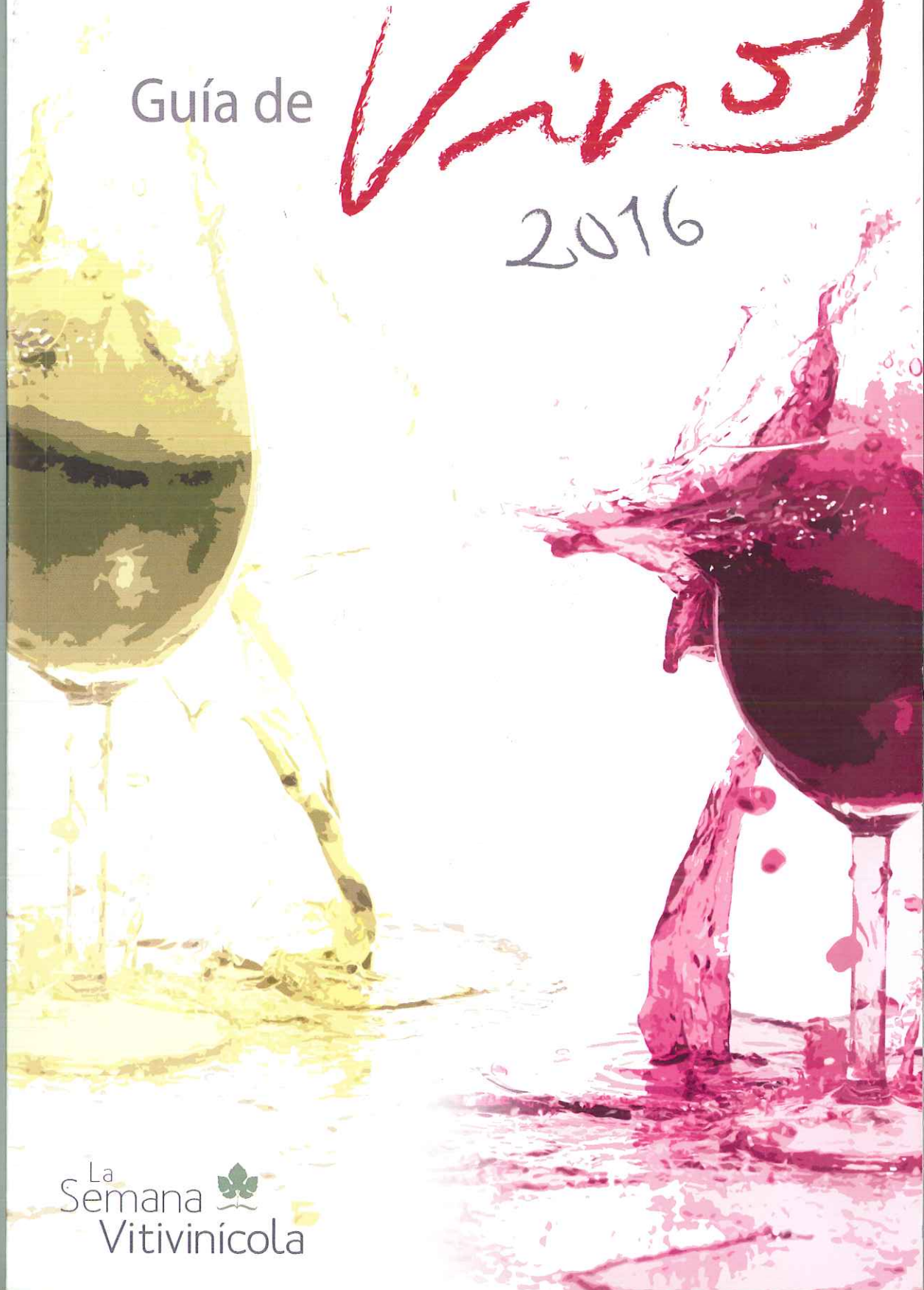


Guía de

Vinos

2016



La
Semana 
Vitivinícola

Alfafara

Alfarenca, Alfafareña, Grossal, Morruda

Aceituna: Grande, de forma elíptica y ápice ligeramente apuntado. Su maduración es tardía, recolectándose a partir de enero, y su color, negro azabache con tintes rojizos.

Característica del olivo: Enraíza fácilmente por estaquillado y suele usarse como patrón de otras variedades. La precocidad de entrada en producción es media. Su productividad es elevada. Sus frutos son de maduración tardía, suelen presentar una resistencia elevada al desprendimiento, su contenido en aceite es medio y presentan un índice de extractabilidad muy bajo.

