

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

287
SEPTIEMBRE
2023

MIVINIO



**BODEGA
EJEMPLAR**
Legaris

CATA
*La cara tinta
del Penedès*

A FONDO
*Los vinos
del futuro*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Ochoa Rosado de Lágrima '22

La cara tinta del Penedès

Aunque el reconocimiento y la fama del Penedès se basa en sus personales y expresivos vinos blancos y en unos espumosos con identidad propia, en esta ocasión queremos prestar atención a los tintos por su raza mediterránea. Todo un mundo por descubrir.



Antonio Candelas



Nuria España



Olga Fernández



José Ignacio Junguitu



Ana Lorente



Bartolomé Sánchez

Cuando un territorio es tierra de viña con mayúsculas, como es el caso del Penedès, el color de las uvas no es importante. Esta afirmación tan rotunda es una reflexión de Pepe Raventós, uno de los mayores defensores de este privilegiado lugar que, desde su proyecto particular Can Sumoi, trabaja sin descanso para recuperar el paisaje vitícola de la alta montaña del Penedès. Un esfuerzo, como el de tantos otros elaboradores, que nace del conocimiento y convencimiento de que el Penedès es una región vitícola muy relevante que dará mucho que hablar. Este prestigio va permeando en la opinión pública gracias al énfasis puesto en la uva blanca Xarel·lo más allá de las elaboraciones espumosas. Su carácter, versatilidad y adaptación al entorno han sabido ser interpretados por los viticultores y elaboradores para crear vinos de una inigualable expresión mediterránea. Pero, ¿qué ocurre con los tintos del Penedès? ¿Generan el mismo interés?

No hay que olvidar que, según datos de la propia Denominación de Origen, el 35% del vino protegido por la propia D.O.P. Penedès es tinto. Aunque no sea la opción mayoritaria, estamos hablando de un porcentaje amplio sobre el que, por supuesto, coexisten una gran variedad de creaciones. Encontraremos tintos con un marcado perfil internacional definido por uvas foráneas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) que llegaron en la década de los noventa del siglo pasado como en tantos otros lugares y que a lo largo de los años han ido haciendo suyas las cualidades mediterráneas. Entre las más tradicionales están la Ull de Llebre (Tempranillo), Samsó, Garnacha o

Monastrell, que ofrecen vinos de un carácter más local. Pero de todas las variedades tintas posibles existen dos que están acaparando atenciones por encima del conjunto. Ambas no son en absoluto mayoritarias, pero este aspecto no les resta interés.

Maite Esteve, de Vins el Cep, un precioso proyecto bodeguero formado por cuatro familias con una inmensa tradición vitícola en el que elaboran únicamente las uvas procedentes de las viñas en propiedad, está enamorada de la Pinot Noir por cómo se ha adaptado al Penedès y por ser una buena herramienta de transmisión de la personalidad mediterránea desde la elegancia. Entre la producción de Vins el Cep cuentan con tres elaboraciones tintas con las que apenas ponen en el mercado 25.000 botellas, pero Maite está convencida de que la creciente atención prestada al tinto hará que aumente la relevancia y, por tanto, el interés entre los consumidores.

La otra variedad que comienza a dejarse notar es la Sumoll. Autóctona, rústica, potente y retardora a la hora de cultivarla, es para Pepe Raventós una uva de clase mundial con un gran potencial y sobre la que año a año se va descubriendo el verdadero valor en el contexto del Penedès. Una apuesta por esta uva que busca redefinir un Penedès en el que Xarel·lo y Sumoll sean los verdaderos estandartes.

Parte de la fotografía actual de los tintos del Penedès se ve reflejada en esta cata de 36 vinos entre los que podréis encontrar una representación muy interesante de estilos, ensamblaje de uvas y monovarietales con los que descubrir un mundo que sin duda merece nuestra consideración.



