

Cata Vinos dulces

Advent Sumoll 2009

D.O. Penedès

● Sumoll

Heretat Mont Rubí
Tel. 938 979 066. (más de 20 €)
Carácter almibarado con agradables notas de frutos rojos en licor. En boca gobierna una dulcedumbre que al final deja una ligera sensación balsámica. De trago amable.

[Frutos secos]. Consumo: 8°C



Capricho de Goya

D.O. Málaga

● Moscatel de Grano Menudo

Bodegas Camilo Castilla
Tel. 948 780 006. (7 - 10 €).
Intenso y con cierta complejidad en aromas. Regaliz, betún, caramelo tostado. Tiene cierta semejanza con los vinos de la parte meridional del país. Entrada suave, estructurada, buena acidez y un posgusto largo que deja gratos toques de incienso y tostados.

[Postres]. Consumo: 8°C



Don PX Gran Reserva 1983

D.O. Montilla-Moriles

● Pedro Ximénez

Bodegas Toro Albalá
Tel. 957 660 046. (más de 20 €)
Gran paleta de aromas que van desde la piel de naranja y el pan de higo hasta los frutos secos, especias y maderas nobles. Al tacto es glicérico y voluminoso, dejando recuerdos de cacao, café y torrefactos que se prolongan en un final delicado y muy largo.

[Postres]. Consumo: 10°C



Arima de Gorka Izagirre 2010

D.O. Bizkaiko Txakolina

● Ondarrabi Zerratia

Bodegas Gorka Izagirre
Tel. 94 674 27 06. (7 - 10 €)
En nariz demuestra mucha clase, con un despliegue de aromas de manzana asada, pera, cereal y un fondo de flores marchitas muy elegante. Tacto grato, con buena acidez y un final que deja cierta calidez y dulcedumbre.

[Quesos]. Consumo: 8°C



Carpe Díem Málaga Trasañejo

D.O. Málaga y Sierras de Málaga

● Pedro Ximénez

Tierras de Mollina
Tel. 952 741 052. (15 - 20 €)
Tiene una marcada personalidad de vino dulce de Málaga. Aromas de miel y dátiles que en el paladar manifiesta una acidez amable que finaliza con un amargor que hace que se alargue en el tiempo.

[Postres]. Consumo: 8°C



Dulce Monastrell Silvano García 2011

D.O. Jumilla

● Monastrell

Bodegas Silvano García
Tel. 968 780 767. (10 - 15 €)
Es el ejemplo de tipicidad varietal. Ciriuela e higo con un fondo mineral muy sugerente. Entrada suave, paso fluido y una acidez muy bien dispuesta. Estructurado, con final largo y pleno en sensaciones de fruta fresca.

[Postres]. Consumo: 8°C



Ariyanas Terruño Pizarroso 2008

D.O. Málaga y Sierras de Málaga

● Moscatel de Alejandría

Bodegas Bentomiz
Tel. 952 115 939. (más de 20 €)
Es interesante por sus matices iniciales de aceituna, que van evolucionando en copa y acaba mostrando un carácter más frutal (membrillo, melocotón). Fresco en boca, con grata untuosidad y un final lleno de recuerdos de fruta incluso tropical.

[Patés]. Consumo: 8°C



Chivite Colección 125 Vendimia Tardía 2009

D.O. Navarra

● Moscatel de Grano Menudo

J. Chivite Family Estates
Tel. 948 555 285. (más de 20 €)
Ya en nariz es una auténtica delicia. Intenso en aromas de flores amarillas, cítricos, albaricoque y algún tostado muy delicado. Paladar sedoso, puro terciopelo que, apoyado en una buena acidez, deja recuerdos de repostería fina. Amplio, complejo y con un final almibarado muy interesante.

[Patés]. Consumo: 8°C



El Candado

D.O. Jerez

● Pedro Ximénez

José Estevez
Tel. 956 321 004. (10 - 15 €)
Presenta matices balsámicos y de azúcar tostada que, en una boca densa y con una generosa sensación dulce, deja toques de repostería de miel que acompañan a un final largo.

[Postres]. Consumo: 8°C



Bassus 2011

D.O. Utiel-Requena

● Bobal, Pinot Noir

Bodegas Hispano Suizas
Tel. 962 138 318. (15 - 20 €)
Muy interesante por las notas de gran espumoso. En nariz es floral, con aromas de frutas del bosque y algún detalle de repostería. Ejemplo de delicadeza donde la acidez en el paladar está integrada y da vida a un vino con un paso de boca sedoso y un final largo y muy frutal.

[Patés]. Consumo: 8°C



Dolç de Mendoza 2009

D.O. Alicante

● Monastrell

Bodegas Enrique Mendoza
Tel. 965 888 639. (15 - 20 €)
Los matices aromáticos le otorgan una personalidad propia. Uvas pasas, notas balsámicas, maderas nobles y un ligero fondo floral. Se mantiene cierta estructura en todo el paso de boca que finaliza con un dulzor aderezado con una grata sensación de vinosidad.

[Quesos]. Consumo: 8°C



El Grifo Canari

D.O. Lanzarote

● Malvasía Volcánica

El Grifo
Tel. 928 524 036. (más de 20 €)
Muestra su personalidad desplegando aromas de mieles, frutos secos y café con un fondo de barrica antigua. En boca es amable, tiene buena acidez y deja toques de cacao y un ligero amargor final que da longitud al paso.

[Postres]. Consumo: 8°C

