

# CALDOS 'DE CULTIVO'

CINCUENTA VINOS, CINCUENTA ETIQUETAS, CONFORMAN LA SELECCIÓN GENTLEMAN 2015, EXPRESIÓN DE UNA PRODUCCIÓN EXTRAORDINARIA.

**TINTO**

Sutiles, con cuerpo, redondos...



1. V.T. DE CASTILLA Y LEÓN

2. RIOJA

3. RIOJA

## 1. ABADÍA RETUERTA PETIT VERDOT 2011

Vino de la Tierra de Castilla y León

**Procedencia:** Sardón de Duero (Valladolid)  
Espléndida muestra de un 100% Petit Verdot impecablemente elaborado que contradice las prácticas habituales de utilizar esta variedad en poca cantidad para aportar nervio al conjunto. Al final, suelo y variedad (concentrada y de grano pequeño) marcan la diferencia para obtener un tinto suntuoso con una crianza de 16 meses en barrica.

## 2. BARÓN DE CHIRIEL 2010

Marqués de Riscal. DO Rioja

**Procedencia:** Elciego (Álava)  
Este Reserva solo ve la luz en los años de grandes cosechas. Fiel reflejo de su terruño, es un tinto exclusivo que reúne lo mejor de un estilo que rezuma elegancia. Para elaborarlo se ha seleccionado la uva de viñedo de 80 a 110 años de edad y de bajo rendimiento.

## 3. BERONIA III A.C. 2008

DO Rioja

**Procedencia:** Ollauri (La Rioja)  
Seleccionado de viñedos propios de más de 70 años, además de la utilización de viñedos prefiloxéricos. Maceración prefermentativa en frío durante unos días, fermentación alcohólica por debajo de 26°C con remontados periódicos, y crianza en barricas nuevas de roble francés durante 15 meses. Equilibrio, suntuosidad y sutil melosidad en boca.



4. SOMONTANO



5. NAVARRA



6. RIOJA

## 4. BLECUA 2008

Viñas del Vera. DO Somontano.

**Procedencia:** Barbastró (Huesca)  
Esta añada incorpora una pequeña cantidad de syrah que le aporta un toque nuevo con el acento puesto en la frescura. Fiel a su estilo y con un gran abanico de registros aromáticos, tiene una boca espléndida que va creciendo en la copa a medida que pasa el tiempo. Prodigioso siempre, y redondo.

## 5. FINCA LOS CARASOLES RESERVA 2008

Castillo de Monjardín. DO Navarra.

**Procedencia:** Villamayor (Navarra)  
Un Reserva Selección Especial que realmente responde a lo que se espera de una elaboración con mimo. Elaborado con Cabernet Sauvignon y en una finca peculiar, de altura, donde la uva llega a un punto óptimo de madurez. Tras 21 meses de crianza, sale plétórico, vivo y sobrado de matices. Redondo.

## 6. CIRSION 2010

Roda. DO Rioja.

**Procedencia:** Haro (La Rioja)  
Uno de los grandes vinos de este país, que sabe conjugar la excelencia en todas sus vertientes, del campo a la copa. Se identifican los mejores racimos de viñas que tras la experiencia de años han demostrado su excepcionalidad, y con ellos se elabora. Armonía, elegancia y espectacular evolución que asegura todavía muchos años en plenitud.

## 7. CONTINO VIÑA DEL OLIVO 2010

Viñedos del Contino. CVNE. DO Rioja.

**Procedencia:** Haro (La Rioja)  
Un pequeño aporte de graciano redondea el tempranillo (90%) de este vino, que proviene de una parcela concreta dentro de la finca donde está la bodega con la viña. El trabajo de crianza en distintos tipos de barrica y el cuidado de todos los pasos ha dado un tinto realmente soberbio, de carácter absolutamente destacable.

## 8. CYNTHIA 2012

Martínez Lacuesta. DO Rioja.

**Procedencia:** Haro (La Rioja)  
Con este Garnacha, se aprecia perfectamente el ascenso de esta bodega que no tiene reparos en plantearse nuevos retos. Buen ejemplo de la evolución de la casa, aquí hay expresión varietal, fresca, atractivo aromático y una boca que revela fruta madura, definición y complejidad. Un vino de absoluto disfrute.