CATA

MAS CANDÍ MONTOMBRA NEGRE 2019



Celler Mas Candí
D.O.P. Penedès
www.mas candi.com
Monastrell

Consumo: 16 °C | PVP: 48,30 €
🍷 Presa ibérica

Extraordinario Monastrell por su intensidad varietal y por la complejidad de matices que ofrece vinculados todos a la tierra y al paisaje: monte bajo, frutos silvestres y hoja de higuera. La madera, impecable. Sabroso, fluido, amable, fresco, persistente. Un grandísimo vino.

SUMOLL 2021



Can Ràfols dels Caus
D.O.P. Penedès
www.canrafolsdelscaus.com
Sumoll

Consumo: 16 °C | PVP: 25 €
🍷 Suquet de pescado

Uno de los tesoros del Penedès recuperado en forma de un vino fresco, silvestre, floral, delicioso, que marca perfectamente el carácter de la zona con un perfil de vino vivo, energético, fino. En boca mantiene la tensión, la energía y los recuerdos de frutos del bosque. Espléndido.

CLAUSTRE SANT SEBASTIÀ DELS GORGS TINTO 2021



Parxet
D.O.P. Penedès
www.15bodegas.com
Pinot Noir, Ull de Llebre, Syrah

Consumo: 16 °C | PVP: 19 €
🍷 Aves rellenas

Interesante y singular mezcla de variedades que ofrecen un conjunto aromático nítido y de gran pureza. Frutal, con pinceladas de finas hierbas, silvestres y flores. Jugoso, energético, con una tensión maravillosa que concluye en una sensación salina extraordinaria. Excelente elaboración.

ANTISTIANA CABERNET FRANC 2018



Mas Comtal
D.O.P. Penedès
www.mascomtal.com
Cabernet Franc

Consumo: 16 °C | PVP: 14,50 €
🍷 Chuletón de buey

Una singularidad del Penedès en forma vino con una marcada personalidad especiada y silvestre. La fruta roja es acompañada por detalles balsámicos y algún herbáceo delicado. En boca es vibrante, fresco, vertical, con un posgusto de bonita factura más herbáceo y floral que frutal.

BRU DE GRAMONA 2019



Gramona
D.O.P. Penedès
www.gramona.com
Pinot Noir

Consumo: 16 °C | PVP: 25 €
🍷 Coquelet asado

Expresión fina, floral y muy vinculada al Mediterráneo. Los detalles de hierbas, una fruta madura silvestre perfectamente definida y una madera integrada con maestría lo convierten en un caso paradigmático de esta uva en el entorno del Penedès. Sabroso, fresco, con tensión, afilado, balsámico y floral.

CAN FEIXES RESERVA ESPECIAL 2011



Can Feixes
D.O.P. Penedès
www.canfeixes.com
Cabernet Sauvignon, Merlot

Consumo: 16 °C | PVP: 42 €
🍷 Carnes rojas

Es uno de los vinos con más edad de la cata y se mantiene con vida gracias a una complejidad basada en detalles de fruta confitada, ebanistería, especias (clavo, anís estrellado) y ebanistería. Sedoso en boca, fino, con las especias dominando el recorrido y un posgusto muy largo (hojas secas, incienso).

IOHANNES 2015



Propietat d'Espiells
D.O.P. Penedès
www.propietatdespiells.com
Merlot, Cabernet Sauvignon

Consumo: 16 °C | PVP: 38 €
🍷 Roast beef

La complejidad es su mejor atributo. Armonioso y con todos los registros aromáticos bien integrados. Profundo, especiado, opulento y balsámico. En boca es muy sabroso, con toques de hojas secas, ebanistería, grafito y una textura bien construida para que siga evolucionando con el tiempo.

JEAN LEON VINYA PALAU MERLOT 2018



Jean Leon
D.O.P. Penedès
www.jeanleon.com
Merlot

Consumo: 16 °C | PVP: 24,30 €
🍷 Rabo de toro

Ejemplo de cómo esta uva puede dar vinos complejos, maduros, con opulencia bien entendida y dotado de diversos capas aromáticas (fruta madura, especias, hojas secas, eucalipto, tierra húmeda). Sedoso en boca, con extracto, matices especiados que ganan terreno y un posgusto eterno.

