

GALERÍA DE CATA	69
Albariño y Verdejo	69
Novedades	73
Postcata	75
LA MIRADA	76
ÚLTIMOS TRAGOS	78
A ESCENA	82

DOSSIER SOBREMESA



Duelo de blancas

NUESTRAS VARIEDADES BLANCAS MÁS PRESTIGIOSAS SE ENFRENTAN EN UN DUELO APASIONANTE QUE REVELA EL ALTO NIVEL QUE LOS VINOS ESPAÑOLES HAN ALCANZADO EN EL CAPÍTULO DE BLANCOS. MADURADOS EN BARRICA O EN DEPÓSITO, O SIN CRIANZA, LOS VINOS DE RUEDA Y LAS RÍAS BAIXAS OFRECEN UN ESPECTÁCULO DE CALIDAD QUE AUMENTA AÑO TRAS AÑO.

96 Hermanos Lurton Cuesta de Oro

Blanco fermentado en barrica 2008 | Verdejo | D.O. Rueda | Bod. François Lurton
14 €

Desde que salió al mercado, viene avisándonos de su enorme altura. El blanco de los Hermanos Lurton es de esos vinos poderosos y amplios que desafían los criterios de calidad más exigentes.

- 1 Elegante y minimalista. Bordenada.
- 2 Amarillo verdoso.
- 3 Gran repertorio aromático, con mantequillas y especias, ecos de frutos secos y tueste sobre un lecho fresco de frutas blancas. Los toques florales le dan mucha complejidad. Modélica.
- 4 Mantiene el prodigioso nivel de la nariz. El acuerdo de la acidez y el alcohol es perfecto, así como la integración de la madera en el conjunto. Paso de boca terso, voluminoso, con ecos frutales por retronasal. Magnífico futuro.

5

94 Belondrade y Lurton

Blanco fermentado en barrica 2008 | Verdejo | D.O. Rueda | Bod. Belondrade
23 €

Marcó una línea de elaboración, muy sostenida en el rigor, que sigue dando magníficos frutos. Belondrade vuelve a entregarnos una añada muy bien resuelta con la fruta y la madera bien conjuntadas.

- 1 llamativa, reconocible.
- 2 Amarillo con ribetes verdosos.
- 3 Excelente alianza de frutas y madera. De intensidad alta, brinda finos toques de vainilla y lácteos que se conjugan con ecos de manzanas recién cortadas. Equilibrado, fragante, amplio.
- 4 Ofrece un perfil gustativo jugoso, volumétrico, con toques de frutas a mitad de boca y una madera que aporta vigor a la estructura. De larga persistencia, deja un recuerdo muy grato, rotundo y complejo. Está en un momento espléndido y con el tiempo ganará en complejidad y elegancia.

LA PUNTUACIÓN SOBREMESA

- 96 - 100 Vino de calidad excepcional. Fuera de serie
- 90 - 95 Un gran vino. Apuesta segura
- 85 - 89 Vino muy bueno, sólido y con rasgos destacables.
- 80 - 84 Buen vino, con alguna cualidad destacable.
- 75 - 79 Vino correcto, sin cualidades particulares.

1 IMAGEN 2 VISTA 3 NARIZ 4 BOCA

93 Palacio de Bornos

Blanco 2009 | Verdejo | D.O. Rueda | Bod. Palacio de Bornos
5,50 €

Palacio de Bornos se confirma en la parte alta de la tabla como una de las opciones de mejor calidad-precio del mercado. Un blanco directo, muy bien hecho, con toda la fuerza de la fruta.

- 1 Lograda. Buen contraste de negro y naranja.
- 2 Amarillo entre pajizo y verdoso. Brillante.
- 3 Amplia, intensa, con buen equilibrio. Desprende aromas que hacen pensar en el kiwi, las manzanas reinetas, la paraguayana o la piña. Un velo floral y balsámico envuelve el conjunto.
- 4 Sabroso, sólido, con buena amplitud gustativa. Entra poderoso y mantiene el nivel al paso. Frutas a mitad de boca y final con tenues toques ácidos y ligeramente amargos. Un diseño perfecto.

Juan Manuel Ruiz Casado: "La progresión de CUESTA DE ORO está siendo admirable. Un blanco de altísimo nivel que marca el techo de la calidad en Rueda".

92 José Pariente

Blanco 2009 | Verdejo | D.O. Rueda | Bod. José Pariente
8,50 €

Continúa entre los más grandes no sólo del marco de Rueda sino de los mejores blancos españoles. José Pariente es un