## 9. DALMAU 2011

Marqués de Murrieta. DO Rioja.

**Procedencia:** Logroño (La Rioja)  
Un tinto siempre magnífico. Está elaborado con Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Graciano del Pago Canajas. Se elabora cada variedad por su lado, y luego la composición definitiva. Aromas profundos con una boca que emociona.

## 10. EL NIDO 2011

DO Jumilla.

**Procedencia:** Jumilla (Murcia)  
El punto de mira de la bodega está en el campo, y en un viñedo singular de donde se obtiene el Cabernet Sauvignon y el Monastrell de este tinto. Bajos rendimientos, cepas viejas y elaboraciones pequeñas, casi como en *boutique*, marcan el carácter de esta joya vinícola que ha permanecido 24 meses en barrica nueva.

## 11. EMERITUS 2011

Pagos de Familia del Marqués de Griñón.

DO Dominio de Valdepusa

**Procedencia:** Malpica de Tajo (Toledo)  
Un vino notable que es especial por todos los motivos de origen, cuidados y crianza. En pocos minutos en copa, puede hacer prodigios para que se revele su grandeza. Con carácter, alma, cuerpo y atributos más que sobrados para situarse entre los mejores.



7. RIOJA



8. RIOJA



9. RIOJA



10. JUMILLA



11. DOMINIO DE VALDEPUSA



12. MÉNTRIDA



13. PRIORAT



14. RIOJA



15. RIOJA

## 12. ESTELA DE ARRAYÁN 2009

DO Mérida.

**Procedencia:** Sta Cruz de Retamar (Toledo)  
Complejo, singular, con variedad de características y valores reseñables que no permiten unas líneas. De indudables virtudes y de sobrada calidad, el deleite está garantizado.

## 13. FERRER BOBET SELECCIÓN ESPECIAL 2011

DOQ Priorat.

**Procedencia:** Tarragona (Cataluña)  
Este Viñas Viejas se ha encumbrado añada tras añada, y no ha bajado ningún peldaño desde entonces. Refinado y sutil, evidencia una elegancia global capaz de enamorar. 95% Cariñena y un 5% de Garnacha le confieren una identidad que responde a su terruño.

## 14. GAUDIUM 2008

Marqués de Cáceres. DO Rioja.

**Procedencia:** Cenicero (La Rioja)  
Impresiona la irreprochable elegancia de este extraordinario Tempranillo que coquetea con la perfección, aunque esta siempre sea algo distinto para cada persona. Tinto espléndido y complejo, absolutamente virtuoso en su contenido dará con los sinónimos de grandeza.

## 15. GRAN RESERVA 890 2001

La Rioja Alta. DO Rioja.

**Procedencia:** Haro (La Rioja)  
La bodega cumple 125 años y coincide con la salida de este soberbio Gran Reserva que marcará historia en las elaboraciones de la casa. Espléndida añada para este vino que solo aparece en cosechas memorables, como la que nos atañe. Sedosidad, enorme abanico de registros sensoriales y rotunda elegancia y equilibrio.

**16. JARDÍN DE LÚCULO 2012**

La Casa del Lúculo. DO Navarra.

**Procedencia:** Mendigorria (Navarra)  
Bajo el 'subtítulo' de Garnacha Atlántica, se presenta este vino que resulta novedoso en la etiqueta y que exhibe el buen hacer de esta joven bodega con las Garnachas. Serio, de buen corte y lleno de matices varietales. Lo mejor es la expresión, nada cargada de madera, que permite que se luzca el vino.



← **16.**  
**NAVARRA**

**17. LA VIÑA DEL CORTEO**

Bodegas El Nido. DO Jumilla.

**Procedencia:** Jumilla (Murcia)  
Elaborado con una Syrah recogida a mano y envejecida durante 30 meses en barricas nuevas de roble francés, esta marca ha ido escalando peldaños de excelencia con cada añada que ve la luz. Es un vino singular y sorprendente para paladares de miras amplias.



