



EL TOP

Rioja y Ribera del Duero, versión 2001

Cata de vinos de una añada excepcional y que ya están a la venta, coincidiendo con la salida al mercado, esta misma semana, de un vino de La Rioja Alta de aquel año

JUAN FERNÁNDEZ CUESTA

<p>GRAN RESERVA 904 Mejor de segundo trago. Muchas notas de crianza de gran calidad, fresco a la vez. Muy largo. Puntos: 92. Origen: D.O.C. Rioja. Variedades: tempranillo (90%) y graciano. Crianza en barrica: 50 meses. Precio: 25 €. La Rioja Alta.</p> 	<p>CASTILLO YGAY Calidad excepcional. Toda la finura, notas de barrica de fondo siempre presentes. Puntos: 94. Origen: D.O.C. Rioja. Variedades: tempranillo (93%) y mazuelo. Crianza en barrica: 31 meses en barrica. Precio: 55 €. Bodega Marqués de Murrieta.</p> 	<p>RAÍZ DE GUZMÁN Muchas notas tostadas, tonos frutales de calidad. Acidez al límite, sabroso en todo momento, con un recuerdo final muy agradable. Puntos: 91. Origen: D.O. Ribera del Duero. Variedad: tempranillo. Crianza en barrica: 16 meses. Precio: 21 €. Raíz de Guzmán.</p> 	<p>REAL DE ASÚA Un conjunto sensacional. Fruta negra, especias en nariz. Intensidad en boca. Muy rico, te incita a seguir con él. Absoluto equilibrio. Puntos: 94. Origen: D.O.C. Rioja. Variedad: tempranillo. Crianza en barrica: 18 meses. Precio: 110 €. Bodega CVNE.</p> 	<p>DEHESA DE LOS CANÓNICOS Elegante, fino, rico... pero sobra sensación alcohólica. Puntos: 95. Origen: D.O. Ribera del Duero. Variedades: tinto, cabernet sauvignon y albillo. Crianza en barrica: 32 meses. Precio: 180 €.</p> 
<p>ARZUAGA GRAN RESERVA Mejora sin prisa pero sin pausa. Gran vino, con algún reparo. Puntos: 92. Origen: D.O. Ribera del Duero. Variedades: tinto fino, cabernet sauvignon y merlot. Crianza en barrica: 48 meses. Precio: 85 €. Bodega Arzuaga</p> 	<p>PRADO ENEA Aromas a especias, chocolate envuelto por una fruta casi en licor. Puntos: 94. Origen: D.O.C. Rioja. Variedades: tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo. Crianza en barrica: 36 meses. Precio: 40 €. Bodega Muga</p> 	<p>SOLAR DE SAMANIEGO Muy entero de aromas y sabor, amplitud desde el inicio. Acidez controlada, gran calidad. Potente en boca. Puntos: 91. Origen: D.O.C. Rioja. Variedades: tempranillo (95%) y graciano. Crianza en barrica: 18 meses. Precio: 11 €. Solar de Samaniego</p> 	<p>MATARROMERA Espectacular, tan rico como goloso, amplio. Una pena que la crianza en barrica deje en algún momento demasiadas sensaciones. Casi genial. Puntos: 93. Origen: D.O. Ribera del Duero. Crianza: 24 meses en barrica. Precio: 55 €. Bodega Matarromera</p> 	<p>T D'ANGUIX GRAN RESERVA Fruta madura, higo y ciruela, casi perfectamente integrada con finos aromas ahumados, especias, chocolate negro, cuero. Finura. Puntos: 92. Origen: D.O. Ribera del Duero. Precio: 25 €. Torres de Anguix</p> 



En la campiña francesa

El nuevo vino de los Jolie-Pitt será cultivado en el Château Miraval de Correns, en la región de Provenza-Alpes-Costa Azul

Angelina Jolie y Brad Pitt lanzan Miraval, su propia marca de vino

Angelina Jolie y Brad Pitt tienen un nuevo proyecto en puerta: un vino rosado que se cultivará en su finca francesa, Château Miraval de Correns, en Francia. Y se comercializará con el nombre de «Miraval» a partir de marzo. Los actores no se quedan ahí y apuntan más allá, pues se encuentran ultimando detalles para lanzar un vino blanco que se distribuirá a finales de este verano y tienen la intención de lanzar uno tinto en el futuro. La pareja hollywoodiense se ha adentrado en este negocio de la mano de la familia Perrin, que son

pioneros en la viticultura orgánica y son propietarios del Château Beaucaucastel, en el sur del Valle del Ródano. Marc Perrin trabaja con Pitt y Jolie desde la cosecha del pasado año, y de su trato cordial ha esclarecido que la pareja siempre busca la perfección en todo. Pitt y Jolie ayudaron a diseñar la elegante botella y la etiqueta negra, que además llevará inscritos sus nombres: Jolie-Pitt. En cuanto al contenido, está envejecido en cubas de acero inoxidable con aroma floral a lirio blanco. Además, tiene notas de sabor de fresa y frambuesa.