RACÓ DE CAMPS 2022



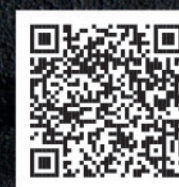
Vins el Cep
D.O.P. Penedès
www.vinselcep.com
Pinot Noir

Consumo: 16 °C | PVP: 18,11 €
🍷 Canelones de carne

Catamos en primicia la nueva añada que saldrá al mercado a principios de año. Delicioso Pinot Noir marcado por el equilibrio aromático entre los detalles florales y de fruta roja silvestre. En boca es pura seda. Amable, fresco, barrica muy bien ensamblada y muchas cosas que contar en el tiempo.

BERLIN PACKAGING

Hybrid Packaging Supplier®



NUEVO CATÁLOGO DE VINO



INTEGRATING SUSTAINABILITY ATTRIBUTES AND INNOVATION

Tel +34 955 67 50 06

info.es@berlinpackaging.com

corporate.berlinpackaging.eu

berlin
PACKAGING

CATA

AVGVSTVS MICROVINIFICACIÓN GARNATXA NEGRA 2021



Avgvstvs Forvm
D.O.P. Penedès
www.avgvstvsforvm.com
Garnacha
Consumo: 16 °C | PVP: 16 €
🍷 **Arroces**

Excelente ejemplo de pureza varietal en el contexto mediterráneo. Aromáticamente, la fruta tiene un punto entre crujiente y jugoso. Después, todo lo que tiene que ver con la parte balsámica está bien integrado. Poderoso en boca por su carácter, goloso, con cuerpo y muy persistente.

CAN SUMOI GARNATXA - SUMOLL 2021



Can Sumoi
D.O.P. Penedès
www.cansumoi.com
50% Garnatxa, 50% Sumoll
Consumo: 16 °C | PVP: 14,82 €
🍷 **Butifarra**

La raza mediterránea que muestra es incontestable. Cuando el vino lleva un tiempo en copa, entre las notas de flores comienzan a aparecer detalles de frutos silvestres y retama. Las especias completan el conjunto. Fresco, delicado, con tensión en el recorrido y un final silvestre y floral.

CLOS ANCESTRAL 2021



Familia Torres
D.O.P. Penedès
www.torres.es
Moneu, Tempranillo, Garnacha
Consumo: 16 °C | PVP: 16,75 €
🍷 **Magret de pato**

El trabajo de recuperación de variedades olvidadas (en este caso, la Moneu) se muestra en este vino que busca la complejidad desde la finura de matices. Notas de fruta, piel de naranja, hierbas mediterráneas y un exquisito uso de la barrica. Fresco, con cierto nervio y ecos florales que lo hacen delicioso.

LA MILANA 2019



Albet i Noya
D.O.P. Penedès
www.albetinoya.cat
Caladoc, Tempranillo, Merlot
Consumo: 16 °C | PVP: 27,45 €
🍷 **Foie**

La uva Caladoc (cruce entre Garnacha y Malbec) hace que sea un vino muy singular. La fruta negra es fresca y va acompañada de matices de especias dulces, balsámicos y regaliz. En boca tiene extracto, es sabroso y al final persiste en el posgusto gracias a los recuerdos licorosos.

MATARÓ 2021



Can Suriol
D.O.P. Penedès
www.suriol.com
Monastrell
Consumo: 16 °C | PVP: 19,90 €
🍷 **Setas salteadas**

Excelente interpretación de la Monastrell dentro de un concepto moderno. Se muestra delicado y elegante manteniendo la esencia mediterránea. Floral, con una parte de monte muy balsámica sin caer en excesos de madurez. Fresco, con buena acidez y un paso con tensión y mucha energía.

