

230
NOVIEMBRE
2017

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

MIVININ



**BODEGA
EJEMPLAR**
Frontaura & Nexus

CATA
*Feliz cumpleaños,
D.O. Toro*

VIAJE
*Campo de Borja,
tierra por descubrir*

**PRÁCTICA
DE CATA**
CM Prestigio 2015

ESPAÑA / 2,90 €



Feliz cumpleaños, Toro

La D.O. Toro cumple 30 años, una edad en la que el vigor de la juventud y la sabiduría de la madurez comienzan a entrar en un maravilloso equilibrio, ese que tanto se ansía cuando se trata de elaborar un buen vino.



Antonio Candelas



Nuria España



Olga Fernández



Jonatan Girón



Ana Lorente



Bartolomé Sánchez



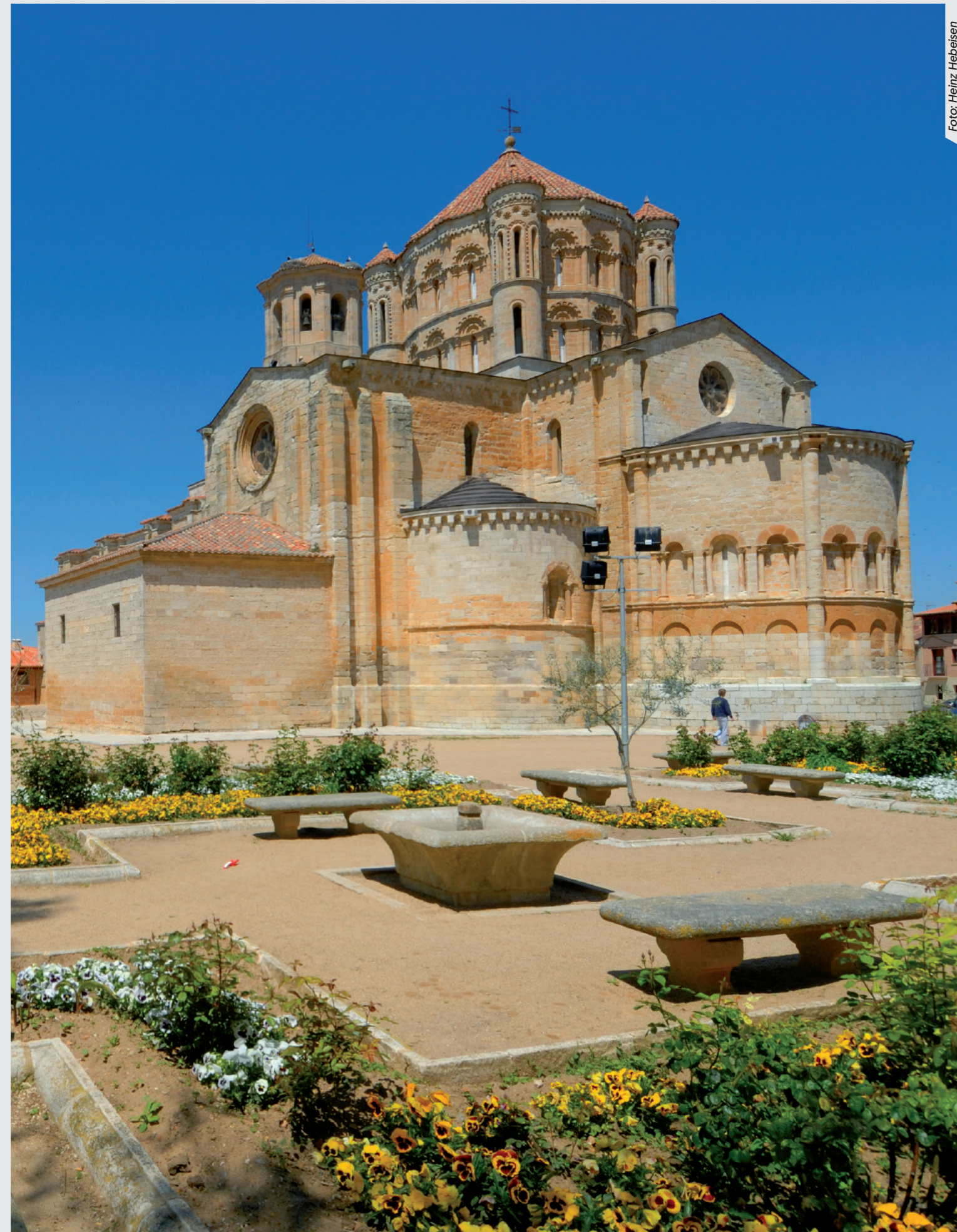
Jorge Santos

La Denominación de Origen Toro está dibujada en el mapa por una línea que consigue abrazar uno de los yacimientos de cepas prefiloxéricas más importantes que aún quedan en nuestro país. Son plantas que resistieron de forma heroica las embestidas de la filoxera a finales del siglo XIX y que se yerguen majestuosas sobre unos suelos de naturaleza arenosa, principal motivo de que aquel devastador insecto no pudiera acceder a las raíces de la planta para liquidarlas. Si algo caracteriza a esta región productora es la raza y personalidad de sus vinos. Atravesada por el río Duero de este a oeste y marcada por el rigor climático, la Tinta de Toro, adaptación de la omnipresente uva Tempranillo, ha dado históricamente vinos de gran concentración y potencia.

A lo largo de las tres décadas de vida de la D.O., estas señas de identidad han ido interesando a algunos de los elaboradores más reconocidos del ámbito nacional e internacional. En los primeros años del siglo en curso, la contundencia de las elaboraciones tintas, aderezadas por unas crianzas arrebatadoras, cautivaban a críticos y consumidores. La interpretación de esta uva por parte de los enólogos y su poderío aromático dio lugar a un importante crecimiento y reconocimiento de los vinos que allí se producían. Pero como todo evoluciona, parte de aquella contundencia se ha ido traduciendo en la medida de lo posible en moderación y finura sin renunciar a los aromas de una uva que madura sin problemas. Actualmente, los nuevos retos a los que se enfrentan viticultores y bodegueros de la zona para mantener la popularidad conseguida consisten