← **17.**  
**JUMILLA**

**18. MALLEOLUS DE SANCHOMARTÍN 2010**

Emilio Moro. Ribera del Duero.

**Procedencia:** Pesquera de Duero (Valladolid)  
Quizás antes de dar cuenta de la primera copa, lo mejor será darle un poco de tiempo. Decantarlo le puede venir muy bien para apreciar todo lo que encierra, que es mucho. Tinto Fino en estado puro, con notas aromáticas elegantes y envolventes provenientes de su crianza en barrica noble, y una boca de fábula.



← **18.**  
**RIBERA DEL DUERO**

**19. MAURO VS 2010**

Vino de la Tierra de Castilla y León.

**Procedencia:** Tudela de Duero (Valladolid)  
Le distingue el riguroso respeto al entorno, donde no se utilizan herbicidas en el campo y la selección de racimos responde realmente a una vendimia seleccionada. 30 meses de barrica, viñas de 20 a 25 años y todo mimo para dar con una verdadera joya.



← **19.**  
**V.T. DE CASTILLA Y LEÓN**

**20. MIRTO 2010**

Ramón Bilbao. DO Rioja.

**Procedencia:** Haro (La Rioja)  
La bodega tiene perfectamente identificadas las viñas que se destinan a este vino de alta gama, que no hace más que conseguir premios y distinciones desde que vio su primera añada. Todas las parcelas se vinifican por separado y tras la selección se ajusta la composición. 100% Tempranillo de calidad para un vino excelso.



← **20.**  
**RIOJA**



**22.**  
**RIBERA DEL DUERO** →



**23.**  
**TORO** →



**24.**  
**V.T. DE CASTILLA Y LEÓN** →

**21. TERMANTHIA 2011**

Bodega Numanthia. DO Toro.

**Procedencia:** Valdefinjas (Zamora)  
Pertenece al grupo Moët-Hennessy, esta bodega está a la perfecta altura de lo que se espera de un gran nombre. Despliega armonía y elegancia por los cuatro costados. Es un vino realmente redondo, con todo lo que se le puede pedir a un grande: virtudes generosas a raudales.

**22. PÉREZ PASCUAS GR 2001**

Ribera del Duero

**Procedencia:** Pedrosa de Duero (Burgos)  
Un peso pesado de la Ribera, proveniente de una de las bodegas punteras que ha marcado y sigue marcando la historia de esta Denominación. Todo en el vino habla de grandes, y en esta añada notable se han combinado todas los factores que hacen un gran vino. Nariz inmensa, boca majestuosa y un posgusto persistente.

**23. SAN ROMÁN 2011**

Bodegas Mauros. DO Toro.

**Procedencia:** Villaester (Valladolid)  
Vincular Toro a delicadeza parece una ecuación imposible, pero eso es exactamente lo que consiguen en Mauros con este tinto. Un vino hecho para exhibir elegancia sin ceder la personalidad y carácter de la variedad.

**24. TERREUS 2011**

Bodegas Mauro. Vino de la Tierra de Castilla y León.

**Procedencia:** Tudela de Duero (Valladolid)  
Sin alharacas ni salidas de tono, pura elegancia, estamos ante un vino que pide espacio para explayarse. En nariz, es impresionante el encanto que exhibe. En boca, anticipa las notas de fruta que asegura una guarda casi garantizada. Taninos acariciantes, suaves y pulidos... Todo habla de un vino importante.

**25. TINUS FIGUERO 2011**

García Figuero. Ribera del Duero.

**Procedencia:** La Horra (Burgos)  
Hay que aproximarse a este vino con tiento. La botella le viene de maravilla, de modo que mientras más tarde sea su encuentro, más lo agradecerá el paladar. Una vez descorchado, aireado y abierto, se mostrará generoso en nariz y la boca será su punto fuerte. Concentrado, opulento y de largo recorrido.



← **25.**  
**RIBERA DEL DUERO**

**26. TORRESILO 2011**

Cillar de Silos. Ribera del Duero.

**Procedencia:** Quintana del Pidio (Burgos)  
Veinte años, desde su fundación, le han bastado a esta bodega para resultar interesante, fiable y entretenida. Tiene una gama que no deja indiferente, y este TorreSilo es una prueba. Hay vino sin exceso de madera, se distingue y aprecia la fruta, y es un derroche de frescura bien administrada. El primer trago lleva irrevocablemente al siguiente.



