

Los mejores vinos de Castilla y León en 2006

| MARCA | TIPO | AÑADA | DO | PUNTOS | PAG |
|--------------------|--------------------|-------|----|--------|-----|
| 96 puntos | | | | | |
| PINGUS | Tinto premium | 2003 | RD | 96 | 77 |
| VEGA SICILIA UNICO | Tinto gran reserva | 1995 | RD | 96 | 105 |

| | | | | | |
|---------------------------|------------------------|------|----|----|----|
| 95 puntos | | | | | |
| AALTO PS | Tinto 30 meses barrica | 2001 | RD | 95 | 64 |
| MALLEOLUS DE SANCHOMARTIN | Tinto premium | 2002 | RD | 95 | 73 |
| VALBUENA 5º | Tinto premium | 2001 | RD | 95 | 81 |
| VIÑA SASTRE PESUS | Tinto premium | 2003 | RD | 95 | 84 |

| | | | | | |
|------------------------------------|------------------------|------|----|----|-----|
| 94 puntos | | | | | |
| BEMBIBRE | Tinto 15 meses barrica | 2003 | BI | 94 | 33 |
| ALFASIGA | Tinto 12 meses barrica | 2003 | RD | 94 | 64 |
| CARMELO RODERO VIÑAS DE VALTARREÑA | Tinto premium | 1998 | RD | 94 | 67 |
| MATARROMERA PRESTIGIO LAS SOLANAS | Tinto premium | 2001 | RD | 94 | 74 |
| PAGO DE CARRAOVEJAS | Tinto reserva | 2001 | RD | 94 | 100 |
| VEGA SICILIA RV ESPECIAL | Tinto reserva | | RD | 94 | 103 |
| VT DE VALTRAVIESO | Tinto Vend. Selec. | 2003 | RD | 94 | 84 |

| MARCA | TIPO | AÑADA | DO | PUNTOS | PAG |
|---------------------------------|-----------------------|-------|------------|--------|-----|
| 93 puntos | | | | | |
| ABADIA RETUERTA PAGO NEGRALADA | Tinto premium | 2002 | VT Cyl | 93 | 150 |
| BRUÑAL | Tinto barrica | 2003 | VC Arribes | 93 | 157 |
| DOMINIO DE ATAUTA VALDEGATILES | Tinto barrica premium | 2003 | RD | 93 | 70 |
| MAURO VENDIMIA SELECCIONADA | Tinto premium | 2001 | VT Cyl | 93 | 152 |
| PAGO DE LOS CAPELLANES EL PICON | Tinto premium | 1999 | RD | 93 | 76 |
| PINTA | Tinto barrica | 2003 | T0 | 93 | 136 |
| VALSOTILLO VEND. SELECCIONADA | Tinto reserva | 2001 | RD | 93 | 103 |

| | | | | | |
|----------------------------------|------------------------|------|--------|----|-----|
| 92 puntos | | | | | |
| AALTO | Tinto premium | 2002 | RD | 92 | 63 |
| ALION | Tinto barrica | 2002 | RD | 92 | 65 |
| BELONDRADE Y LURTON | BI barrica | 2004 | RU | 92 | 118 |
| DOMINIO DE ATAUTA LA MALA | Tinto barrica premium | 2003 | RD | 92 | 69 |
| ESTANCIA PIEDRA PAREDINAS | Tinto 18 meses barrica | 2001 | T0 | 92 | 133 |
| LOPEZ CRISTOBAL | Tinto reserva | 2001 | RD | 92 | 99 |
| MIRAT | Tinto reserva | 2001 | RD | 92 | 99 |
| MONTECASTRO Y LLANAHERMOSA | Tinto 17 meses barrica | 2003 | RD | 92 | 75 |
| PACIENCIA | Tinto premium | 2003 | T0 | 92 | 136 |
| PEGASO BARRANCOS DE PIZARRA | Tinto barrica | 1999 | VT Cyl | 92 | 153 |
| QUINTA SARDONIA | Tinto barrica | 2003 | VT Cyl | 92 | 154 |
| VALDEOSFRALLES PAGO LAS COSTANAS | Tinto premium | 2000 | CI | 92 | 47 |
| VALTUILLE | Tinto premium | 2001 | BI | 92 | 35 |
| VIÑAS DEL CENIT | Tinto barrica | 2003 | VC ZA | 92 | 163 |

■ Año de fundación: 1995.

