

**todovino.com**

# la Revista



AÑO III. Nº **27**

junio 2008

---

*Al día de las tendencias, las bodegas y qué vinos comprar, beber y guardar*

Los vinos para comprar, beber y guardar

## Santiago Ruiz 2007

Blanco, D.O. Rías Baixas

Pese a la dificultad de la cosecha, es una de las añadas que más nos ha gustado de la marca en los últimos tiempos. Su siempre reconocible etiqueta, con el mapa que dibujó la hija del fundador de la bodega para los invitados de su boda, será una de las imágenes que habrá que perseguir este año. Un albariño más fresco y aromático que carnoso, pero muy fiel al carác-

ter de la variedad. Por cierto, que hoy la bodega es propiedad de los riojanos de Lan. Amarillo verdoso. Limpio en nariz, con buena intensidad, fruta blanca, nota floral. Hierbas aromáticas. Boca fresco, ligero, sabroso, con viva acidez, muy aromático y con notas de hierbas en final de boca. Largo final varietal y con notas cítricas.

Santiago Ruiz

13,00 € 

70% Albariño, 15% Loureiro, 10% Treixadura, 5% Caiño Blanco y Godello  
13% vol.


## Valdesil 2007

Blanco, D.O. Valdeorras

Proyecto de principios de los noventa que cobra nuevo rumbo en 2001 cuando se consiguen recomprar los viejos viñedos familiares que se habían ido vendiendo a lo largo de los años. Sobre este patrimonio recuperado de 20 hectáreas se elaboran tres vinos. Este es el que más nos ha gustado este año, fruto de una selección de fincas situadas en laderas pizarrosas en el municipio de Vilamartín de Valdeorras. Se ha

trabajado cinco meses sobre lías en depósito y se han elaborado 50.000 botellas. Un blanco algo contenido que probablemente vaya ganando expresión en la botella. Buena elaboración. Pajizo pálido verdoso. Media intensidad. Aromas anisados, herbáceos, fruta blanca madura (pera, manzana). Sabroso, seco, fresco, paso frutal, equilibrado y final con aromas de fruta madura y toque amargo agradable.

Bodegas Valdesil

11,00 € 

100% Godello  
13,5% vol.

## Val do Sosego 2007

Blanco, D.O. Rías Baixas

Marca de sugerentes y plácidas connotaciones y muy poco conocida de As Laxas, entre otras cosas porque se ha destinado fundamentalmente a exportación y tiene una distribución más reducida en el mercado español. En estilo no tiene demasiadas diferencias respecto al albariño habitual de la bodega aunque la presentación es algo más cuidada. Se han elabo-

rado 300.000 botellas de esta cosecha que ha sido seleccionada por American Airlines. Varietal, con agradable nota grasa. Amarillo almonado. Franco en nariz, varietal, media intensidad. Nota cítrica, hierbas aromáticas, fruta de hueso y recuerdos de membrillo. Sabroso, graso, muy frutal y con volumen. Paso amable y final varietal. Acidez justa.

Bodegas As Laxas

10,00 € 

100% Albariño  
12,5% vol.



### Favorito.

Vino de características singulares y que destaca entre los de su tipo. Especialmente recomendado por TodoVino



### Compra recomendada.

Vino de relación calidad-precio especialmente destacada



### Descubrimiento.

Vino nuevo o prácticamente desconocido que merece la pena probar



### Novedad.

Vino de nueva aparición en el mercado



### Trébol.

Vino de buena relación calidad-precio



### Mágnum.

Vno que también está disponible en formato de 1,5 l.



### Disponibilidad limitada.

Vino de producción inferior a 50.000 botellas