

<b>GRAN COLEGIATA CAMPUS '04</b> Tinto (15 m. en barrica) Bod. Fariña		En nariz muestra notas de frutillos negros en compota, con ligeras puntas sobre-maduras (ciruela seca), notas golosas y de maderas nobles; en boca es amplio, corpulento, con notas licorosas (moras y arándanos en licor), compotas y chocolate negro.	★★★ <b>22 euros</b> Produc.: 50.000 bot.
<b>GRAN ELÍAS MORA '05</b> Tinto (17 m. en barrica) Bod. Elías Mora		Nariz con gran concentración frutal, notas de confitura de moras, arándanos y chocolate sobre fondos cremosos del roble; en boca es amplio, estructurado y carnoso con un tanino potente que debe afinarse, notas de fruta en licor y regaliz, con persistencia.	★★★ <b>26 euros</b> Produc.: 6.000 bot.
<b>LAY ROJO '05</b> Tinto (8 m. en barrica) Bod. Matarredonda		Aromas envolventes de roble fino con agradables tostados, puntas especiadas sobre fondos de confituras; boca con buena estructura, tanino frutal bien fundido, notas de confitura de arándanos y puntas licorosas, muy sabroso y con persistencia.	★★★ <b>8,65 euros</b> Produc.: 40.000 bot.
<b>LA GARONA '03</b> Tinto (16 m. en barrica) Bod. Estancia Piedra		Nariz con buena intensidad y ligero predominio del roble, notas de maderas nobles, tabaco y especias, sobre fondos de frutillos rojos silvestres; en boca es amplio, con buena expresión frutal y el roble mejor integrado, notas de confituras y frutillos en licor, con un final de corte balsámico.	★★★ <b>13 euros</b> Produc.: 28.000 bot.
<b>LIBER '03</b> Tinto gran reserva Bod. Liberalia Enológica		En nariz hay aromas de corte especiado, tabaco y maderas nobles con fondos de hierbas de campo y regaliz; en boca es amplio, sabroso, manteniendo la fruta más que en nariz, notas licorosas y de frutillos en confitura, con buen final.	★★★ <b>29 euros</b> Produc.: 1.500 bot.
<b>LIBERALIA CINCO '04</b> Tinto reserva Bod. Liberalia Enológica		En nariz muestra aromas de buena intensidad, con una nariz equilibrada, notas finas de roble y frutillos negros junto a tonos de hierbas silvestres y regaliz; en boca tiene buena estructura, con un tanino presente pero sin agredir, notas de licor de cerezas y confitura de moras, con un final balsámico.	★★★ <b>23 euros</b> Produc.: 3.000 bot.
<b>LIBERANZA '05</b> Tinto (14 m. en barrica) Bod. Matarredonda		Nariz concentrada, notas de frutillos negros, maderas nobles, tabaco y cacao, con un roble ligeramente sobresaliente; en boca es amplio, sabroso, con un paso de boca frutal, confituras y moras en licor junto a tonos torrefactos y de hierbas de campo.	★★★ <b>14,65 euros</b> Produc.: 20.000 bot.
<b>MONTE LA REINA VENDIMIA SE-LECCIONADA '05</b> Tinto (14 m. en barrica) Bod. Monte la Reina		Muestra una nariz con aromas de corte lácteo, notas cremosas, maderas finas y un fondo de confitura de frutillos negros; en boca es amplio, con volumen y estructura, tanino graso algo marcado, notas de fruta concentrada (arándanos, moras) y chocolate negro, con persistencia.	★★★ <b>25 euros</b> Produc.: 6.000 bot.
<b>MUNIA ESPECIAL '06</b> Tinto Bod. Viñaguareña		Nariz con buena intensidad frutal, notas de arándanos y moras en confitura, con puntas achocolatadas; en boca tiene una buena estructura, notas de frutillos en sazón, y apuntes especiados, sabroso y amplio, con buena persistencia.	★★★ <b>12 euros</b> Produc.: 2.000 bot.
