



RAMÓN BILBAO

HARO - RIOJA ALTA

SOBREMESA
VINO, GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

Mirto de Ramón Bilbao 2006 “un valor seguro en su segmento de precio”

La última edición de la revista gastronómica “Sobremesa” analiza una amplia selección de los mejores vinos del panorama español y no sólo otorga 91 puntos a Mirto de Ramón Bilbao 2006 sino que además dedica unos excelentes comentarios que reproducimos a continuación:

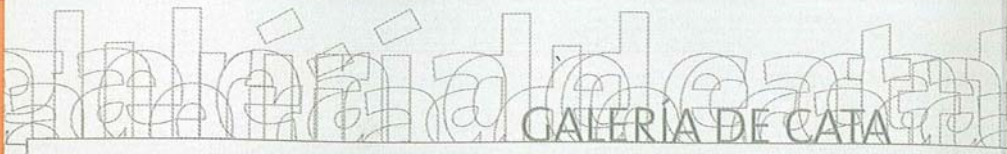
(...)”Se confirma como uno de los valores más seguros en su segmento de precio. Mirto es uno de esos vinos cuya calidad sostenida supera con creces la de otros riojanos presos de su irregularidad.” (...)



Se adjunta recorte revista en la siguiente página.

GALERÍA DE CATA	83
La frontera de los 30€	83
Novedades	88
Postcata: leche	91
PLATO A PLATO	92
ÚLTIMOS TRAGOS	94
A ESCENA	98

DOSSIER SOBREMESA



RIOJA, RIBERA, PRIORATO

La frontera de los 30 €

EN BUSCA DE PRECIOS JUSTOS Y ALTA CALIDAD, HEMOS SELECCIONADO ALGUNOS TINTOS DE NUESTRAS D.O. MÁS INTERNACIONALES Y LOS HEMOS REUNIDO EN UNA CATA DONDE LA COMPETENCIA HA ESTADO MUY REÑIDA. ASÍ LO PONE DE MANIFIESTO EL HECHO DE QUE LOS PRIMEROS PUESTOS DE LA LISTA HAYAN SIDO OCUPADOS POR VINOS DE LAS TRES DENOMINACIONES.

94 Pontac

Tinto 2006 | Tempranillo y graciano | D.O. Ca. Rioja | Bodegas Luis Alegre
30-32 €

Vuelve a repetir entre los más grandes y sigue teniendo a su favor un precio asequible para la calidad que ofrece. Pontac hace gala de una elaboración cuidadísima. Serio y gozoso al tiempo.

- ① Moderna pero con excesivo texto.
- ② Rojo muy intenso y brillante.
- ③ Amplio, fragante, con abundantes toques de frutas frescas y otros rasgos que le otorgan personalidad: balsámicos, tintas chinas. Grato fondo especiado (pimientas).
- ④ Goloso, estructurado en su justa medida, con alto equilibrio. Pasa la boca con mucha delicadeza dejando taninos carnosos y con volumen. Delicado amargor final, que le da largura.

91 Dominio de Atauta

Tinto 2007 | Tinto fino | D.O. Ribera del Duero | Bod. Dominio de Atauta
24 €

Se ha convertido en una de las relaciones de precio/calidad más atractivas del mercado. Confirma su estilo de "ribera" con personalidad. Buen nivel de complejidad.

- ① Modélica, elegante y clásica a la vez.
- ② Rojo brillante.
- ③ Brinda una paleta aromática en la que los toques de frutas frescas y maduras alternan con café tostado, el cacao y algunas notas de hojas secas que le confieren carácter.
- ④ Entrada poderosa en boca, matizándose al pasar con taninos trabados envueltos en gratos aromas de especias dulces. Resulta expresivo, volátil y armonioso. Final de medio recorrido con ecos balsámicos.

91 Ferrer Bobet

Tinto 2007 | Cariñena y garnacha | D.O. Ca. Priorat | Ferrer Bobet
27 €

La penúltima estrella de este lote bien puede considerarse este gran vino elaborado en el cañil

Bobet. Un tinto con alma que no carece de elegancia especialmente en la fase gustativa.

- ① En sintonía con la modernidad.
- ② Rojo con ribete grana brillante.
- ③ Aunque un tanto cerrado en un primer momento, acaba desplegando aromas de cerezas en licor y de hierbas aromáticas. De intensidad media. Al cabo del tiempo, leves notas florales.
- ④ Estructura de cuerpo medio, con un excelente trabajo de taninos que tapizan el paladar con expresividad y delicadeza. Alcohol y acidez en sintonía, y gratos aromas de especias balsámicas. Final de medio recorrido muy agradablemente calido.

91 Mirto

Tinto 2006 | Tempranillo | D.O. Ca. Rioja | Ramón Bilbao
30,50-32,50 €

Se confirma como uno de los valores más seguros en su segmento de precio. Mirto es de esos tintos cuya calidad sostenida supera con creces la de otros famosos riojanos presos de la irregularidad.

LA PUNTAJACIÓN SOBREMESA

96 - 100	Vino de calidad excepcional. Fuera de serie
90 - 95	Un gran vino. Apuesta segura
85 - 89	Vino muy bueno, sólido y con rasgos destacables.
80 - 84	Buen vino, con alguna cualidad destacable.
75 - 79	Vino correcto, sin cualidades particulares.

- ① IMAGEN
- ② VISTA
- ③ NARIZ
- ④ BOCA