

## Gourmet



### Gómez Cruzado Honorable

Nariz intensa y frutal. Aromas característicos del terruño de procedencia. Boca amplia y fresca. Recuerdo especiado y frutal, elegante. Elaborado solo en los años en que la fruta tiene una calidad excepcional.

Precio: 20-25 euros. Añada: 2014. Variedad principal: tempranillo. Origen: D.O.C. Rioja. Bodega: Gómez Cruzado. Dirección: Haro (La Rioja). Tel: 941 31 25 02. Web: gomezcruzado.com



### Gran Reserva 904

Notas balsámicas en nariz que dejan paso a un elegante recuerdo de fruta en compota y ciruela. Su paso por boca es untuoso, equilibrado, con una armónica frescura y suavidad que dejan un elegante final.

Precio: 35-40 euros. Añada: 2009. Variedades: tempranillo (90%) y graciano. Origen: D.O.C. Rioja. Bodega: La Rioja Alta. Dirección: Haro (La Rioja). Tel: 941 31 03 46. Web: gruporiojalta.com



### Imperial Reserva

Atractivo aroma a frutos del bosque, violetas y regaliz. En boca nos llama la atención su suavidad y finura. En el recorrido apreciamos carnosidad y volumen, todo ello en perfecto equilibrio con un tanino sedoso.

Precio: 25-30 euros. Añada: 2014. Variedades: tempranillo (85%), garnacha, graciano y mazuelo. Origen: D.O.C. Rioja. Bodega: CVNE. Dirección: Haro (La Rioja). Tel: 941 30 48 00. Web: cvne.com

### Roda I

Aromas a fruta negra y algunos destellos rojos. Sensación de ciruelas negras mezcladas con especias dulces y al mismo tiempo brotes de fruta fresca. Muy amplio en boca, finura y elegancia, madurez y frescura.



Precio: 35-40 euros. Añada: 2010. Variedad principal: tempranillo. Origen: D.O.C. Rioja. Bodega: Roda. Dirección: Haro (La Rioja). Tel: 941 30 30 01. Web: roda.es



Miles de visitantes acuden a la cita enológica

## La Cata del Barrio de la Estación

# Un evento único

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

En ocho días, La Cata del Barrio de la Estación se hará realidad. Haro (La Rioja) y su Barrio de la Estación abren las puertas a miles de visitantes que formarán parte de un evento único, el más importante de España. Siete bodegas de la Denominación de Origen Calificada Rioja unidas para disfrute de todos los aficionados al vino. Su cita, el 16 de junio, sábado, de 11.00 a 18.00 horas, con actividades en esas siete bodegas: Bilbaínas, CVNE, Gómez Cruzado, La Rioja Alta, López de Heredia, Muga y Roda. También habrá, el 18 de junio, y en horario de 10.00 a 19.00 horas, una jornada profesional.

Catorce vinos a disposición del público, dos por bodega, de los que los

diez mejores desde nuestro punto de vista acompañan esta información. Entre ellos, dos genialidades: Gran Reserva 904 y Prado Enea. Y un menú de tapas, con siete platos (uno por bodega), realizados por El Portal del Echaurren (dos estrellas Michelin) y Venta Moncalvillo (una estrella Michelin).

Las entradas y todos los detalles de este evento pueden encontrarse en la web [lacatadelbarriodelaestacion.com](http://lacatadelbarriodelaestacion.com). En cualquier caso, les anticipamos que habrá servicio de autobuses desde seis capitales de provincia (Bilbao, Burgos, Madrid, Pamplona, San Sebastián y Victoria) a Haro, más un servicio especial de trenes desde Logroño al Barrio de la Estación de Haro, con tres salidas por la mañana desde la capital de La Rioja y otros tres regresos por la tarde.

### Viña Pomal Gran Reserva

Nariz compleja y elegante con notas a regaliz y frutas rojas junto con recuerdos especiados.

Aromas torrefactos y balsámicos. En boca es suave, con sensación de elegancia y equilibrio y una larga persistencia.

Precio: 25-30 euros. Añada: 2010. Variedades: tempranillo (90%) y graciano. Origen: D.O.C. Rioja.

Bodega: Bodegas Bilbaínas. Dirección: Haro (La Rioja). 941 31 01 47. Web: [bodegasbilbaínas.com](http://bodegasbilbaínas.com)



### Viña Ardanza

En nariz destaca por su carácter fresco, especiado, con notas de cerezas dulces y bombón de casis. En boca es amable y equilibrado, sabroso, con una suave frescura y agradable estructura. Fino y elegante.



Precio: 20-25 euros. Añada: 2009. Variedades: tempranillo y garnacha. Origen: D.O.C. Rioja. Bodega: Muga. Dirección: Haro (La Rioja). Tel: 941 31 03 46. Web: [gruporiojalta.com](http://gruporiojalta.com)

### Viña Tondonia

Nariz muy fina, fresca, tostada con ligeros aromas a vainilla. Muy persistente. En boca muestra una gran suavidad, con bastante equilibrio ya entre barrica y fruta, mucha personalidad y buena persistencia.

Precio: 25-30 euros. Añada: 2005. Variedades: tempranillo (75%), garnacha, graciano y mazuelo. Origen: D.O.C. Rioja. Bodega: López de Heredia. Dirección: Haro (La Rioja). Tel: 941 31 02 44. Web: [lopezdeheredia.com](http://lopezdeheredia.com)



### Muga Selección Especial

Recuerdos de frutos negros, toque de regaliz, muy balsámico, toques especiados (pimienta blanca). Un vino sedoso, rico y carnoso, denotando juventud. Muy buena acidez, que hace que este vino sea largo y fresco.

Precio: 25-30 euros. Añada: 2012. Variedades: tempranillo (70%), garnacha (20%), mazuelo y graciano. Origen: D.O.C. Rioja. Bodega: Muga. Dirección: Haro (La Rioja). Tel: 941 31 18 25. Web: [bodegasmuga.com](http://bodegasmuga.com)



### Pancrudo

Cierta delicadeza de aromas, con predominio de notas de fruta roja, frambuesa y una alta intensidad. En boca se mantiene una sensación de frescura, con una acidez bien presente y equilibrada, juventud y gran viveza.

Precio: 30-35 euros. Añada: 2016. Variedad: garnacha. Origen: D.O.C. Rioja. Bodega: Gómez Cruzado. Dirección: Haro (La Rioja). Tel: 941 31 25 02. Web: [gomezcruzado.com](http://gomezcruzado.com)



### Prado Enea

Notas especiadas, ligeramente superpuestas a la fruta... El vino toma la cavidad bucal desde el primer ataque hasta minutos después... No, no es así aunque lo sea. Es un verdadero placer. Es la grandeza hecha vino.

Precio: 45-50 euros. Añada: 2004. Variedades: tempranillo (80%), garnacha, mazuelo y graciano. Origen: D.O.C. Rioja. Bodega: Muga. Dirección: Haro (La Rioja). Tel: 941 31 18 25. Web: [bodegasmuga.com](http://bodegasmuga.com)