

LA BODEGA

CEPA 21 BODEGAS  
Malabrigo 2011

Dirección Nacional 122, km. 297, Castrillo de Duero, (Valladolid). Teléfono 983484083. Precio 43 €.

Podemos disfrutar ya de Malabrigo 2011, un tinto de Ribera del Duero de producción limitada (5.000 botellas), el premiun de Cepa 21 Bodegas. Es un vino de terroir procedente del pago del mismo nombre, una finca con una climatología dura que permite maduraciones prolongadas, lo que aporta cuerpo, fruto y complejidad al vino. Color negro apicotado de gran capa. Fino en nariz, complejo, intenso, con aromas de fruta negra, regaliz, café y nobles notas minerales. Muy expresivo. Vigoroso en boca,

con estupenda tanicidad, se aprecian aromas de excelentes maderas, buen carácter frutal, sabroso y final seco.



Príncipe de Viana  
Chardonnay 2014

PRÍNCIPE DE VIANA

Dirección C/ Mayor 191, Murchante (Navarra). Teléfono 948838640. Precio 6 €.

Las temperaturas más frescas en julio y agosto de 2014 hicieron que fuera un buen año para blancos, gracias a la maduración más lenta y la gran inversión térmica. El resultado son vinos de mayor concentración de fruta que en 2013, lo que en Príncipe de Viana Chardonnay 2014 se traduce en su frescura y riqueza de aromas cítricos y florales, menos tropicales, con buena acidez y gran persistencia de sabores. Color dorado brillante, limpio. En nariz asoma la fruta blanca y de hueso (pera, melón, melocotón), floral, cítricos. En boca acidez alta, intenso, fresco,

amplio, bastante largo. Ideal con mariscos y pescados marinados o a la brasa, pasta, verduras, ensaladas o arroces.



EL ENÓLOGO

ANA MARTÍN ONZAIN  
LICENCIADA EN CIENCIAS QUÍMICAS  
Y ENÓLOGA

«Señorío de Cuzcurrita 2008 es un vino que representa el espíritu libre»



Ana Martín es una enóloga experimentada con un currículo envidiable, que ama los vinos que son capaces de transmitir sentimientos. Es una apasionada de su trabajo, tan inquieta y arriesgada que busca cualquier disculpa para descubrir nuevos vinos. Se asoma a estas páginas para hacernos una recomendación.

«Señorío de Cuzcurrita 2008 es un vino de estilo libre con vocación de reserva que realiza la fermentación maloláctica en barricas bordelesas nuevas de roble francés, seguida de una crianza sobre sus lías en las mismas barricas durante 13 meses, y una crianza en botella de 24 meses.

Un vino fino y elegante, con un aroma complejo y personal. Cuando lo bebes se nota fresco, amable, largo y con mucha persistencia aromática. Tiene gran final. Es un vino para disfru-

tar durante toda la comida, desde aperitivos hasta platos principales de carnes y pescados no muy condimentados. Es muy agradable para acompañar un postre de chocolate.

La bodega Castillo de Cuzcurrita esta situada en la Rioja Alta, muy cerca del límite del cultivo del viñedo en esta región. Es una bodega pequeña que elabora únicamente unos 100.000 kilos de uva al año. Dentro de su recinto amurallado se encuentra un viñedo de 7,5 hectáreas de más de 40 años, contando además con otros pagos en el mismo municipio, hasta completar el total de 20 hectáreas de la propiedad. Todos los viñedos son viejos, de secano y cultivados en vaso y de la variedad tempranillo».

QUIÉN ES

- Bilbao, 1959.
- Licenciada en Ciencias Químicas y Enóloga.
- Asesora Técnica Vitivinícola en varias bodegas.
- Profesora en cursos y Masters de enología y análisis sensorial de vinos: UPV, Basque Culinary Center, Universidad de Comillas etc.
- Miembro del comité de Cata en Concursos Internacionales de Vinos y actualmente en la DO Bizkaiko Txakolina.
- Numerosos premios y distinciones a los vinos elaborados.
- Actividad Empresarial: Bodega Traslanzas, Bodega Urbana, etc....

RECOMIENDA

SEÑORÍO DE CUZCURRITA 2008  
BODEGA CASTILLO DE CUZCURRITA

Vino tinto.

Denominación de Origen Rioja.

Localidad c/ San Sebastián, 1. Cuzcurrita del Río Tirón (La Rioja). 94132802.

Viñedo 7,5 hectáreas con más de 40 años.

Varietal 100% Tempranillo.

Cata Color cereza con intensidad media. Nariz elegante y compleja con buen equilibrio entre las notas especiadas y las minerales. En boca es suave, aterciopelado. Taninos maduros, muy pulido y redondo.

Precio 17 €.



LA NOTICIA

El libro de los pintxos campeones

PINTXOS 2015

La mejor cocina en miniatura de 2015 se encuentra reunida en 'Pintxos 2015', el libro que recoge las recetas y las fotografías de los cocineros y pintxos participantes en la IX edición del Campeonato de Pintxos de Euskal Herria, que tuvo lugar en Hondarribia en octubre. El volumen incluye un interesante reportaje fotográfico con los momentos más significativos del concurso en el que competieron más de 70 chefs de Euskadi, el País Vasco francés y Navarra. El máximo galardón fue para la creación del Ábaco de Huarte (Navarra), y entre los diez finalistas se encontraban los pintxos del Kobika de Durango, el Toloño de Vitoria y el Villa de Laguardia. Se trata de una publicación de gran formato y gran belleza plástica gracias a las fotografías de Unai Pérez y Xabier Arrillaga, de Mandrágora Estudio, y recoge en sus 224 páginas todas las recetas participantes en el certamen en euskera y castellano. Puede adquirirse por 30 € en las librerías y en la tienda on-line del concurso, [www.campeonatodepintxos.com/tienda](http://www.campeonatodepintxos.com/tienda).



Casera de Huéllar Cooperativa de Torres (Jaén) NuestrO Padre de la Columna

Extracción en frío

Nueva campaña 2014-2015 RECIENTE EXTRAÍDO

15l por 48€

Envío gratuito con la compra de dos cajas por 96€ (6 garrafas de 5l)

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA GOURMET A PRECIO DE FÁBRICA

VENTA DIRECTA: 953 363 006 www.caseriadehuelar.com