

TIPO DE PUNTUACIÓN

95-100 Vino excepcional

Sobresale entre los de su tipo, añada y tipicidad de la zona. Impresiona extraordinariamente en todos los sentidos. Complejo, lleno de registros tanto olfativos como gustativos producidos por el conjunto de los valores del suelo, variedad, elaboración y crianza; es elegante y fuera de lo común; es decir, alejado del los estándares comerciales y en algunos casos extraño para el gran público.

90-94 Vino excelente

Vino con los mismos valores señalados en el apartado anterior, pero con menor relieve y claridad de matices.

80-89 Vino muy bueno

Destaca por los matices adquiridos a lo largo de la vinificación y/o crianza o por los inherentes a la variedad de uva. Un vino de características específicas pero sin destacar los valores del terruño.

70-79 Vino aceptable

El vino responde plenamente a los rasgos exigibles a su tipo y zona vitivinicola algo más diluidos. No posee ningún defecto, pero tampoco ninguna victud

60-69 Vino correcto

Un vino aceptable en el que se puede captar algún ligero defecto que no daña excesivamente a su conjunto.

50-59 Vino no recomendable

Un vino aceptable desde el punto de vista sanitario, pero no lúdico. Puede presentar oxidaciones, defectos de larga conservación, traslegos tardíos; o tratarse de vinos viejos en declive o jóvenes con aromas negativos de fermentación.

EXTREMADURA

Autovía A-5, Km. 360 06800 Mérida (Badajoz) 13: 913 191 508 - Fax: 913 088 450 contact@marquesdevaldueza.com www.marquesdevaldueza.com

VINOS DE LA TIERRA

MARQUÉS DE VALDUEZA 2007 T 47% syrah, 38% cabernet sauvignon, 21% merlot.

18€

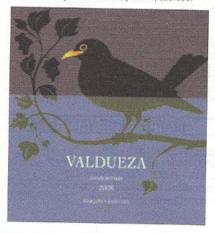
92 Color cereza brillante, borde granate. Aroma almendra tostada, especias dulces, potente, expresivo. Boca sabroso, fruta madura, fino amargor, taninos maduros.



2007
Espero que ilisfrité de esté vino
que proviene de una viúdada
seterción ile los nejvers uvas de méJanca Readas

VALDUEZA 200

89 Color cereza oscuro. Aroma fruta confitada, mineral, especiado. Boca elegante, redondo, potente, sabroso.



VALDUEZA 2008 T

67% merlot, 22% cabernet sauvignon, 11% syrah.

***** OF

90 Color cereza, borde violáceo. Aroma expresivo, potente, complejo, especiado. Boca fruta madura, equilibrado, fino amargor, taninos maduros.

MARQUÉS DE VALDUEZA ETIQUETA ROJA 2008 T 61% cabernet sauvignon, 37% syrah, 2% merlot.

89 Color cereza brillante, cereza, borde violáceo. Aroma fruta madura, tostado, especiado. Boca elegante, equilibrado, fino amargor, buena acidez.

VIÑA EXTREMEÑA

Ctra. de Alange, s/n 06200 Almendralejo (Badajoz) **3:** 924 670 158 - Fax: 924 670 159 info@vinexsa.com www.vinexsa.com

TENTUDIA PREMIUM 2006 T ROBLE

87 Color cereza, borde granate. Aroma intensidad media, chocolate, fruta madura. Boca carnoso, estructurado, taninos maduros.

CORTE REAL 2005 T

86 Color cereza brillante, borde granate. Aroma tostado, especiado, fruta madura. Boca estructurado, sabroso, especiado, taninos maduros.

CORTE REAL PLATINUM 2002 T

88 Color cereza, borde granate. Aroma intensidad media, fruta madura, especiado, chocolate. Boca sabroso, complejo, taninos maduros.

ADVENTUS T
CASTILLO DE VALDESTRADA T
MONASTERIO DE TENTUDIA T
MONASTERIO DE TENTUDIA TRADICIÓN T
PALACIO DE MONSALUD T
PALACIO DE VALDEINFANTE T
VEGA ADRIANA T

VINA SANTA MARINA

Ctra. N-630, Km. 634 - Apdo. 714 06800 Mérida (Badajoz) 3: 902 506 364 - Fax: 924 027 675 bodega@vsantamarina.com www.vsantamarina.com

1184 Guía Peñín de los Vinos de España



EL PODIO DE LAS MEJORES COMPRAS DOS (Vinos)	****	(€)
	PUNTOS	
VT Extremadura		
Valdueza 2008 T	90	6,9