NUTT SUMOLL 2021



Mas Bertran
D.O.P. Penedès
www.masbertran.com
Sumoll
Consumo: 16 °C | PVP: 21,75 €
🍷 **Solomillo de ternera**

Los matices florales y de polen son sugerentes y acompañan a una fruta jugosa. Al fondo, en un segundo plano, los detalles especiados. En boca hay firmeza de tanino y una frescura dibujada no solo por la acidez sino por los recuerdos que están entre los balsámicos y los silvestres.

PLANA D'EN JAN PLANA IN ALBIS 2018



Plana d'en Jan Microvinificacions
D.O.P. Penedès
www.planadenjan.com
Cabernet Sauvignon
Consumo: 16 °C | PVP: 46 €
🍷 **Judiones estofados**

Interesante versión de esta uva por su expresión más balsámica que especiada reforzada con matices de fruta madura, hojas de té negro, tabaco y un punto de chocolate. Textura consistente en boca, equilibrado por la buena acidez y la sensación de frescura. Largo, con recuerdos de hierbas de monte.

PI DEL NORD 2011



Bodegas Pinord
D.O.P. Penedès
www.pinord.com
Cabernet Sauvignon
Consumo: 16 °C | PVP: 25 €
🍷 **Churrasco al horno**

Uno de los vinos más longevos de la selección. Gran complejidad basada en matices especiados, de grafito y balsámicos (mentolados). Fino tanto en nariz como en boca. Entrada sedosa y desarrollo con tanino carnoso. Prolongado en el posgusto con un punto de fruta en sazón y especias. Muy largo.

SO NEGRE 2019



Castelloig - Finca Sabaté i Coca
D.O.P. Penedès
www.castelloig.com
Ull de Llebre
Consumo: 16 °C | PVP: 12 €
🍷 **Ragut de ternera**

Magnífica muestra de un monovarietal de esta uva por su profundidad y por el equilibrio preciso y adecuado con los seis meses de barrica. En boca está bien armado, es sabroso, amplio, con una parte mineral que le aporta complejidad y acompaña a ese punto licoroso que se aprecia en el posgusto.

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

Since 1858

*Dressed
in gold*

www.marquesderiscal.com
@marquesderiscal



CATA

ANAIS TINTO 2021



UMES U

D.O.P. Penedès
www.umesu.wine
85% Tempranillo,
15% Syrah

Consumo: 16 °C | PVP: 7,95 €

🍷 Setas guisadas

La intensidad aromática está centrada en enseñar la cara más frutal de ambas uvas. Notas de fruta negra silvestre, sobre todo, pero también flores azules y un toque de regaliz. En boca hay una vinculación con el suelo en forma de sensaciones minerales. Fresco y grato en todo momento.

BLACK 2022



MontRubí

D.O.P. Penedès
www.montrubi.com
Garnacha

Consumo: 16 °C | PVP: 10,50 €

🍷 Carrilleras en salsa

La juventud de esta Garnacha es atractiva en todos sus registros. Por la nitidez de aromas frutales y por la cremosidad con la que quedan envueltos. En boca es sugerente, evocador, con mayor presencia de recuerdos florales. Textura fluida, amable, sin estridencias y de trago largo.

CAN BAS LA CAPELLA 2016



Can Bas Domini Vinícola

D.O.P. Penedès
www.can-bas.com
Syrah, Cabernet Sauvignon

Consumo: 16 °C | PVP: 30 €

🍷 Rodaballo a la brasa

Maduro, completo, con una sorprendente presencia de fruta negra confitada escoltada por una crianza discreta y perfectamente trabajada. Profundo y con buena intensidad. Concentrado, de tanino noble, complejo y con un fondo mineral interesante de grafito. Licoroso al final.

