

Años buenos: los mejores 20 vinos según sus añadas

Jóvenes, crianzas y reservas. Analizamos las añadas de algunos de los mejores vinos que salen ahora al mercado.



Una selección de los vinos consagrados, y otros no tanto, que acarician los paladares más complejos y exquisitos.

PILAR MOLESTINA 

TAGS [BODEGAS](#) [VINOS](#)

TIEMPO DE LECTURA 6 min

28/08/2019 05:00

GOURMET | RESTAURANTES DELICATESSEN VINOS DESTILADOS

Añada 2018

Un añada, en general, sin sobresaltos. Rioja la calificó como Buena en una vendimia escalonada y sin la cantidad histórica de Castilla y León, donde Ribera del Duero acabó como Muy Buena y Bierzo como Excelente. En el Priorato, la uva entró sanísima en bodegas y se estima de buena calidad, aunque su Consejo Regulador no la califica desde hace años.



1. Les Crestes 2018 Mas Doix. **DOQ Priorat**. Fruta y expresión de suelo en este Priorat desenfadado donde manda la garnacha. Vivo y fresco. Lo único que pide es beberlo un poco por debajo de la temperatura habitual en tintos para anular un pequeño fondo de rusticidad y aspereza.

2. Sonsierra 2018 Bodegas Sonsierra. **DOCa Rioja**. Un vino elaborado con la minoritaria tempranillo blanco que aporta novedad en el panorama de blancos. Aromático, con recuerdos de fruta blanca y una boca que, siendo lo mejor que tiene, se muestra golosa, sedosa y persistente.

3. Don Álvaro Roble 2018 Señorío de Nava. **DO Ribera del Duero**. Los tintos roble que se iniciaron en la Ribera y hoy se encuentran en casi cualquier comarca tienen un buen representante en este tempranillo. El carácter frutal intenso del joven con un puntito de madera que aporta complejidad.

4. Petit Pittacum 2018 Bodegas Pittacum. **DO Bierzo**. El entusiasmo y vitalidad de la juventud tiene buen parangón en este joven mencía que se expresa de forma viva, espontánea y directa. Un derroche de aromas primarios con una boca donde la fruta está presente de forma destacada.

GOURMET | RESTAURANTES DELICATESSEN VINOS DESTILADOS

Añada 2016

En Rioja se recordará como un año de fuerte sequía veraniega donde mucha uva quedó en la cepa. Se calificó de Muy Buena por la evolución final. Toro acabó con una cifra récord de cantidad y calidad, y su calificación de Excelente lo avala. En Ribera la calidad también fue récord de producción y se auguran buenos vinos de guarda en esta cosecha Muy buena.



1. Glorioso Crianza 2016 Bodegas Palacios. **DOCa Rioja**. Una muestra de por qué los crianza son los más demandados. Un riojano además de buenas hechuras que guarda una tradición centenaria muy bien reinterpretada. Fino, intenso y muy expresivo.

2. Hacienda Monasterio 2016 Hacienda Monasterio. **DO Ribera del Duero**. Parámetros ecológicos para el cultivo y una mano diestra para obtener la armonía de un suelo particular y cuatro variedades que lo demuestran. Destaca el punto mineral y la estructura.

3. Piedras y Princesas 2016 Vega Saúco. **DO Toro**. Este tinto llegó para completar gama y contar cómo la vida y la familia va creciendo. Notas de regalíz y tostados con frutos secos. Tras los 14 meses de su crianza, resulta sabroso y redondo.

4. Ausàs Interpretación 2016 Ausàs Bodegas y Viñedos. **DO Ribera del Duero**. Su nombre dice todo lo que este inquieto enólogo pretende en su andadura en solitario tras los años en Vega Sicilia. En esta primera interpretación, se nota que conjuga la elegancia sin fisuras.

GOURMET | RESTAURANTES DELICATESSEN VINOS DESTILADOS

Añada 2015

En Penedés, la vendimia fue muy larga. Se la recordará por la grave sequía que redujo la producción y se valoró como Muy Buena. En Castilla y León, con una producción mayor, fue buena. Rioja, calificada como Muy Buena, consensuó la opinión de los catadores que analizaron casi 4.500 muestras.