← **26.**  
**RIBERA DEL DUERO**

**27. TORRE MUGA 2010**

DO Rioja.

**Procedencia:** Haro (La Rioja)  
Este vino tiene algo que encandila desde el inicio Su composición de Tempranillo, Mazuelo y Graciano puede ser un factor condicionante. El hecho de que no exista en bodega más que tinos de roble retrotrae a otras nostalgias, y los 18 meses de crianza ayudan a definir su carácter. Aun así, nada justifica el flechazo automático en nariz y en boca.



← **27.**  
**RIOJA**



**28.**  
**RIOJA** →



**29.**  
**RIBERA DEL DUERO** →



**30.**  
**RIOJA** →

**31. CARMÁN FINCA OS LOUREIROS 2012**

Casal de Armán. DO Ribeiro.

**Procedencia:** Ribadavia (Orense)  
Una limitada edición de un vino importante, absolutamente particular y seductor. Elaborado sólo con Treixadura de viñedo de 20 años de una pequeña parcela junto a San Clodio. Lo más destacable es una nariz fantástica que no hace más que anticipar una boca amplia, compleja, frutal y con un posgusto prolongado y envolvente.



← **31.**  
**RIBEIRO**



**32.**  
**PENEDÉS** →

**BLANCO CAVA POSTRE**  
Frescura, dulzor y salinidad.

**28. TRASNOCHO 2009**

Remírez de Ganuza. DO Rioja.

**Procedencia:** Samaniego (Álava)  
Hay demasiados motivos contrastables que explican su excelencia: el minucioso trabajo de campo, la rigurosa selección, el mimado proceso de vinificación y la tranquila y pausada crianza. Aun así, la suma no daría la verdadera dimensión de un tinto que resulta estructurado, singular, elegante y envolvente.

**29. VEGA-SICILIA ÚNICO 2007**

Ribera del Duero.

**Procedencia:** Valbuena de Duero (Valladolid)  
Hablar de mitos es caer irremisiblemente en lugares comunes que no reflejan de forma creíble la situación. Este Único es absolutamente consecuente con su nombre: lo mejor de tres cosechas ya de por sí importantes, con la combinación justa y acertada para crear un prodigio. Ni más ni menos.

**30. VIÑA POMAL ALTO DE LA CASETA 2010**

Bodegas Billaínas. DO Rioja.

**Procedencia:** Haro (La Rioja)  
Nació con la mejor de las intenciones y en un momento perfecto para reflejar la experiencia de años. Vides de 35 años y más, de una loma perfectamente identificada dentro de la finca histórica de Pomal. 100% Tempranillo y 20 meses en 7 barricas seleccionadas redondean el resultado, que no es otro que sensualidad, intensidad y personalidad.

**32. EL ROCALLIS 2010**

Can Ràfols del Caus. DO Penedés.

**Procedencia:** Avinyonet del Penedés (Barcelona)  
De todos los blancos que elaboran, parece que este resumiera lo mejor de cada uno. Ahora que los blancos empiezan a captar la atención de los consumidores, habrá que tener este Rocallis entre el corto listado de blancos extraordinarios de esta bodega, en su día rompedora y ambiciosa; hoy, referente de estilo y elegancia.

**33. FINCA VALIÑAS 2010**

Mar de Frades. DO Rías Baixas.

**Procedencia:** Meis (Pontevedra)

Un Albariño seductor, elegante, potente en boca, sabroso, largo y con buena acidez. Destaca su carácter marino y salino con notas cremosas y especiadas de flores y pomelo. Prometedora apuesta para evolucionar más y mejor en los próximos años.



← **33.**  
**RÍAS**  
**BAIXAS**

**34. JOSÉ PARIENTE FERMENTADO EN BARRICA 2012**

DO Rueda.

**Procedencia:** La Seca (Valladolid)

Un Verdejo tratado con seriedad que consigue notas peculiares, expresivas, redondo en boca y de amplio recorrido. Elaborado con uva muy vieja de pequeños viticultores de la zona, tiene ese corte elegante y fresco que resulta muy versátil en la mesa sin perder carácter. Bien elaborado y de gran porte.



