

Tintos de Andalucía



EN BUSCA DE SU IDENTIDAD

Hace tan solo unos años no había nada significativo en el panorama andaluz en la paleta de los vinos con color. Apenas tres esforzadas bodegas a las que se miraba con recelo y no mucha credibilidad. Hoy el tinto andaluz ya se hace notar, los viñedos de Cabernet, Merlot, Tempranillo y toda la troupe de variedades tintas famosas exigen un puesto en el mercado. Se aprecia una paulatina mejoría de los tintos en comarcas como la Alpujarra, Arcos y, sobre todo, Ronda, donde en pocos años ya trabajan más de veinte bodegas, con un concepto muy definido de lo que se debe cultivar y cómo elaborarlo.

D.O. CONDADO DE HUELVA

14,5

Privilegio del Condado

Lantero Roble Syrah 2005

Tostados, café, cáscara de naranja y poca fruta. Liger, su acidez le aporta frescura. 2007 a 2009.

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

14,5

Juan Manuel Vetas Martín

Vetas Selección 2003

Muy expresivo, aunque todavía domina la maderación. Vainilla, frutillos negros, regaliz. 2007 a 2011.

14,5

Descalzos Viejos

DV 2004

Cacao, café, frutillos negros, taninos maduros. Un vino moderno y frutoso. 2007 a 2008.

14,5

Tierras de Mollina

Gadea Syrah 2005

Regaliz, moras en sazón, eucalipto. Muy frutal y franco. Jugoso, ligeramente áspero. 2007 a 2008.

14,5

Viloria

Lagarejo crianza 2005

Frutoso, notas especiadas, madera medida. Todavía un tanto agresivo, necesita botella. 2007 a 2010.

14,5

Joaquín Fernández

Los Frutales Merlot-Syrah 2005

Muy moderno, la fruta envuelta tostados, carnoso y agradable paso de boca. 2007 a 2009.

14,5

Federico Schatz

Pinot Noir 2004

Una nariz compleja y y sedoso en el paladar, suave, aunque no demasiado largo. 2007 a 2011.

15

Doña Felisa

Chinchilla Nuevo 2005

Fruta fresca, (grosella, casis, mora) vainilla, un punto de regaliz, en la boca, carnoso, alegre y bien conjuntado 2007 a 2009.

15

Jorge Bonet

Cuesta la Liebre 2005

Todavía le falta crianza pero apunta buenas maneras, fruta fresca, especias dulces y buena expresividad en boca. 2007 a 2010.

15

Joaquín Fernández

Finca Los Frutales «Coupage» 2005

Maderas nobles, especias y frutillos negros. Carnoso, de buena acidez, amplio y vivo. 2007 a 2010.

15,5

Los Bujeos

A Pasos 2005

Buen equilibrio fruta/madera, notas especiadas. Taninos maduros. Ganará en botella. 2007 a 2012.

15,5

Federico Schatz

Acinipo 2002

Variedad Lemberger. Especiado, clavo, pimienta, frambuesa, anís. Buena acidez. 2007 a 2011.

15,5

La Alacena de Carlos Herrera

Carmen 2005

Minerales y tostados, carnoso, concentrado, buen equilibrio acidez/tanino, con cuerpo. 2007 a 2011.

15,5

Doña Felisa

Chinchilla Crianza 2005

Minerales, regaliz, carnoso, concentrado, tonos de cacao y tostados que ensalzan el final. 2007 a 2011.

15,5

Descalzos Viejos

DV+ Crianza 2004

Frutillos negros, especias, notas balsámicas, minerales. Es sabroso, con buen cuerpo y tanino de notable protagonismo. 2007 a 2011.

15,5

Joaquín Fernández

Finca Los Frutales Igualado 2005

Madera especiada y fruta muy viva. La acidez resalta la fortaleza de sus taninos. 2007 a 2011.

15,5

Los Aguilares

Los Aguilares Pago del Espino 2005

Fruta fina, vainilla. Goloso, con tanino maduro y pulido, final aromático. 2007 a 2011.

15,5

Málaga Virgen

Pernales 2004

Frutillos negros y una prudente madera, monte bajo y tostados. Carnoso, tanino maduro que aporta expresividad, final amargoso. 2007 a 2010.

15,5

Cortijo Conrad

Soleón Creación Conrad 2004

Tostados, café y especias, frutal y notas de sotobosque. Sabroso y complejo. 2007 a 2010.

16

Los Aguilares

Los Aguilares Pinot Noir 2004

Ccasis, hierbabuena. Excelente paso de boca, suaves taninos envolventes; final elegante. 2007 a 2011.

16

Federico Schatz

Petit Verdot 2004

Notas yodadas, minerales, balsámicos y especias. Tanino recio que evolucionará convenientemente. Espléndido final de cacao amargo combinado con regaliz 2007 a 2012.

16

El Chantre

Ramos-Paul 2005

Fruillos de bosque, especias, minerales y regaliz. En boca saca su bravura por su tanino algo crudo y una acidez notable. 2007 a 2010.

16

Juan Manuel Vetas Martín

Vetas Petit Verdot 2004

Complejo y concentrado, minerales, chocolate, cuero, fruta negra. Un paso de boca muy amplio y conciso. 2007 a 2012.

16,5

Los Bujeos

Pasoslargos 2005

Fruta carnosa, regaliz, un toque mineral, madera bien ensamblada. Elegante, buen equilibrio entre la acidez y sus taninos maduros. De final potente, muy aromático y complejo. 2007 a 2012.

16,5

García Ordoñez

Torques 2002

Domina algo la madera, nariz de delicada complejidad, sedosos taninos, es un vino diferente que cautiva por su armonía. 2007 a 2010.

V.T. BAILÉN

14,5

Sdad. Andaluza de la Vid Sta. Gertrudis

Duque de Bailén Tempranillo-Cabernet 2003

Vainilla, mantequilla tostada, regaliz, higos, canela. Muy fragante. Paladar refinado a pesar del toque secante de la madera. 2007 a 2008.

V.T. CÁDIZ

14

Puerta Nueva

Cortijo La Jara 2005

Aunque al principio dominan las notas de vainilla sale una fruta muy franca (frambuesa); en la boca es alegre y suave. 2007 a 2008.

14

Antonio Barbadillo

Gibalbin 2005

Aroma y paladar sencillo. Fruillos negros silvestres, especias, con paso de boca carnoso y ligeramente amargo. 2007 a 2008.

14,5

Finca Moncloa

Finca Moncloa 2005

De limpios aromas frutuosos y un marcado carácter varietal. Suave y con carnosidad, un final de ciruelas con un toque amargoso 2007 a 2009.

C
B

BODEGAS CASTAÑO



90 puntos*



91 puntos*



92 puntos*

* THE WINE ADVOCATE ISSUE. February 28, 2007.
Robert Parker