en preservar la esencia de los vinos que les ha hecho grandes adaptándolos a dos aspectos que no se deben desatender. Por un lado, la tendencia cada vez más extendida de elaborar vinos menos opulentos en sus aromas y de estructura más liviana y ágil. Y por otro, el implacable progreso del cambio climático que hace que, como en tantas otras zonas, se comience a trabajar en altitudes más elevadas, diferentes orientaciones y con prácticas de campo que favorezcan la frescura de sus uvas. Esto pasa por un mayor conocimiento del terruño y por una escrupulosa selección de la materia prima elaborada por separado para construir los vinos, aunando las mejores cualidades de cada finca. Todo esto unido a la incorporación de la variedad Garnacha en algunas elaboraciones hace que se vayan adquiriendo matices diferenciadores que enriquecen la oferta. Sin duda son retos apasionantes que corresponden a una Denominación madura, con muchos hitos conquistados y otros por conquistar.

Para conmemorar este aniversario hemos realizado una generosa selección de vinos con el fin de revisar la actualidad vitícola de la región y así pulsar, con buenos niveles de representatividad, sus cualidades. La conclusión ha sido esperanzadora. En estos 33 vinos catados se han descubierto ejemplos de contundencia, calidez, elegancia, expresividad y complejidad. Esto es sin duda una buena noticia que se recibe con alegría y que va en beneficio de una mayor variabilidad de los vinos. Eso sí, sin olvidar el lento discurrir de la savia por aquellas cepas viejas y retorcidas que aún conservan el genuino sabor de Toro.



VICTORINO 2015



Bodega Teso La Monja
D.O. Toro
www.sierracantabria.com
Tinta de Toro
16°C | Legumbres | > 20 €

Concentrado, maduro, con recuerdos muy presentes de guindas en licor que se integran en sus aromas torrefactos bien definidos. Armado en estructura, pero de tanino redondo y bien resuelto. Su buena acidez hace que el recorrido gane en amabilidad y longevidad. Al final, detalles lácteos de la crianza.

PAYDOS 2013



Bodega Viñedos Alonso del Yerro
D.O. Toro
www.alonsodelyerro.es
Tinta de Toro
16°C | Especiados | > 20 €

Con un perfil aromático marcado por las notas balsámicas con un fondo interesante basado en notas de sotobosque y jara. En boca goza de una gran juventud, que demuestra con una estructura recia y una acidez bien planteada que aporta viveza en el paso. Con el tiempo expresará todo su potencial.

SAN ROMÁN 2014



San Román Bodegas y Viñedos
D.O. Toro
www.bodegasanroman.com
Tinta de Toro
14°C | Carne roja | > 20 €

Es poderoso en sus aromas de fruta negra en confitura y un fondo de regaliz que le da el toque balsámico y que se funde con el resto de matices de la crianza (especies, ahumados). Paladar concentrado, goloso, de tanino robusto, pero bien educado, y largo en su posgusto, donde aparecen recuerdos licorosos.

