

## Los mejores vinos de Valladolid

TEXTO DE ENRIQUE CALDUCH FOTOGRAFÍAS DE JUAN M. MARTÍN

### VALBUENA 1999



Una joya que se atreve a llamar de tú a su supuesto hermano mayor, el Vega Sicilia Único. Probablemente el mejor de todos los Valbuena conocidos y de toda la Ribera. Elegante, frutal, complejísimo en nariz, con toda una sinfonía de aromas, casi femenino. En boca, amplísimo, sabroso, rotundo a la vez que puro terciopelo.

Bodegas Vega Sicilia, S.A.  
Ctra. N-122, km. 323  
47359 - Valbuena de Duero (Valladolid)  
Tlf: 983 680 147  
P.V.P.: 60 euros

### ALÍON 2000



Otra muestra de poderío de la firma de la familia Álvarez. Junta la fuerza con el nervio y la elegancia. En nariz aparece muy maduro, lleno de notas frutales expresivas y claras, amplio y rotundo. Tiene un paso de boca delicioso que la llena completamente. Tiene carácter, nervio y vigor y un final larguísimo que indica su magnífica elaboración.

Bodegas y Viñedos Alíon, S.A.  
Ctra. N-122, km. 312,1  
47300 Peñafiel (Valladolid)  
Tlf: 983 881 236  
P.V.P.: 26 euros

### HACIENDA MONASTERIO RESERVA ESPECIAL 1998



Un vino de tierras de Pesquera de Duero que se puede definir con dos adjetivos: solidez y seriedad. Está riquísimo. Se nota la calidad de las uvas con recuerdos de cuero, café, especias; es un vino muy elegante. En boca tiene lo que hay que tener, que es carnosidad, estructura, cuerpo. Llena la boca y deja un largo regusto.

Bodegas Hacienda Monasterio, S.A.  
Ctra. Pesquera - Valbuena, s/n  
47315 Pesquera de Duero (Valladolid)  
Tlf: 983 484 002  
P.V.P.: 30 euros

### BRIEGO FIEL 1998



Un vino novedoso que ha ido escalando posiciones. Es muy moderno, explosivo, con mucho brío. En nariz es muy intenso, con aromas de cuero, de ciruelas compotadas. En boca es un vino duro, nervioso, con taninos que parece que no se dejan domar y una acidez suficientemente marcada.

Bodegas Briego Albesa, S.A.  
Ctra. de Cuellar, 5  
47311 Fompedraza (Valladolid)  
Tlf: 983 892 156  
P.V.P.: 33 euros

### TINTO PESQUERA JANUS GRAN RESERVA 1995



No le fallan nunca los vinos a Alejandro Fernández, y éste es lo mejorcito de la casa. Tiene casta, fuerza, una tremenda personalidad en sus aromas complejos y muy elegantes. En boca no desdice de la nariz, y aparece carnoso, amplio, muy estructurado, redondo y sabroso. Un vino para beber despacio, disfrutando poco a poco.

Bodegas Alejandro Fernández Tinto Pesquera, S.A. C/ Real, 2  
47315 Peñafiel (Valladolid)  
Tlf: 983 870 037  
P.V.P.: 70 euros

### PAGO DE CARRAOVEJAS CUESTA DE LAS LIEBRES 1999



Esos viñedos preciosos que se extienden bajo el castillo de Peñafiel, pertenecen a esta casa, que sabe utilizarlos para hacer vinos de mucha calidad. Todos son buenos, pero este Cuesta las Liebres es una joya. Concentración, intensidad, complejidad y buena combinación de fruta y madera en nariz. En boca es carnoso, redondo y elegante.

Bodegas Pago de Carraovejas, S.A.  
Camino de Carraovejas, s/n  
47300 Peñafiel (Valladolid)  
Tlf: 983 878 020  
P.V.P.: 50 euros