedad más plantada en España después del Airén y la primera en tintas

Los vinos Ribera del Duero deben pasar por un proceso de calificación desarrollado por el Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera del Duero. En él se incluye la zona de cultivo, la elaboración, el tipo de vino (rosado o tinto) y, por último, el tipo de uva, con predominancia de la uva tempranillo.

El Consejo Regulador de la Ribera del Duero establece que para que un vino sea considerado de esta denominación de origen, debe contener, al menos, un 75% de uva tempranillo, merlot, malbec, cabernet sauvignon y, en menor cantidad, garnacha y albillo, pueden complementarla.

En el caso de los vinos Raíz. Las cinco líneas de la bodega, rosado, roble, crianza, reserva y nuestro vino de autor, Raíz Profunda, son 100% tempranillo.

La uva tempranillo debe su nombre a la pronta maduración de la baya. Debido a las condiciones climáticas de las zonas en las que se cultiva, el punto óptimo de maduración de este tipo de uva se alcanza antes que en otras variedades. También se la conoce como tinta del país, ull de llebre, vid de Aranda, tinta de Toro, cencibel o tinto fino.



CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO

AÑO	Calificación	AÑO	Calificación	AÑO	Calificación
1982	Muy Buena	1995	Excelente	2008	Muy Buena
1983	Muy Buena	1996	Excelente	2009	Excelente
1984	Regular	1997	Buena	2010	Excelente
1985	Muy Buena	1998	Muy Buena	2011	Excelente
1986	Excelente	1999	Excelente	2012	Muy Buena
1987	Buena	2000	Muy Buena	2013	Buena
1988	Buena	2001	Excelente	2014	Muy Buena
1989	Excelente	2002	Muy Buena	2015	Excelente
1990	Buena	2003	Muy Buena	2016	Muy Buena
1991	Muy Buena	2004	Excelente	2017	Muy Buena
1992	Buena	2005	Muy Buena	2018	Muy Buena
1993	Regular	2006	Buena		
1994	Muy Buena	2007	Muy Buena		



Cruz de Alba

D.O. Ribera del Duero

Cruz de Alba es un vino de corte moderno, con un perfil más afrutado. El uso comedido de madera hace que este vino sea un producto más equilibrado y estructurado.

VARIEDAD

100% Tempranillo

VENDIMIA 2016

Añada típica de Ribera del Duero, respondiendo fielmente a la climatología. Verano caluroso y con pocas lluvias, pero con un correcto desarrollo de la vegetación, al igual que la uva. Con un mes de septiembre y octubre cálidos y sin lluvias, favoreciendo una correcta y lenta maduración con alto contenido de color y aromas. Esto nos llevó a vendimiar la uva de nuestro viñedo en las primeras semanas de Octubre, obteniendo una inmejorable maduración y calidad.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Después de la fermentación a temperatura controlada este vino permaneció 15 meses en barricas nuevas de roble francés en su mayoría, con algo de roble americano también. Tras el embotellado permanece unos meses en botella redondeándose.

NOTAS DE CATA

De marcado color rojo profundo, rematado con ribetes azulados, nos da paso a una serie y profunda capa. Su nariz, rica en matices, se muestra intensa, fresca, con remates de fruta madura y especiados, integrándose con una madera equilibrada, limpia y agradable. En boca es sedoso, con carácter y una elegante sensación vínica, dejando toda su carnosidad un agradable y equilibrado recuerdo.

MARIADAJES Y SERVICIO

16-18°C. acompaña tapas y picoteo ligero de carnes ahumadas, carpaccio de ternera o quesos blandos.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14,5%

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **CRUZ DE ALBA**

Bodega / Denominación: **CRUZ DE ALBA D.O. RIBERA DEL DUERO**

Añada: **2016**

Uvas presentes y en % Grados: **100% TEMPRANILLO / 14,5%**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **15 MESES**

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: **FRANCESA**

Tipo de tostado: **MEDIO**

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: OPALESCENTE

BRILLO: BRILLANTE

INTENSIDAD COLOR: INTENSO

COLOR VINO: PICOTA MADURA

RIBETE: PICOTA

CAPA: CUBIERTO

LÁGRIMA: GRUESAS. Lágrima Gruesa y Persistente. Glicérica. Capa cubierta. Profunda

NOTA CATA VISUAL: 7,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD:

POTENCIA:

ELEGANCIA:

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica Fruta madura, Madera, Toque alcohólico

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica Tostado. Cuero

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: SECO – FRANQUEZA – SEDOSO – ELEGANTE. Fruta madura. Animal.

Entrada potente en boca.

PASO EN BOCA: Ácido - Amargo

FINAL EN BOCA.

TANINOS: SUAVES

PRESENCIA ALCOHOL: NORMAL

ACIDEZ: FRESCO - VIVO

VÍA RETRONASAL AROMAS. FRUTA MADURA

POSTGUSTO: MEDIO – LARGO

CALIDAD DE LOS SABORES: EQUILIBRIO

INTENSIDAD DE LOS SABORES: FRANQUEZA

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: BIEN. Estructurado, con Acidez y Tanino muy presentes. Equilibrado.