← **34.**  
**RUEDA**

**35. MILMANDA 2011**

Miguel Torres. DO Conca de Barberà.

**Procedencia:** Barberá de la Conca (Tarragona)

Hablar de blancos importantes sin destacar éste sería imperdonable. Cada añada guarda las particularidades de la climatología y suelo, y en cada cosecha se reinterpreta la sutileza. Al descorchar, sin necesidad casi de airear, exhibe un amplio abanico de virtudes, a cual más interesante y apetecible. Grande de España.



← **36.**  
**RÍAS**  
**BAIXAS**

**36. NICOLÁS DE TRICÓ 2012**

Compañía de Vinos Tricó. DO Rías Baixas.

**Procedencia:** Vigo (Pontevedra)

Este es un vino que pide un poco de paciencia. Empieza a demostrar su valía poco después del descorche, y es entonces cuando se aprecian sus innegables virtudes y se comprueba su grandeza. Albariño espléndido que crece en boca y se muestra armonioso, complejo, intenso y complaciente.



← **37.**  
**RUEDA**

**37. SHAYA HABIS**

Bodega Shaya. DO Rueda.

**Procedencia:** Aldeanueva del Codonalo (Segovia)

El secreto que encierra este Verdejo es su viñedo. La uva proviene de la selección de viñas muy viejas plantadas en vaso que se hace en el propio campo. Es un proyecto basado en la identificación y elaboración de peculiaridades, y que tiene como resultado este blanco complejo, sutil, equilibrado y de portentosa elegancia.



**39.**  
**CAVA** →



**40.**  
**CAVA** →



**41.**  
**CAVA** →

**38. SOL DE SEÑORANS 2006**

Pazo de Señorans. DO Rías Baixas.

**Procedencia:** Meis (Pontevedra)

Descorcharlo es acercarse a una historia de investigación y perseverancia para identificar otra cara de la variedad. Demostración palpable de cómo un Albariño viejo puede convertirse en un vino casi de culto. Es la última añada elaborada, y mientras se espera otra, lo mejor es brindar por la larga y espléndida vida de un Albariño maduro.



← **35.**  
**CONCA**  
**DE**  
**BARBERÀ**

**39. CELLER BATLLE 2004**

Gramona. Cava.

**Procedencia:** Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona)

Infalible. No se puede decir otra cosa de un cava que siempre da en el clavo. Sale con más de 8 años en botella y con valores característicos que apuntan a su vocación de ser considerado un vino de terruño. Equilibrada y elegante elaboración a partir de 70 % de Xarel-lo y 30% de Macabeo. Para disfrutar.



**38.**  
**RÍAS**  
**BAIXAS** →

**40. ENOTECA GRAMONA GRAN RESERVA 2000**

Cava

**Procedencia:** Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona)

Este Brut Nature es uno de los grandes logros de esta casa, ya de por sí importante en la elaboración de cavas de larga crianza. Destaca por su irrefutable elegancia, donde todo está perfecta y armoniosamente conseguido. Su identidad es reveladora: 12 años de crianza, uvas de la finca La Plana y crianza en rima con tapón de corcho.

**41. GRAN JUVÉ Y CAMPS**

Cava

**Procedencia:** Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona)

Un Gran Reserva clásico, elaborado con las variedades catalanas tradicionales (Xarel-lo, Macabeo y Parellada), con un pequeño aporte de Chardonnay de viñas ya identificadas como excepcionales y que provienen de sus mejores viñedos de Espiells. Todo en el cava emite signos de excepcionalidad y excelencia.

**42. MIRGIN GRAN RESERVA 2010**

Alta Alella. Cava.

**Procedencia:** Alella (Barcelona)

Este Brut Nature solo se elabora en los mejores años y, según haya entrado la uva tras la vendimia, el vino base se fermenta en barrica o en acero inoxidable. Son los pequeños detalles o la suma de ellos los que consiguen su delicadeza. Sale al mercado con marcadas expresiones florales y una boca sugerente de gran finura.



