

### Rosat Bàrbara Forés 2015

🍷 Garnacha, Syrah, Samsó.

Celler Bàrbara Forés  
Tel. 977 420 160. (4 - 7 €)

Se presenta con notas anisadas, de fruta madura y algún balsámico que recuerda la hierba de monte. En conjunto, muy mediterráneo. Sedoso en boca, con una sensación golosa que envuelve el paladar. Licoroso y largo en el posgusto.  
[Sopas] Consumo: 10°C



### Estancia Rosado 2015

🍷 Tinta de Toro.

Bodega Estancia Piedra  
Tel. 980 693 900. (4 - 7 €)

El carácter de Toro queda impreso en este rosado con aromas de fruta roja madura con un toque licoroso. Resulta abocada en el paladar, con una leve estructura y un punto de calidez que se prolonga tras el paso.

[Quesos] Consumo: 10°C



### Al Vent 2015

🍷 Bobal.

Bodegas Coviñas  
Tel. 962 300 680. (4 - 7 €)

Intenso, afrutado, con la profundidad de una uva bien madura que aporta unos aromas limpios con el carácter goloso característico. En boca desarrolla sensaciones florales, con cierto nervio y expresión de persistencia media.

[Huevos y tortillas] Consumo: 10°C



## D.O.P. TIERRA DE LEÓN

### Gurdos 2015

🍷 Prieto Picudo.

Bodegas Gordonzello  
Tel. 987 758 030. (4 - 7 €)

Elaborado mediante la técnica de madreo. Perfumado, goloso, con notas de cereza, fresón y frambuesa madura. Con una leve punta de carbónico, en boca se muestra suave, sabroso, con buen equilibrio y un final licoroso y persistente.  
[Carne blanca] Consumo: 10°C



### La Meda 2015

🍷 Tempranillo

Pagos del Rey  
Tel. 980 698 023.

Honesto en aromas basados en matices frutales, anisados y algún licoroso. Estructurado en boca, de acidez marcada y detalles en el posgusto de frutos silvestres.

[Sopas] Consumo: 10°C



### Caprasia 2015

D.O.P. Utiel - Requena

🍷 Bobal, Merlot.

Viñedos y Bodegas Vegalfaro  
Tel. 962 320 680. (7 - 10 €)

De corte provenzal por sus tonos anaranjados. Notas de flores silvestres, con un fondo de hinojo bien dispuesto. Paladar con buenas sensaciones, toque goloso comedido y con la acidez en su punto justo.

[Fritos] Consumo: 10°C



## D.O.P. UCLÉS

### Mesta 2015

🍷 Tempranillo

Fontana Bodegas & Viñedos  
Tel. 969 125 433. (hasta 4 €)

Perfumado con notas de fresón maduro, bolas de anís y fruta de hueso. La acidez que demuestra en boca aporta viveza al recorrido. Final amplio donde queda una sensación golosa con el punto lácteo bien definido.

[Carne blanca] Consumo: 10°C



## D.O.P. VALDEPEÑAS

### Casa Albali 2015

D.O.P. Valdepeñas

🍷 Garnacha

Félix Solís  
Tel. 926 322 400.

En nariz anda entre los matices silvestres de la variedad y los que aporta la zona con más madurez (fruta en confitura, regaliz, especias). En boca se percibe estructura, fresca ajustada, sensación golosa intermedia y persistencia comedita.

[Ensaladas] Consumo: 10°C



## D.O.P. TORO

### Colegiata Rosado 2015

🍷 Tinta de Toro.

Bodegas Fariña  
Tel. 980 577 673. (4 - 7 €)

Perfil goloso con un punto maduro en aromas que recuerda a la fruta en licor. La variedad se reconoce por la noble estructura que desarrolla y el resto de sensaciones que dotan al vino de cierta opulencia.

[Patés] Consumo: 10°C



## D.O.P. UTIEL-REQUENA

### Bobal de San Juan 2015

🍷 Bobal.

Viticultores de San Juan  
Tel. 962 510 451. (4 - 7 €)

Tiene aromas con una amplia gama de matices (flores, fruta roja madura, especias). Equilibrado, sabroso, de posgusto largo en el que se todas las sensaciones van apareciendo y queda al final el toque de golosina.

[Setas] Consumo: 10°C



## D.O.P. VALENCIA

### Impromptu 2015

🍷 Pinot Noir.

Bodegas Hispano Suizas  
Tel. 962 138 318. (15 - 20 €)

Buen ensamblaje de aromas manteniendo la finura de la variedad. Flores, albaricoque, manzana, fresas, toque especiado y cremoso de la barrica. Glucérico, con cuerpo, acidez bien definida y recuerdos lácteos al final con longitud.

[Mariscos] Consumo: 12°C