Características básicas de los aceites: Aceite tono dorado, equilibrado amargo y picante, es apreciado y de calidad si no se hiela. Bajo en oleico y rico en tocoferoles. Perfectamente caracterizado.



VEGAMAR SELECCIÓN

(A Ve) Alfafara (60%), Serrana (20%),
Manzanilla (20%)

Bodegas Vegamar (pág. 25)

94

11,50 €

Frutado maduro, manzana reineta, intenso aspecto herbáceo y floral, piel y confitura de cítricos (ceras), picante en boca, excepcional textura, finas notas amargas (almendra), cítricos escarchados, más pujante y herbáceo que la añada precedente.

Ripe fruit (apple), intense floral and spicy character, waxy citrus fruit rind notes, piquant palate, fine bitter notes (almond), exceptional texture, crystallized citrus fruit, more intense and herbal than the previous vintage.

5.000 botellas/año

OLI D'ONTINYENT

(A Ve) Grossa (50%), Grossal (Alfafara) (25%), Arbequina (25%) - 0,2° **92**
Bodegas Ontinium (pág. 23)

7,25 €

Fruta verde fragante, almendra y nuez nuevas, notas picantes y herbáceas de excelente carácter, hoja de tomate, piel de cítricos, goloso, más fresco que en añadas precedentes.

Fragrant green fruit, new almond and walnut, peppery and herbal notes of excellent character, tomato leaf, citrus peel, slightly sweet palate, fresher than previous years.

1.500 botellas/año

OLI D'ONTINYENT GROSAL

(A Ve) Grossal (Alfafara) (40%), Arbequina (40%), Picual (20%) - 0,2° **93**
Bodegas Ontinium (pág. 23)

6,10 €

Punzante, fruta verde, almendra nueva, hoja de tomate, piel de membrillo y hierbas fragantes, picante en boca, maduro, notable textura, fondo amargoso, extraordinario equilibrio y longitud.

Pungent green fruit, new almond, tomato leaf, quince skin fragrant herbs, piquant, ripe palate, good texture, fine bitter notes, extraordinary balance and length.

5.000 botellas/año

SEÑORÍOS DE RELLEU ALFAFARA

(A Ve) Alfafara - 0,1°

Señoríos de Relleu (pág. 30)

95

9,00 €

Frutado verde, manzana, tomatitos dulces, almendra amarga, hierbas alimonadas, ceras, maduro en boca, cítricos maduros, excepcional nervio ácido y herbáceo, fondo amargoso, más fresca herbácea y cítrica que en añadas precedentes.

Ripe green fruit, apple, cherry tomatoes, bitter almond, lemon herbs, waxy aspect, ripe palate, citrus fruit, exceptional herbal backbone and a bitter finish, fresher, more herbal and citric than previous vintages.

4.000 botellas/año

Frutado maduro, marcado carácter cerúleo y medicinal, notas amargas, almendra, nuez nueva, hierbas alimonadas, extraordinaria textura, punzante, frutado, enorme equilibrio entre notas maduras y amargas, untuoso, con longitud cítrica, extraordinario.

Ripe fruit, pronounced waxy and medicinal notes, bitter notes, almond and fresh walnut notes, lemon herbs, extraordinary texture, piquant, fruity, huge balance of ripe and bitter notes, unctuous, fine citric length, extraordinary.

3.000 botellas/año

JAVIER OCHOA ARBEQUINA

(A Ve) Arbequina

Bodegas Ochoa (pág. 23)

94
7,50 €

Frutado, maduro, dulce, almendra nueva, hierbas alimonadas, apuntes cerúleos (ciruela claudia madura), piel de membrillo, tomatitos verde, suave, apuntes picantes, enorme equilibrio.

Ripe, sweet fruit, new almond, lemon herbs, pronounced waxy aspect (ripe yellow plum), quince skin, green tomatoes, soft palate, piquant and spicy notes, huge balance.

LEALTANZA ARBEQUINA

(A Ve) Arbequina

Bodegas Altanza (pág. 20)

DOP Rioja

92

Hierbas, frutillos verdes, hoja de tomatera, piel de ciruela verde, marcado aspecto medicinal y a almendra amarga, dulce en boca, punzante, ciruela verde, finos apuntes amargos, cítricos, con longitud.

Herbs, green fruit, tomato leaf, green plum skin, pronounced medicinal and bitter almond notes, sweet palate, piquant, green plum, fine bitter notes and a citrus rind finish, good length.

