

John Radford's Blog

<http://johnradfordcom.blogspot.com/>



Influente escritor inglés freelance especializado en vino y gastronomía de España, que colabora habitualmente en Decanter, Harper's, Drinks International y otros prestigiosos medios. Ha escrito numerosos libros de referencia, entre ellos el celebrado "The New Spain" (1998) y es panelista habitual en los concursos internacionales de vino más importantes. En sus catas utiliza el sistema de 20 puntos.

Traducción del extracto del post publicado el 20 de Abril

2009 *Mar de Frades*, DO Rías Baixas -con aroma de uva, melocotón y fruta de Albariño en nariz, muy fresco con una acidez para relamerse y totalmente seco en el final pero con gran aroma – excelente 17/20

2008 *Finca Valiñas*, DO Rías Baixas

Me sorprendió bastante que me gustara éste, porque en general me gusta la fruta del Albariño fresco sin que toue el roble, pero aparte de notas de roble tostado en nariz, el paladar se mostraba bueno, limpio, de fruta clara y un agradable fresco final. Esta es una enología de primera calidad. 17/20 (...)

2005 *Ramón Bilbao Reserva* -90/10 Tempranillo/Mazuelo and Graciano con 20 meses en roble Americano – Buena fruta negra en nariz con un perfume suave, fruta limpia y fresca en el paladar con un agradable equilibrio entre fruta y tanino. Un final fresco – necesita 1-2 años 17/20

2001 *Ramón Bilbao Gran Reserva*. Fruta negra especiada en un excelente estilo de Gran Reserva en nariz; rica fruta, roble fresco y agradable equilibrio y fruta en el final – soberbio – 18/20

2007 *Ramón Bilbao Edición Limitada Crianza* (este es el "Segundo vino" de Mirto – ver abajo) – viejas viñas de Tempranillo con maloláctica en barrica – sutil y profunda fruta negra en nariz, perfumado; agradable estilo clásico de Rioja en el principio con riqueza de fruta, taninos frescos bien equilibrados con un largo final. Soberbio. 18/20

2006 *Mirto* nombre procede de la planta de Mirto que nacen cerca de los viñedos, es el buque insignia de la bodega hecho con Tempranillo de viñas de más de 20 años) – fruta negra generosa y muy concentrada, que se traduce al paladar con una sorprendente estructura y complejidad y un final eterno. Fabuloso 19/20

Y finalmente en Ribera del Duero, Bodegas Cruz de Alba cerca de Peñafiel, fundada en 2003 y actualmente en instalaciones alquiladas hasta que finalice la construcción de la bodega definitiva; **2007 *Cruz de Alba*** – morado oscuro y fruta negra generosa y profunda con sutil perfume en nariz; gran aporte de gruta y poderosos taninos en el paladar con potencia y calidez, un rico y potente final que es excelente pero que realmente necesita más tiempo 18/20(...)