

## CATA - San Torcuato 19/08/2006

Cata dentro de las actividades culturales del verano 2006. Celebrada al aire libre en un patio muy bonito. Comenzamos entorno a las diez de la noche. La noche es fresca pero con un jersey se está muy bien. Tenemos algún problema de luz lo que nos dificulta la apreciación del color.

Muy buena asistencia. Setenta personas en un pueblo muy pequeño, creo que constituyen una respuesta excelente.

Al comenzar tan tarde nos perdemos una charla muy interesante que nos había preparado nuestro compañero Martín sobre el tema de las barricas: diferentes especies de roble que se utilizan, diferentes procedencias, diferentes formas de manejo para construir las barricas, diferentes tostados, etc., incluso unas infusiones de polvo de roble americano y francés que nos hubieran mostrado los diferentes aromas que pueden aportar al vino. Una pena sin duda, que tendremos que intentar arreglar algún día.

En esta línea planteamos la cata para intentar que viéramos el efecto de la crianza, en concreto tres tipos diferentes de crianza en vinos de la variedad tempranillo, comparándolos con un vino del 2005 sin crianza.

Creo que resultó una actividad muy agradable, yo me encontré muy cómodo. Quiero agradecer a los asistentes por su atención y su participación que hicieron el acto mucho más interesante. Y quiero también agradecer a la Peña el Empuje por invitarme y a los que trabajaron mucho en la organización para que todo pudiera salir tan bien.

Vamos con los vinos:

### - VIÑA BERNEDA 2005

Bodegas Viña Berneda (Uruñuela) - D.O.C. Rioja

Variedad: Tempranillo

Vino joven de maceración carbónica sin crianza en barrica.

Vino limpio, de color púrpura e intensidad media.

Presenta aromas de frutar rojas (frambuesa) de intensidad media.

En boca tiene un punto de acidez que lo hace fresco, y una buena tonicidad. En retronasal se confirman las notas de fresa. Tiene cuerpo, un buen paso de boca y una persistencia media.

En conjunto me parece un vino equilibrado, que responde bien a su condición de vino del 2005, con cuerpo suficiente y sabroso.

Par mí sin duda es un buen vino.



- VIÑA CUBILLO CR. 2000

Bodegas López de Heredia - Viña Tondonia (Haro) - D.O.C. Rioja  
Variedad: 65% Tempranillo, 25% Garnacha, resto Mazuelo y Graciano.

Crianza: 36 meses en barricas viejas de roble americano.

Vino brillante, color rubí con ribetes teja que nos confirman su edad. La intensidad de color es media baja.

Aroma dominante de madera muy curada detrás del cual, dándole un poco de tiempo, aparecen ligeras notas de frutas confitadas.

En boca presenta una marcada acidez, resulta ligero y de escasa tanicidad. Bastante persistente.

Es un vino clásico que tiene sus adeptos. Yo lo encuentro ligero, con una acidez que despunta un poco y que no se llega a equilibrar por la falta de un poco más de cuerpo, que yo echo en falta.



- MONTE REAL CR. 2002

Bodegas Riojanas (Cenicero) - D.O.C. Rioja

Variedad: Tempranillo

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble americano

Vino brillante, color cereza de intensidad media alta, muy ligeras muestras de evolución.

Aromas de crianza (madera fina, vainilla, especias) con ligeras notas de fruta. Buena intensidad.

En boca tiene estructura y resulta sedoso. Buena persistencia.

Es equilibrado, carnoso, sabroso y lago.

Creo que estamos de nuevo ante un buen vino.



- FARIÑA GRAN COLEGIATA ROBLE FRANCÉS 1.999

Bodegas Fariña (Toro - Zamora) - D.O. Toro

Variedad: Tinta de Toro (Tempranillo)

Crianza: 11 meses en barricas nuevas de roble francés

Brillante, color púrpura intenso poco evolucionado, con un aspecto muy joven para el año de su cosecha.

Aromas complejos de frutas negras con notas balsámicas de buena intensidad al principio. Resulta un poco huidizo, presenta como un bache, pero vuelve después con un poco de moviendo.

En boca es tánico, (para una parte de los asistentes un poco áspero), un poco cálido (es el de más grado de la cata con 13,8<sup>a</sup>), acidez suficiente y llena bien la boca.



Me resulta una agradable sorpresa , (estaba un poco preocupado por no poder haber podido encontrar una cosecha más reciente), creo que ha resistido muy bien el paso del tiempo.

Lo encuentro potente, sabroso, largo y redondo. Me ha gustado mucho. Me parece un vino muy bueno.