



Grimalt Caballero '10

TINTO.
4 KILOS VINÍCOLA.
 ZONA: VT MALLORCA.
 VARIEDADES: 90% CALLET,
 10% FOGONEU.
 CRIANZA: 14 MESES EN BARRICAS
 NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS.
 EVOLUCIÓN: HASTA 2013-2014.
 PRECIO: 38 €.

GRIMALT Y CALLET, VALOR SEGURO.

98

El tercer vino de la gama de 4 Kilos Vinícola (hay otro, también tinto, Gallinas & psíquicos) no recurre a una unidad de peso, como 4 Kilos, ni de potencia, como 12 Volts. En esta ocasión se ha recurrido a los apellidos de los dos propietarios de la bodega, Francesc Grimalt y Sergi Caballero, lo que parece toda una declaración de intenciones para situar al tinto Grimalt Caballero en la cima de la colección. Supone además el reencuentro del enólogo con el reto de hacer un monovarietal (o casi) de Callet. Aunque es el gran adalid de la uva Callet, prácticamente el descubridor de esa variedad autóctona mallorquina, Francesc Grimalt se mostraba reticente a la elaboración de un varietal en su bodega. La selección de una vieja parcela, con una parte de Fogoneu (otra cepa local) mezclada con el Callet, ha roto esa resistencia en un tinto que lleva los apellidos de los dos socios de la bodega y que se encuadra entre los vinos mediterráneos elegantes. Bien conjuntado y bien desarrollado, es muy frutal y especiado en los aromas y tiene un paso de boca redondo, con taninos domados y acidez justa, sabroso y amable pero, sobre todo, expresivo y muy elegante en los aromas de boca y el largo final.

Bosque de Matasnos '09



TINTO. BOSQUE DE MATA ASNOS.
 ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
 VARIEDADES: 95% TEMPRANILLO, 5% MERLOT.
 CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE
 FRANCÉS (90%) Y AMERICANO.
 EVOLUCIÓN: HASTA 2015. PRECIO: 22 €.

91

El recurso a los nombres de los pagos vitícolas es una alternativa para las bodegas en su lucha con el registro de marcas. Hay casos en los que es un recurso de riesgo y un nombre como Mata Asnos o Matasnos es uno de ellos. Puede caer bien y será un acierto o no. La solución la da la calidad del vino y parece que este estreno va por buen camino. Tiene buena firma, Tomás Postigo, que colabora con su sobrino, que es el titular de este proyecto. El vino tal vez sale un poco prematuro pero tiene muy buen perfil, con aromas de fruta bien madura, balsámicos y minerales y un paso de boca serio, equilibrado y rotundo, algo tánico pero fresco y sabroso. Hay que esperarle unos meses.

Viridiana '11



TINTO.
BODEGAS ATALAYAS DE GOLBÁN.
 ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
 VARIEDADES: TINTO FINO.
 CRIANZA: 3 MESES EN BARRICA.
 EVOLUCIÓN: HASTA 2013. PRECIO: 8 €.

87

El grupo Avante Selecta parece haber detenido su crecimiento en cuanto a bodegas (nueve en ocho zonas), pero está completando la gama de vinos por la parte más asequible. Viridiana cubre ese espacio en la bodega siamesa de Dominio de Atauta y al mismo tiempo marca la redefinición de unos vinos que ganan en presencia. Es un media crianza con casta de Ribera, incluida alguna brusquedad que va a redondear fácilmente y que no dificulta la apreciación de unos aromas frutales finos y bien definidos. Bien plantado en la boca, con cuerpo y ajustada acidez (noble pastosidad), tánico sin excesos, sabroso y, sobre todo, con fina expresión frutal en los aromas y en el final de boca.



Altos del Terral Cuvée Julia '09

TINTO.
ALTOS DEL TERRAL.
 ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
 VARIEDADES: TEMPRANILLO.
 CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 24
 MESES EN BARRICAS NUEVAS
 DE ROBLE FRANCÉS.
 EVOLUCIÓN: HASTA 2015.
 PRECIO: 39 €.

CASTA Y FINURA EN UN RIBERA CON FUTURO.

92

A pesar de que en opinión de muchos está saturada, la DO Ribera del Duero sigue ofreciendo novedades de interés. En los últimos tiempos abundan más los proyectos pequeños, firmados por un profesional reconocido, muchos de ellos sin contar con bodega propia. Es el caso de Altos del Terral, proyecto modesto en los aspectos externos de la enóloga arandina Isabel Palomar, ya con quince años de trayectoria en bodegas de la Ribera del Duero, una carrera iniciada tras concluir sus estudios en Burdeos. Una viña de dos hectáreas en La Horra, a la que luego sumó otras tres en La Horra y Roa, instalaciones alquiladas y su pericia profesional son los fundamentos de esta joven e interesante bodega.

Altos del Terral Cuvée Julia es el vino de selección de la bodega. Lleva el nombre de la hija de Isabel Palomar y su marido, el también enólogo Paco Casas (Pago de los Capellanes). Suma dos factores clave en la Ribera del Duero, la casta y la finura, que no siempre van de la mano en los vinos de la zona. La finura es evidente en una nariz potente, bien definida, con base de frutas rojas maduras y frutillos silvestres, notas florales y especiadas. Madera extraordinariamente bien conjuntada a pesar de la larga crianza, paso de boca vigoroso pero no rústico, con cuerpo y firmes taninos, vivo y fresco. Para crecer en la botella.