



99,00 Vega Sicilia Reserva Especial (94-95-00)

Bodegas Vega Sicilia
Ribera del Duero_Vino Fino, Cabernet Sauvignon

97,00 Vega Sicilia Único 2004

Bodegas Vega Sicilia Ribera del Duero
87% Tinto Fino, 13% Cabernet Sauvignon

96,50 Barón de Chirel Reserva 2006

Bodegas de las Hermandades del Marqués de Riscal
Rioja_80% Tempranillo, 20% otras

96,00 Hiru 3 Racimos 2007

Bodegas Luis Cañas
Rioja_90% Tempranillo, 10% Graciano

96,00 Remírez de Ganuza Reserva 2007

Bodegas Remírez de Ganuza Rioja_90% Tempranillo,
5% Graciano, 5% Viura y Malvasía (solo las pieles)

96,00 Ysios Reserva 2007

Bodegas Ysios (Domecq Bodegas)
Rioja_100% Tempranillo

95,00 Amaren Reserva Tempranillo 2006

Bodegas Amaren (Luis Cañas)
Rioja_100% Tempranillo

95,00 Contino Gran Reserva 2007

Vinos del Contino Rioja
70% Tempranillo, 15% Graciano, 15% Garnacha

95,00 Liberialia Liber Gran Reserva 2005

Bodega Liberialia Ecológica Toro_100% Tinta de Toro

95,00 Paredinas 2007

Estancia Piedra Toro_100% Tinta de Toro

95,00 Valenciso Reserva 2006

Valenciso Rioja_100% Tempranillo

95,00 Viña Coqueta 2007

Bodegas Remírez de Ganuza Rioja_90% Tempranillo,
5% Graciano, 5% Viura y Malvasía (solo las pieles)

95,00 Ysios Edición Limitada Reserva 2007

Bodegas Ysios (Domecq Bodegas)
Rioja_100% Tempranillo

94,50 Prado Enea Gran Reserva 2005

Bodegas Muga Rioja
80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano

94,00 Roda I Reserva 2007

Bodegas Roda Rioja_100% Tempranillo



*Valenciso Reserva ^{14,5º}

2006_D.O. RIOJA (LA RIOJA)

UVAS: 100% TEMPRANILLO

ENÓLOGO: ALICIA EYALARAR

DATOS DE CAMPO_ Uva seleccionada de viñedos de la Rioja Alta cultivados en "Viticultura Sostenible o Razonada" / Suelos arcillo-calcáreos / Vendimia manual / Rendimiento del viñedo: 5.000 kg/ha / Viñedo propio: 17 ha / **ELABORACIÓN Y CRIANZA**_ Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de cemento / Envejece 16 meses en barrica de roble francés (de 1 a 4 años de edad) / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL:** V > Color granate oscuro, destellos rubies. N > Aroma de buena intensidad, franca armonía entre notas primarias y frutales con tonos tostados, torrefactos, especiados y terciarios, caja de puros, fondo balsámico refrescante, ecos de regalices y lácteos. B > Potente en el encuentro, mantiene el peso de fruta en perfecto estado en un paso bien estructurado, compensado y equilibrado por una excelente acidez, nobles taninos que aportan longitud y carácter, final largo y persistente, recuperando su aromaticidad.

(*): Un reserva que mantiene su virtud primaria y al que aún le queda vida por delante.



los mejores blancos

- 93,00 **Burgans Albariño 2012**
Bodegas Martín Códax *Rías Baixas_100% Albariño
- 93,00 **Fillaboa 2012**
Bodegas Fillaboa *Rías Baixas_100% Albariño
- 92,00 **Finca Valiñas Sobre Lías 2012**
Bodegas Mar de Frades (Ramón Bilbao)
*Rías Baixas_100% Albariño
- 93,00 **Fuente Elvira Verdejo 2012**
Bodegas Pedro Escudero *Rueda_100% Verdejo
- 93,00 **Maio de Mendoza Sobre Lías 2012**
Maio de Mendoza *Rías Baixas_100% Albariño
- 93,00 **Molino Real 2008**
Compañía de Vinos de Teimo Rodríguez *Málaga_Moscatel
- 92,00 **Muga Blanco F.B. 2012**
Bodegas Muga *Rioja_90% Viura, 10% Malvasía
- 93,00 **Nadal Xarel·lo 2012**
Nadal *Penedès_100% Xarel·lo
- 93,00 **Palacio de Bornos La Caprichosa 2011**
Palacio de Bornos *Rueda_Verdejo
- 93,00 **Pazo Baión Albariño 2012**
Pazo Baión (Condes de Albare) *Rías Baixas_100% Albariño
- 93,00 **Valenciso F.B. 2011**
Valenciso *Rioja_Viura, Garnacha Blanca
- 92,50 **Albariño de Feliñanes 2012**
Bodegas del Palacio de Feliñanes
*Rías Baixas_100% Albariño
- 92,50 **Albariño Mar de Frades 2012**
Bodegas Mar de Frades (Ramón Bilbao)
*Rías Baixas_100% Albariño
- 92,50 **Ermina Selección Personal Carlos Moro Verdejo F.B. 2009**
Bodega Ermina (Matarromera) *Rueda_Verdejo
- 92,50 **Pazo San Mauro Albariño 2012**
Pazo San Mauro (Marqués de Vargas)
*Rías Baixas_100% Albariño
- 92,50 **Pezas da Portela 2010**
Bodegas Valdeorras *Valdeorras_100% Godello
- 92,00 **A Coroa 2012**
Adega A Coroa *Valdeorras_100% Godello



*Valenciso F. Barrica 12,5º

2011_D.O.C.A. RIOJA (LA RIOJA)

UVAS: GARNACHA BLANCA, VIURA / ENÓLOGO: ALICIA EYALARAR

DATOS DE CAMPO_ Suelos arcillo-calcáreos de la Rioja Alta / Vendimia manual / Uva Garnacha Blanca procedente de cepas viejas / **ELABORACIÓN Y CRIANZA**_ Fermentación alcohólica y envejecimiento de 9 meses en barricas de roble del Cáucaso / **DESCRIPCIÓN SENSORIAL: V** > Color amarillo pálido brillante, reflejos verdosos. **N** > Compone un marco de expresión aromática de intensidad media-alta, en el que sobresalen sus finas notas tostadas de crianza de calidad, bien conjuntadas a los recuerdos frutales, pera de agua y piel de manzana, sobre un fresco fondo tropical, de césped recién cortado y sutiles ecos de monte bajo. **B** > Amable desde su encuentro, despliega un paso fresco, sedoso y aterciopelado al paladar, redondo, bien equilibrado por una buena acidez, recuperando al final las notas propias de su paso por madera de calidad.

(*): Un blanco de notable estructura con buena capacidad de guarda.

Valenciso

Teléfono: 941 304 724

www.valenciso.com



93/100