

D.O. CONDADO DE HUELVA, VINOS POR DESCUBRIR

Nº 45 - 3 €

Revista gastronómica de actualidad

# R VINOS Y RESTAURANTES

PORTUGAL 2,75 €  
MEXICO 42,00 \$



*La tecnología en la cocina, los utensilios de nuestros chefs*

**GRAN MARIDAJE: NUESTROS MEJORES QUESOS CON VINO**

*Especial comer en* **MADRID** *Las mejores sugerencias*



## CAP DE BARBERIA

**TIPO:** Tinto con crianza

**COSECHA:** 2003

**VARIETADES:** Cabernet sauvignon, merlot, monastrell, fogoneu

**ZONA:** Vi de la Terra Illa de Formentera

**BODEGAS:** Cap de Barberia

**P.V.P. APROX.:** 21,50 €

Nueva bodega y primer vino. Cap de Barberia es una pequeña bodega ubicada en uno de los parajes naturales más bellos de la isla de Formentera (Baleares). Posee una hectárea de viña plan-

tada sobre pie americano de cabernet sauvignon y merlot en el año 2001 con una alta densidad (5.500 plantas/ha) y otra pequeña parcela de viña vieja (40 a 50 años) de monastrell y la variedad autóctona fogoneu cultivada sobre pie franco. Con estas viñas se elaboraron en la cosecha del 2003 las 5.500 botellas del primer vino de la bodega que hoy ve la luz bajo la indicación geográfica de Vino de la Tierra de la Isla de Formentera. La bodega también posee un parque de barricas de roble francés de diversas procedencias donde envejecieron el cabernet sauvignon y el merlot, y otro de roble americano para

la maduración de los vinos de monastrell y fogoneu, durante un periodo total de 9 meses. Es un tinto con buen color y aromas directos y limpios a fruta roja especiada, donde la madera apenas se deja notar con mucha elegancia, y un fondo balsámico muy fresco y personal. En boca es suave sin faltarle cuerpo, con una buena expresividad tánica y aterciopelada que impulsa un paladar afrutado, limpio, sabroso, con un final balsámico y especiado. Un vino que denota el viñedo joven pero también mucho mimo y limpieza en su elaboración. Una buena muestra de un vino balear moderno y actual.