

CATAS (1)

Fecha 27 de enero de 2016
Catador Curso De Cata
Puntuación 94.0
Platos Tradicionalmente se tomaba con pastas y bizcochos, pero por sus características es muy recomendable para tomar con frutos secos, quesos cremosos, chocolate y en general con cualquier alimento con sabores marcados.

Notas Nota de cata de terceros:
Color ambarino muy claro, reflejos anaranjados y marrinosos (caoba), levemente turbio con granulación (sin precipitados en botella), borde grueso levemente yodado, sin diferencias entre borde y menisco, lágrima gruesa y abundante.

En nariz es una tormenta de sensaciones y de pequeños detalles, además de poseer una capacidad camaleónica de cambio. Al abrir se presenta con el perfil habitual de vino rancio tradicional aunque algo más dulce, con fuerte presencia de frutos secos, barnices, y un cierto acento punzante que recuerda a un amontillado viejo (cedro, maderas exóticas, crianza biológica) acompañado de marcadas notas tostadas de fondo. Tras unas semanas de guarda el fondillon ha crecido en todos los sentidos. Se muestra del todo redondo y ha perdido esa potencia inicial para mostrar un conjunto sumamente elegante, con una madera ahumada y perfumada plenamente integrada a la fruta pasa y en confitura (higos, dátiles Dakhla, ciruelas maceradas), sensaciones de monte mediterráneo. Ni rastro del alcohol. Apabulla en todos los sentidos por su desbordante complejidad.

En boca es de medio cuerpo, con una leve untuosidad que aporta calidez, conjunto seco y levemente abocado. Sorprendentemente elegante y armónico. Hay un poco de todo, frutos secos, fruta pasa, chocolate, toffe, moka, tostados, con una fina nota salina que envuelve y arropa todo el conjunto. Sabroso y cálido, muy mediterráneo. Impresiona. Final eterno con una sabrosa notas de cacao amargoso en retronasal que no desaparece.

Al haber sufrido un proceso lentísimo de crianza experimenta un sinfín de cambios desde el momento en que abrimos la botella. Se hace necesaria la espera para poder disfrutarlo en plenas condiciones debido a su carácter cambiante. En mi opinión, estamos ante un rancio superior, que va mejorando a lo largo de los meses si se guarda en buenas condiciones y que precisa de ser bebido a pequeños sorbos (para que no se acabe y para poder apreciarlo como se merece). Un auténtico "coup de coeur". Sensacional en todos sus detalles. Más que un vino es una joya de la viticultura mundial, para no creérselo, y menos a este precio.

Visual Color ámbar con tonalidades naranjas, limpio y brillante

Olfato Gran intensidad, notas dulces, dátil y arrope.

Al agitar despliega una gama aromática compleja, recordando mucho a los buenos amontillados. Se encuentra desde toques de avellanas, algo de barniz de mueble viejo, uva pasa y algún recuerdo a especias exóticas

Bodegas Bocopa - Fondillon Alone (1987)

Boca Muy buen ataque, denso, cálido y goloso. Acidez muy baja. Excelente recorrido, llenando la boca de higos pasos, dátiles, todo ello sin empalagar, mostrándose fino, y muy largo, tiene muy bien trabada la acidez, es fresco, muy vivo. También recuerda a frutos secos recién tostados, casi torrefactos. Persistencia alta dejando un grata sensación en boca que aunque ataca dulce acaba bastante seco. En definitiva un vino rancio muy agradable.

BOTELLAS ALMACENADAS (2)

28/1/16	Precio de mercado	25,00 €		Curso Cata 2015/16
28/1/16	Precio de mercado	25,00 €		Curso Cata 2015/16

BOTELLAS SACADAS (1)

27/1/16	Precio de		27/1/16	Consumido	
---------	-----------	--	---------	-----------	--

