

MESA DE CATA (52 ALBARIÑOS)

FRORE DE CARME 2005 

Adega Familiar Eladio Piñeiro. Tel. 986 511 771.

Posee la línea elegante, profunda de un gran albariño y el magnetismo mineral (tiza), el mango y el heno. Todo jugosidad, con un halo fresco que envuelve el conjunto y lo realza hasta conmovernos. Como detalle, un pez en la botella que sólo aparece cuando la temperatura es la idónea.

GRAN VINUM 2006 

Adega Gran Vinum. Tel. 986 555 742.

Fragancia delicada de fruta (chirimoya), heno fresco, con un eco floral (lirios) interesante. Trago frutal bien acompañado de grasa y frescura.

GUNDIAN 2007 

Adega Valdés. Tel. 981 819 083.

La parte aromática es fiel a su tipología, aunque es en boca donde más se disfruta gracias a su tacto graso, frutal y perfumado que encandila.

IGREXARIO DE SAIAR SELECCIÓN 2004 

Sucesores de Benito Santos. Tel. 986 554 435.

Su color dorado es el preludio de un vino concentrado en fruta (papaya) de los que hechizan, con fondo de lías, mineral. Trago graso, envolvente quizá algo menos poderoso de lo esperado pero gustoso.

LAGAR DE CERVERA 2007 

Lagar de Fornelos. Tel. 986 625 875.

Aroma sazonado de chirimoya, papaya, violetas y piña. Trago agradable gracias a su punto goloso bien entendido, con un final delicadamente amargo.

LAGAR DE COSTA 2007 

Dolores Fontán Limeres. Tel. 986 543 526.

Sazonado de la fruta espléndido (pomelo, mango) con un toque de saúco y helecho refrescantes. Trago consistente, llena la boca y deja un final amargo elegante.

LAGAR DE PINTOS 2007 

Lagar de Pintos. Tel. 986 710 001.

Aroma lozano, profuso que narra con elegancia su carácter varietal (pomelo, mango), floral (lilas) con un fondo de hierbas. Trago fresco, refinado, con la estructura frutal justa.

LAGAR DO CASTELO 2007 

Castro Baroña. Tel. 981 134 847.

Línea comercial bien entendida, con un perfil de fruta en sazón (piña, pomelo), de madreSelva y lías finas que seduce. Golosidad-acidez en avencia, con elegante amargor final.

LAXAS 2007 

As Laxas. Tel. 986 665 444.

Domina un claro aroma de piña y lilas con el refrescante aroma de la hierba recién cortada. Equilibrado en todo su recorrido, sin distorsiones.

LEIRA 2007 

Grupo Codorníu Tel. 935 051 561.

Su tapón de rosca es ya una apuesta que alabamos. Exhibe un sazonado y una potencia de fruta (piña, nísperos), especias (laurel) y flores (lilas) realmente conseguidos. Trago goloso comedido, frutal y con un elegante final de heno.

LEIRANA 2007 

Forjas del Salnés. Tel. 699 446 113.

Diferente, no se apoya en la fruta exótica, que la tiene, sino más bien en recuerdos minerales (grafito, tiza) y madreSelva (flores, hierba). Frescura, por ahora, poderosa, bien dotado de fruta y para guardar, pues mejorará.

LUSCO 2007 

Lusco do Miño. Tel. 986 658 519.

A las notas maduras de chirimoya y acerola se une un toque fresco de aloe vera. Golosidad-acidez en armonía con un amargor final que alarga su recorrido.

MAR DE FRADES 2007 

Mar de Frades. Tel. 986 680 911.

Comienzo lácteo que pronto se transforma en fruta cítrica (pomelo, lima) con frescas notas de hierba. Armónico, gracias a su sensación jugosa y final mineral (tiza) y de lías finas.

MARTÍN CÓDAX 2007 

Martín Códax. Tel. 986 526 040.

Describe con nitidez y armonía los recuerdos de melón, pera y espleigo con un siseo de piña en almíbar que no desentona. Tan fresco como frutal, sin distorsiones. Buena añada.

O REI DE CAMPOVERDE 2007 

José Carlos Quintas Pérez. Tel. 639 630 050.

Tiene ese punto maduro de la fruta (mango, piel de membrillo), con un toque de hierba e hinojo que entusiasma. Grato gracias a su buen balance acidez-golosidad.

PACO & LOLA 2007 

Coop. Vit. Arousana. Tel. 986 526 176.

Tan fino y delicado como profundo en su descripción aromática (pomelo, mango, hiedra), minerales, flores (jazmín). Muy completo. Acidez casi áspera (¡bien!) que liga, sin distorsiones, con la fruta. Excelente futuro.

PAZO DE BARRANTES 2007 

Pazo de Barrantes. Tel. 986 718 211.

Primera fase muy herbácea que da paso a un delicado juego floral (lilas), mineral (tiza) y de fruta madura (chirimoya). Golosidad-acidez en armonía con un final amargo elegante.

PAZO DE SEÑORANS 2007 

Pazo de Señorans. Tel. 986 715 373.

Perfume delicado de fruta (albaricoque, pomelo), heno, lilas que se magnifica en boca. Es aquí donde muestra volumen, carnosidad frutal, grasa y recuerdos nítidos de fruta como pocos.

CÓDIGO DE PRECIOS

| | |
|---|-------------|
|  | Hasta 3 € |
|  | De 3 a 6 € |
|  | De 6 a 9 € |
|  | De 9 a 18 € |
|  | Más de 18 € |

 Buena relación calidad/precio

En recuadro, nuestra elección

Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.