INDIGENA 2021



Parés Baltà

D.O.P. Penedès
www.paresbalta.com
Garnacha

Consumo: 16 °C | PVP: 12,50 €

🍷 Verduras a la brasa

Ecológico, vegano y biodinámico. Interesante perfil floral con una gran finura en matices. Toques de tomillo, jara, ciruelas jugosas y unas especias que aportan un plus de frescura. En boca es de tanino directo, con matices silvestres y un final en el que predominan los recuerdos florales.

L'ISARD 2022



Casa Ravella

D.O.P. Penedès
www.casaravella.com
Garnacha

Consumo: 16 °C | PVP: 7,85 €

🍷 Secreto ibérico

Destila juventud por los cuatro costados. Notas de flores, frutos silvestres y naranja sanguina con las hierbas de monte en un segundo plano. El toque goloso que se aprecia en boca es de una amabilidad enorme. El tanino mantiene la tensión en el recorrido. Expresivo y floral al final.

MASET NATURA RESERVA 2018



Maset

D.O.P. Penedès
www.maset.com
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Garnacha

Consumo: 16 °C | PVP: 12,40 €

🍷 Carnes a la brasa

Es curioso cómo destaca la Garnacha frente a las uvas foráneas. La barrica está perfectamente integrada. Notas de fruta negra y roja maduras, pero frescas, flores, notas cítricas y una cremosidad que realza. Boca sabrosa, de paso amable, con buena acidez y el punto de naranja sanguina ganando terreno.

TERRES 2019



Josep Masachs

D.O.P. Penedès
www.josepmasachs.com
Ull de Llebre

Consumo: 16 °C | PVP: 11 €

🍷 Lentejas estofadas

Un perfil clásico bien construido basado en una complejidad en la que la madurez frutal y los matices de regaliz y monte se funden entre la parte más tostada y de especias dulces de la crianza. En boca aparecen flores secas y transcurre con delicadeza, fluidez y una sensación de tensión grata.

A PÈL DE LOXAREL 2021



Loxarel

D.O.P. Penedès
www.loxarel.com
Garnacha,
Merlot

Consumo: 16 °C | PVP: 15,20 €

🍷 Pollo en pepitoria

Criado en ánforas, el perfil de fruta que enseña en todo momento recuerda a las moras y ciruelas. Existe una parte refrescante que le debemos a los detalles de lavanda y tomillo. En boca aparecen toques muy mediterráneos (piel de naranja, hojarasca). Con extracto, mineral, sabroso.

FINCA VILADELLOPS SELECCIÓN GARNATXA 2021



Finca Viladellops

D.O.P. Penedès
www.fincaviladellops.com
Garnacha

Consumo: 16 °C | PVP: 13,80 €

🍷 Embutido ibérico

Amable versión de la Garnacha con una fruta nítida que se ve matizada por los toques mediterráneos de las finas hierbas. La barrica casi inapreciable cohesionada los aromas. En boca continúa con la amabilidad y, gracias a la buena estructura, los matices perduran, en este caso con mayor presencia de los florales.



LA MANCHA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

WWW.LAMANCHAWINES.COM

 @vinosdelamancha
 @vinodelamancha
 @vinodelamancha

 @vinodelamancha
 @vinodelamancha



El ^{del} Origen VINO

 Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Creando riqueza en las zonas rurales

 Castilla-La Mancha

 MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

CATA

TERRAL 2019



Bodegues Sumarroca
D.O.P. Penedès
www.sumarroca.com
Cabernet Franc, Syrah,
Merlot
Consumo: 16 °C | PVP: 12,85 €
🍷 Costillas adobadas

El corazón del vino es especiado y de él aparecen notas mentoladas, de praliné y anisados. La fruta es negra [moras, arándanos]. En boca es corpulento y todos los recuerdos se replican con precisión en el recorrido. Posgusto con toques de frutos secos.

