

Dios Ares '06

91

**TINTO RESERVA
DIOSARES.**

ZONA: DOC RIOJA.

VARIETADES: TEMPRANILLO.

CRIANZA: 26 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE ALLIER
Y TRONÇAIS.

CONSUMO: HASTA 2013-2014. PRECIO: 14 €.

No hay duda: finalmente, la cabra tira al monte. Hay bodegas y enólogos que se esfuerzan en empañar sus nombres con vinos pequeños y otros crean una bodega nueva para "ocultar" sus línea de vinos alimenticios, los vinos comerciales de hacer caja, y terminan por crear nuevos vinos grandes. Es el caso de Carlos San Pedro, propietario de Pujanza, que hizo un rodaje con su Dios Ares crianza y ahora lanza un reserva de mérito. Estilo moderno y marca de la casa (perfil cercano al del tinto Pujanza) en el elegante carácter frutal, en las maderas de calidad bien dosificadas y en un paso de boca equilibrado, fluido y con nervio, con centro carnoso de cierta consistencia, sabroso, expresivo en aromas y con elegante final.