REJADORADA ROBLE 2016



Bodega Rejadorada
D.O. Toro
www.rejadorada.com
Tinta de Toro
14°C | Quesos | 4 - 7 €

Perfumado con notas de fruta negra y roja frescas, además de un eco goloso que queda ensalzado con un roble cremoso y avainillado que en boca adquiere cierto protagonismo. La estructura es amable, envolvente y con un recorrido algo más licoroso y cálido.

LA SONRISA DEL NÓMADA 2015



Bodegas Vega Sauco
D.O. Toro
www.vegasauco.com
Tinta de Toro
14°C | Especiados | 7 - 10 €

En nariz hay concentración aromática. Todos los matices giran en torno a la fruta madura y en sazón. Tras una barrica definida por los detalles de tofe aparecen pinceladas de aceituna negra. En boca es recio y las sensaciones van en la línea de las especias dulces y de botica.

ACONTIA 12 MESES 2014



Bodegas Liba y Deleite
D.O. Toro
www.acontia.es
Tinta de Toro
14°C | Quesos | 15 - 20 €

La fruta negra en licor, que se presenta con buena intensidad y limpieza, es su aroma central. Tras ella, los 12 meses de crianza en roble español sirven de aderezo en forma de especias y ahumados. Carnoso en boca, corpulento y con posgusto generoso donde los matices lácteos y cremosos perduran en el tiempo.

NUMANTHIA 2013



Bodega Numanthia
D.O. Toro
www.numanthia.com
Tinta de Toro
16°C | Carne roja | > 20 €

A diferencia de otras añadas, es algo menos potente en sus aromas -anisados, fruta en licor, tinta, tierra mojada-, pero ha ganado en diversidad de matices y elegancia en formas. En boca se comporta con nobleza, con una frescura que ayuda a que todo lo percibido adquiere mayor agilidad sin perder peso. Paso largo y expresivo.

BOTAS DE BARRO 2016



Spanish Palate
D.O. Toro
www.spanishpalate.es
Tinta de Toro
14°C | Quesos | 4 - 7 €

En este vino encontramos una presencia notable de los aromas de la fruta negra fresca (arándanos, casis) con una barrica que busca la amabilidad aunque sin excesos (vainilla, frutos secos). En el paladar mantiene un paso fluido, fresco, sencillo, con cierta calidez hacia el final.

LÍBER 2009



Bodega Liberalia Enológica
D.O. Toro
www.liberalia.es
Tinta de Toro
14°C | Setas | > 20 €

Los aromas que ofrece este vino son deliciosos por su diversidad y por la armonía con la que los muestra: balsámicos, aceituna negra, finas hierbas, mineral y regaliz. En boca el tanino es liviano, sostenido por una buena acidez que da lugar a un paso ligero, con buen equilibrio y fácil de beber.

Tú y yo somos más que (tiempo)

Azpilicueta™
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
RESERVA

WINE-MODERATION.COM
EL VINO SABE DE EXPERIENCIA CON MODERACIÓN

Descubre más en azpilicueta.com

CATA

MARQUÉS DE PEÑAMONTE COLECCIÓN PRIVADA 2014



Bodegas Torreduero
D.O. Toro
www.bodegasriojanas.com
Tinta de Toro
14°C | Carne blanca | 15 - 20 €

Profundo en sus matices de fruta confitada (ciruelas) y una barrica cuyo perfil aporta notas dulzonas de caja de puros y torrefactos. Aunque el tanino está presente, no muestra aristas y va acompañado de una acidez agradecida. En el posgusto se perciben los tostados de la crianza con buena proyección.

FINCA SOBREÑO SELECCIÓN ESPECIAL 2012



Bodegas Sobreño
D.O. Toro
www.sobreno.com
Tinta de Toro
14°C | Carne roja | 15 - 20 €

Es un vino concentrado, maduro, licoroso, con un plano aromático en el que encontramos detalles de monte bajo y especias dulces bien definido. En el paladar entra en juego una mayor presencia de la barrica, dejando una estructura notable y un final goloso y amplio.