<b>MURUVE ÉLITE '06</b> Tinto (15 m. en barrica) Bod. Frutos Villar		Nariz con buena intensidad, notas de ciruela negra, moras en confitura y tonos de regaliz intensos; en boca es amplio, estructurado, con un tanino robusto pero bien fundido, notas de frutillos negros en licor, con puntas de chocolate y café, con un final persistente.	★★★ <b>17,50 euros</b> Produc.: 5.000 bot.
<b>PIEDRA PAREDINAS '02</b> Tinto (24 m. en barrica) Bod. Estancia Piedra		Muestra una nariz con buena expresión frutal, notas concentradas de frutillos negros en confitura sobre fondos especiados, minerales y balsámicos; en boca es amplio, con gran estructura tánica, notas de moras en licor, chocolate negro y tonos balsámicos (mentol y regaliz) en su final.	★★★ <b>36 euros</b> Produc.: 6.000 bot.
<b>PRIMA '07</b> Tinto (12 m. en barrica) Bod. y Viñedos Maurosos		Aromas de frutillos rojos y negros maduros, notas de maderas finas, fondos cremosos y ligero toque balsámico; en boca es amplio, con ataque vivo y frutal, tanino bien fundido, carnoso, con un paso fresco y fácil de beber.	★★★ <b>9,50 euros</b> Produc.: 113.000 bot.
<b>PRIMUS '05</b> Tinto crianza Bod. Viñedos de Villaester		Muestra una nariz envolvente, con tonos cremosos y avainillados del roble sobre fondos de confituras; en boca es amplio, con buena estructura, notas de regaliz y chocolate negro sobre fondos de frutillos en licor y tonos mentolados; sabroso.	★★★ <b>6,25 euros</b> Produc.: 50.000 bot.
<b>VETUS '06</b> Tinto (12 m. en barrica) Bod. Vetus		Muestra una nariz concentrada, notas de frutillos negros en confitura, maderas torrefactas y tonos minerales; en boca es potente, con un tanino robusto algo marcado, notas de regaliz y licor de moras; con persistencia.	★★★ <b>11,60 euros</b> Produc.: 63.020 bot.
<b>VINO LA MAYOR '06</b> Tinto (11 m. en barrica) Bod. de Antonio Barceló		Aromas concentrados de frutillos negros, confituras de moras sobre fondos cremosos de un roble de calidad, apuntes mentolados; en boca es intenso, estructurado, con un tanino firme pero sin agredir, notas de moras maduras con ligeros tonos golosos, equilibrado y sabroso.	★★★ <b>10 euros</b> Produc.: no facilitada
<b>AMANT NOVILLO '07</b> Tinto joven Bod. Toresanas		Nariz con intensos rasgos de juventud, frutillos maduros y apuntes de regaliz; en boca tiene un ataque vivo y muy fresco, carnoso, notas de moras y picotas junto a tonos de regaliz y hierbas silvestres; fácil de beber.	★ <b>4 euros</b> Produc.: 67.000 bot.
<b>AMANT ROBLE '07</b> Tinto roble (6 m. en barrica) Bod. Toresanas		Muestra una nariz muy equilibrada, con una fruta roja madura envuelta en tonos cremosos del roble; en boca tiene un ataque amable, con buen paso frutal, fresco y sabroso.	★ <b>4,65 euros</b> Produc.: 100.000 bot.
<b>ARBUCALA '05</b> Tinto Bod. Valduero		Muestra una nariz con buena expresión frutal, notas concentradas de frutillos negros, licor de moras, regaliz y chocolate; en boca es intenso, con un tanino algo marcado, notas de guindas en licor y confitura de moras, con toques de regaliz.	★ <b>35 euros</b> Produc.: 5.000 bot.