■ DOMINIO DE PINGUS. Apartado de Correos 93. 47300 Peñafiel (Valladolid)

Enólogo: Peter Sisseck
 ☎ +34 639 833854 / 983 680189.
 Fax +34 983 484020

Producción media: 40.000 l.

Nº de barricas: 120. Roble: francés
 Viñedo: 5 has.

Venta: Nacional: 10%. Exportación: 90%

Pinna Fidelis

2003 ☞ Tinto roble 85/100

Fina nariz con maderas elegantes (caramelo, caja de puro) y mucha fruta negra. En boca potente, carnoso. Le falta todavía algo más de armonía. A parte de eso tiene todo lo que uno puede esperar de un tinto roble.

Varietades: 100% Tempranillo.

■ Año de fundación: 2002.

■ PINNA FIDELIS. Ctra. Camino Llanillos, s/n. 47300 Peñafiel (Valladolid)

Pers. contacto: Gabriel Alonso Resina
 Enólogo: Rafael Rubio de la Iglesia
 ☎ +34 983 878034. Fax +34 983 878035
 @ info@pinnafidelis.com
 www.pinnafidelis.com

Producción media: 850.000 kg.

Barricas: 1.600. Roble: americano y francés
 Viñedo: 225 has.

Venta: Nacional: 95%. Exportación: 5%

PradorEY

2004 ☞ Tinto roble 85/100

Excelente roble, con mucho regaliz, notas de arándano, mora y notas de caramelo. En boca potente, disciplinado, expresivo. Buena persistencia.

Varietades: Tinta Fina, Cabernet Sauvignon (3%) y Merlot (2%).

■ Año de fundación: 1996.

■ REAL SITIO DE EVENTOSILLA. Ctra. Aranda - Palencia, km. 10.

9443 Gumiel de Mercado (Burgos)
 Pers. contacto: Eva Castro
 Enólogo: Angel Luis Margüello
 ☎ +34 947 546900.
 Fax +34 947 546999

@ bodega@pradorey.com
 www.pradoroy.com

Producción media: 2.000.000 l.

Nº de barricas: 6.000.

Roble: americano 80% y 10 conos de roble francés.

Viñedo: 520 has.
 Venta: Nacional: 70%. Exportación: 30%

PradorEY Elite

2001 ☞ Tinto premium 90/100

Madurez y potencia en nariz, nueces, carne roja, parrilla, flor azul y regalices. Potencia y elegancia se funden en una boca compleja en la que destacan notas de coque de pan, carne a la brasa y minerales.

Varietades: Tinto Fino (12 meses roble americano y 6 meses en conos de roble francés)

■ Año de fundación: 1996.

■ REAL SITIO DE EVENTOSILLA. Ctra. Aranda - Palencia, km. 10.

9443 Gumiel de Mercado (Burgos)
 Pers. contacto: Eva Castro
 Enólogo: Angel Luis Margüello
 ☎ +34 947 546900. Fax +34 947 546999
 @ bodega@pradorey.com
 www.pradoroy.com

Producción media: 2.000.000 l.

Nº de barricas: 6.000. Roble: americano 80% y 10 conos de roble francés

Viñedo: 520 has.

Venta: Nacional: 70%. Exportación: 30%

Protos Selección O1

2001 ☞ Tinto premium 90/100

Limpio, fresco y expresivo en nariz, fruta roja, café, canela, vainilla y bastantes tuestes. Parece un vino chapado a la antigua pero con un color y una franqueza moderna. En boca muy intenso, el paso de boca todavía resulta algo áspero, pero los taninos que despiertan son de calidad y ayudarán a darle una buen potencial de envejecimiento. Para guardar.

Varietades: Tinto Fino.

■ Año de fundación: 1977.

■ PROTOS BODEGA RIBERA DUERO DE PENAFIEL. C/ Bodegas Protos, 24-28. 47300 Peñafiel (Valladolid)

Pers. contacto: Raúl Chicote
 Enólogo: José Carlos Guzmán
 ☎ +34 983 878011. Fax +34 983 878012
 @ bodega@bodegasprotos.com
 www.bodegasprotos.com

Producción media: 3.000.000 l.

