

# La Cata

Revista Nº 143

## Cata de grandes blancos



Marqués de Alella Pansa Blanca  
FB (15-20 e)  
Parxet. D.O. Alella. Tel. 93 395  
08 11

Flores blancas y fruta (pera,  
albaricoque), delicioso trabajo  
de lias finas. Graso aunque  
fresco y de tacto magnífico.  
[Pescado blanco en salsa].



Milmanda FB 2006 (Más de 20  
e)

Miguel Torres. D.O. Conca de  
Barberá. Tel. 938 177 400  
Sutileza y profundidad  
aromática: chirimoya, papaya,  
miel, humo, cera. Grasa-  
acidez-fruta bien aderezadas,  
dejando una espléndida huella

aromática. [Pescado azul al horno].

Eixaders FB 2007 (15-20 e)

L'Olivera. D.O. Costers del Segre. Tel. 973 330 276

Buen momento de consumo, pleno de fruta (membrillo fresco, heno y lias finas), trago fresco, con recorrido homogéneo. [Fabes con almejas].

Auzells 2008 (10-15 e)

Tomàs Cusiné. D.O. Costers del Segre. Tel. 973 176 029

Notas de acerola y pimienta blanca muy singulares que permanecen en boca; fresco y armónico en todo su recorrido. [Lasaña].

Cristiari 2007 (5-10 e)

Vall de Baldomar. D.O. Costers del Segre. Tel. 932 851 783

Si la añada 2007 apostaba por la maduración, este 2008 es más fresco en fruta (chirimoya, piña), hierba y con mejor acidez, recomendando beberlo en los próximos dos años. [Ensalada campera].

Manuel Manzanque Chardonnay FB 2006 (10-15 e)

Manuel Manzanque. D.O. Finca Elez. Tel. 967 585 003

La mejor añada de la bodega, tremendamente mineral (arcillo-calcáreo) con notas florales (tulipán) y mango-mandarina en armonía con el roble. Frescor perfecto, graso y envolvente. [Ave en salsa].

Fontal Verdejo y Sauvignon 2008 (5-10 e)

Fontana. D.O. La Mancha. Tel. 969 12 54 33

Armonía varietal, sin artificios, de aromas limpios y claros (piel de melón, pomelo). Trago goloso pero fresco y frutal. [Revuelto de ajetes y gambas].

Ariyanas Moscatel Seco 2007 (5-10 e)

Bentomiz. D.O. Málaga y Sierras de Málaga. Tel. 952 115 939

Perfume franco (hierba, pomelo), nitidez mineral (pizarra), lias finas y un paso de boca fresco, largo y elegantemente amargoso. [Verduras al horno].

Dido Macabeu y Garnatxa 2008 (Más de 20 e)

Órbita Venus "La Universal". D.O. Montsant. Tel. 977 830 545

Azucenas, mandarinas, lichis, humo. Sorprendente Montsant que en boca crece en frescura y sensación frutal. [Quesos variados].

Odaiza de Vega Sindoa 2007 (10-15 e)

Bodegas y Viñedos Nekeas. D.O. Navarra. Tel. 948 350 296

Su perfume aún está por gestarse. En boca irradia frescura; final evocador de hierba y fruta de hueso, con delicadísimo tostado. [Hígado encebollado].

Castillo de Monjardín FB 2007 (10-15 e)

Castillo de Monjardín. D.O. Navarra. Tel. 948 537 412

De recorrido aromático delicado (papaya, membrillo, tiza, laurel) con el suave eco de la mantequilla y el humo. Su trago se mantiene vivo, frutal y bien dosificado de grasa. Guardar dos o tres años más. [Pollo guisado].

Chivite Colección 125 2006 (Más de 20 e)

Julián Chivite. D.O. Navarra. Tel. 948 811 000

Armónico, aromas elegantes (pomelo, pera, mantequilla, grafito, humo). Su frescura penetra el paladar, bien arropada de fruta y con un increíble final aromático que crecerá aún más. [Carne roja con especias].

Finca La Boltana Xarel.lo Viñas Viejas 2008 (10-15 e)

Enate Uno Chardonnay 2006 (Más de 20 e)

Enate. D.O. Somontano. Tel. 974 302 580

Manzana golden, melocotón, miel, y fina vainilla (roble). Huella grasa-fruta-frescura con el recuerdo de sus lias finas y buena mineralidad. Son 300 euros de buen hacer. Para guardar. [Ave guisada con especias].

Absum Gewurztraminer Somontano 2007 (15-20 e)

Irius. D.O. Somontano. Tel. 902 122 211

Aroma más maduro que otros años, notas de matalauva, hoja de higuera, laurel y pomelo. En boca fresco, frutoso, de ligero amargor. [Paté].

Clarión Selección 2007 (10-15 e)

Viñas del Vero. D.O. Somontano. Tel. 974 302 216

Hierba fresca y fruta (pomelo), con leve eco de humo. Trago bien calibrado, intenso y muy elegante en el final. [Arroz con marisco].

Guitián Godello sobre Lias 2008 (10-15 e)

A Tapada. D.O. Valdeorras. Tel. 988 324 195

Espléndida frutuosidad (cáscara de membrillo, de mandarina), minerales (ferruginoso) y de lias finas (tiza). Trago dimensionado, pletórico de sensaciones, de un gran final. [Pescado azul al horno].

Godeval Cepas Vellas 2007 (15-20 e)

Godeval. D.O. Valdeorras. Tel. 988 325 309

Madurez ajustada con embaucadora frutuosidad (nispero, lichis), grafito y sutil toque de humo. Grasa-frescura en armonía, con dimensión y persistencia. [Empanada de pescado].

As Sortes FB 2008 (Más de 20 e)

Rafael Palacios. D.O. Valdeorras. Tel. 988 310 162

Frutal, con deliciosas notas maduras de melocotón y de mandarina-heno. Frescura penetrante, graso, de elegante amargor final. [Verduras estofadas].

Pezas da Portela 2006 (15-20 e)

Valderroa, SAT. D.O. Valdeorras. Tel. 988 337 900

Notas de fruta de hueso, con dejes minerales (pedernal) y hierbas frescas. Magnífico equilibrio y justa dimensión. [Carpaccio de carne roja].

Viñatigo Marmajuelo 2008 (5-10 e)

Viñatigo. D.O. Ycoden - Daute - Isora. Tel. 922 828 768

Descarada frutuosidad (boj, alcachofa, mango), notas de mandarina y té. Sorprendente. Goloso, con dimensión justa. [Pollo a la plancha especiado].

Nelin 2006 (Más de 20 e)

Clos Mogador. D.O.Q. Priorat. Tel. 977 839 171

Potente aunque fino; armonía entre fruta y madera, membrillo fresco, orejón, hierbas, flores y grafito. Poderoso, energético, graso. [Guiso de ave].

Vallegarcía Viognier 2007 (10-15 e)

Pago de Vallegarcía. V.T. Castilla-La Mancha. Tel. 915 745 534

Añada madura, notas de helecho, pera y un fino toque de mantequilla-humo. Trago muy gustoso, graso y envolvente. [Ave al horno].

[<< Ver Todos >>](#)

[Imprimir](#)



Copyright 2004 - 2009. Es una publicación de OpusWine S.L. Aviso Legal

Diseño y Desarrollo: [www.emred.com](http://www.emred.com)