

PARA ANIMAR LA MESA

Ante la solemnidad de las reuniones que se nos vienen encima, nada mejor que un blanco, tinto o cava sin prejuicios.

Les ofrecemos 18 propuestas para resultar provocativo, pero sin descuidar la calidad, el amor por la elaboración y el terruño. Todas a muy buen precio.

POR *Carlos Delgado*

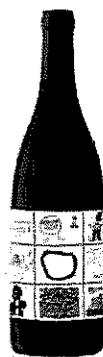
Aunque no lo crean, es posible vivir las celebraciones de estas fechas de manera relajada. Al menos por lo que se refiere a los vinos. Uno puede elegir, por ejemplo, etiquetas provocativas, botellas vanguardista y presentaciones jocosas sin desmerecer la bondad enológica. Es más, la mayoría son vinos con personalidad derivada, generalmente, del terruño y el tipo de uva, obra de elaboradores familiares y emprendedores imaginativos. Las siguientes propuestas son juveniles, actuales, para gente sin prejuicios. Y ofrecidos a un precio moderado: malo y barato no siempre van unidos. Valen para todos los gustos, desde el consumidor exigente hasta el que se inicia en esta bebida gozosa y saludable, pasando por los que buscan el trago agradable y divertido. Que de eso se trata ●



VIÑA COQUETA 2006

www.remirezdegananza.com. DOC: Rioja. Tipo: tinto reserva, 14,5%. Cepas: tempranillo, graciáno, viura (piel) y malvasía (piel). Precio: 30 €. Puntuación: 9,4/10.

Aroma de hojarasca y frutillos de bosque, especias, balsámico, tostados y cedro. En boca es sabroso y ofrece un armonioso carácter riojano.



GALLINAS & FOCAS 2011

www.gallinasyfocas.com. VT: Mallorca. Tipo: tinto crianza, 14,5%. Cepas: manto negro y syrah. Precio: 18 €. Puntuación: 9,3/10.

Tinto atractivo, de aroma complejo y frutal, bañado de notas florales y recuerdos de terruño. En boca, la equilibrada madera se viste de frescura y potencia la expresión.



www.cocaifto.cat. DO: L'Empordà. Tipo: tinto crianza, 14,5%. Cepas: garnacha y cariñena. Precio: 8,50 €. Puntuación: 9/10.

Aroma cargado de fruta (arándanos y frambuesa) y hierbas aromáticas, torrefactos y especias cálidas. Es sabroso, fresco, untuoso, con final golosamente afrutado.



PÉTALOS 2011
Descendientes de J. Palacios. Teléfono: 987 54 08 21. DO: Bierzo. Tipo: tinto crianza, 14,5%. Cepas: mencia y otras. Precio: 13,70 €. Puntuación: 9,2/10.

Una uva mencia de gran profundidad, con carácter frutal y contundente, adornado de notas florales, hierbas de campo y ligera presencia especiada. La boca es fresca.



RAFAEL CAMBRA DOS 2011

www.rafaelcambra.es. DO: Valencia. Tipo: tinto crianza, 14%. Cepas: cabernet sauvignon, cabernet franc y monastrell. Precio: 8,50 €. Puntuación: 9,2/10.

Despliegue de fruta negra y roja madura, enriquecida con especias, cacao, torrefactos y un fondo ahumado de excelente madera. Sabroso.



COJÓN DE GATO 2011

www.vinosdivertidos.es. DO: Somontano. Tipo: tinto crianza, 13,5%. Cepas: merlot, syrah y cojón de gato. Precio: 8 €. Puntuación: 9/10.

Destaca su frutuosidad silvestre y fresca, junto al leve aporte de la madera, especias y notas florales. Boca sabrosa, de taninos suaves, equilibrada y persistente.