Barricas: 8.500. Roble: francés y americano
 Viñedo: 375 has. (socios) 100 de la sociedad
 Venta: Nacional: 70%. Exportación: 30%

Rento

2002 ☞ Tinto 18 meses roble 29 € 85/100

Nariz bastante desarrollada, con fruta casi sobre-madura. En boca es equilibrado, algo delgado y con muchos recuercos de coco en el final.
 Varietades: Tinta Fina 100%.
 Botellas: 20.000.

■ RENACIMIENTO DE OLIVARES.

C/ Santa María, 36. 47359 Olivares de Duero (Valladolid)

Pers. contacto: Javier Valenzuela
 Enólogo: Félix González
 ☎ +34 983 107100. Fax +34 983 107104
 @ matarromera@matarromera.es
 www.matarromera.es

Producción media: 20.000 botellas

Nº de barricas: 100. Roble: 50% francés y 50% americano
 Viñedo: 50 has. Pago de las Solanas
 Venta: Nacional: 70%. Exportación: 30%

■ RESALTE DE PENAFIEL. Ctra. Valladolid - Sorla, N-122, km. 312.

47300 Padilla de Duero - Peñafiel (Valladolid)
 Pers. contacto: Jesús Herranz
 Director técnico: Jesús Herranz
 Enólogo: Jesús Herranz Ruano
 ☎ +34 983 878160. Fax +34 983 880601
 @ info@resalte.com
 www.resalte.com

Producción media: 250.000 l.

Nº de barricas: 1.600. Roble: 70% francés y 30% americano
 Venta: Nacional: 60%. Exportación: 40%

■ RESALTE DE PENAFIEL. Ctra. Valladolid - Sorla, N-122, km. 312.

47300 Padilla de Duero - Peñafiel (Valladolid)
 Pers. contacto: Jesús Herranz
 Director técnico: Jesús Herranz
 Enólogo: Jesús Herranz Ruano
 ☎ +34 983 878160. Fax +34 983 880601
 @ info@resalte.com
 www.resalte.com

Producción media: 250.000 l.

Nº de barricas: 1.600. Roble: 70% francés y 30% americano
 Venta: Nacional: 60%. Exportación: 40%

■ RESALTE DE PENAFIEL. Ctra. Valladolid - Sorla, N-122, km. 312.

47300 Padilla de Duero - Peñafiel (Valladolid)
 Pers. contacto: Jesús Herranz
 Director técnico: Jesús Herranz
 Enólogo: Jesús Herranz Ruano
 ☎ +34 983 878160. Fax +34 983 880601
 @ info@resalte.com
 www.resalte.com

Producción media: 250.000 l.

Nº de barricas: 1.600. Roble: 70% francés y 30% americano
 Venta: Nacional: 60%. Exportación: 40%

■ RESALTE DE PENAFIEL. Ctra. Valladolid - Sorla, N-122, km. 312.

47300 Padilla de Duero - Peñafiel (Valladolid)
 Pers. contacto: Jesús Herranz
 Director técnico: Jesús Herranz
 Enólogo: Jesús Herranz Ruano
 ☎ +34 983 878160. Fax +34 983 880601
 @ info@resalte.com
 www.resalte.com

Producción media: 250.000 l.

Nº de barricas: 1.600. Roble: 70% francés y 30% americano
 Venta: Nacional: 60%. Exportación: 40%

■ RESALTE DE PENAFIEL. Ctra. Valladolid - Sorla, N-122, km. 312.

47300 Padilla de Duero - Peñafiel (Valladolid)
 Pers. contacto: Jesús Herranz
 Director técnico: Jesús Herranz
 Enólogo: Jesús Herranz Ruano
 ☎ +34 983 878160. Fax +34 983 880601
 @ info@resalte.com
 www.resalte.com

Producción media: 250.000 l.

Nº de barricas: 1.600. Roble: 70% francés y 30% americano
 Venta: Nacional: 60%. Exportación: 40%

■ RESALTE DE PENAFIEL. Ctra. Valladolid - Sorla, N-122, km. 312.

47300 Padilla de Duero - Peñafiel (Valladolid)
 Pers. contacto: Jesús Herranz
 Director técnico: Jesús Herranz
 Enólogo: Jesús Herranz Ruano
 ☎ +34 983 878160. Fax +34 983 880601
 @ info@resalte.com
 www.resalte.com

Producción media: 250.000 l.

