

DELICATESSEN SELECCIÓN DE EXCLUSIVOS PLACERES

epicour

PLACERES PRIVADOS, VIRTUDES PÚBLICAS
ESPECIAL FIN DE AÑO 2007 - N° 87 - 6 €

EL PLACER DE FUMAR

MONTECRISTO "A"
EL HABANO DE FIN DE AÑO

DAVIDOFF
HISTORIA DE AYER Y HOY

EL PLACER DE NAVEGAR

**FAIRLINE
SQUADRON 68**
SURCAR LAS AGUAS
CON ELEGANCIA

EL PLACER DE BEBER

RARE & PRESTIGE
LOS "TOP-WHISKIES" DE
WHITE & MACKAY

EL PLACER DE COMER

CHOCOLATE BELGA
EL DULCE
TESORO DE FLANDES

EL PLACER DE VIAJAR

MACAO
EL "NUEVO LAS VEGAS"
ESTÁ EN ASIA Y TIENE
ACENTO PORTUGUÉS



Beyoncé
RITMO, TALENTO Y BELLEZA

MESA de CATA

Mientras preparan su salida los nuevos vinos del 2007, de los que avanzamos uno de los primeros que aparecen en el mercado (el de Bodegas Fariña, en Toro), siguen asomando a nuestras páginas grandes vinos de las añadas anteriores. Vinos blancos y tintos de calidad, además de dos novedades muy interesantes: un "vendimia tardía" del Penedés y el primer vino de Andorra, del viñedo más alto de Europa.



PEZAS DA PORTELA 2005

Bodegas Valdesil
tel. 988 337 900 - D.O. Valdeorras

PRECIO: 19 euros

VARIEDADES: godello 100%.

COMENTARIO: Esta bodega, ubicada en Vilamartín de Valdeorras, es una de las que ha sabido apostar con fuerza por vinos de calidad y elaborado con la variedad autóctona godello que, junto a la albariño y la treixadura, son "las reinas" de los grandes vinos blancos gallegos. La uva, muy seleccionada, procede de cepas viejas, plantas en once pequeñas fincas (llamadas "pezas" en gallego). El mosto fermentó en barrica y posteriormente estuvo cinco meses de depósitos de acero inoxidable. Sólo se han elaborado 5.000 botellas.

CATA: Brillante color amarillo dorado, ribete verdoso. En nariz es intenso y complejo, muy particular, con notas minerales y de fruta madura sobre un delicado fondo especiado. En boca es potente, amplio y fresco, con sabrosas notas de fruta madura y un toque mineral muy elegante. Final muy largo y envolvente.



CLOS SANT PAU 2006

Heretat Mas Tinell
tel. 938 170 586 - D.O. Penedés

PRECIO: 15 euros

VARIEDADES: muscat de Frontignac.

CRIANZA: 5 meses en barrica.

COMENTARIO: Novedoso y exquisito vino "de vendimia tardía", el primer dulce que presenta la firma que preside Manuel Valderrama, que suele sorprendernos con productos de calidad. Elaborado con uva de una pequeña finca propia, recogida a mano y muy seleccionada, la producción se ha limitado a 4.000 botellas de 0,5 litros y de una elegante y muy cuidada presentación. Su estancia en barrica de roble francés le aporta unos matices muy atractivos

CATA: Color dorado, limpio y brillante. En nariz es muy elegante, con notas de fruta tropical, uva pasa y recuerdos florales sobre un delicado fondo de canela. En boca es muy fresco y sabroso, delicadamente dulce, nada empalagoso y con un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez. Final goloso, espectacular.