

Gramona Bru de Pinot Noir 2011

D.O. Penedès

Pinot Noir
Gramona
Tel. 938 910 113. (más de 20 €)
La franqueza de sus aromas da como resultado un vino elegante y personal. En nariz tiene notas distinguidas de mermelada de cereza, una mineralidad característica y un toque balsámico fresco. Redondo en boca, complejo y estructurado.

[Carne blanca]. Consumo: 14°C



Peñalba López Pinot Noir 2009

V.T. Castilla y León

Pinot Noir
Finca Torremilanos
Tel. 947 512 852. (más de 20 €)
En nariz se muestra complejo con notas de ciruela e higo y una madera bien trabajada. Tacto aterciopelado, redondo, amable y estructurado que deja un posgusto de puré de frutos negros delicioso.

[Setas]. Consumo: 14°C



La Tentación 2010

Pinot Noir
Bodegas y Viñedos Raúl Pérez
Tel. 639 81 30 88. (más de 20€)
Nariz muy elegante con matices de frutos rojos y flores sazonada con una madera que deja toques balsámicos. Tacto carnoso con tanino noble y acidez equilibrada. Final largo con recuerdos de frutas silvestres. Tiene vida por delante.

[Carne roja]. Consumo: 14°C



Schatz Pinot Noir 2008

D.O. Málaga y Sierras de Málaga

Pinot Noir
Bodegas Federico Schatz
Tel. 952 871 313. (más de 20 €)
Se mueve en la gama de los aromas de cierta madurez. Fruta en licor, ebanistería y uva pasa. Tacto suave con matices de especias dulces (canela) y cierta calidez final.

[Platos especiados]. Consumo: 14°C



La Llopetera 2012

D.O. Conca de Barberá

Pinot Noir
Celler Escoda Sanahuja
Tel. 659 47 81 98. (más de 20 €)
En nariz muestra pasado un tiempo notas florales y cierta mineralidad que desemboca en un paladar donde se perciben recuerdos frutales con una acidez presente y un cierto amargor en la parte final.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C



Naranjuez Pinot Negra 2009

Vino Tinto

Pinot Noir
Naranjuez
Tel. 958 690 146. (más de 20€)
Aromas de carácter animal y cueros que van mostrando una versión más especiada (pimienta y clavo), incluso de flor marchita. El paso de boca muestra una tancidad notable en la que se aprecian recuerdos del tostado de la barrica.

[Quesos]. Consumo: 14°C



Daniel Belda Pinot Noir 2011

D.O. Valencia

Pinot Noir
Bodega J. Belda
Tel. 962 222 278. (4 - 7 €)
Destacan los aromas verdes (judías, pimiento) que dan paso a una boca de entrada golosa con un final ligeramente herbáceo. El paso es ligero, con acidez comedida y cierta estructura.

[Carne roja]. Consumo: 14°C



Alta Pavina Citius Pinot Noir 2009

V.T. Castilla y León

Pinot Noir
Bodegas Alta Pavina
Tel. 983 681 521. (15 - 20 €)
Para disfrutarlo sin prisas, porque en cada trago muestra algo nuevo. Las notas yodadas y algo mentoladas del principio dan lugar a una amable frutuosidad (ciruelas, arándanos). En boca es todo delicadeza y complejidad. Equilibrado y con mucha personalidad.

[Patés]. Consumo: 14°C



Dulces

Gra a Gra 2010

D.O. Penedès

Pinot Noir
Gramona
Tel. 938 910 113. (15 - 20 €)
Intenso en aromas de frutas rojas confitadas, guinda en licor, ciruela pasa y en un segundo plano alguna ligera nota lacada. Dulzor comedido que se compensa bien con una buena acidez. Invita a beberlo.

[Quesos]. Consumo: 6°C



AD Fines 2008

D.O. Penedès

Pinot Noir
Can Ràfols dels Caus
Tel. 938 970 013. (más de 20 €)
Desprende elegancia por los cuatro costados. Aromas florales, balsámicos y de resinas. Complejo y seductor. Acidez de gran calidad en la que se apoyan notas frutales que terminan en un toque amargoso muy grato.

[Carne roja]. Consumo: 14°C



Bassus Pinot Noir 2011

D.O. Utiel-Requena

Pinot Noir
Bodegas Hispano Suizas
Tel. 962 138 318. (15 - 20 €).
El carácter mediterráneo se muestra en la explosión de fruta que nos regala en nariz, además de unos toques de hierbas aromáticas, especias y notas torrefactas bien planteadas. Paso de boca sedoso, complejo, equilibrado, con un tanino noble y un final largo que nos deja recuerdos florales.

[Patés]. Consumo: 14°C

