

BOBAL PAGO DE THARSYS. Tinto criado de pago. Pago de Tharsys, Requena. D.O.P. Pago de Tharsys . LO PEQUEÑO ES HERMOSO.

Pago de Tharsys una conocida y prestigiada bodega situada en la carretera de Requena a San Antonio, que como su propio nombre indica es un vino de pago. Esta es una calificación de la filosofía del origen situada en la cima de la pirámide de la calidad junto con las D.O.C. o sea las calificadas. Está rodeado de sus viñedos, con un entorno precioso y varias dependencias que por si solo ya valen una visita. Este bobal pago de Tharsys elaborado con la variedad autóctona de la comarca, ha tenido una elaboración exquisita por su enóloga Diana García que es a su vez enóloga en Chateau Petrus de Burdeos. Procedente de viñas de bobal con 80 años que es cuando mejor fruto y calidad dan, ha tenido una crianza de 10 meses en bodega de roble francés, es de 13,5° y su producción es limitada 2.552 botellas. Es de una exquisitez acariciadora como la mantequilla irlandesa al paladar. Su color es rojo rubio brillante con buena glicerina que realza la copa. Su aroma es frutos rojos así como su sabor que combina muy bien con el sabor de esa mantequilla irlandesa la Kerry gold. Completa información en la contra etiqueta y un pvp es de 24€.

MOSCATEL EXTRA PRIMITIVO QUILES. Vino de Licor (moscatel criado dulce). Bodegas Primitivo Quiles (Monover). D.O.P. Alicante. ELIXIR ALICANTINO. Bodegas Primitivo Quiles es una de las



vinerías especializadas en vinos de postre más importantes del mundo. Además de este moscatel extra y de su gran Fondillon hacen uno; el Gran Imperial que está entre los 5 mejores vinos de postre del mundo. Este moscatel extra (que yo lo he calificado de *cremat* por su densidad obtenida en la crianza y su oscuro color), es un vino de postres exquisito, fino, dulce si empalagar, generoso, y medicinal. Su aroma es fragante, profundo a moscatel pero también madera de roble añejo que es donde se ha criado mediante sistema de soleras en roble americano. Su postre es elegante y te deja en un estado próximo al nirvana, ¡es tan bueno! Y como estamos en *temps de mangranes*, un postre bueno es poner los granos de *mangrana* (en Elx hay una DO *Mangrana d'Elx*) un bol y rociarlos de una generosa ración de este moscatel extra Primitivo Quiles. Su pvp es de 6€.