



VALENCISO RESERVA 2006

PUBLICADO EL 04/12/2013 POR JOSÉ RAMÓN PEIRÓ



Blog de vinos y
gastronomía de
José Ramón Peiró

HOY DESCORCHAMOS...

VALENCISO RESERVA 2006. **BODEGA:** COMPAÑÍA BODEGUERA DE VALENCISO. **TIPO:** TINTO RESERVA. **ZONA:** D.O.C.A. RIOJA. **UVAS:** TEMPRANILLO. **PRECIO:** 19 €. **GASTRONOMÍA:** MILHOJAS DE ANGUILA AHUMADA CON FOIE-GRAS, CIVET DE LIEBRE. **PUNTUACIÓN:** 95/100



Conocimos a Carmen Enciso y Luis Valentín cuando estaban en la plana mayor de Bodegas Palacio, cuyo Cosme Palacio y Hermanos diseñado por el enólogo galo Michel Rolland significó un precedente de los tintos que bajo el apelativo de alta expresión sacudieron la escena vinícola riojana de los pasados 90 y la devolvieron al podio internacional. Cuando Jean Gervais vendió su bodega, los propietarios de Valenciso, que habían asistido en primera fila al despertar del león riojano, pusieron en marcha su propio proyecto. Fueron largos años de trabajo y sacrificio hasta que, por fin, en 2007, tras unas cuantas cosechas en instalaciones alquiladas, coronaron las obras de su hermosa **bodega** de Ollauri (Rioja Alta). Para entonces ya tenían la lección bien aprendida: lo que no tengas en la viña no lo encontrarás en la bodega. Por eso miman las 12 pequeñas parcelas de bajo rendimiento de las que se nutre este reserva de nariz moderna y compleja – bayas negras bien maduras, notas de laurel y mentol-, seguida de una boca sabrosa, de gran finura y esqueleto, que se abre con amplitud y se eterniza en un aromático final. Para disfrutar y para guardar.