NOTA CATA GUSTATIVA: 45 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: BUENO - Bien estructurado. Equilibrado. Paso Bueno y bastante largo en boca.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 77,5 / 100



**Cruz
de Alba**

D. O. Ribera del Duero

Procedente de la zona más arenosa del viñedo Finca Los Hoyales, Cruz de Alba Reserva es un Tempranillo elegante y sedoso, de corte moderno. Equilibrado y complejo, representa la esencia de un nuevo estilo en la Ribera del Duero.

VARIEDAD

100% Tempranillo

LA AÑADA 2013

La añada 2013 estuvo marcada por una brotación con temperaturas frescas, precipitaciones generosas durante la primavera, y un verano seco aliviado por puntuales lluvias en la zona. Las tardías lluvias de octubre, junto con las inmejorables condiciones de temperatura y humedad permitieron una correcta maduración de las uvas antes de su vendimia manual.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Después de la fermentación a temperatura controlada, este vino permaneció 20 meses en barricas de roble francés, empleando el sistema de tercios: 1/3 barricas nuevas, 1/3 en barricas de un año, y 1/3 en barricas de segundo año. Posteriormente permaneció descansando varios meses en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso, y marcada capa. De elegante y potente en nariz, con sensaciones maduras, lácteas y balsámicas, y madera limpia. En boca destaca por su acidez que integra con sutileza, la buena estructura y carnosidad, el tanino, los recuerdos de barrica, dejándonos un largo y sabroso final.

MARIDAJE Y SERVICIO

16-18°C, acompaña perfectamente a quesos curados, carnes blancas y rojas, platos de caza y todo tipo de embutidos.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14,5%

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **CRUZ DE ALBA**

Bodega / Denominación: **CRUZ DE ALBA D.O. RIBERA DEL DUERO**

Añada: **2012**

Uvas presentes y en % Grados: **100% TEMPRANILLO / 14,5%**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **20 MESES**

CRIANZA EN BOTELLA: **SI** – Varios meses antes de salir al mercado

Duración:

Tipo de bodega: **FRANCESA**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **OPALEScente**

BRILLO: **APAGADO**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **SANGRE DE TORO**

RIBETE: **CEREZA**

CAPA: **CUBIERTO - ALTO**

LÁGRIMA: **GRUESAS - INTENSAS**

NOTA CATA VISUAL: 8,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **CERRADO - DISCRETO**

POTENCIA: **NORMAL - AROMÁTICA**

ELEGANCIA: **FINURA – BUENA**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Aceituna. Almazara. Toque Balsámicos**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Levadura**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Trazas de café**

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **DULCE – SEDOSO – ELEGANTE. Toques Pimienta.**

PASO EN BOCA: **LISO – GRASO**

FINAL EN BOCA: **POCO**

TANINOS: **ASTRINGENTES - MADUROS**

PRESENCIA ALCOHOL: **NORMAL**

ACIDEZ: **LISO/FLOJO – EQUILIBRADO - UNTUOSO**

VÍA RETRONASAL AROMAS.

POSTGUSTO: **LARGO - PERSISTENTE**

CALIDAD DE LOS SABORES: **EQUILIBRIO**

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **ELEGANCIA**

NOTA CATA GUSTATIVA: 50 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: BUENO - MUY BUENO. Buen vino, pero nos parece que le falta un poco, a pesar de ser un vino de añada 2012

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 83,5 / 100

MENÚ:



- *Guisantes en salsa verde de mejillones*
- *Vieira gratinada rellena de bechamel*
- *Huevo con patata trufada y foie de canard*
- *Carrilleras de cerdo ibérico con teja de parmesano*
- *Tarta de queso horneada con helado de frambuesa*
- *Café e infusiones*

FOTOGRAFÍAS DE LA REUNIÓN



El secretario hizo entrega de un impreso con el precio especial de los Vinos Catados en la reunión, a todos los asistentes con el número de Telf. de Goñi Ardoteka, Aldamar Kalea, 3, / 943 211597 para realizar los pedidos. Plazo de petición: 15 días.

Sebas Olaizola cerró la Reunión de Capítulo, habiendo finalizado la misma hacia las 11:45 horas.

En esta ocasión, el servicio de cada vino, en primer lugar, a la mesa que iba a realizar la Cata, ha conseguido ahorrar tiempo, para poder finalizar antes de las 00.00 horas.

Como siempre, animó a todos los socios cofrades, asistentes y a los que no han podido asistir, que al recibir el Reportaje, que confeccionará el secretario Jesús Rodríguez, sirva para repasar todo lo tratado en esta Reunión con los Vinos de Bodegas Mar de Frades y Cruz de Alba.

Agradecer a todos los presentes la atención prestada a Montse Valdés, que ha detallado en todo momento las bodegas y los vinos saboreados y catados. A la confección de las fichas en las mesas correspondientes y al silencio y atención en las exposiciones.

Referente al restaurante Kaskazuri y a su propietario y Chef, Antton Otaegui, agradecer una vez más el menú, que ha armonizado perfectamente con los vinos. E igualmente comentarle que en las veces que hemos utilizado el restaurante, siempre ha cambiado de menú.



Donostia, 31 de mayo de 2019.