1. Augustus Cabernet Franc 2015 Augustus Forum. **DO Penedés**. Una cabernet franc con trazas mediterráneas entremezcladas con pinceladas de fruta y recuerdos de compota. No es una variedad muy presente en Cataluña, y por lo tanto escasa. Muy disfrutable.
2. Roda Reserva 2015 Bodegas Roda. **DOCa Rioja**. Poca presentación necesita ya este vino que derrocha delicadeza, expresión y plenitud. Notas de fruta roja en nariz, suaves taninos y un volumen que llena la boca. Sublime expresión frutal.
3. QS 2015 Quinta Sardonía. **VT Castilla y León**. Cultivo biodinámico de viñedo para conseguir un ensamblaje de 60% de tinto fino, escoltado por cabernet sauvignon, merlot y malbec. Exhibe bastante potencia y una rotundidad que se abre en copa mostrándose redondo.
4. La Milana 2015 Albet i Noya. **DO Penedés**. Un vino de una única finca ecológica de terrazas con cepas de más de 150 años. El equilibrio que manifiesta es notable, y su nariz pletórica y rica en notas de frutos rojos maduros, encandila.

GOURMET | RESTAURANTES DELICATESSEN VINOS DESTILADOS

Añada 2012

Ahora sí que dan la cara los vinos de esta añada donde el paso por barrica se manifiesta. Rioja y Ribera, calificadas como cosecha Muy Buena, han demostrado su potencial de guarda. La baja producción de Rioja esa añada invita a atesorar botellas que aún ganarán. En Ribera, la climatología acompañó y las previsiones de longevidad se han confirmado con el tiempo.



1. Protos Gran Reserva 2012 Protos Bodega. **DO Ribera del Duero.** Un clásico donde los haya, que solo se ve en los años de gran calidad. Para la crianza, combina roble francés y americano. Fruta negra en nariz con boca refinada y larga.

2. Alitus 2012 Bodegas Balbás. **DO Ribera del Duero.** Tras su largo paso de casi tres años por barrica, todo aparece ensamblado y equilibrado. Tempranillo, con 20% de cabernet y 5% de merlot. De boca carnosa, envolvente y encantadora.

3. Tierras de Cair Reserva 2012 Dominio de Cair. **DO Ribera del Duero.** Uva muy seleccionada, de viñas de altura de más de 70 años asentadas en suelos muy pobres. Su intensidad y concentración habla del territorio de donde procede. Complejidad a raudales.

4. Finca Valpiedra Reserva 2012 Finca Valpiedra. **DOCa Rioja.** La uva se obtiene de los viñedos más viejos, y el resultado es un tinto delicado que se ha mantenido bien. Un coupage muy riojano de 90% tempranillo, 6% graciano y 4% maturana tinta.

GOURMET | RESTAURANTES DELICATESSEN VINOS DESTILADOS

Añada 2011

La dualidad acidez-grado, con intensidad y calidad aromática, fueron factores para que Rioja y Ribera quedarán calificadas como Excelentes. Una añada de libro para vinos destinados a envejecer prodigiosamente. En Galicia, Rías Baixas se calificó como Muy Buena, propiciando enormes albariños viejos.



1. Gran Veigadares 2011 Viñas e Adegas Galegas. **DO Rías Baixas**. Muy pocas botellas de uva seleccionadas hasta la artesanía y luego se procede a una crianza sobre lías. Ligero recuerdo de madera con una untuosidad remarcable. Potente, con una frescura memorable.
2. Termanthia 2011 Numanthia. **DO Toro**. Elaborado con uvas prefiloxéricas de más de 130 años, de tinta de Toro. Una joya que pertenece al Grupo Moët Hennessy, que de lujo sí que sabe. Trabajo de orfebrería donde brilla la concentración.
3. Prado Enea 2011 Bodegas Muga. **DOCa Rioja**. Quien no ha probado este tinto no se ha adentrado en los arcanos de un gran reserva riojano de calidad. De hondas raíces tradicionales pero con la mirada en la actualidad, es pura elegancia y porte.
4. Arzuaga Gran Reserva 2011 Arzuaga Navarro. **DO Ribera del Duero**. A un gran reserva se le pide elegancia, madurez y nobleza. Con este tinto, misión cumplida, porque es generoso en todas sus cualidades. Además, el punto floral envuelve la nariz. Fastuoso final largo.