



COLECCIÓN

Últimas novedades

La bodega de...

Vinos por descubrir

Vinos lejanos

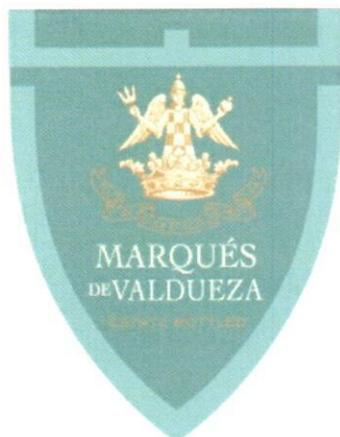
Dos caras de una misma moneda, la del éxito. Marqués de Valdueza corrobora el gran momento vitícola que se vive en tierras extremeñas. Y un histórico, Tío Pepe, que mantiene el tipo, solera tras solera.

NUESTRA ELECCIÓN

91 Marqués de Valdueza
2006 Tinto

(VT Extremadura) Marqués de Valdueza

22€



Si el arrollador éxito, en tan sólo dos años, del aceite de oliva Marqués de Valdueza, elaborado en la finca de los Álvarez de Toledo, en Mérida, se debe a su gran calidad, no va a ser menos este tinto extremeño homónimo. Producido con *cabernet sauvignon* y *syrah*, de tan sólo cuatro años de cultivo, bajo la dirección enológica del consultor francés, Dominique Roujou, quien también asesora a los Castaño con el tinto Mira Salinas, y pertenece a la escuela de Berrouet y Denis Dubourdieu; como él mismo dice: se esfuerza "en hacer hablar el *terroir*". Este tinto viene a confirmar el momento tan interesante que vive Extremadura respecto a vinos de calidad.

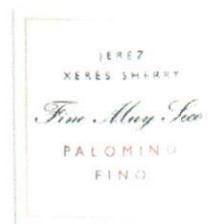
Otro ejemplo lo desempeñó otro vino, en este caso de Trujillo, Habla, que presentamos en el anterior SIBARITAS. El tinto es intenso de color, con notas minerales y tostadas de buena maduración de la uva, con matices de fruto negro confitado, sin perder complejidad.

LA MEJOR COMPRA

93 Tío Pepe
Fino ★★★★★

(DO Jerez) González Byass

6€



Todo un histórico. El primer vino embotellado de España, que todavía sigue en pie es Tío Pepe y además sigue siendo barato. Es la magia de producir millones de botellas, con la excelsa calidad de un vino de orfebre. Es el milagro de esa asociación entre el velo en flor y las soleras criaderas, capaces de construir un vino único y uniforme. El Tío Pepe no fue otro que José de la Peña, un sanluqueño que era el tío del fundador de la bodega González Byass y que "inventó" el fino antes que la manzanilla, en la primera mitad del siglo XIX.

Sin duda es la marca de vinos español más famosa del mundo, y ahí sigue con el liderazgo de ser el fino ortodoxo por excelencia, con su toque punzante de almendra amarga y sus matices salinos, que dejan en la boca una este-la amargosa y a la vez sabrosa. Hoy merece la Mejor Compra.

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 PEÑIN 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 Valdeueza

2006 Tinto

Marqués de Valdeueza

☎: 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 desdeñan el perfecto estado de maduración de las uvas.