# RIBERA DEL DUERO

de frutillos en licor, hierbas de monte bajo, tabaco y maderas nobles, con un final de regaliz.

**PEÑA ROBLE '06**  
Tinto ♦ 3 meses en barrica ♦ Guardar 1-2 años ♦ 6,50 €  
**Tempranillo.** Nariz con aromas de frutillos rojos y recuerdos de caramelo de fresa, con un agradable fondo ligeramente tostado; en boca tiene un ataque amable, es carnoso, con buen carácter frutal, sabroso y equilibrado.

**RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA '06**  
Tinto ♦ 3 meses en barrica ♦ Guardar 3-4 años ♦ 9,70 €  
**Tempranillo.** Nariz de mediana intensidad, notas ligeras de frutillos rojos maduros, con puntas de roble cremoso; en boca es amable, con paso frutal, notas de frutos rojos y puntas de hierbas silvestres, fácil de beber.

## RODERO

Carretera Boada, s/n  
09314 Pedrosa de Duero (Burgos)  
Tel.: 947 530 046. Fax: 947 530 097  
rodero@bodegasrodero.com

### Visitas a la bodega:

De lunes a viernes: 9:00-14:00/16:00-19:00. Sábados: 10:00-14:00

Peticiones: 947 530 046

Persona de contacto: Cristina Espinosa

Possibilidad de comprar vino: Sí

**CARMELO RODERO TSM '05**  
Tinto ♦ 18 meses en barrica ♦ Guardar más de 5 años ♦ 50 €  
**Tempranillo, Cabernet y Merlot.** Notas de frutillos negros en confitura con puntas vegetales de zarzal y sotobosque, arropados por los tonos tostados del roble; en boca se muestra vivo, con fuerza frutal, notas de moras, puntas licorosas y balsámicas intensas, de gran frescura.

**CARMELO RODERO '05**  
Tinto reserva ♦ Guardar más de 5 años ♦ 26 €  
**90% Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon.** Nariz muy expresiva, con elegantes tonos torrefactos, hojarasca y sotobosque, sobre fondos de frutillos negros; en boca es intenso, con gran estructura, notas de frutillos en licor, hollejo maduro y chocolate amargo, carnoso y con un final persistente.

**C. RODERO VIÑAS DE VALTARREÑA '04**  
Tinto ♦ 25 meses en barrica ♦ Guardar 4-5 años ♦ 42 €  
**75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot.** Nariz fina, con elegantes tonos tostados que envuelven una fruta madura, notas de humo y aspectos minerales; en boca es amplio, estructurado, con un paso frutal junto a notas vegetales de zarzal y hierbas de monte bajo, con final de corte balsámico.

**CARMELO RODERO '06**  
Tinto crianza ♦ Guardar 2-3 años ♦ 16 €  
**90% Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon.** Nariz con aromas cremosos de roble fino y frutillos rojos en confitura, puntas de regaliz y buen carácter frutal; en boca es amplio, con notas de frutillos rojos junto a tonos mentolados de gran frescura, equilibrado y sabroso.

## SEÑORÍO DE NAVA

Carretera Valladolid-Soria, 62  
09318 Nava de Roa (Burgos)  
Tel.: 987 209 790. Fax: 987 209 800  
snava@senoriodenava.es

### Visitas a la bodega:

De lunes a viernes

Concretar horario con la bodega

Peticiones: 987 209 790

Persona de contacto: Cristina Puente

Possibilidad de comprar vino: Sí

**SEÑORÍO DE NAVA FINCA SAN COBATE '01**  
Tinto reserva ♦ Guardar 4-5 años ♦ 50,75 €  
**Tempranillo.** Nariz intensa, con notas cremosas de un roble de calidad (vainilla) sobre fondos de confitura de moras, con toques achocolatados; en boca es amplio, con un tanino vigoroso y frutal bien fundido, frutillos negros maduros y en licor y regaliz, con persistencia.

## SURCO

Picote, 19  
09400 Aranda de Duero (Burgos)  
Tel.: 947 512 069. Fax: 947 515 364  
info@valdrinal.com

Visitas a la bodega: Concretar día de la semana y horario con la bodega

Peticiones: 947 512 069

Persona de contacto: David Cuéllar

Possibilidad de comprar vino: Sí

**VALDRINAL 6 '05**  
Tinto ♦ 7 meses en barrica ♦ Guardar 2-3 años ♦ 7,90 €  
**Tempranillo.** Nariz franca y frutal, notas de frutillos silvestres maduros, con un suave fondo cremoso, muy armónico; en boca muestra un buen equilibrio de fruta-madera, con notas de frutos rojos maduros, y toques especiados, sabroso.

