



ORO

Briego '99
P.V.P: 19,50 €
Bod. Briego.
Nariz intensa, notas complejas entre tostados, torrefactos (café, toffee) y una fruta negra en confitura; en boca es amplio, con gran estructura, tanino poderoso y frutal y gran persistencia.
Guardar más de 5 años.



ORO

Carmelo Rodero Vendimia Seleccionada '99
P.V.P: 72,50 €
Bod. Rodero.
Gran concentración frutal, confituras de frutos negros, puntas golosas y una madera cremosa; carnoso, taninos grasos bien fundidos, se mastica la fruta.
Guardar más de 5 años.



ORO

Hacienda Monasterio '98
P.V.P: 18,60 €
Bod. Monasterio.
Nariz compleja, intensos torrefactos (café, toffee) bien integrados con fruta confitada y cremosa, muy atractivo y elegante; sedoso y aterciopelado, carnoso y frutal, con fondo balsámico.
Guardar más de 5 años.



ORO

Hacienda Monasterio Reserva Especial '98
P.V.P: 41,50 €
Bod. Monasterio.
Explosivo y concentrado, fruta en compota, tonos de regaliz y matorral, hollejo maduro, madera fina y cremosa; carnoso, opulento pero amable, concentrado.
Guardar más de 5 años.



ORO

Pago de Carraovejas '99
P.V.P: 30 €
Bod. Pago de Carraovejas.
Intensos torrefactos que dejan paso a una fruta roja madura, en compota, chocolate y ligeros mentolados; amplio e intenso, con chicha y una fruta un punto golosa que se mastica.
Guardar más de 5 años.



ORO

Pago de Carraovejas Vendimia Seleccionada '99
P.V.P: 51 €
Bod. Pago de Carraovejas.
Concentrado, fruta negra en compota, mermeladas, café, chocolate, fondo mineral (grafito) muy bien ensamblado; carnoso, amplio, aterciopelado.
Guardar más de 5 años.



ORO

Pago de los Capellanes '99
P.V.P: 21 €
Bod. Pago de los Capellanes.
Notas torrefactas muy bien conjuntadas con una fruta roja en sazón, confituras y compotas, notas achocolatadas; amplio y sabroso, tanino de calidad y buen carácter frutal.
Guardar más de 5 años.



ORO

Valbuena 5º '99
P.V.P: 75 €
Bod. Vega Sicilia.
Intenso y con finura, confituras de frutos negros envueltos en una madera cremosa, balsámico y ligeramente floral, muy elegante; amplio y sedoso, con garra, sabroso y persistente.
Guardar más de 5 años.



ORO

Viña Pedrosa '99
P.V.P: 33 €
Bod. Hermanos Pérez Pascuas.
Nariz intensa y con gran equilibrio de fruta roja madura y roble cremoso, ligero fondo de reducción elegante; amable a la vez que intenso, tanino de calidad bien fundido, persistente.
Guardar más de 5 años.



PLATA

Matarromera '99
P.V.P: 22 €
Bod. Matarromera.
Requiere tiempo en copa, notas especiadas (clavo, pimienta) junto con frutos negros silvestres (zarzamora) y agradables torrefactos (café); amplio y amable, aunando potencia y suavidad.
Guardar 4-5 años.



PLATA

Pesquera '99
P.V.P: 22 €
Bod. Alejandro Fernández.
Nariz compleja, con tonos terrosos, fruta negra madura y maderas finas; boca seco, taninos vigorosos, estructurado y con potencia, aunque no agresivo, notas especiadas y balsámicas.
Guardar más de 5 años.



BRONCE

Protos '99
P.V.P: 21 €
Bod. Protos.
En nariz muestra notas de frutos rojos, en confitura junto con fondos de lías y hollejo que distorsionan algo el conjunto; boca con fruta roja madura, tanino algo áspero, con final astringente.
Guardar 3-4 años.