MURUVE RESERVA 2013



Bodegas Frutos Villar
D.O. Toro
www.bodegasfrutosvillar.com
Tinta de Toro
14°C | Quesos | 7 - 10 €

Tras las notas de fruta madura que se expresan con cierta timidez aparecen aromas tostados de la crianza con un fondo especiado y algún encurtido. Boca de paso fluido donde el tanino es de fuerza moderada y la acidez queda bien resuelta. En cuanto a las sensaciones, predomina la presencia de la barrica.

SOFROS EL MONAGUILLO 2013



Bodegueros Quinta Esencia
D.O. Toro
bodeguerosquintaesencia.com
Tinta de Toro
16°C | Legumbres | > 20 €

Comienza tímido y se va abriendo hacia una expresión propia de la zona definida por notas melosas, de fruta confitada (arándanos, moras) y toques yodados. Con extracto en boca, goloso, con el roble fundido en el conjunto y un final amplio con matices de regaliz negro. Con buena evolución en copa.

CELSUS 2013



Bodegas Vetus
D.O. Toro
www.bodegasvetus.com
Tinta de Toro
16°C | Quesos | > 20 €

Al principio aparecen detalles de chocolate, miel, algún balsámico y guindas en licor. La evolución aromática va hacia una mayor complejidad en forma de especiados. Entra suave y se desarrolla con mayor contundencia. El toque de la barrica se percibe con mayor presencia. Cálido y largo en su final.

VALDELAZARZA CRIANZA 2013



Bodega Sieteceros
D.O. Toro
www.bodegasieteceros.com
Tinta de Toro
16°C | Aves | 4 - 7 €

Se nota el paso del tiempo tanto en el color del vino (con menor capa) como en sus aromas (que van en la gama de las mieles, la ebanistería y algún encurtido). En el paladar es de recorrido medio con matices especiados, ahumados y de fruta escarchada al final.

CYANOPICA 2015



Bodega Cyan
D.O. Toro
www.bodegacyan.es
Tinta de Toro
14°C | Setas | 7 - 10 €

Después de un tiempo en la copa se aprecian claros aromas de uva fresca madura con un toque de aceituna negra y algunas notas ahumadas que lo hacen interesante. De tanino recio, en el paladar muestra mayor presencia frutal en un recorrido de longitud media.

VALBUSENDA CEPAS VIEJAS 2012



Bodegas Valbusenda
D.O. Toro
www.bodegasvalbusenda.es
Tinta de Toro
14°C | Setas | > 20 €

Buena elaboración en la que la expresión de la uva nos deja matices de tinta, tierra húmeda y una fruta que, aunque madura, conserva la frescura. La crianza es armoniosa y se funde con el conjunto sin excesos. Paladar equilibrado en el que aparece un fondo lácteo ajustado. Con vida por delante para ir ganando en complejidad.

FRONTAURA CRIANZA 2009



Bodegas Frontaura
D.O. Toro
www.bodegasfrontaura.com
Tinta de Toro
16°C | Legumbres | 15 - 20 €

Es un vino diferenciador de la zona. Se presenta aromático y con unos matices en la línea de los balsámicos, de monte mediterráneo y con mucha frescura. Posee complejidad y armonía en su recorrido. Es fresco y domado en su estructura. Al final, recuerdos de finas hierbas, mentolado y especiado.



*La exaltación
de los sentidos*



Ven a comprobarlo el 13 de noviembre
al Hotel de Las Letras de Madrid
Apúntate en www.mivino.es/index.php/almansa2017

CATA

PIEDRA CRIANZA 2015



Estancia Piedra
D.O. Toro
www.estanciapiedra.com
80% Tempranillo,
20% Garnacha
14°C | Carne blanca | 10 - 15 €

Es un crianza con un aire juvenil y con la amabilidad como principal virtud. En la nariz hay notas lácteas, de confitura de fresas y vainilla. Suave en el paladar, con una acidez agradecida y un posgusto de presencia media en el que quedan recuerdos de golosina y fruta en licor.

ROMPESEDAS LOS LASTROS 2014



Coral
Duero
D.O. Toro
www.rompesedas.com
Tinta de Toro
14°C | Setas | 7 - 10 €

Tras los aromas de propios de la variedad (tinta, moras, arándanos), aparecen pinceladas de monte bajo y hojarasca. La barrica está presente, pero sin distorsionar el eje central. Las sensaciones en boca son de cierta rusticidad y quedan detalles licorosos en un paso de longitud media.