**VALDRINAL SQR2 '06**  
Tinto ♦ 16 meses en barrica ♦ Guardar 4-5 años ♦ 45 €  
**Tempranillo.** Nariz con gran concentración frutal, notas de confituras y compotas de frutillos negros, con puntas ahumadas y de maderas nobles; en boca es robusto y estructurado, potente, con fruta concentrada, pero con una excesiva extracción que aporta matices vegetales.

## TARSUS

Carretera Roa-Angüix, km 3  
09312 Angüix (Burgos)  
Tel.: 947 554 218. Fax: 947 541 804  
asanzcab@domecqbodegas.com

### Visitas a la bodega:

De lunes a viernes: 9:00-17:00

Fines de semana, bajo petición

Peticiones: 699 092 502

Persona de contacto: Amaya Sanz

Possibilidad de comprar vino: Sí

Hay posibilidad de comer en la bodega

**QUINTA DE TARSUS '05**  
Tinto crianza ♦ Guardar 2-3 años ♦ 10,35 €  
**Tempranillo.** Nariz con aromas de intensidad media de frutillos rojos silvestres, con notas de zarzal y maderas finas; en boca es ligero, notas de confitura de fresas junto a tonos de roble y ligeras puntas balsámicas en su final.

## TORRES DE ANGUIX

Tejera, s/n  
09312 Angüix (Burgos)  
Tel.: 947 554 008. Fax: 947 554 129  
enologia@torresdeanguix.com

### Visitas a la bodega:

De lunes a sábado

Concretar horario con la bodega

Peticiones: 947 554 008

Persona de contacto: Eva o Mario

Possibilidad de comprar vino: Sí

**TORRES DE ANGUIX '01**  
Tinto reserva ♦ Guardar 1-2 años ♦ 18 €  
**Tinta del País.** Aromas de frutillos negros en confitura sobre fondos de maderas finas, puntas especiadas y ligeros tonos de reducción; en boca tiene buena estructura, con un tanino amable y bien fundido, notas de frutillos en licor, chocolate negro y regaliz, con buen final.

**TORRES DE ANGUIX BARRICA '06**  
Tinto barrica ♦ 5 meses en barrica ♦ Guardar 2-3 años ♦ 5,80 €  
**Tinta del País.** Nariz de intensidad media, notas de frutillos muy maduros, tonos levemente licorosos y apuntes especiados; en boca es carnoso, con buena estructura, notas maduras, frutillos en licor y apuntes de regaliz.

## TORRES SELECCIÓN

Rosario, 56  
47311 Fompedraza (Valladolid)  
Tel.: 983 892 121  
mailadmin@torres.es

La familia Torres adquirió en Fompedraza, en plena Ribera del Duero, una finca de viñedos a unos 900 metros de altitud. Los calurosos días y las frías noches dan como resultado una maduración de uva perfecta para la elaboración del vino.

**CELESTE '06**  
Tinto crianza ♦ Guardar 4-5 años ♦ 13 €  
**Tinto Fino.** En nariz se aprecian aromas torrefactos, con puntas especiadas y de maderas finas, sobre fondos ligeros de frutos rojos; en boca se aparece algo más la fruta, pero se queda un poco dominada por el roble, con un tanino ligeramente secante, notas licorosas y de regaliz.

## VALDUERO

Carretera de Anganda, s/n  
09443 Gumiel de Mercado (Burgos)  
Tel.: 947 545 459. Fax: 947 545 609  
valduero@bodegasvalduero.com

### Visitas a la bodega:

Lunes a viernes: 9:00-13:30/15:00-

18:30. Sábado: 9:00-13:30

Peticiones: 976 621 968

Persona de contacto: Ana García

Possibilidad de comprar vino: Sí

**★ VALDUERO PREMIUM 6 AÑOS '01**  
Tinto reserva ♦ Guardar 3-4 años  
♦ 35 €

**Tempranillo.** Nariz con aromas especiados y de maderas finas, puntas de reducción y tabaco, sobre fondos de confituras de frutos rojos; en boca es fino, con notas de maderas nobles un poco marcadas, tonos de confituras, hierbas de monte bajo y regaliz.