Nº de barricas: 1.600. Roble: 70% francés y 30% americano
 Venta: Nacional: 60%. Exportación: 40%

bosque sobre un fondo floral muy apertoso. La boca tiene una fuerza agradable pero fresca que invita a un trago largo. Final conseguido con toques de regaliz y tierra húmeda que satisface por su buena persistencia.

Varietades: tempranillo.

■ Año de fundación: 2001.

■ DIEZ LLORENTE. Ctra. Circunvalación, s/n. 9300 Roa (Burgos)

Pers. contacto: Ramón Diez Llorente
 Enólogo: Sandra Ayuso
 ☎ +34 615 293031. Fax +34 947 540341
 @ bodegas@diezlloriente.com
 www.bodegasdiezlloriente.com

Producción media: 130.000 l.

Nº de barricas: 200. Roble: americano y francés
 Viñedo: 50 has.

Venta: Nacional: 72%. Exportación: 28%

■ SENORIO DE NAVA. Ctra. Valladolid a Sorla, 62, 9318 Nava de Roa (Burgos)

Pers. contacto: Antonio Segurado
 Director técnico: Alberto Alona Chasco
 Enólogo: Alberto Alona Chasco
 ☎ +34 987 209712. Fax +34 987 209800
 @ snava@senoriodenava.es
 www.senoriodenava.es

Producción media: 1.800.000 l.

Barricas: 3.046. Roble: americano y francés
 Viñedo: 120 has.

Venta: Nacional: 87%. Exportación: 13%

■ SENORIO DE NAVA. Ctra. Valladolid a Sorla, 62, 9318 Nava de Roa (Burgos)

Pers. contacto: Antonio Segurado
 Director técnico: Alberto Alona Chasco
 Enólogo: Alberto Alona Chasco
 ☎ +34 987 209712. Fax +34 987 209800
 @ snava@senoriodenava.es
 www.senoriodenava.es

Producción media: 1.800.000 l.

Barricas: 3.046. Roble: americano y francés
 Viñedo: 120 has.

Venta: Nacional: 87%. Exportación: 13%

■ SENORIO DE NAVA. Ctra. Valladolid a Sorla, 62, 9318 Nava de Roa (Burgos)

Pers. contacto: Antonio Segurado
 Director técnico: Alberto Alona Chasco
 Enólogo: Alberto Alona Chasco
 ☎ +34 987 209712. Fax +34 987 209800
 @ snava@senoriodenava.es
 www.senoriodenava.es

Producción media: 1.800.000 l.

Barricas: 3.046. Roble: americano y francés
 Viñedo: 120 has.

Venta: Nacional: 87%. Exportación: 13%

■ SENORIO DE NAVA. Ctra. Valladolid a Sorla, 62, 9318 Nava de Roa (Burgos)

Pers. contacto: Antonio Segurado
 Director técnico: Alberto Alona Chasco
 Enólogo: Alberto Alona Chasco
 ☎ +34 987 209712. Fax +34 987 209800
 @ snava@senoriodenava.es
 www.senoriodenava.es

Producción media: 1.800.000 l.

Barricas: 3.046. Roble: americano y francés
 Viñedo: 120 has.

Venta: Nacional: 87%. Exportación: 13%

■ SENORIO DE NAVA. Ctra. Valladolid a Sorla, 62, 9318 Nava de Roa (Burgos)

Pers. contacto: Marian Santamaría
 Enólogo: José Spisso
 ☎ +34 947 533006. Fax +34 947 533010
 @ jmorregata@ofournier.com

dos de mantequilla de nueces. Muy elegante.

Varietades: Tinto fino.

Bottellas: 79.000.

F Año de fundación: 1999.

(B) AALTO. Ctra. Peñañel, s/n.

9300 Roa (Burgos)

Pers. contacto: Javier Zaccagnini

Enólogo: Mariano García

☎ +34 947 540781. Fax +34 947 540790

@ aalto@aalto.es

🌐 www.aalto.es

Producción media: 150.000 l.

Nº de barricas: 850. Roble: francés

Vinificado: 60 has.

