

SOBREMESA

REVISTA ESPAÑOLA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

SOBREMESA



Cómo se hizo este número
Firmas del mes

SUSCRIBIR MEDIANTE RSS

Portada Quiénes somos Vinos y catas Gastronomía Viajes Opinión Actualidad y más

Reportajes sobre vino Catas de vinos [Más catas](#) Ranking de vinos Catas gastronómicas Tendencias vino

[Portada](#) » [Vinos y catas](#) » [Más catas](#) » Varios vinos blancos y dos tintos

Descubre los últimos vinos catados por nuestros profesionales y aprende a escoger lo mejor.

Los blancos no paran de dar buenas sorpresas. Así lo atestiguan resultados como los obtenidos por El godello de Guitián, o la muy atractiva garnacha blanca de Parés Balta, entre otras novedades.

84 Acontia'12

14€

Tarda en abrirse pero cuando lo hace despliega **aromas de frutas dulces y en licor** (guindas) que se mezclan con otras de especias (pimienta). **Se aprecia la madera en boca de manera** excesiva, impidiendo el brillo de la fruta.

81 Alumbro

7€

De color amarillo algo apagado. Aromas de pipas de girasol con toques de dulce de membrillo en un conjunto que transmite fatiga. **Las notas golosas dominan en boca.**

85 Barcolobo

11,95€

Viste un color amarillo dorado. De intensidad media-alta, con notas de caramelo tostado y piña madura que se matizan con otras de vainilla y frutas blancas. De estructura media, **con la acidez algo en punta pero con base frutal para tener un buen futuro.**

86 Bucamel

10,60€

Las notas procedentes de la madera dominan en un primer momento pero, tras varios removidos, también sale la fruta. Mantiene un perfil similar en boca, con los **taninos todavía en fase de integración.**

85 Condés de Albarei

8,13€

Limpio, fragante, con notas de flores secas y frutas blancas que tejen una **nariz fresca** y sin complicaciones. De cuerpo medio, en boca se muestra como un blanco para beber sin más. No pierde el carácter fresco.

87 Dominio de Tares

11,37€

Aromas de frutas blancas maduras (peras) y de albaricoques junto a otros de paja y cereales secos. **Maduro en boca, casi carnoso**, con armonía de acidez, alcohol y cuerpo. Viste un color amarillo brillante, muy atractivo.

Ranking de vinos

[ACCEDE AL RANKING DE LOS VINOS CATADOS EN EXCLUSIVA POR SOBREMESA >>](#)

Solear en Rama Saca de Invierno 2011	98
La Goya manzanilla pasada	96
Carracedo	93
Cueva del pecado	93
Finca Millara	91

Noticias de Sobremesa

Déjanos tu e-mail y te enviaremos información:

Enviar

Artículos más leídos

1. Librerías gastronómicas
2. Entrevista a Imanol Uribe
3. Microrrelatos sobre jerez y brandy
4. Perfil de Fernando Meruelo
5. Bodegas frente al calentamiento
6. Abadía Retuerta Le'Domaine
7. Vinos Baleares
8. Entrevista a Emma Suárez
9. Vinos Kosher
10. Quinta de San Amaro