

Guía de

Vinos

2017



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.



## OLI D'ONTINYENT

(A Ve) Grossal - 0,2°

Vinícola Ontenense (pág. 35)

94

7,50 €

Punzante, fruta verde, almendra nueva, hoja de tomate, piel de membrillo y hierbas fragantes, picante en boca, maduro, notable textura, extraordinario equilibrio y longitud, finas notas amargas y picantes en el final.

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

2.000 botellas/año

## OLI D'ONTINYENT

(A Ve) Grossal (50%), Arbequina (40%), Picual (10%) - 0,2°

Vinícola Ontenense (pág. 35)

91

7,50 €

Fruta verde fragante, almendra y nuez nuevas, notas picantes y herbáceas de excelente carácter, hoja de tomate, piel de cítricos, dulceamargo, excelente equilibrio de valores y un final cítrico y herbáceo muy rico.

Fragrant green fruit, new almond and walnut, peppery and herbal notes of excellent character, tomato leaf, citrus peel, bitter-sweet notes and a fine herbal and citrus fruit finish.

4.000 botellas/año

## SEÑORÍOS DE RELLEU INTENSE COUPAGE

(A Ve) Alfafara (50%), Changlot Real (30%), Genovesa (10%) - 0,1°

Señoríos de Rellou (pág. 34)

95

12,00 €

Frutado verde, algo más maduro que la añada precedente, manzana y ciruela verdes, hierbas almonadas, pulpa de cítricos 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.

5.000 botellas/año

## VEGAMAR SELECCIÓN

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

Bodegas Vegamar (pág. 26)

DOP Comunidad Valenciana

93

6,75 €

Frutado maduro, apuntes de bayas verdes, 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), green fruit, 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



# SEÑORIOS DE RELLEU®

Acete de Oliva Virgen Extra • Extra Virgin Olive Oil

*Calidad Premium*

*Premium Quality*

## SEÑORIOS DE RELLEU DELICATE COUPAGE

(A Ve) Arbequina (60%), Changlot Real (15%), Villalonga (15%)

0,1° **95**  
12,00 €

**Señorios de Relleu (pág. 34)**

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 y suave 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 softer and fresher than the previous vintage.

6.000 botellas/año

## SERRAN'OLI ARBEQUINA

(A Ve) Arbequina - 0,2° **92**

**Bodegas El Villar (Cooperativa Agrícola El Villar SCV)**  
(pág. 23) 3,60 €

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.

10.000 botellas/año

## TORELLÓ ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

(A Ve) Arbequina (70%), Sabatera (30%) - 0,37° **96**

**Torelló (pág. 35)** 14,50 €

Marcado 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.

400 botellas/año

## VALONGA

(A Ve) Arbequina **89**

**Valonga (pág. 35)**

Potente, frutado maduro, marcado aspecto cerúleo y cítrico (licor de limón, hierbas alimonadas), confitura de tomates verdes, enorme textura, finas notas amargas, sin gran relieve varietal pero con peso y longitud.

Powerful, ripe fruit, pronounced waxy and citric (lemon liqueur, lemon herbs), green tomato preserve nuances, huge texture, fine bitter notes, with little varietal character but with weight of fruit and length.



*Sensaciones del Mediterráneo*  
*Mediterranean Sensations*

## 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.

### LA MAJA EDICIÓN LIMITADA ARRÓNIZ

(A Ve) Arróniz - 0,1°

**Agrícola La Maja (pág. 19)**

95

7,50 €

Frutado maduro, cítricos, pomelo verde escarchado, amargoso en nariz, hierbas alimonadas, jara, piel de ciruela, fondo medicinal. Picante en boca, almendra nueva, piel de cítricos, muy largo.

Ripe fruit, citrus fruit, candied green grapefruit, a bitter aspect, lemon herbs, rockrose, plum skin and a medicinal note. Piquant palate, new almond, citrus peel, quite long.

3.000 botellas/año

### MARTÍN CENDOYA

(A Ve) Arróniz

**Eguren Ugarte (Hereditad Ugarte) (pág. 29)**

92

Frutado verde, almendra amarga, hoja de tomatera, hierbas fragantes, notable aspecto cerúleo. Dulzoso en boca, enorme textura, almendra amarga, pimienta (verde y blanca), marcado carácter medicinal en el largo final.

Green fruit nose, bitter almond, tomato leaf, fragrant herbs, remarkable waxy character, sweet palate, quite textured, with again bitter almond and a peppery (white and green) mid-palate and a pronounced medicinal long finish.

## 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 MEDIUM COUPAGE

(A Ve) Changlot Real (50%), Alfafara (15%), Blanqueta (15%) - 0,1°

**Señoríos de Rellu (pág. 34) 12,00 €**

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.

7.000 botellas/año



# 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 mugrón.

**Características 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.



## HACIENDA PINARES

(A Ve) Manzanilla Real, Cuquillo, Gordal

**Juan A. Pinar Pinar (pág. 31)**

94

Frutado dulce, manzana madura (también pera), cítricos escarchados, licoroso y medicinal, hierbas alimonadas, almendra nueva, excepcionalmente dulce en boca, tomatitos, finas notas amargas en el paladar medio, pimienta blanca y verde, con equilibrio y longitud.

Sweet fruit nose, ripe apple (and pear, too), candied citrus fruit, fruit liqueur and medicinal notes, lemon herbs, new almond, exceptionally sweet palate leaf, cherry tomatoes, fine bitter notes in mid-palate peppery (white and green), with balance and length.

## JACOLIVA

(A Ve) Manzanilla Cacereña

**Jacoliva (pág. 31)**

92

Frutado verde, hierbas alimonadas, ceras, cítricos, floral, medicinal, tomatitos verdes, notas sápidas y de verdura ya en nariz, dulceamargo en boca, suave, caramelines de limón, muy rico.

Green fruit, lemon herbs, waxy and citrus fruit notes, floral, medicinal nuances, green cherry tomatoes, savoury and herbal nose, bitter-sweet, soft palate, lemon drops, quite pleasant.

## SEÑORÍOS DE RELLEU MANZANILLA COUPAGE

(A Ve) Manzanilla Real (90%)- 0,1°

**Señoríos de Relleu (pág. 34)**

93

12,00 €

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.

2.500 botellas/año

## SERRAN OLI

(A Ve) Villalonga (65%), Picual (30%), Sollana (5%)- 0,3°

**Bodegas El Villar (Cooperativa Agrícola El Villar SCV) (pág. 23)**

90

4,00 €

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.

10.000 botellas/año

## VALLE DE LA HOYA

(A Ve) Villalonga (85%), Picual (10%), Blanqueta (5%)- 0,35°

**La Baronía de Turís (pág. 31)**

93

3,54 €

Maduro, fruta blanca (manzana, albaricoque), cerúleo, confitura, pujante aspecto licoroso y medicinal, cítricos, hierbas alimonadas, almendra nueva. Sabroso en boca, suave, fruta verde madura, algo goloso en el paladar medio, fondo amargoso y picante.

Ripe white fruit (apple, apricot), waxy, fruit preserve, powerful fruit-liqueur and medicinal notes, citrus fruit, lemon herbs, new almond. Flavourful, soft palate, green ripe fruit, sweet mid-palate and a finely bitter and piquant finish.

1.000 botellas/año