

**El riesgo de crecer**  
 Excedentes en la Ribera del Duero



16

**Hermanos Pérez Pascuas**

Viña Pedrosa Reserva 2000

Aspecto clásico, aunque perfectamente desarrollado, tabaco, higos, cedro. Atractivo. Carnoso, con cuerpo, equilibrado, con un buqué final que retrata perfectamente su estilo. 2004 a 2008.

16

**Hnos. Cuadrado García**

Finca Villacreces Reserva 2000

Nos encanta su nitidez frutal, grosella fresca, adornado con recuerdos de cacao, nuez moscada. Voluptuoso, con glicerina y estructura. Respeto absoluto de la fruta por su buen ensamblaje con la madera. 2004 a 2008.

16

**Ismael Arroyo**

Valsotillo Gran Reserva 1995

Está en un momento de los denominados difíciles por cierta falta de expresión. Llama la atención su entereza, tanto en color como en aromas. Aparecen aldehídos finos, higos, almizcle y cuero que se vuelven a confirmar en el paso de boca, equilibrado, homogéneo y largo. 2004 a 2008.

16

**Matarromera**

Matarromera Prestigio 1999

Reducción positiva, recuerdos de setas, trufa y almizcle, con la fruta bien conjuntada. Destaca la suavidad y carácter de la fruta, es la nota dominante; por otro lado, falta por suavizar el vigor tánico que sujeta el vino. 2004 a 2008.

16

**Montebaco**

Montebaco Selección Especial 2001

Fruta fresca, notas de pedernal, pólvora que se aunan en un entorno noble y con carácter del terreno. Armado, envolvente, con mucho recorrido y peso de fruta. Es necesario tomar a 16° C para que no distorsione el alcohol. 2004 a 2008.

16,5

**Pago de Carraovejas**

Pago de Carraovejas Reserva 2001

Gama animal, notas de evolución nobles que aportan riqueza aromática de calidad. Deliciosa su entrada, glicérico, suavidad que cautiva con amplitud de matices que nutren las papilas. 2004 a 2008.

16,5

**Real Sitio de la Ventosilla**

Prado Rey Crianza 2001

Notas finas de roble, balsámico, tostados y rasgos minerales que enriquecen la paleta aromática. Jugoso, buena base frutal, con recorrido homogéneo y tanino fundente. 2004 a 2008.

17

**Aalto**

Aalto PS 2000

A nuestro juicio mejor que la añada de 2001, la calidad de extracción del hollejo es más elegante. El aporte de maderas, con fuerte tostado, se encuentra más fundido con los recuerdos de ciruela en licor. En boca está muy conseguido, envolvente y de largo recorrido, dejando amargos elegantes. 2004 a 2010.

17

**Arzuaga Navarro**

Gran Arzuaga 2002

Tras varias horas abierto parece otro, transmite encanto y sabiduría en los aromas de viña vieja, notas de pedernal, brea y humo, todavía por ensamblar. Se encaja en el paladar como un guante, perfilado de magníficos taninos y perfumes que se suceden uno tras otro. Un vino para guardar o tomar ahora. 2004 a 2010.

17

**Briego**

Adalid Reserva 2000

Cerrado aunque se intuye calidad. Pasadas dos horas, la cosa cambia, destaca la calidad frutal, su finura y delicadeza, es espléndido. La madera, está detrás. En boca resulta envolvente, se puede dibujar con la lengua la forma de la baya, que linaje, equilibrado y con futuro. 2004 a 2009.

17

**Emilio Moro**

Malleolus de Valderramiro 2002

Delicadísimo tanto en los aromas de fruta como en el dominio de la madera, como siempre extraordinaria. La uva expresa el carácter del terreno. En boca posee cuerpo, equilibrio gustativo y un tanino fundente bien trabajado. Comienza su reducción con buen paso, y esto nos incita a guardarlo para disfrutar aún más. 2004 a 2010.

17

**Pago de los Capellanes**

Finca el Picón 1999

Perfume poderoso y complejo que se desarrolla con intensidad. Notas de café y cacao, con un fondo de sotobosque y trufa. Magnífica paleta aromática. Su paso es carnoso, suave de taninos, aunque guarda vigor, con una espléndida frutalidad final. 2004 a 2010.

17

**Vega Sicilia**

Alión 2001

Un buen año, que se muestra con contundencia. Fruta en licor, notas frescas de roble que respetan el conjunto. En boca se nota su buen hacer, peso de fruta y tanino firme que se equilibran con el aporte goloso inicial. Le falta tiempo en botella todavía. 2004 a 2010.

17

**Vega Sicilia**

Valbuena 5° Año 2000

Es inevitable describir el buen cambio que ha inyectado Javier Ausas, el enólogo de la bodega. Seguramente uno de los mejores «valbuenas» hasta la fecha. Notas finas de fruta madura pero fresca a la vez. Su paso realza el perfil de la frutalidad, se puede perfilar la silueta con la lengua, muy sedoso y largo. 2004 a 2012.

17,5

**Alejandro Fdez. Tinto Pesquera**

Pesquera Janus Gran Reserva 1994

Es el prototipo de gran vino guardado al abrigo del oxígeno, con notas animales, fondo de barrica usada y fruta pasa (higos, ciruela). Complejo y fiel a su estilo. En boca destaca por su elegancia, equilibrio y suavidad en todos los aspectos. No es un vino fácil de entrada porque le cuesta mucho abrirse. 2004 a 2009.

17,5

**Bodegas y Viñedos del Jaro**

Chafandín 2001

Tiene estilo personal, un perfil frutoso muy cuidado, con recuerdos minerales, de regaliz y especias. La madera es simplemente magistral. En boca, a pesar de su volumen, no resulta pesado, al contrario, se agradece el trabajo de los taninos y equilibrio. Ganará aún más con un tiempo en botella. 2004 a 2011.