Venta: Nacional: 40%. Exportación: 60%

Aalto PS

95/100

2001 ☞ Tinto 30 meses roble 60 €

Nariz muy compleja, con presencia de una intensa flor azul (violeta), carbón... muy amplio. En boca se muestra jugoso, potente, pulido y con un gran equilibrio.

Varietades: Tinto Fino.

Bottellas: 9.000.

F Año de fundación: 1999.

(B) AALTO. Ctra. Peñañel, 9300 Roa (Burgos)

Pers. contacto: Javier Zaccagnini

Enólogo: Mariano García

☎ +34 947 540781. Fax +34 947 540790

@ aalto@aalto.es - 🌐 www.aalto.es

Abadía La Arroyada

84/100

2003 ☞ Tinto roble (10 meses)

Espaldas como pimienta blanca y clavo, hierbas aromáticas como orégano y tomillo, y fruta como la ciruela y la cereza picota marcan un bouquet no exento de finura. Tal vez le falte algo de complejidad en boca, pero sus componentes se ensamblan con armonía y los taninos son de calidad.

F Año de fundación: 2002.

(B) QUERCUS. C/ La Tejera, s/n.

9350 Terradillos de Esgueva (Burgos)

Pers. contacto: Vicente Muñoz

Enólogo: Victor Martínez Mayo

☎ +34 947 545309. Fax +34 947 545309

Producción media: 70.000 l.

Barricas: 60 + 50. Roble: americano y francés

Vinificado: 16 has.

Abadía San Quirce

Finca Helena

88/100

2001 ☞ Tinto premium 49 €

Elegante vino con fruta de una fña elegante, muy disciplinada, minerales y cenizas. Lineal pero aún así elegante y fino. Habrá que esperar

todavía.

Varietades: Tinta del País (viñas viejas).

Bottellas: 3.000.

F Año de fundación: 1998.

(B) IMPERIALES. Ctra. Madrid-Irún, km. 171.

9370 Gumiel de Izán (Burgos)

Enólogo: Daniel Aguirre

☎ +34 947 544070. Fax +34 947 525759

@ direccion@bodegasimperiales.com

🌐 www.bodegasimperiales.com

Producción media: 200.000 l.

Nº de barricas: 870. Roble: francés y americano

Vinificado: 21 has.

Venta: Nacional: 65%. Exportación: 45%

Acón

85/100

2004 ☞ Tinto 5 meses roble 5 €

Expresivo joven criado en maderas excelentes. Fina nariz de notas terrosas, compota de ciruela y notas de carne roja sobre un lecho de pino. En boca jugoso, notas de tofe, cereza confitada, chocolate y eucalipto. Buena potencia con un final algo secante.

Varietades: Tempranillo.

Bottellas: 30000.

F Año de fundación: 2004.

(B) ABADIA DE ACON S.L. Ctra de Ontangas km 0,400. 9391. Castillo de la Vega (Burgos)

Pers. contacto: José Antonio Carrasco

Enólogo: Juan Ayuso

☎ +34 947 509292. Fax +34 947 508586

@ joseantonio.carrasco@telefonica.net

Producción media: 40.000 l.

Nº de barricas: 120. Roble: americano y francés

Vinificado: 30 has.

Alfaspiga

94/100

2003 ☞ Tinto premium

El vino muestra opulencia frutal y taninos redondos. Un vino con mucha jugosidad, un perfil moderno con una intensa y voluptriosa frutuosidad (frutillos del bosque) acertadamente apoyada por una madera deliciosa.

Varietades: Tinto Fino.

F Año de fundación: 1977.

(B) O. FOURNIER. Camino del Pinar, s/n.

9316 Berlangas de Roa (Burgos)

Pers. contacto: Marian Santamaría

Enólogo: José Spisso

☎ +34 947 533006. Fax +34 947 533010

@ jmortega@ofournier.com

🌐 www.ofournier.com

Producción media: 200.000 l.

Nº de barricas: 450.

Roble: 80% francés y 20% americano

Vinificado: 50 has.

Venta: Nacional: 50%. Exportación: 50%

Alión

92/100

2002 ☞ Tinto roble

Nariz intensa, aromática, compleja, con recuerdos de fruta silvestre y especias; fino y redondo en boca, aparecen notas frutales y balsámicos. Ligero, elegante. Gran y aromática persistencia.

