



VELETA BRUT ROSADO

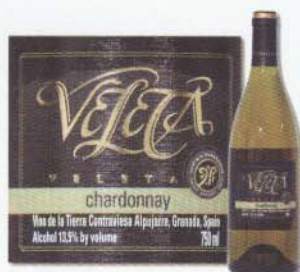
ESPUMOSO BRUT.
GRADOS ALCOHÓLICOS: 12°
0,75 LITROS: 5,5 EUROS.
DOMINIO DE BUENAVISTA, S.L.
958.76.72.54

Ya no es una novedad hablar de espumosos andaluces. Ahora se amplía la oferta con este curioso y fresco rosado, en la línea de otros foráneos muy de moda y a los que poco tiene que envidiar. Es de color rosado limpio, con una burbuja muy fina y homogénea. Nariz muy fresca, con fresas y toques de cítricos golosos. Fondo floral. En boca es muy sabroso, de nuevo fresco y frutal, muy vivo. Final largo en el que se combinan recuerdos florales y de frutos secos.

VELETA CHARDONNAY

2006
BLANCO.
GRADOS ALCOHÓLICOS: 13,5°
0,75 LITROS: 4 EUROS.
DOMINIO DE BUENAVISTA, S.L.
958.76.72.54

La empresa bodeguera Dominio de Buenavista mima sus cepas de la reina de las blancas (la chardonnay) para elaborar un blanco que, aunque es joven, también es bastante serio al mismo tiempo. Su vinificación se remata con un paso por barrica que potencia sus cualidades. Es de color amarillo intenso con reflejos dorados. Nariz potente con notas de fruta blanca muy madura, como el melón, y toques exóticos como los de la papaya. Recuerdos ahumados. En boca resulta muy untuoso y envolvente, fresco y con un amable paso de boca.



MUÑANA 2 CEPAS 2005

TINTO CRIANZA.
GRADOS ALCOHÓLICOS: 14°
0,75 LITROS: 10,20 EUROS.
MUÑANA - **958.57.11.36**

Clásica combinación de variedades tempranillo y cabernet sauvignon, con una crianza de doce meses en bodega de roble francés. Intenso color rojo cereza, bien cubierto. Nariz muy frutal, golosa, con aportes de frambuesas y ciruelas negras muy maduras. De fondo, un toque animal y cueros. En boca es potente, sabroso y con buen equilibrio. De nuevo, fruta roja con toques de vainilla y canela.

MUÑANA 3 CEPAS 2005

TINTO CON CRIANZA.
GRADOS ALCOHÓLICOS: 14,5°
0,75 LITROS: 10,60 EUROS.
MUÑANA - **958.57.11.36**

Ensamblaje de tres reinas francesas (syrah, cabernet sauvignon y merlot) que demuestran en este gran vino su perfecta adaptación a las tierras andaluzas. En su elaboración juega también una combinación de maderas de roble francés y americano (al 50%) en las barricas donde ha reposado durante doce meses. Color rojo cereza intenso. En nariz, frutillas del bosque muy maduras con notas de tabaco y pimienta en segundo plano. En boca es muy amable, potente y con buena estructura, donde su alta graduación (14,5°) no es la protagonista. Notas de frutas rojas maduras con recuerdos balsámicos y de maderas nobles.



SCHATZ ROSADO 2004

ROSADO.
GRADOS ALCOHÓLICOS: 12,5°
0,75 LITROS: 24 EUROS.
FEDERICO SCHATZ - **952.871.313**

El veterano Federico Schatz sigue la costumbre de sacar al mercado sus vinos cuando él estima que ha llegado el momento. Por eso, sólo los comercializa cuando están como a él le gustan, asumiendo su responsabilidad de profesional comprometido frente al consumidor. Este rosado se elabora con uva muskatrollinger y se cría durante cinco meses sobre sus lías con ese ritual que tanto ayuda al vino como es el *batonnage*. Aromas frescos de cerezas, rosas y mermelada de frutos del bosque, con toque de humo. En boca es fresco, con acidez rica y un buen equilibrio entre fruta y madera. Mucha estructura. Final largo con algún apunte de compota.

LOS FRUTALES 2006

ROSADO.
GRADOS ALCOHÓLICOS: 12,5°
0,75 LITROS: 12 EUROS.
J. FERNÁNDEZ - **951.166.043**

Este nuevo rosado de Los Frutales sale de las manos del inquieto enólogo sevillano Pablo Ortigueira. Ensamblaje de merlot y syrah, cuyos mostos han fermentado en barricas de roble francés con una posterior crianza y reposo sobre sus lías. A la vista es de color rosa brillante con reflejos dorados. En nariz encontramos aromas de vainilla y pastelería, con el tradicional fondo de fresas. Recuerdos de cáscaras de plátano y melocotón. Sensaciones frescas y limpias. En boca es goloso y envolvente. Buena acidez frutal. Entrada seca y curiosa que evoluciona hacia un final dulce. Fresco.



LOS AGUILARES 2006

ROSADO.
GRADOS ALCOHÓLICOS: 14°
0,75 LITROS: 8 EUROS.
CORTIJO LOS AGUILARES
952.874.457

Esta bodega nos tiene acostumbrados a vinos de suma elegancia, pero en este rosado el terruño ha tomado ventaja, con más estructura que los de su encaste. Es una mezcla a partes iguales de merlot, tempranillo y la particular pinot noir de esta finca. Nada de madera, elaboración tradicional, fresca y juventud. Color rosa con notas rojizas. En nariz, delicadeza, fresa, pera y limpio. En boca es una bomba: uvas en aguardiente, bombón de licor, pera limonera y un final largo para su tipo.

LOS BUJEOS 2006

ROSADO.
GRADOS ALCOHÓLICOS: 13°
0,75 LITROS: 4 EUROS.
LOS BUJEOS - **952.161.170**

La llegada del enólogo chileno Rodrigo Nieme a la bodega de Manuel María López auguraba cierta chispa al entorno. Hemos tenido que esperar, pero ya podemos beber algo extraído de su cabeza, o quizá del corazón. Un puro syrah, la mitad fermentado en roble francés y la otra en acero, reposando con sus lías y dejándole un punto de azúcar residual y un toque picante de carbónico. Lo dicho, un vino muy diferente y divertido. Color rosa pálido. En nariz es goloso, con aromas de algodón de azúcar, melocotón y melón maduro. De fondo, fresas, gominolas y notas lácteas, como de yogurt. En boca, chispeante, con entrada dulce, amplia y ligero.

