

SELECTUS
THE MAGAZINE FOR WINE LOVERS

WINES



Entrevista a
JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON
enólogo de
LOUIS ROEDERER

RED WINES



LA FREDAT 2016 CASA GRAN DEL SIURANA

(Grupo Perelada)

D.O.Q. Priorat

Bellmunt del Priorat - Tarragona - Spain

www.casagrandelsiurana.com

P.V.P.: 23,00€ / 100% Garnacha
15,00%

This fruity, floral, deep and ripe Garnacha comes from La Casa Gran del Siurana, from the La Fredat estate to be precise, 40 hectares of terraced vineyards on Llicorella soil. Its mineral character, together with the smooth tannins and lively freshness, lends this wine a good structure, great body and a fantastic balance. This is perhaps not surprising, as its skilful fermentation on the stalks has contributed to this. It retains its luscious character even after 14 months of ageing in French oak barrels. We have aromas of ripe red fruit, vanilla and smoke on the palate followed by a long finish.

De La Casa Gran del Siurana, concretamente de la finca La Fredat, cuarenta hectáreas construidas en terrazas sobre suelo de llicorella, nace esta Garnacha afrutada y floral, profunda y madura. Su carácter mineral junto con la suave tanicidad y vivo frescor lo dotan de una buena estructura, gran cuerpo, y fantástico equilibrio. No es de extrañar, pues su perfecta y acurada fermentación con raspón contribuye a ello. También su golosidad se mantiene muy presente, incluso después de catorce meses de crianza en barricas de roble francés. Aromas de fruta roja madura, vainilla y ahumados en boca, con un largo recuerdo.

GARMÓN 2017 GARMÓN CONTINENTAL

D.O. Ribera de Duero

Olivares del Duero - Valladolid
- Spain

www.garmoncontinental.com

P.V.P.: 38,50€ / 100% Tempranillo
14,50%

Behind this interesting venture is the García Montaña family, Mariano García's sons, Mauro and San Roman. In this, their fourth vintage and the weather really put them to the test but once again they passed with flying colours. The vineyards are located at an altitude of almost 1,000 metres planted in clay-limestone and gravel soils and are made up of a combination of plots of vines between 30 and 100 years of age. Theirs is a personal interpretation of the Tempranillo and they are intent on respectful winegrowing, single plot vinification, and the use of indigenous yeasts. This is a concentrated red wine with black fruit and toasted notes. On the palate, it shows nice tannin and a lovely clean acidity.

Detrás de este interesante proyecto se insinúan los apellidos de García Montaña, hijos de Mariano García (Mauro y San Roman). En esta, su cuarta añada, la climatología los puso a prueba y una vez más la superaron con creces. Viñedos a casi mil metros de altitud sobre suelos arcillo-calcáreos y de gravas, y una combinación de parcelas con cepas de entre treinta y cien años. Con una personal interpretación del tempranillo, apuestan por una agricultura respetuosa, vinificación por parcelas, y levaduras autóctonas. Un tinto concentrado, de fruta negra y notas tostadas. En boca muestra buena tanicidad y franca acidez.

MILSETENTAYSEIS TINTO 2018

MILSETENTAYSEIS

(Alma Carraovejas)

D.O. Ribera de Duero

www.milsetentayseis.com

P.V.P.: 54,45€ / Tempranillo y Albillo
Real / 15%

This wine represents a new approach and interpretation of the vineyards and a new way of crafting wines in the Ribera del Duero. It is a wine derived from a gentle extraction, from oak combined with concrete and stainless steel, and from an ageing process that makes use of foudres and barrels in a quest to preserve the magnificent fruit and ensure that the wine enjoys a long life. The subtlety on the nose, elegance on the palate and well-balanced finish make this a very fine wine indeed. The Alma Carraovejas group are an excellent example of high standards, high quality and perseverance, and with this new venture, they are not only growing as winemakers, but also adding value to the vineyards of Spain and, especially, of the region.

Una nueva forma de observar el viñedo, de interpretarlo y de elaborar los vinos en Ribera del Duero. Un vino elaborado a partir de la suave extracción, de una madera que se combina con hormigón y acero inoxidable, y de una crianza con fudres y barricas que busca preservar la magnífica fruta y dotarle de larga vida. Su sutilidad en nariz, su elegancia en boca y su buen equilibrio final lo convierten en un gran vino. El grupo Alma Carraovejas son un ejemplo de exigencia, calidad y constancia, y con este nuevo proyecto no solo crecen, sino que aportan valor a los viñedos con años de este país y, sobre todo, a la zona.