7.000 botellas/año

LEALTANZA HACIENDA BALBARÉS

(A Ve) Arbequina

Bodegas Altanza (pág. 20)

DOP Aceite La Rioja

91

Hierbas, frutillos verdes, hoja de tomatera, apuntes a piel de ciruela verde, almendra amarga, dulce en boca, punzante, finos apuntes amargos, cierta longitud cítrica.

Herbs, green berries, tomato leaf, waxy green plum skin and bitter almond nuances, sweet palate, pungent, fine bitter notes and a citric finish.

OLI D'ONTINYENT ARBEQUINA

(A Ve) Arbequina - 0,2°

Bodegas Ontinim (pág. 23)

90
6,10 €

Fruta blanca madura (manzana verde, ciruela) y dulce, confitura de cítricos, tomate verde y membrillo, sabroso en boca, goloso, frutado, notas amargas y picantes, almendra nueva en el final.

Sweet ripe white fruit (green apple, plum), citrus fruit, green tomatoes and quince preserve, flavourful, sweet palate,

fruity, fine bitter and piquant notes and a new almond finish.

1.000 botellas/año

PAGO DE VALDECUEVAS ARBEQUINA

(A Ve) Arbequina - 0,1°

Explotaciones Agrícolas Páramo de Valdecuevas (pág. 27)

89

Aroma punzante, marcado aspecto cítrico (piel de limón) y herbáceo, manzana madura, ceras, fondo medicinal, maduro en boca, carnoso, untuoso, finas notas amargas (almendra, nuez), cítricos escarchados, con equilibrio y longitud balsámica.

Pungent nose, pronounced citrus fruit (lemon rind) and herbal notes, ripe apple, waxy and medicinal nuances, ripe, fleshy palate, unctuous, fine bitter notes (almond, walnut), crystallized citrus fruit, with balance and a fine balsamic finish.

SEÑORÍOS DE RELLEU COUPAGE DELICATE 2016

(A Ve) Arbequina (50%), Manzanilla Villalonga (15%),

Genovesa (15%) - 0,1°

Señoríos de Relleu (pág. 30)

95
9,00 €

Frutado maduro, picante, hierbas, manzana verde, cierto gesto floral y cítrico, cerúleo, frutos secos, hierbas fragantes, marcado apunte amargoso (almendra) en el final, enorme equilibrio y longitud, algo más fresco que la añada precedente.

Ripe fruit character, piquant, herbs, green apple, floral and citric notes, waxy aspect, nuts, fragrant herbs, pronounced bitter (almond) finish, huge balance and length, slightly fresher than the previous vintage.

10.000 botellas/año

SERRAN'OLI ARBEQUINA

(A Ve) Arbequina - 0,2°

Bodegas El Villar Sdad. Coop. (pág. 21)

92
4,00 €

Frutado maduro, ceras, cítricos, apuntes escarchados y medicinales, hierbas fragantes, confitura de cítricos, picante en boca, marcado carácter amargoso, excepcional textura y longitud, rico en matices de frutos secos y ceras en el final.

Ripe fruit, waxy and citrus fruit notes, crystallized and medicinal nuances, fragrant herbs, citrus fruit preserve, piquant palate, pronounced bitter aspect, exceptional texture and length, and a rich nutty and waxy finish.

50.000 botellas/año

TORELLÓ

(A Ve) Arbequina (70%), Sabatera (30%) - 0,37°

Torelló (pág. 31)

96
14,00 €

Markado carácter cítrico, punzante, pimienta blanca, frutado verde, manzana madura, hierbas balsámicas, fondo cerúleo y medicinal, picante en boca, idénticos valores a los olfativos, extraordinario.

Pronounced citric character, pungent, white pepper, green fruit, ripe apple, balsamic herbs, waxy and medicinal notes, piquant palate, identical fruit expression as in the nose, extraordinary.

392 botellas/año

Changlot real

Royal, Dulce

Aceituna: De tamaño medio a elevado, forma ovoidal, simétrica, con diámetro máximo desplazado hacia el ápice que es redondeado. Con base truncada y ápice poco marcado.

Endocarpio: Tamaño medio, elíptico, rugoso, ligeramente asimétrico y con base y ápice apuntados.

Características del olivo: De vigor medio y porte abierto con copa densa. Con hojas de tamaño medio y elíptico-lanceoladas. De rápida entrada en producción y maduración en media estación. De alta producción pero con tendencia a una cierta alternancia que se controla bien con una poda adecuada. Con buena adaptabilidad pero sensibles tanto al frío como a la sequía.