## VALTRAVIESO BOD. Y VIÑEDOS

Finca La Revilla, s/n  
47316 Piñel de Arriba (Valladolid)  
Tel.: 983 484 030. Fax: 983 484 037  
valtravieso@valtravieso.com

**Visitas a la bodega:**

De lunes a viernes: 9:00-18:00

**Peticiones:** 619 922 199

**Persona de contacto:** Manuel Díaz

**Posibilidad de comprar vino:** Sí

**Hay posibilidad de comer en la bodega**

**★ VT TINTA FINA '06**  
Tinto ♦ 9 meses en barrica  
♦ Guardar más de 5 años ♦ 30 €  
**Tempranillo.** Nariz con notas de confituras de frutillos rojos y negros sobre fondos amables de roble cremoso, puntas de toffee y ligeros toques minerales; en boca es amplio, estructurado, con un tanino potente y algo marcado, notas concentradas de frutillos negros, junto a tonos de regaliz y chocolate negro.

**★ VALTRAVIESO '04**  
Tinto reserva ♦ Guardar 3-4 años ♦ 26 €  
**90% Tinta Fina, 5% Cabernet Sauvignon y 5% Merlot.** En nariz muestra aromas de frutillos en confitura sobre fondos de maderas nobles y especiados; en boca es amplio, con tacto amable, notas de tabaco y maderas nobles, puntas especiadas y ligero final balsámico.

**★ VT VENDIMIA SELECCIONADA '06**  
Tinto ♦ 9 meses en barrica ♦ Guardar 4-5 años ♦ 30 €  
**90% Tinta Fina, 5% Cabernet Sauvignon y 5% Merlot.** En nariz se nota el peso de las variedades galas, con sus clásicos tonos vegetales sobre fondos de confituras de frutos negros y puntas de roble cremoso; en boca están muy latentes los aspec-

tos vegetales, notas de hierbas silvestres y matorral sobre ligeros tonos frutales y balsámicos.

## VEGA SICILIA

Carretera N-122, km 323  
47359 Valbuena de Duero (Valladolid)  
Tel.: 983 680 147. Fax: 983 680 263  
vegasicilia@vega-sicilia.com

**A pesar de elaborar grandes producciones, unas 190.000 botellas de Valbuena 5° y alrededor de 100.000 del Único, la calidad sigue inalterable en esta casa mítica de la Ribera del Duero. Cuentan con un viñedo en propiedad de 140 hectáreas de las variedades Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec de entre 27 y 35 años de edad.**

**★ VALBUENA 5° '04**  
Tinto reserva ♦ Guardar más de 5 años ♦ 79 €  
**90% Tinto Fino y 10% Merlot y Malbec.** Potente nariz de corte frutal intenso, notas de confituras y compotas de frutillos negros maduros, agradables toques golosos, puntas de grafito y maderas finas muy bien ensambladas; en boca es amplio y potente, con gran fuerza frutal, arándanos en confitura, picota madura y con tonos de regaliz, carnoso y aterciopelado, un gran Valbuena de una gran añada.

**★ VEGA SICILIA "ÚNICO" '99**  
Tinto gran reserva ♦ Guardar más de 5 años ♦ 170 €  
**85% Tinto Fino y 15% Cabernet Sauvignon.** Muestra una nariz intensa y de gran finura, maderas especiadas perfectamente ensambladas con unos fondos de chocolate y frutillos en licor, notas de grafito y hojarasca, muy elegante; en boca es amplio, con un paso sedoso, notas de confituras junto a puntas especiadas (pimienta negra), tabaco y maderas finas, fiel al estilo elegante del "Único".

**★ VEGA SICILIA "ÚNICO" RESERVA ESPECIAL**  
Tinto gran reserva ♦ Guardar más de 5 años ♦ 190 €  
**Coupage de las cosechas 90, 94 y 96.** En nariz muestra aromas de frutillos negros en confitura, con notas de maderas especiadas, tonos ligeramente tostados, toffee y cacao

y puntas mentoladas; en boca es amplio, intenso, con gran elegancia, tacto sedoso y vivo a la vez, fuerza frutal a pesar de su edad, notas de ciruela negra y arándanos, largo y con persistencia.