Varietades: Tinto fino.

F Año de fundación: 1991.

(B) ALION. Ctra. N-122, km. 31,24. Padilla de Duero. Ardo. 73. 47300 Peñañel (Valladolid)

Pers. contacto: Miguel Portugal

Enólogo: Xavier Ausas y Beogoña Jeweller

☎ +34 983 881236. Fax +34 983 881246

@ alion@bodegasalion.com

🌐 www.bodegasalion.com

Producción media: 300.000 kgs.

Nº de barricas: 1.000 - 1.200. Roble: francés

Vinificado: 120 has.

Venta: Nacional: 50% (clientes fijos). Exportación: 50% (55 países)

Alto Cruz

86/100

2004 ☞ Tinto roble

Fresco, frutal y equilibrado, en boca muestra un tаниno suave y recuerdos torrefactos. Con potencial.

F Año de fundación: 2000.

(B) ANTA NATURA.

Dirección: Ctra. Palencia-Aranda de Duero, Km. 68 09443 Villalba de Duero (Burgos).

☎ +34 947 200 205.

@ natura@antapresas.com.

Altos de Tamarón

80/100

2003 ☞ Tinto roble (3 meses)

Cereza picota en sazón, muy especiada, coques salados. En boca rugoso.

Varietades: Tinta Fina.

F Año de fundación: 2002.

(B) PAGOS DEL REY. Ctra. Aranda-Palencia, km. 53. 9311 Olmedillo de Roa (Burgos)

Pers. contacto: Gregorio Ruiz Abellán

Director técnico: Gregorio Ruiz Abellán

Enólogo: Gregorio Ruiz Abellán

☎ +34 947 551111. Fax +34 947 551311

@ administracion@pagosdelrey.com

Producción media: 2.500.000 l.

Nº de barricas: 8.000.

Roble: francés y 80% americano

Vinificado: 60 has.

Venta: Nacional: 70%. Exportación: 30%

Alvides

83/100

2004 ☞ Tinto roble

Fruta roja y ciruela, mosto de uva y un agradable toque de hierbas de monte. En boca ligero

aunque se están luciendo los taninos de la madera. Cierta toque de ceniza, muy homogéneo sobre el paladar.

Varietades: Tempranillo.

F Año de fundación: 2001.

(B) CASADO ALVIDES. C/ Urcadilla, 3.

9443 Villalba de Duero (Burgos)

Pers. contacto: Delfín Casado Hernando

Enólogo: Emmanuel Iars

☎ +34 947 546480. Fax +34 947 510959

@ info@alvides.com

🌐 www.alvides.com

Producción media: 40.000 l.

Nº de barricas: 90. Roble: francés

Vinificado: 17 has.

Venta: Nacional: 60%. Exportación: 40%

Anta

82/100

2003 ☞ Tinto roble

Nariz dominada por notas vegetales, pimientón y una ligera sensación de fuego. En boca es de peso medio, muestra taninos discretos y notas de fruta roja seca.

Varietades: Tinta Fina, Cabernet y Merlot.

F Año de fundación: 2000.

(B) ANTA NATURA.

Dirección: Ctra. Palencia-Aranda de Duero, Km. 68 09443 Villalba de Duero (Burgos).

☎ +34 947 200 205.

@ natura@antapresas.com.

Antonio Moral

88/100

2003 ☞ Tinto roble

Algunos vinos destacan por su poderío, otros por su elegancia, es por ello que hay algunos que gustan simplemente por su conjunto equilibrado y armónico, como el tinto roble que seduce por su bouquet de vainilla, nueces confitadas, tofe y dulces notas de fruta madura. Su comportamiento en boca es pura suavidad y los discretos pero finos taninos están muy bien integrados. En su balsámico final sorprende con toques de gominolas y chocolate.

Varietades: Tempranillo.

F **(B)** ITURRIA - MORAL. C/ Jacinto Benavente, 10. 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

☎ +34 983 680550.

Bagus Vendimia

Seleccionada

91/100

2003 (premium) ☞ Tinto 14 meses roble

Color muy oscuro, casi opaco. En nariz se muestra intenso, complejo, con notas marcadas de roble y muy dulzón. En boca es amplio, sabroso, maduro, graso y potente; envolvente, con tanto graso algo marcado aún. Muy placentero.