

VINOS Y RESTAURANTES

www.revistavinoyrestaurantes.com

Sugerencias vinícolas para cuidar la economía. El dispendio navideño nos deja cada año un enero poco generoso en compras y derroches gastronómicos. Es por ello que a la hora de rellenar nuestra bodega necesitaremos un gran ingenio para encontrar buen vino a buen precio. Aquí les mostramos algunas ideas.

Brysal. Dominio Dostares. V.T. Castilla y León.

VARIEDADES: Albariño y verdugo. **CATA:** Amarillo con reflejos verdosos, aromas de hierba fresca, moscatel y flores blancas con amplitud y persistencia en boca. **P.V.P.:** 5,00 €

Empelti. Plaça 2007. Cordon. Penedès.

VARIEDADES: Xarel·lo, macabeu y parellada. **CATA:** Amarillo pálido con reflejos dorados, aromas florales y frutales con paso potente y persistente en boca. **P.V.P.:** 4 €

Gran Roborella 2007. Campare D.O.

Ribeiro. **VARIEDADES:** Treixadura, loureira y godello. **CATA:** Amarillo limón con potentes aromas varietales y frutales, en boca es fresco y muy expresivo. **P.V.P.:** 6 €

Málaga Virgen. Bodegas Málaga Virgen. D.O. Málaga y Sierras de Málaga. **VARIEDAD:** Pedro ximénez. **CATA:** Caoba oscuro limpio y brillante con aromas de crianza. En boca es sabroso, dulce y elegante. **P.V.P.:** 6 €

Mioro Gran Selección. Bodegas Privilegio del Condado. D.O. Condado de Huelva. **VARIEDADES:** Zalema y moscatel de Alejandría. **CATA:** Amarillo pálido con reflejos verdosos, aromas varietales con notas florales y buena estructura y equilibrio. **P.V.P.:** 4,50 €

Montenovo 2007. Valdesil. D.O. Valdeorras. **VARIEDAD:** Godello. **CATA:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos, aromas florales con equilibrio en boca. **P.V.P.:** 6 €

