

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 terroño.

70-79 **Vino aceptable**

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

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, trasiegos tardíos; o tratarse de vinos viejos en declive o jóvenes con aromas negativos de fermentación.

VINOS DE LA TIERRA

MARQUÉS DE VALDUEZA

Autovía de Extremadura (A-5), Km. 360
06800 Mérida (Badajoz)
☎: +34 913 191 508 - Fax: +34 913 084 034
contact@marquesdevaldueza.com
www.marquesdevaldueza.com

MARQUÉS DE VALDUEZA ETIQUETA ROJA 2009 T
53,2% cabernet sauvignon, 44,9% syrah, 1,9% merlot. ★★★★★12€

92 Color cereza brillante. Aroma roble cremoso, expresivo, fruta roja, expresión frutal. Boca sabroso, tostado, taninos maduros, fruta madura.

VALDUEZA 2009 T
53,4% syrah, 29,2% cabernet sauvignon, 17,4% merlot. ★★★★★7€

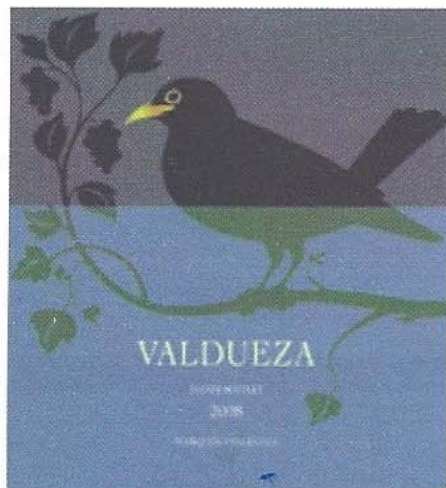
91 Color cereza brillante. Aroma especias dulces, fruta confitada, roble nuevo, tostado. Boca sabroso, frutoso, tostado, taninos maduros.

MARQUÉS DE VALDUEZA 2008 T
91% syrah, 9% cabernet sauvignon. 19,5€

94 Color cereza brillante. Aroma expresión frutal, fram-buesa, roble nuevo, con carácter, mineral. Boca sabroso, frutoso, tostado, taninos maduros.

VALDUEZA 2008 T
syrah, cabernet sauvignon, merlot. ★★★★★7€

88 Color cereza oscuro. Aroma fruta sobremadura, potente, roble cremoso, especiado. Boca buena acidez, sabroso, taninos maduros, carnoso.



MARQUÉS DE VALDUEZA ETIQUETA ROJA 2008 T
61% cabernet sauvignon, 37% syrah, 2% merlot. ★★★★★12€

90 Color cereza brillante. Aroma fruta madura, especias dulces, roble cremoso. Boca sabroso, frutoso, tostado, taninos maduros.

MARQUÉS DE VALDUEZA 2007 T
47% syrah, 38% cabernet sauvignon, 21% merlot. 18€

92 Color cereza brillante. Aroma especias dulces, fruta madura, roble cremoso, mineral, terroso. Boca sabroso, frutoso, tostado, taninos maduros.



2007

Espero que disfrute de este vino que proviene de una cuidada selección de las mejores uvas de mi finca Real. El Marques de Valdueza

VIÑA SANTA MARINA

Ctra. N-630, Km. 634 - Apdo. Correos 714
06800 Mérida (Badajoz)
☎: +34 902 506 364 - Fax: +34 924 027 675
bodega@vsantamarina.com
www.vsantamarina.com

ALTARA 2010 B
montúa, cayetana blanca, pardina. 4,17€

84 Color pajizo brillante. Aroma fruta fresca, flores blancas, hierbas verdes. Boca sabroso, frutoso, buena acidez.

VIÑA SANTA MARINA VIOGNIER SECO 2010 B
100% viognier. 9,5€

83 Color dorado brillante. Aroma fruta escarchada, cítricos, intensidad media. Boca sabroso, frutoso, carnoso.