TRIAS BATLLE CABERNET SAUVIGNON 2018



Trias Batlle
D.O.P. Penedès
www.triasbatlle.com
Cabernet Sauvignon
Consumo: 16 °C | PVP: 15 €
🍷 Conejo al ajillo

Hay que elogiar la buena madurez de la uva. El perfil especiado domina el eje aromático del vino, con notas ahumadas, de chocolate negro y un toque de finas hierbas. En boca se muestra sin excesos tánicos, bien armado y con un recorrido en el que la fruta negra en sazón gobierna tras el paso.

ALADELTA 2021



Vins de Relat
D.O.P. Penedès
www.blancmariner.com
50% Merlot, 40% Garnacha,
10% Syrah
Consumo: 16 °C | PVP: 6,75 €
🍷 Arroz con níscalos

Curioso en nariz porque a la fruta negra confitada (mermelada de arándanos) se le suma una parte especiada y tostada, e incluso mineral. Profundo e intenso. En boca esa cremosidad resulta atractiva. Posgusto amplio con un recuerdo más especiado. Licoroso.

CULTIVARE 2019



Vallformosa
D.O.P. Penedès
www.vallformosa.es
Sumoll, Samsó
Consumo: 16 °C | PVP: 26,50 €
🍷 Cocido

Intenso, profundo, mediterráneo. La fruta negra madura, las especias (clavo), el punto balsámico dibujado por las hierbas de monte y la sensación mentolada forman un conjunto sugerente y lleno de expresión. La crianza aporta toques de cacao y tostados. Consistente en boca, sabroso, largo.

HILL GRAN TOC 2018



Cavas Hill
D.O.P. Penedès
www.cavashill.es
Merlot, Syrah
Consumo: 16 °C | PVP: 8,80 €
🍷 Carnes adobadas

Ante todo, especiado y balsámico. La fruta es negra y madura, y la madera interviene de una forma discreta en el conjunto con moderación. En boca hay estructura y un recuerdo más presente de la pimienta que al final concluye con toques de cacao y té negro.

JERONIMUS 2021



Torre del Veguer
D.O.P. Penedès
www.torredelveguer.com
Garnacha
Consumo: 16 °C | PVP: 21 €
🍷 Picaña al horno

Los matices balsámicos gobiernan un conjunto en el que los detalles frutales recuerdan a la zarzamora. Algún tostado bien dispuesto aporta complejidad. Al fondo, toques de tomillo y hojarasca. En boca, el recorrido nos muestra la parte madura de la fruta y toques especiados. Estructurado.

NATURELOVERS MERLOT AUTHENTIC 2019



Montesquius
D.O.P. Penedès
www.montesquius.com
Merlot,
Ull de Llebre
Consumo: 16 °C | PVP: 9,90 €
🍷 Quesos de cabra

Destacan en nariz los matices de fruta negra madura, como los arándanos y las moras. Aparecen toques de chocolate negro, flores secas y regaliz. En boca es carnoso, de tanino bien definido y un recorrido en el que aparece un recuerdo floral que predomina hasta el final.

ROVELLATS BRU DE TARDOR 2022



Rovellats
D.O.P. Penedès
www.cavarovellats.com
Garnacha
Consumo: 16 °C | PVP: 10,40 €
🍷 Fricandó de ternera

Conforme pasa el tiempo en copa, despliega con mayor intensidad sus matices de fruta negra y roja adornados con toques de hierbas de monte y un fondo de especias que le dan el punto balsámico. En boca se desarrolla con fluidez, es de carácter silvestre y tanino vivo.

FINCA RENARDES NEGRE 2019



Celler Parató
D.O.P. Penedès
www.parato.es
Tempranillo, Cabernet
Sauvignon, Samsó
Consumo: 16 °C | PVP: 9,50 €
🍷 Alubias estofadas

Muestra un perfil muy claro de fruta negra confitada y balsámicos que aportan profundidad. La madera se deja ver con detalles ahumados y un punto de ebanistería. En boca mantiene el tanino vivo, robusto, acompañado por una sensación especiada que termina con recuerdos de la barrica.

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

Vinos con Alma



VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN