

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

LOS MEJORES DE ESPAÑA

LA TAPADA

Precursora en el resurgir de la uva godello de la DO, ha sido diseñada para elaborar exclusivamente a partir de la uva producida en sus propios viñedos, dotada de moderna tecnología en la elaboración de sus vinos. Su especial +50 Meses en Botella roza, en esta edición, el sobresaliente.

Finca "A Tapada". 32310 Rubiá de Valdeorras (Ourense). Tel.: 988 324 197. Fundada en 1989. mcarmen@guitianvinos.com • guitianvinos.com

12 ha de viñedo •  28.

Enólogo: José Hidalgo.

Distribución: nacional (80%) e internacional (20%).

Visitas a bodega: concertar con bodega.

Venta directa al público a pie de bodega y por correo-mensajería.

Guitián
+50 meses en botella, 11 **95**
100% godello. 13% vol. **17,00 €**
Producción: 5.000 botellas.

Pajizo brillante verdoso. Complejo, aromas de manzana amarilla, pera de agua, flores, pimienta blanca, vainilla, cedro, escabechados, hierbas aromáticas, cidra, bollería recién horneada, etc. Sabroso, estructurado, equilibrado, sensaciones de ciruela amarilla, fruta blanca, hoja de tabaco, notas de repostería, canela en rama, monte bajo... Persistente final lleno de matices. — (01-09-2017)

2013/07/89 • 2017/11/94.

Guitián
Fermentado en Barrica, 14 **93**
Fermentado en barrica. 100% godello. 6 meses sobre lías en barrica. 13,5% vol. **16,00 €**
Producción: 5.000 botellas.


Brillante amarillo pajizo. Aromático, intenso, recuerdos de ciruela amarilla, membrillo, vainilla, canela, cabello de ángel, mantequilla, amielados, cera de panal, tabaco rubio y balsámicos. Complejo, untuoso, sávido, sensaciones de fruta blanca madura, piña, melón, especiados, romero, monte bajo, plum cake, hojaldre y puntas minerales. Persistente y largo final lleno de matices. — (15-09-2017)

2013/10/87 • 2014/11/87 • 2016/13/—

Guitián Joven, 16 **94**
100% godello. 13% vol. **10,00 €**
Producción: 90.000 botellas.

Paja brillante. De notable intensidad, aromas de fruta exótica y de hueso, hinojo, camomila, piedra de río, anisados y eucalipto. Fresco, frutal, dotado de cierta estructura, sensaciones de ciruela amarilla, paraguayana, mentoles, hierbaluisa, flores blancas, puntas escabechadas y pomelo. Largo final frutal y mineral. ✓ (07-09-2017)

2015/13/92 • 2016/14/84 • 2017/15/89.

Guitián Sobre Lías, 16  **92**
100% godello. 13,5% vol. **12,00 €**
Producción: 15.000 botellas.

Pajizo pálido verdoso. Limpio, aromático, recuerdos de níspero, paraguayana, florales, ahumados, vainilla, hinojo, pimienta rosa, berros y laurel. De gran frescura y estructura, sensaciones de albaricoque, membrillo fresco, yogur de limón, balsámicos, galleta, piedra de río, finos hidrocarburos, etc. Persistente y largo final. — (15-09-2017)

2015/12/88 • 2016/14/88 • 2017/15/91.

Guitián Vendimia Tardía, 11 **94**
Dulce. 100% godello. 6 meses sobre lías en barrica. 12% vol.
Botella de 50 cl. **18,00 €**
Producción: 8.000 botellas.

Amarillo dorado. Complejo y aromático, recuerdos de papaya, melón cantalup, amielados, cera de panal, flores blancas, mentolados, trufa blanca, puntas minerales, finos hidrocarburos, etc. De gran frescura, untuoso, aterciopelado recorrido, sensaciones de membrillo, piña madura, hierbas aromáticas (romero, tomillo), lavanda, flor de azahar, tabaco rubio, notas de infusión. Persistente final. De gran viveza. (08-09-2017)

2015/11/90.