

2013

Garnacha Godello Moscatel Tempranillo

Guía de

Vinos

La
Semana 
Vitivinícola

Premios La Semana Vitivinícola



BLANCOS 98

IMPROMPTU 2011 (PÁG.228)
Sauvignon Blanc (100%) - 13°
DOP Utiel-Requena 18,00 €
Bodegas Hispano+Suizas

Ctra N322, Km 451,7 ·
46357 El Pontón · Requena (Valencia) · 661 894 200 ·
info@bodegashispanosuizas.com · www.bodegashispanosuizas.com ·
Enólogo: Pablo Ossorio · RE. 06003V



ROSADOS 94

PEREGRINO ROSADO 2012 (PÁG.221)
Prieto Picudo (100%) - 13,5°
DOP Tierra de León 3,60 €
Bodegas Gordonzello

Alto de Santa Marina, s/n ·
24294 Gordoncillo (León) · 987 758 030 ·
info@gordonzello.com · www.gordonzello.com ·
Enólogo: Sonia Casas · RE. 8185-LE 00



TINTOS 99

ENATE UNO 2005 (PÁG.68)
Cabernet Sauvignon (60%) Merlot
(20%) Syrah (20%) - 15°
DOP Somontano
Viñedos y Crianzas
del Alto Aragón (Enate)

ENATE
VINO 2005
DOP
SOMONTANO

Av. de Las Artes, 1 ·
22314 Salas Bajas (Huesca) · 974 302 580 ·
bodega@enate.es · www.enate.es ·
Enólogo: Jesús Artajona · RE. 7186-HU



ESPUMOSOS 97

GRAMONA III LUSTROS 2005
(PÁG.375)
Xarel·lo (70%) Macabeo (30%) - 12°
DOP Cava
Gramona

Industria, 36 ·
08770 Sant Sadurní d'Noya (Barcelona) · 938 910 113 ·
cava@gramona.com · www.gramona.com ·
Enólogo: Jaume Gramona



GENEROSOS 96

MATUSALEM (V.O.R.S.) (PÁG.202)
Palomino Fino, Pedro Ximénez - 20,5°
DOP Jerez 40,00 €
González Byass Jerez

Manuel María González, 12 ·
11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) · 956 357 000 ·
elrincondelg@gonzalezbyass.es · www.gonzalezbyass.es ·
Enólogo: Antonio Flores · RE. 222/CA



ACEITES 95

SEÑORÍOS DE RELLEU COUPAGE (PÁG.392)
Manzanilla (45%) Changlot Real (30%)
Alfafa (25%) - 0,1°

Señoríos de Relleu

8,00 €

Moratín, 15 Esc. 3 Oficina 6-7 ·
03008 Alicante 965 984 446 ·
hq@senoriosderelleu.com ·
www.senoriosderelleu.com ·
Enólogo: Hugo Quintanilla

PETIT VERDOT

VETAS PETIT VERDOT 2004 (PÁG.215)
Bodega Vetas (pág.13)

96

SAUVIGNON BLANC

IMPROMPTU 2011 (PÁG.228)
Bodegas Hispano+Suizas (pág.16)

98

TREIXADURA

EL PARAGUAS ATLÁNTICO 2011 (PÁG.345)
Bodegas el Paraguas (pág.15)

94

PINOT NOIR

BASSUS PINOT NOIR 2010 (PÁG.216)
Bodegas Hispano+Suizas (pág.16)

96

SOUSÓN

ABADIA DE GOMARIZ 2010 (PÁG.232)
María Alvarez Serrano
(Coto de Gomariz) (pág.27)

93

TREPAT

MADURESA 2008 (PÁG.354)
Celler del Roure (pág.22)

95

PRENSAL BLANC

SA VALL -SELECCIÓ PRIVADA-2009
(PÁG.384)
Miquel Gelabert Fullana (pág.27)

92

SYRAH

GRAN CRUOR 2007 (PÁG.237)
Casa Gran del Siurana (pág.21)

96

VERDEJO

BELONDRADE Y LURTON 2010 (PÁG.358)
Belondrade (pág.11)

94

PIRIETO PICUDO

CUMAL 2010 (PÁG.222)
V. y B. Dominio de Tares (pág.30)

95

TEMPRANILLO

PÉREZ PASCUAS GRAN SELECCIÓN 2006
(PÁG.248)
Bodegas Hnos. Pérez Pascuas
(pág.16)

97

VERDIL

VALLBLANCA 2012 (PÁG.368)
La Casa de las Vides Bodegues
I Vinyes (pág.29)

90

RIESLING

GOLÓS BLANC 2010 (PÁG.226)
Miquel Gelabert Fullana (pág.27)

94

TINTA DE TORO

GRAN ELÍAS MORA 2009 (PÁG.340)
Elías Mora (pág.24)

95

VIIGNIER

EL LINZE BLANCO 2010 (PÁG.369)
Bodegas Arúspide (pág.14)

92

XARELLO

GRAMONA III LUSTROS 2005 (PÁG.375)
Gramona (pág.25)

97

Aceites

ALFAFARA

ALFAFARA (PÁG.390)
Señoríos de Relleu (pág.30)

94

MANZANILLA

COUPAGE (PÁG.392)
Señoríos de Relleu (pág.30)