Características básicas de los aceites: Color verde de medio a intenso. De difícil extracción. Con aromaticidad excelente. Muy frutado y aroma a hoja de olivo y hierbas aromáticas (espliego, tomillo) pero también recordando manzana y alcachofa. Normalmente estos aceites tienen un amargo alto y un picante equilibrado.



SEÑORÍOS DE RELLEU COUPAGE MEDIUM 2016

(A Ve) Changlot Real (30%),
Alfajara (30%), Genovesa (30%) - 0,1° **96**
Señoríos de Relleu (pág. 30) **9,00 €**

Frutado maduro, manzana madura con un gesto goloso, ceras, piel de membrillo, hierbas fragantes, pomelo medicinal, hierbas alimonadas, excepcional equilibrio, sutil apunte amargoso en el final.

Ripe fruit (apple) with a sweetish aspect, waxy, quince skin, fragrant herbs, ripe grapefruit with a medicinal note, lemon herbs, great balance and a subtle bitter finish.

10.000 botellas/año

SEÑORÍOS DE RELLEU COUPAGE INTENSE 2016

(A Ve) Changlot Real (30%), Alfajara (30%), Manzanilla (15%) - 0,1° **94**
Señoríos de Relleu (pág. 30) **9,00 €**

Frutado verde, algo más maduro que la añada precedente, manzana y ciruela verdes, hierbas alimonadas, pulpa de cítri-

cos maduros, almendra nueva, marcado carácter picante (pimienta verde) y amargoso, excepcional equilibrio de valores y longitud.

Green fruit, slightly riper than the previous year, green plum and apple, lemon herbs, fleshy citrus fruit, raw, bitter almond notes, green pepper, excellent balance and length.

10.000 botellas/año

SEÑORÍOS DE RELLEU PRIMER DÍA DE COSECHA

(A Ve) Changlot Real (50%), Arbequina (50%) - 0,1° **93**
Señoríos de Relleu (pág. 30) **9,00 €**

Punzante, frutado, manzana madura, hierbas alimonadas, pulpa de cítricos maduro, finas notas amargas (almendra), pimienta blanca, fresca herbicidad en el final, más maduro y goloso que en añadas precedentes.

Pungent, fruity, ripe apple, lemon herbs, ripe fleshy citrus fruit, fine bitter notes (almond), white pepper and a fresh herbal finish, riper and sweeter than previous vintages.

1.500 botellas/año



Arróniz

Royuela, Bermejuela, Hembra, Vidrial, Royal

Aceituna: Ovoidal, simétrica con ápice redondeado. Sin pezón.

Endocarpio: De forma elíptica, con base y ápice apuntadas y terminada en mucrón.

Característica del olivo: De rápida entrada en producción, con una productividad elevada y constante. Vigor medio. Hoja de longitud media y algo ancha. La fuerza de retención de estos olivos no es elevada, facilitando su recolección. Destacan por su resistencia al frío y condiciones de sequedad. El repilo les afecta poco y sí más la tuberculosis y mosca.

Características básicas de los aceites: Es un aceite expresivo en nariz, con recuerdos a fruta madura y hierba, toques almendrados y de nuez verde. En boca es astringente, y muy amargo, pero no como algo negativo. Sabroso y algo especial de gusto. Postgusto levemente picante y persistente.

MARTÍN CENDOYA

(A Ve) Arróniz

89

Eguren Ugarte (pág. 27)
DOP Eusko Label

Frutado verde, almendra amarga, hoja de tomatara, delicado aspecto cítrico y medicinal (piel de pomelo), hierbas fragantes, sabroso en boca, dulce, notas cerúleas, enorme textura y longitud amargosa y medicinal.

Green fruit, bitter almond, tomato leaf, delicate citric and medicinal (grapefruit rind) notes, fragrant herbs, flavourful, sweet palate, waxy, huge texture and a fine bitter and medicinal finish.

SEÑORIOS DE RELLEU®

Aceite de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

Calidad Premium

Premium Quality



Sensaciones del Mediterráneo
Mediterranean Sensations

Manzanilla

Albareña, Negrillo, y Redondilla

Aceituna: El fruto es de color negro en la maduración es de tamaño medio a grande, con forma esférica y ligeramente asimétrica. El ápice es redondeado y no suele presentar pezón.

