

un color rojo gran tirando a teja mallorquina, su aroma es trufado, a frutos negros y especias coincidiendo justamente con su bouquet, y de ahí con graduación y acidez, que lo hace maduro y fresco a la vez. Post gusto elegante. PVP justo: 22,20€.

GRAN IMPERIAL SOLERA 1892. VINO GENEROSO RESERVA ESPECIAL 16°.

Saca del 2018 (194 botellas). Es uno de los mejores vinos de postre del mundo, yo tengo mi panteón particular: Transañejo de los Montes de Málaga, *Vintage Porto*, Madeira *Tornam Viagem*, *Fondellol*, *Banyuls Grand Cru*, *Solejat Mas Amiel* y el Gran Imperial. Con estos vinos, y un puñado de libros, uno se podría retirar del mundanal ruido. Es un vino que empezó con una solera de Fondillon en 1892 pues la familia Quiles está en su ya 4ª generación. Pero llegó la filoxera al Vinalopo en 1906 y dejó de producirse vino por la muerte de las cepas, pero afortunadamente la zona de la Marina se había ya recuperado y producía moscatel como siempre, dulce y bueno, y la bodega decidió rellenar sus botas *monoveras* (1.700 lts) con este moscatel. Por tanto estamos hablando de un vino de gran valor antropológico más de 125 años de solera (la nobleza de su origen), y que su añejado *coupage* es el resultado de un proceso histórico (añadir moscatel a la monastrell en su envejecimiento oxidativo) convirtiéndolo en un vino único en Europa. Pero si este valor ya vale la pena tenerlo, su degustación es pura felici-

dad. Su color es, como la mora brillante, oscuro con destellos del color sangre arterial y el bronce. Su aroma es fragante, dulce, pero no empalagoso, a dátiles maduros, y miel de romero. Su sabor es lo más delicioso, alimenta el cuerpo y el espíritu nada más entrar en el paladar. Sabe a pan de higo, a confitura roja inglesa, al paladar es también dulce pero sin empalagar, pues deja un gustillo seco que incita a beberlo de nuevo. El postgusto es largo y elegante. Uno de los vinos más nobles que he probado en mi vida de escritor que cumplo está semana 40 años, y también en toda mi vida, y eso que como a cualquier chestano nos destetaron con la maravilla del añejo Cambrillas o el Ramat, el vino *Daurat* de Cheste, que dio lugar en 1932 a su propia D.O. Nadie debería perderselo, pero hay pocas botellas de cada saca se embotellan unas pocas, de la del 2018, solo 184. La honradez y fidelidad vinícola de la familia Quiles es ejemplar. Su PVP recomendado es de 150€.

