

NEXUS ONE KOSHER 2013

Tinto, D.O. Ribera del Duero, Bodegas Nexus



Precio en
Todovino.com:
9,95€

Este vino es kosher porque nos lo han dicho, pero además porque nos han enviado el certificado -que si lo quieres ver pues te pasas por aquí y te lo enseñamos mientras descorchamos un kosher-. ¡Descorchar un kosher!, suena magnífico. Que sea kosher significa básicamente que en el proceso de elaboración y crianza han sido solo manos y ojos judíos los que han intervenido. Es más, se elabora en una sala sellada dentro de la bodega. Una sala dentro de una sala. La *matrioska* kosher. Eso, y que algunos añadidos como levaduras sintéticas y algún potingue más están vetados y que no puede tocar madera. O sea que no existen vinos kosher con barrica, o no deberían. Por lo demás, es todo igual. En si está bueno o malo poco influye el tema kosher. Pero en este caso es un kosher bueno. Bueno nivel: ¡la *releche* qué vino kosher me estoy bebiendo! En serio, está de vicio, para ser un tinto joven no veas tú qué cuerpo y qué sabor tiene. Ya nos contarás. Además el nombre seguro que no se te olvida porque se llama igual que el *smartphone* que tu cuñado lleva un años diciéndote que tienes que comprar.

DATOS TÉCNICOS:

TIPO DE UVA: 100% Tempranillo.

BOTELLA: Bordelesa de 75 cl.

GRADO: 13% vol.

NOTAS DE CATA SEGÚN LA GUÍA TODOVINO:

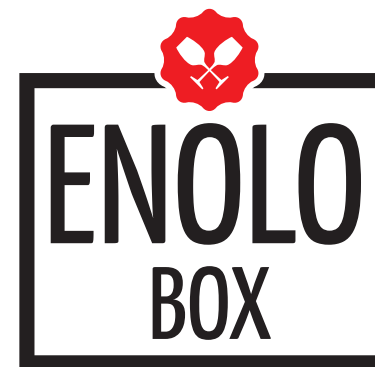
VISTA: Guinda, ribete joven.

NARIZ: Intenso, frutos rojos maduros, retama, monte bajo.

BOCA: Jugoso, frutal, dulce, untuoso, amable y sutil.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: Hasta 2017



• Matrioskas •

A una *matrioska* hay que desnudarla capa a capa para descubrir su secreto. Pues este mes os traemos tres *matrioskas*. '¡Pues yo veo botellas!' Ya, listo, es que es una metáfora que irás entendiendo botella a botella.

Nota: Si subes a Instagram una foto de la caja de este mes con una matrioska y la etiquetas con #enolobox, te regalamos una selección de vinos. No es broma.

Obtén ENOpuntos rellenando las encuestas sobre cada vino en la web e invitando a tus amigos a que se suscriban.

Compra los vinos de Enolobox en Todovino.com con un **15% de descuento añadiendo el cupón MATRIOSKAS.**

Y no olvides visitar nuestro blog: <http://blog.enolobox.com>



@enolobox

Comparte opiniones de los vinos, fotos, vídeos...



#enolobox

¡Si subes fotos de la caja no se te olvide etiquetarnos!



Papel 100% reciclado

ENOLOBOX ABRIL 2016

INSPIRACIÓN VALDEMAR LAS CANTERAS 2010

Tinto, D.O. Ca. Rioja, Inspiración Valdemar



Es uno de los hermanos mayores del tinto de Inspiración Valdemar que se dejó ver por aquí hace un par de meses y que tantas loas y vítores cosechó. Y ya que fue así, aquí nos tenéis subiendo el listón. Inspiración Valdemar Las Canteras está de muerte, que como nota de cata no es muy ortodoxa pero define muy bien como está. Se llama así porque nace en Inspiración –que a su vez nace en Valdemar- y más concretamente en el pago Las Canteras, situado en una ladera de la zona norte del la riojana Oyón. Repetimos: Las Canteras en Inspiración e Inspiración en Valdemar. ¡La *matrioska* definitiva! *Matrioska* formada por nuestra querida tempranillo riojana acompañada en este caso por otra autóctona de la zona: graciano. El proyecto de Inspiración busca rescatar y sacar lo mejor de las variedades autóctonas riojanas por pagos, y este tinto es posible que sea nuestro favorito de la colección. Además es naranja, y no hay vinos naranjas. ¿Y eso influye? Pues claro que no, pero mola. La *matrioska* naranja.

DATOS TÉCNICOS:

TIPO DE UVA: 70% Tempranillo y 30% Graciano.

BOTELLA: Bordelesa de 75 cl.

BARRICAS: 18 meses en barrica nueva de roble francés.

GRADO: 14% vol.

NOTAS DE CATA SEGÚN LA GUÍA TODOVINO:

VISTA: Picota con ribete joven, capa media alta.

NARIZ: Fruta negra sazónada, notas especiadas, arropado por gratas maderas, limpio e intenso.

BOCA: Sabroso, equilibrado, buena acidez, elegante.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° C

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: Hasta 2018

Precio en
Todovino.com:
16,20€

LAN D-12 2013

Tinto, D.O. Ca. Rioja, Bodegas LAN



12 es el número de un depósito, el depósito 12, el D-12. Es el depósito en el que históricamente en LAN realizan las mejores elaboraciones de cada cosecha. Esta tradición viene de los viticultores riojanos –este vino es un homenaje a ellos- que reservaban su mejor depósito para auto-consumo. En el caso de LAN nada de autoconsumo, con sumo gusto decidieron sacarlo al mercado (la añada 2013 es la séptima cosecha de este magnífico tinto). Si LAN fuera una *matrioska* este depósito sería la pieza pequeña, el arcano, el secreto mejor guardado. Este tinto se elabora a partir de la uva de 6 hectáreas, 4 de ellas agrupadas en un solo pago y el resto de otras parcelas. Arduo trabajo de selección y de elaboración. Si eres de los que cree que LAN es solo cantidad (es cierto que su crianza y su reserva están muy presentes y extendidos, lo que por cierto aumenta el mérito de su gran calidad) esperamos quitarte esa idea de la cabeza con este tinto. Un tinto muy riojano, carnosos, sabroso, de trago largo. Larga vida al depósito 12, el rincón más escondido y codiciado de la *matrioska* LAN.

DATOS TÉCNICOS:

TIPO DE UVA: 100% Tempranillo.

BOTELLA: Bordelesa de 75 cl.

BARRICAS: 10 meses en barricas de roble americano nuevo (65%) y roble francés (35%).

GRADO: 13,5% vol.

NOTAS DE CATA SEGÚN LA GUÍA TODOVINO:

VISTA: Color cereza intenso.

NARIZ: Fruta roja fresca, regaliz y chocolate.

BOCA: Amplio y carnosos, sabroso. Final largo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° C

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: Hasta 2018

Precio en
Todovino.com:
11,95€