Endocarpio: De orma elíptica y ligeramente asimétrica. Superficie rugosa, con diez a once surcos fibrosos vasculares uniformemente distribuidos. La base es apuntada y el ápice redondeado y con murgón.

Característica del olivo: Árbol es de vigor reducido y muy adaptable al cultivo en plantaciones de carácter intensivo. La productividad es alta y de carácter alternante, la recolección se realiza generalmente a mano para evitar los daños que sufre la aceituna con la recogida mecánica

Características básicas de los aceites: Da unos aceites que exhiben bastante cuerpo, con aromas herbáceos, picante y amargor en el rango medio-alto y aromas a otros frutos/as maduros, especialmente plátano dulce.

CASAS DE HUALDO MANZANILLA

(A Ve) Manzanilla - 0,14°

Casas de Hualdo (pág. 26)

89

6,40 €

Punzante, frutado maduro, infusión de hierbas (manzanilla, laurel), piel de ciruela, cítricos maduros, notas florales y cerúleas, suave en boca, maduro, finas notas amargas en el paladar medio, picante y cítrico, falta algo de equilibrio.

Pungent, ripe fruit, herbal notes (camomile, bay leaf), plum skin, ripe citrus fruit, floral and waxy nuances, soft, ripe palate, fine bitter notes in mid-palate, piquant, citric, it lacks a little balance.

5.200 botellas/año

SEÑORÍOS DE RELLEU MANZANILLA VILLALONGA

(A Ve) Villalonga - 0,1°

Señoríos de Relleu (pág. 30)

93

9,00 €

Maduro, frutado dulce, notas de ciruela claudia muy madura, apuntes cerúleos, hierbas alimonadas, tomatitos dulces, dulce en boca, finas notas amargas (almendra) y picantes en el paladar medio, fondo cítrico (hierbas alimonadas, pulpa).

Ripe sweet fruit, ripe yellow plum notes, waxy, lemon herbs, cherry tomatoes, sweet palate, fine bitter and piquant notes in mid-palate and a fine citric (citrus fruit, lemon herbs) finish.

3.000 botellas/año

SERRAN'OLI

(A Ve) Villalonga (50%), Picual (40%), Serrana (10%) - 0,3°

Bodegas El Villar Sdad. Coop. (pág. 21)

91

Fruta madura, marcado carácter cerúleo, piel de cítricos, nuez nueva, infusión de hierbas, fondo licoroso y medicinal, maduro en boca, notas cerúleas y de polen, picante, amargoso, con longitud especiada y balsámica.

Ripe fruit, pronounced waxy character, citrus rind, raw walnut, herbal notes, fruit-liqueur and medicinal notes, fruit ripe palate, honeycomb and pollen nuances, piquant, bitter notes and a fine spicy and balsamic finish.

100.000 botellas/año

Blanqueta

Blancaleta, Hermaneta, Blanca Menuda, Blanc Vermell, Del Catllar, Blanqueta de Enguera, Blanc Bermell, Acebuchina Blanca, Blanca, Blanquilla, Blanc Roig

Aceituna: fruto de tamaño medio-bajo y resistente al desprendimiento. En la maduración, el fruto no llega a pigmentar totalmente la epidermis quedando de color amarillo a morado, de ahí su nombre.

Característica del olivo: Variedad de vigor medio, precoz en la entrada en producción, con poca vecería y productividad media. Maduración media. Variedad no muy apta para la mecanización dado su porte llorón con ramas péndulas. Contenido graso medio y extractabilidad adecuada. Sensible al repilo, la tuberculosis y a la mosca del olivo.

Características básicas de los aceites: Aceite apreciado en su zona de cultivo, destacado amargo y algo afrutado, pero con el inconveniente de su muy baja estabilidad y bajo contenido en ácido oleico. Aceite caracterizado.

BARRANCO TAGARINA 2015

(A Ve) Blanqueta (33%), Fafarenca (33%), Changlot Real (33%) - 0,11°

Bodegas E. Mendoza (pág. 21)

DOP Alicante

95

7,00 €

Frutado maduro, marcado carácter cerúleo, cítricos, hierbas, hoja de tomatera, almendra nueva, flor de acacia, punzante en boca, picante, finas notas amargas, estupenda dulzura en el paladar medio, untuoso, con equilibrio y longitud.

Ripe fruit, pronounced waxy character, citrus fruit, herbs, tomato leaf, new almond, acacia flowers, pungent, piquant palate, fine bitter notes, lovely sweet notes in mid-palate, unctuous, with balance an length.