

VIVIR EL VINO



LA REVISTA

Los mil y un Riojas
Grandes Reservas
modernos, elegantes,
concentrados...

TIEMPO DE VENDIMIA Buenas perspectivas

EL VINO EN FAMILIA Mariano García

ARRANCA LA DENOMINACIÓN VIÑEDOS DE ESPAÑA



Vinos nuestro comité de cata recomienda

precios facilitados por bodegas

Catado por el Comité de Cata de Vivir el Vino

97

Tinto Tares P3 2003

Bodegas Dominio de Tares. D.O. Bierzo



Nació con el cambio de milenio y parece que les ha dado suerte. Aunque el azar no ha tenido mucho que ver en Dominio de Tares, sino el trabajo bien hecho de un joven equipo que ha apostado por variedades autóctonas como la Godello

y la Mencía y viñas de más de 40 años. **Lo recomendamos por...** ser un vino que enamora, muy bien hecho, donde encontramos fruta negra madura (grosellas), notas balsámicas, minerales, recuerdos de café y chocolate. Todo ello culminado con una boca sabrosa, elegante, golosa y de un largo recorrido. **P.V.P. Aprox.: 43 €**

95

Dulce Chivite Gran Feudo Moscatel 05

Bodegas Chivite. D.O. Navarra



Qué decir de esta bodega navarra punta de lanza de esta denominación. Los blancos son su plato fuerte dentro de las tres gamas de la empresa: los Beamonte, los Gran Feudo y los Chivite Colección 125. **Lo recomendamos por...** esconder tras este oro líquido, fruta blanca pa-

sificada y de níspero madura, notas de podredumbre, recuerdos de cera de abeja y apuntes de maderas finas. En boca es sabroso, con notas amieladas, cáscaras de cítricos y pastelería. Untuoso, cuenta con un postgusto largo. **P.V.P. Aprox.: 8 €**

95

Tinto VT Vendimia Seleccionada 2004

Bodegas Valtravieso. D.O. Ribera del Duero



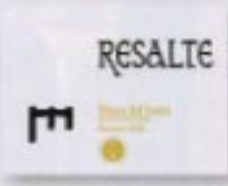
Bajo un look moderno y vanguardista, Valtravieso ha apostado desde sus inicios por vinos que extraen la máxima personalidad ribereña. Mucha "culpa" de ello la tiene su enólogo, el riojano Javier Díez. **Lo recomendamos por...** ser un vino que si ahora dice mucho, se le augu-

ra una mejor evolución. La nariz envuelve con aromas florales, cremas y tabaco de pipa. Un vino fino, elegante, frutal, con taninos vivos que se van a domar en botella, con longitud. **P.V.P. Aprox.: 30 €**

93

Tinto Resalte Reserva 2001

Bodegas Resalte. D.O. Ribera del Duero



Ubicada en la ciudad vallisoletana de Peñafiel, la bodega nació con el objetivo de elaborar vinos de la más alta calidad. Así lo corroboran los premios que se han ido sucediendo. **Lo recomendamos por...** su gran carga frutal, con notas de cueros, minerales y especias. Destaca por su

elegancia y su plenitud de sensaciones. Un vino muy ribera de una añada calificada como "Excelente". Se recomienda decantarlo antes. **P.V.P. Aprox.: 34,50 €**