ELÍAS MORA CRIANZA 2014



Bodegas
Elías Mora
D.O. Toro
www.bodegaseliasmora.com
Tinta de Toro
14°C | Legumbres | 10 - 15 €

El eje frutal definido por aromas de arándanos y ciruelas queda abrazado por una crianza en la que predominan los detalles torrefactos. Aunque es concentrado y posee raza, el tanino es amable y en su paso se aprecian matices lácteos, cremosos y especiados de su estancia en barrica.

VILLAESTER 2005



**Viñedos
de Villaester**
D.O. Toro
www.grupolanavarra.com
Tinta de Toro
16°C | Setas | 15 - 20 €

El corazón del vino es complejo, armonioso y con buenas dosis de elegancia. En aromas es muy completo por sus notas de tabaco, té, aceituna negra, especias y ebanistería, que evolucionan con el tiempo en copa. De tacto amable, equilibrado, sedoso en el paso y goloso en sus sensaciones al final.

FINCA ANZIL 2015



**Bodegas y
Viñedos Anzil**
D.O. Toro
www.grupobodegaspalacio.es
Tinta de Toro
14°C | Carne roja | > 20 €

El carácter licoroso se aprecia en los aromas de fruta negra en sazón que se funden con matices de tinta, tierra y regaliz. La barrica aporta notas de especias dulces, que en boca adquieren mayor protagonismo. En el recorrido es repetitivo y deja una sensación golosa que concluye con un final cálido.

MATSU EL VIEJO 2015



Bodega
Matsu
D.O. Toro
www.bodegamatsu.com
Tinta de Toro
16°C | Setas | > 20 €

Jugoso en sus aromas de mora y ciruelas frescas. En un segundo plano, tinta china, un toque mineral y algún ahumado discreto. Robusto en boca, estructurado, potente y con una buena sensación carnosa. Posgusto largo en el que hay matices de la crianza sin perder de vista la frutuosidad con un punto de sazón interesante.

CAMPO ALEGRE 2013



Bodega
Campo Eliseo
D.O. Toro
www.campoeliseo.es
Tinta de Toro
16°C | Carne roja | 15 - 20 €

Soberbio en su expresión porque conjuga con elegancia la complejidad que aportan el paso del tiempo y el terreno manteniendo la frescura de sus matices. Aterciopelado en boca, con una gran personalidad. Carnoso y con un amplio final donde se despliega un gran catálogo de detalles.

PINTIA 2013



Bodega y Viñedos Pintia
D.O. Toro
www.vega-sicilia.com
Tinta de Toro
16°C | Carne blanca | > 20 €

Noble, conjunto, con marcada tipicidad varietal y una crianza perfectamente ajustada que con los años desplegará diversos matices dotando al conjunto de complejidad. En boca, cuerpo armado por un tanino fino y acidez bien trazada. Largo, con recuerdos cremosos, de tierra mojada, fruta madura y especias dulces.

MADREMÍA 2015



Divina Proporción
Bodegas
D.O. Toro
divinaproporcionbodegas.es
Tinta de Toro
14°C | Setas | 7 - 10 €

Presencia notable de matices de golosina en forma de caramelos de violetas y regaliz. La fruta confitada es agradable y la barrica añade aromas avainillados y torrefactos. Suave en la entrada por su tanino domado, concentración media y sensación carnosa. Al final quedan los recuerdos golosos acompañados de cierta calidez.



T I M E L E S S I C O N

TIERRA, MADERA, TIEMPO Y ALMA

ESTE ES EL SECRETO QUE ENRIQUECE EL FRUTO Y LA EXCELENTE COSECHA DE
NUESTRAS CEPAS DE RIOJA. EL PASO DEL TIEMPO NOS OFRECE EL PERFECTO
EQUILIBRIO PARA CREAR UN ICONO IRREPETIBLE. AÑOS DE RESPETO Y REPOSO
QUE OTORGAN A NUESTROS VINOS UN CARÁCTER SINGULAR.

DEGUSTAR FAUSTINO ES DESCUBRIR EL SECRETO DEL TIEMPO.

1861
VIÑEDOS Y BODEGAS RIOJA ESPAÑA

TIERRA
MADERA ALMA
TIEMPO

www.bodegasfaustino.com



veo

verallia
easy open

Mejora la experiencia
de disfrutar un vino
facilitando
el descapsulado



verallia easy open
permite:

- > Corte limpio
- > Fácil descapsulado
- > Mejora de imagen



Incorpore la boca VEO sin cambios en
las cápsulas ni en su línea de embotellado

verallia
www.verallia.es

facebook.com/Verallia.espana @VeralliaE

CATA

FLORES DE CEREZO 2015



**Finca
Volvoreta**
D.O. Toro
www.fincavolvoreta.com
Tinta de Toro
14°C | Adobos | 10 - 15 €

Vino diferente en la zona por la mayor delicadeza de matices en forma de flores, anisados, finas hierbas. La fruta en licor está presente, pero no se impone. En boca, la suavidad se alza sobre la corpulencia. Recorrido de recuerdos florales, carnosos y prolongado en el tiempo. Goloso en un final en el que la barrica apenas se aprecia.

