

Vino	Zona	Pág.
Vallegarcía Syrah Tinto 2006	Castilla-La Mancha	1133
Venta La Ossa Tinto 2007	Castilla-La Mancha	1138
Venta La Ossa Syrah Tinto 2007	Castilla-La Mancha	1139
Abadía Retuerta Pago Garduña Tinto 2006	Castilla y León	1142
Abadía Retuerta Petit Verdot Tinto 2006	Castilla y León	1143
Abadía Retuerta Selección Especial Tinto 2007	Castilla y León	1144
Cumal Tinto 2006	Castilla y León	1164
Leda Viñas Viejas Tinto 2005	Castilla y León	1152
Quinta Sardonía Tinto 2007	Castilla y León	1165
Sayago (830) Tinto 2006	Castilla y León	1162
Marqués de Valdueza Tinto 2007	Extremadura	1167
Finca Terrerazo Tinto 2007	Valencia	1171
Quincha Corral Tinto 2007	Valencia	1172

Extremadura

1167

Extremadura

BODEGA MARQUÉS DE VALDUEZA

Marqués de Riscal, 11, 3º, Puerta 1. 28010 Madrid
Tel: 913 191 508 Fax: 913 084 034
contact@marquesdevaldueza.com www.marquesdevaldueza.com


Año de Fundación: 1997 Enólogo: Dominique Roujon de Boubee
Viñedo propio: 40 ha. Producción total en botellas: 12.400
Parque de barricas: Roble francés

Comentario sobre la bodega

En la Finca Los Perales, próxima a Mérida y propiedad de la familia Álvarez de Toledo desde el sig. XVII, se ubica esta joven bodega que se estrena en nuestras páginas. Un proyecto valiente a la vez que acertado que viene a sumarse a las crecientes inquietudes vinícolas de la zona. Alonso Álvarez de Toledo, actual marqués de Valdueza y propietario de la finca, junto a su hijo Fadrique y el apoyo técnico de Dominique Roujon de Boubee, es el responsable del renacer de este viñedo. Un viñedo que ya existía en la finca y que se había arrancado hace treinta años. Con la aparición de la posibilidad de poner riego, renació el interés por recuperar su cultivo, un cultivo que Alonso había visto de niño. Un proyecto arriesgado, máxime teniendo en cuenta el excelente nombre que la finca se ha granjeado con su aceite de oliva virgen extra, y que en esta primera presencia apunta excelentes maneras. Un proyecto interesante, diferencial, auténtico, que habrá que seguir de cerca.

Sus vinos

Marqués de Valdueza, Tinto 2007

18-30 € 

Tipo de Suelo: Arenoso-calcáreo, arcilloso-calcáreo y pedregoso-calcáreo.
Variedades: 47% Syrah, 38% Cabernet Sauvignon y 15% Merlot.
Elaboración y crianza: 12 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: Roble francés.
Botella: Bordelesa de 75 cl.
Grado: 14,5% vol.
Producción: 34.236 botellas.

La cata

Vista: Picota amarotado.
Nariz: Buena intensidad, aromas de fruta madura en sazón, balsámicos (retama, montebajo), ligeros tostados y especiad.

1168

Extremadura


Boca: Sabroso, aromático, balsámico, vivo, láctico, agradable calidez, tanino maduro y final persistente con recuerdos de fruta sazónada. Maderas aromáticas.
Temperatura de Servicio: 16° C.
Consumo: Hasta 2014.

Comentario sobre el vino

Un lacre para la segunda añada del vino más importante de la bodega, el que lleva el "título". Una añada que nos ha gustado por su personalidad, carácter y excelente madurez. Expresivo, complejo, muy fresco y envolvente, con elegancia y una crianza en barrica muy bien integrada. Una añada en la que se amplía su *coupage* varietal con un pequeño porcentaje de merlot.



Marqués de Valdueza, Tinto 2006

18-30 € 

Tipo de Suelo: Arenoso-calcáreo, arcilloso-calcáreo y pedregoso-calcáreo.
Variedades: 50% Cabernet Sauvignon y 50% Syrah.
Elaboración y crianza: 12 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: Roble francés.
Botella: Bordelesa de 75 cl.
Grado: 14% vol.
Producción: 12.150 botellas.

La cata

Vista: Picota granate intenso.
Nariz: Aromas de fruta negra en confitura, aceituna negra, torrefactos, fondo de cuero y chocolate.
Boca: Goloso, sabroso, cuerpo medio, sensación madura, tanino frutal sedoso y amable. Paso de boca balsámico y final con aromas de fruta madura.
Temperatura de Servicio: 15° C.
Consumo: Hasta 2012.

Comentario sobre el vino

Primera añada del vino hoy más importante de la bodega. Un vino de limitada producción, la que permite el viñedo joven de cabernet sauvignon y syrah (también hay merlot, pero no en esta añada), que nos muestra una marcada madurez, una noble reducción, amabilidad y frescura. Un vino de excelente imagen, que se encuentra en su óptimo momento de consumo.