



COLECCIÓN

Banco de pruebas

CRITERIOS DE Puntuación

- 90-100 EXCELENTE.** Muy recomendable; original de aroma y sabor, fuera de lo común.
- 80-89 MUY BUENO.** Buena elección; tiene un peculiar carácter, elegancia y estructura.
- 70-79 BUENO.** Un vino sin virtudes ni defectos, pero sin marcarse de un modo claro los caracteres de cepa y origen y con algún exceso o carencia de alguno de sus componentes (roble, acidez, taninos, alcohol, azúcar, etc.).
- 60-69 CORRECTO.** Vino que puede aparecer con un ligero defecto de elaboración o crianza pero que no afecta a su conjunto para ser bebido.
- 50-59 NO RECOMENDABLE.** Vino aceptable desde un punto de vista sanitario, pero no lúdico (ligera oxidación, defectos de larga conservación, vino viejo en declive, vino joven con restos de aromas fermentativos).

CRITERIOS DE RELACIÓN CALIDAD/PRECIO*

Calificación	75	80	85	90
EXCELENTE ★★★★★	2€	3€	6€	9€
MUY BUENO ★★★★	2,5€	4€	9€	12€
CORRECTO ★★★	3€	5€	12€	18€

GUÍA PEÑÍN SIBARITAS realiza todas sus catas en copas Riedel.

* Todos los precios son menores o iguales a la cantidad reflejada en el cuadro



NUESTRA ELECCIÓN

VT Extremadura

91 Marqués de Valdeuza
2006 Tinto

Marqués de Valdeuza

☎: 913 191 508

22€

👍: 2012

Segundo proyecto enológico de cierto nivel –ya comentamos en la anterior edición de SIBARITAS el proyecto Habla, elaborado en Trujillo–, que viene a demostrar que en las tierras extremeñas se está viviendo un gran momento vitícola. El terruño y las jóvenes variedades (*cabernet* y *syrah*) que, con tan sólo cuatro años de cultivo, dan la talla para su elaboración, junto a la dirección enológica del consultor francés Dominique Roujou –quien también asesora a los Castaño con el tinto Mira Salinas–, son el *alma mater* de la bodega. El vino se viste de capa intensa, dejando entrever un menisco violáceo propio de su juventud; ya en nariz la elegante combinación de matices frutales, tostados de la madera y de *terroir* son claros signos de la escuela francesa. En boca resulta frutoso y confitado, notas que para nada desdennan el perfecto estado de maduración de las uvas.