## VIÑA SOLORCA

Carretera de Circunvalación, s/n  
09300 Roa (Burgos)  
Tel.: 947 541 823. Fax: 947 540 035  
info@bodegassolorca.com

**Visitas a la bodega:**

De lunes a viernes: 10:00-14:00/16:00-19:00  
Sábado: 10:00-14:00

**Peticiones:** 947 541 823

**Persona de contacto:** M<sup>a</sup> Carmen Alba

**Posibilidad de comprar vino:** Sí

**Hay posibilidad de comer en la bodega, solo grupos (previa reserva)**

**★ VIÑA SOLORCA '04**  
Tinto crianza ♦ Guardar 4-5 años ♦ 10 €  
**Tempranillo.** Muestra una nariz con tonos licorosos, de frutillos en licor junto a notas de maderas finas, especias y regaliz; en boca es amplio, estructurado, con un tanino vigoroso pero sin agredir, notas de fruta concentrada, chocolate negro y notas mentoladas, sabroso.

## VIÑAS DEL JARO

Carretera de Pesquera-Valbuena, s/n  
47315 Pesquera de Duero (Valladolid)  
Tel.: 900 505 855. Fax: 956 852 339  
byjarro@vitivinicola.com

**La bodega se sitúa en la Finca El Quiñón, en el municipio de Pequera de Duero. El edificio, con cierto aire tradicional, está construido a la medida de la producción de los viñedos de la bodega. La finca tiene una extensión de 108 hectáreas, principalmente de Tempranillo, agrupados en siete pagos diferentes.**

**★ JAROS '05**  
Tinto ♦ 14 meses en barrica ♦ Guardar 4-5 años ♦ 15 €  
**Tempranillo.** Nariz intensa, con predominio de los aromas torrefactos de un roble de calidad, notas de café y toffee, tras las cuales aparecen confituras de frutillos negros maduros; en boca es amplio, sabroso, con un tanino muy bien fundido, notas de frutos negros concentrados, puntas de moras en licor y chocolate negro, con un final balsámico.

**★ SEMBRO '06**  
Tinto ♦ 4 meses en barrica  
♦ Guardar 1-2 años ♦ 8 €  
**Tempranillo.** Nariz con buena intensidad, notas de frutos silvestres maduros, con toques de roble y puntas boscosas; en boca es amplio, carnoso, con un tanino suave y sedoso y notas cremosas y especiadas envolviendo la fruta, muy equilibrado.

## VIÑEDOS Y BODEGAS ASTER

Carretera Palencia, Aranda, km 54,9  
09310 Anguix (Burgos)  
Tel.: 947 522 700. Fax: 947 522 701  
aster@riojalta.com

**Visitas a la bodega:**

Lunes a sábado, solo por la mañana

**Peticiones:** 947 522 700

**Persona de contacto:** Azucena Sanz

**Posibilidad de comprar vino:** Sí

**Hay posibilidad de comer y dormir en la bodega**

**★ ASTER '03**  
Tinto crianza ♦ Guardar 3-4 años ♦ 10 €  
**Tinta del País.** En nariz predominan los rasgos de crianza, notas de maderas finas, tabaco y notas especiadas, con ligeros tonos de frutillos negros; en boca tiene un ataque amable, notas de frutillos en licor y fondos especiados y de maderas nobles.

## VIYUELA

Carretera Quintana-Manvirgo, s/n  
09314 Boada de Roa (Burgos)  
Tel.: 947 530 072. Fax: 947 530 075  
viyuela@bodegasviyuela.com

**Visitas a la bodega (previa cita):**

Lunes a domingo: 9:00-17:00

**Peticiones:** 947 530 072

**Persona de contacto:** Jessica Abad

**Posibilidad de comprar vino:** Sí

**Hay posibilidad de comer en la bodega**

**★ VIYUELA SELECCIÓN '05**  
Tinto ♦ 20 meses en barrica ♦ Guardar 4-5 años ♦ 16,80 €  
**Tempranillo.** Muestra una nariz con aromas especiados sobre fondos de confitura de frutillos rojos y negros, con un roble algo sobresaliente; en boca tiene una buena estructura, notas especiadas, tabaco y maderas nobles sobre ligeros fondos frutales.