GRAN BAJOS VIÑAS VIEJAS 2013



**Pagos del
Rey D.O. Toro**
D.O. Toro
www.pagosdelrey.com
Tinta de Toro
16°C | Legumbres | > 7 - 10 €

Aromas torrefactos y ahumados tras los que aparecen los detalles de guindas en licor y frutos secos. Paladar robusto, de tanino suave y una buena acidez que equilibra el conjunto, dejando la sensación licorosa en un segundo plano. En el posgusto aparecen los tostados de nuevo.

GAGO 2014



**Compañía de Vinos
Telmo Rodríguez**
D.O. Toro
www.telmorodriguez.com
Tinta de Toro
16°C | Carne blanca | 15 - 20 €

Su virtud es que ha captado la personalidad de la tierra toresana con elegancia y mucha finura. Hay fruta negra, pero también flores y finas hierbas. La barrica sazona y en boca es aterciopelado, fresco, con final amable en el que los matices anisados, de especias dulces y fruta fresca se mantienen tras el trago.

FARIÑA 75 ANIVERSARIO 2014



**Bodgas
Fariña**
D.O. Toro
www.bodgasfariña.com
Tinta de Toro
16°C | Carne roja | 15 - 20 €

Vino conmemorativo de una de las casas más importantes de la D.O. que quiere mostrar la concentración y madurez de las viñas viejas y la frescura del viñedo joven. Matices de ciruelas y arándanos con un toque de chocolate, especias y regaliz. En boca destacan las notas cremosas de la barrica, un tanino suave y buena acidez.

TERRA D'URO SELECCIÓN 2011



**Hacienda
Terra d'Uro**
D.O. Toro
www.terraduro.com
Tinta de Toro
16°C | Especiados | 15 - 20 €

Expresión aromática noble y variada: detalles minerales, de tinta, ciruelas, balsámicos y al fondo chocolate. En boca muestra una raza contenida soportada por una buena acidez. Carnoso, profundo, largo y con un posgusto donde la sensación licorosa predomina acompañando a los ahumados de su crianza.

VILLACHICA CRIANZA 2014



**Bodega Palacio
de Villachica**
D.O. Toro
www.villachica.es
Tinta de Toro
16°C | Carne roja | 7 - 10 €

Concentrado en las sensaciones que despliega. Comienza con un generoso catálogo de los matices procedentes de su paso por barrica (torrefactos, ahumados, especias dulces). La fruta queda en un segundo plano. En boca es recio, largo en su recorrido y cálido en el posgusto.



Vinoloa
BODEGAS

Especialistas en
vinos de Crianza y Reserva

Vinoloabodegas Vinoloa bodegas

catas abiertas mivino



Este mes, aficionados, bodegueros, periodistas, sumilleres, cocineros, enólogos... se unieron en nuestra Cata Abierta para celebrar, como se merece, el 30º cumpleaños de la D.O. Toro. El resultado: un brindis por la excelencia

En Toro se ha pasado de vinos muy recios a vinos muy pulidos



Soy rusa y me enamoré del vino español en cuanto lo probé. Desde entonces descubro cosas cada día



La D.O. es una gran desconocida. Hay que disfrutar del Toro clásico y del más revolucionario



Estos son vinos con mucha potencia que agradecen ser domados en la bodega



Toro es complejidad, volumen, peso en boca, cuerpo, mucho balsámico... lo tiene todo



Me ha parecido que estos son vinos muy cómodos para el consumidor



Toro es carácter y personalidad, son vinos que nunca se vienen abajo



La cata ha sido una locura. Me he divertido mucho y aprendido más



El panel de cata es fenomenal y hace que el mundo del vino sea más fácil para todos



El vino sólo se disfruta con moderación.

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

Made of Atlantic Inconquistable

*"Soy único, calma y tormenta.
Soy sal en la fruta, sensaciones nuevas.
Soy Atlántico en la tierra.
Soy el vino entre los vinos.
Inconquistable".*



#madeofatlantic
www.mardefrades.es

