

LA CATA

**CARLOS
ECHAPRESTO**
SUMILLER



Altos del Marqués (ADM), 2004

- ▶ **Bodega:** Altos del Marqués (Hornos de Moncalvillo).
- ▶ **Grado:** 13,5% vol.
- ▶ **Precio:** 4,8 euros.

La cata

- ▶ **Vista:** Cereza intenso, muy cubierto, de gran capa y ribete violáceo.
- ▶ **Nariz:** Fragante, fruta roja ácida (arándanos, grosellas), junto con tonos vegetales (regaliz) y fondos especiados.
- ▶ **Boca:** Fresco y carnosos, fruta roja con tonos cítricos y finales lácticos. Tanino algo marcado y final balsámico con sutiles notas de frutos secos tostados.



Comentario

- ▶ Frutal nariz y sabrosa boca. Vino joven con una muy discreta madera que no resta protagonismo a la fruta. Excelente relación calidad/precio.

Aticus, 2004 vendimia selección

- ▶ **Bodega:** Cerrolaza (Logroño).
- ▶ **Grado:** 14% vol.
- ▶ **Precio:** 16 euros.

La cata

- ▶ **Vista:** Cereza picota intenso de gran capa, muy cubierto y ribete cardenalicio.
- ▶ **Nariz:** Fruta negra confitada (guindas), cacao y cueros en segundo plano, con sutiles notas minerales con final de ligeros tostados.
- ▶ **Boca:** Intensa y sabrosa. Fruta negra sobremadurada con marcado tanino secante, notas de cafés y torrefactos, especias (clavo, pimienta, cueros) y final amargo.



Comentario

- ▶ Complejidad de matices en nariz y potencia en boca. Un poco de tiempo en botella terminará por ensamblar este vino con personalidad.