

## VINOS

# Finura extremeña

**MARQUÉS DE VALDUEZA 2007**  
Marqués de Valdueza. Finca Perales de Valdueza. Mérida (Badajoz).  
**Teléfono:** 924 12 72 77. **Denominación de origen:** Ribera del Guadiana. **Web:** www.maraquesdevaldueza.com. **Tipo:** tinto crianza, 14%.  
**Cepas:** cabernet sauvignon y syrah. **Consumo preferente:** medio plazo. **Temperatura de servicio:** 17°C. **Precio:** 20 euros. **Puntuación:** 9,2/10.

Carlos Delgado

Después de años fomentando la trashumancia, con pastoreo a caballo por campos de Badajoz hasta arribar a tierras abulenses, y de dedicación entusiasta al aceite de oliva, Alfonso Álvarez de Toledo ha decidido completar su trilogía extremeña con el vino. Lleva el romanticismo aventurero en los genes, pero compensado por un fino olfato para adentrarse por los laberínticos caminos de la calidad. Para su empeño vitivinícola cuenta con una preciosa finca en las cercanías de

Mérida; cepas y olivos, unas jóvenes, otros centenarios. El diseño tiene poco de "castúo" y mucho de gabacho. Empezando por las variedades: cabernet sauvignon, syrah y merlot, y terminando por el enólogo, Dominique Roujou de Boubée, un profesional bordelés curtido en grandes *châteaux*.

El mérito de este exigente enólogo es haber conseguido superar el habitual escollo de los vinos de esta zona de España: desequilibrio estructural y penosa falta de elegancia. Sin duda, su último Marqués de Valdueza 2007, donde juiciosamente se ha eliminado la merlot, es el tinto más fino y estilizado de Extremadura. Posee una nariz seductora y madura, con notas a especias, tostados y café, que se funden armoniosamente con la mora y la grosella. En boca, un fruto suave, goloso y vivo, sostenido por la adecuada concentración y un final con notas ahumadas, expresa venturosamente más galanura que potencia.