← **42.**  
**CAVA**

**43. RECAREDO RESERVA PARTICULAR 2004**

Cava.

**Procedencia:** Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona)

Elaborado en un 67% con Macabeo, de una finca, y con 33% de Xarel-lo, proveniente de otras dos fincas, siempre de viñedo de aproximadamente 65 años de edad. Concretamente esta añada, que resultó extraordinaria, ha sido designada como Reserva Particular con todo merecimiento. Enorme variedad de matices aromáticos enmarcados en un final (o principio) en boca espléndido.

**44. TANTUM ERGO VINTAGE 2010**

Bodegas Hispano Suizas. Cava.

**Procedencia:** El Pontón - Requena (Valencia)

Da gusto reencontrar un cava que ofrece novedad, plenitud de sabores y refinamiento. Este Brut Nature Blanc de Noirs está elaborado con Chardonnay y Pinot Noir de Utiel Requena. Hablan de viticultura de precisión y cuidados, y el resultado es pura elegancia y plenitud de sabores. Burbujas cautivadoras.



← **45.**  
**MONTILLA-**  
**MORILES**

**45. DULCE VIEJO 2000**

Bodegas Alvear. DO Montilla-Moriles.

**Procedencia:** Montilla (Córdoba)

De lenta evolución, con este vino no se sabe hasta dónde es capaz de llegar de forma imperturbable. Tiene una acidez que le augura larga vida, y equilibra las notas dulces que exhibe ahora mismo, pero que lo convierten en ejemplo de joya vinícola digna de mejor apreciación en un mundo más sensible.

**46. JORGE ORDÓÑEZ 3 2010**

DO Málaga.

**Procedencia:** Vélez (Málaga)

Ha hecho falta una mirada sin complejos (extranjera) para llegar a apostar por un vino de estas características. Es un dulce natural refinado, sedoso, fluido, nada empalagoso y con muchas notas de intensidad y la concentración, pero en absoluto exento de frescura.



← **43.**  
**CAVA**



← **46.**  
**MÁLAGA**



← **44.**  
**CAVA**



**47.**  
**MONTILLA-**  
**MORILES** →



**48.**  
**JEREZ** →



**49.**  
**JEREZ** →



**50.**  
**JEREZ** →

**47. CARLOS VII**

Bodegas Alvear. DO Montilla-Moriles.

**Procedencia:** Montilla (Córdoba)

Una copa de este vino es un paréntesis en el discurrir del día. Punto y aparte, porque hablamos de otra cosa que nos lleva a una de las gemas vinícolas incomprendidas por el gran público, pero que no por ello deja de serlo. Un amontillado intenso, complaciente e infinitamente generoso (literalmente).

**48. 1730 PALO CORTADO**

Álvaro Domecq. DO Jerez.

**Procedencia:** Jerez de la Frontera (Cádiz)

Las antiguas bodegas de Pilar Aranda dieron paso en 1999 a la venta de generosos bajo el sonoro nombre comercial de Álvaro Domecq. En 2008, la Corporación Inveravante entra en el accionariado y confirma un proyecto cuya aspiración es criar los mejores mostos del marco de Jerez con esta estupenda línea de aires nuevos.

**49. MATUSALEM CREAM VORS**

González Byass. DO Jerez.

**Procedencia:** Jerez de la Frontera (Cádiz)

Siendo un vino dulce, difícilmente se consideraría aperitivo, pero el hecho de que case perfectamente con un queso maduro también lo colocaría en este lugar. Un dulce versátil, nada empalagoso, fresco y con una acidez perfectamente compensada que da pie a un largo y envolvente post gusto al inicio o final de una comida.

**50. TÍO PEPE**

González Byass. DO Jerez.

**Procedencia:** Jerez de la Frontera (Cádiz)

El vino perfecto para el tapeo tradicional, bebido siempre entre 4º y 6º. Se ha criado durante 4 años en las clásicas soleras de botas jerezanas, hasta que está listo para salir al mercado con su color amarillo paja muy pálido, sus complejos aromas de frutos secos con ese punto punzante, seco y de largo posgusto que lo ha hecho tan universal.