95

ARBEQUINA

ÁLVARO PALACIOS - OLI VERGE EXTRA
(PÁG.388)
Álvaro Palacios, S.L. (pág.11)

94

PICUAL

MARÍA DE LA O, SELECCIÓN GOURMET
(PÁG.392)
Casas de lo Alto SL (pág.21)

91

CORNICABRA

ERCAVIO OLIVA VIRGEN EXTRA (PÁG.390)
Más que Vinos Global (pág.27)

90

PICUDO

LA LAGUNA (PÁG.393)
Sucesores de Hermanos
López (pág.30)

90

HOJIBLANCA

VENTA DEL BARÓN (PÁG.391)
Mueloliva (pág.27)

91

SERRANA

LÁGRIMA (PÁG.394)
Cooperativa Viver (pág.23)

93

VERDIAL

AURA (PÁG.394)
Bodegas Horacio Calvente (pág.16)

90

mediterranean herbs. Equally fruity palate, sweet, fine bitter notes in mid-palate, new almond and a fresh herbal (citrus fruit) finish.



COUPAGE

(Ac) Manzanilla (45%), Changlot Real (30%), Alfafara (25%) - 0,1°

Señorios de Rellu, S.L. (pág. 30) **95**
8,00 €

Aroma potente, punzante, frutado, tomates verdes, hierbas, frutos secos, manzana madura, piel de cítricos. Sabroso en boca, frutado, punzante, dulzoso en el paladar medio, con notas picantes y amargas (almendra cruda) en el final.

Powerful nose, pungent, fruity, sweet cherry tomatoes, herbs, nuts, ripe apple, some citrus fruit rind nuances.

Flavourful, fruity palate, sweet notes in mid-palate, and a fine, piquant and bitter (raw almond) finish.

20.000 botellas/año

MANZANILLA VILLALONGA

(Ac) Manzanilla (100%) - 0,1°

Señorios de Rellu, S.L. (pág. 30) **93**
8,00 €

Aroma intenso, maduro, frutado dulce, cierto aspecto a ciruela claudia muy madura, apuntes cerúleos, hierbas almonadas, tomatitos dulces. Igualmente frutado y dulzoso en boca, finas notas amargas en el paladar medio, almendra amarga, punzante, fresca herbacidad cítrica en el final.

Intense nose, mature, sweet and fruity, a slight note of ripe yellow plum, waxy, lemon herbs, sweet cherry tomatoes. Equally fruity and sweet palate, fine bitter notes in mid-palate, bitter almonds, pungent, and a fresh citrus fruit and herbs finish.

5.000 botellas/año

Picual

Andaluz, Picúa, Martaña (¿)Andaluz, Picúa, Martaña (¿)

Aceituna: De peso medio a elevado, grueso, elíptico y asimétrico con alto rendimiento graso.

Endocarpio: De superficie escamosa, forma ovado-elíptica y apuntada, diámetro máximo centrado.

Características del olivo: Árboles de vigor medio a elevado. De rápida entrada en producción, autofértiles. Hojas grandes, elíptico lanceoladas, de floración en media estación y abundante. Sensible a plagas y enfermedades, especialmente a verticilosis. Con producciones elevadas y constantes. Bastante resistente al frío, tolerando ligeramente la salinidad y

la sequía. Sensible a humedades altas tanto en suelo como en atmósfera.

Características básicas de los aceites: Aceites muy estables, de alto contenido en ácido oleico, de difícil enranciamiento, con picante ligeramente elevado pero muy equilibrado (con buena proporción picante-amargo-frutado). De color verde intenso, disponen de un cuerpo intenso, exquisitamente amargo con sensaciones a hierba recién cortada y con ciertos toques a albahaca y romero.



MARÍA DE LA O, SELECCIÓN GOURMET

(Ac) Picual (75%), Arbequina (25%), - 0,1° **91**
Casas de lo Alto SL (pág. 21)

9,00 €

Aroma intenso, frutado, marcado acento herbáceo, hoja de tomate, piel de lima. Punzante, frutado en boca, idénticos valores herbáceos, almendra nueva, pimienta blanca, muy fresco, hierbas almonadas y piel de limón en el final.

Intense nose, fruity, strong herbal aspect, tomato leaf, lime rind. Pungent, fruity palate, same herbal notes as in the nose, raw almond, white pepper, spicy mid-palate, quite fresh and a lemon herbs and lemond rind finish.

10.000 botellas/año

Picudo

Picudo blanco, Castúo, Carrasqueño o Fino

Aceituna: De elevado tamaño, ovoidal, asimétrica, con diámetro máximo centrado, con ápice marcado, apuntado y con mamelón patente y descentrado. De base truncada, con lenticelas muy abundantes y pequeñas.

Endocarpio: Grueso, alargado, claramente asimétrico, con superficie muy rugosa. Con diámetro máximo centrado, con base y ápice apuntados, con mucrón grande y apuntado.

Características del olivo: De elevado vigor, porte abierto y densidad de copa media. Con hojas anchas, planas de tamaño medio elípticas. Muy rústico al soportar una cierta humedad en el suelo y altos contenidos en cal activa. De muy rápida entrada en producción. De producción elevada, autofértil con cierta alternancia si se recolecta tarde. De floración en media