

# Duelo de Tintos

## Bulgaria vs. Segovia



con el sumiller:  
**Lucio del Campo**

**muces**  
Muestra de Cine Europeo  
Ciudad de Segovia

Centro Cultural - La Alhóndiga  
Sábado 18 de noviembre - 13.30h

## Degustaciones



### Quesos El Molinero

Espirdo (Segovia), elabora tres tipos de queso de pasta prensada. Curación en madera (entre 2 y 8 meses, según la variedad). Leche cruda exclusivamente de ovejas segovianas. Volteado periódico manual.



### Torreznos de chocolate Petit Salty Sweet

(Museo Gastronómico de Segovia) Bombón de chocolate negro con base crujiente de torrezno deshidratado, ligeramente salado y final dulce-chocolate con un toque amargo.

Durante la cata se servirán además aperitivos por cortesía de Fonda Ilustrada Juan Bravo y embutidos La Prudencia. Se ofrecerán también aperitivos búlgaros.

FONDA ILUSTRADA  
**JUAN BRAVO**  
WINE HOUSE *La Prudencia*



### Lucio del Campo

Ganador del certamen nacional "Nariz de Oro 2002".  
Miembro de numerosos jurados nacionales relacionados con la enología. Formador de cursos de sommelier.



[muces.es](http://muces.es)



## 1. Bergulé Mavrud 2014

**Uvas.** Mavrud 100%

**Origen.** La región de Melnik, calurosa y soleada. De terreno arenoso. Suelo poroso, con depósitos volcánicos.

**Graduación alcohólica.** 14%

**Envejecimiento.** 9 meses en barricas de roble y 6 meses en botella

**Temperatura de servicio.** 15°C

**Nota de cata.** Vino de color oscuro profundo. En nariz, sugerencia de cerezas secas, ciruela, pimienta negra recién molida y una bocanada a eucalipto. En boca se equilibra, con taninos suaves que se mezclan con cereza seca, cassis y ciruela. Sabor fresco y ligeramente picante, con una estructura de taninos sólida y un gusto memorable.



## 2. Bergulé Melnik & Pinot Noir 2014

**Uvas.** Siroka Melniska (viñas de hoja ancha exclusivas de la región de Melnik) 70%, Pinot Noir 30%

**Origen.** Para la elaboración de sus vinos, Villa Melnik usa exclusivamente uvas propias, lo que garantiza su alta calidad. El 70% de la producción está dedicada a los tintos.

**Graduación alcohólica.** 14%

**Envejecimiento.** 9 meses en barricas de roble y 6 meses en botella

**Temperatura de servicio.** entre 15°C y 17°C

**Evolución en botella.** Consumo recomendado entre 2017 y 2019

**Nota de cata.** Expresivo color rubí de intensidad media, con tintes granates. En nariz, intenso e elegante, con matices de carne, cerezas y hojas de tabaco, mezcladas con aromas terrosos y frondosos. Sabores frescos y jugosos. Cuerpo medio, con taninos suaves y aterciopelados, con final maduro y picante. Vino elegante y noble.



## 3. Bergulé Cuvée 2012

**Uvas.** Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 35%, Merlot 15%

**Origen.** Los mejores vinos de Villa Melnik envejecen en barrica de roble, en túneles a gran profundidad bajo la colina arenosa sobre la que se levanta la bodega.

**Graduación alcohólica.** 14%

**Envejecimiento.** 12 meses en barricas de roble búlgaro y 6 meses en botella

**Temperatura de servicio.** Entre 17°C y 18°C

**Evolución en botella.** Consumo recomendado entre 2017 y 2019

**Nota de cata.** Hermoso color rubí penetrante. Nariz sorprendente y compleja, con profundidad e intensidad. Aromas de humo, carne asada, especias, fruta negra al horno con especias y tonos terrosos nobles. Sabor fresco, delicioso, jugoso, con cuerpo medio y gran equilibrio. El final es largo y duradero.



## 4. Navaltallar Crianza 2014

**Uvas.** Tempranillo 100%

**Origen.** Viñedo de 13 años, a 950 metros de altitud. Clima continental extremo. Suelo calcáreo, rico en tizas y estrés hídrico. Vendimia manual.

**Graduación alcohólica.** 15%

**Envejecimiento.** 16 meses en barricas de roble, 12 meses en depósito de acero y 4 meses en botella.

**Producción.** 12.000 botellas al año

**Nota de cata.** Color rojo de capa muy intensa con ribetes granates. En nariz, altísima intensidad con gran complejidad aromática. Destacan los torrefactos. Vino de gran estructura, sin aristas, y aterciopelado. Posgusto largo con recuerdos a café torrefactos y balsámicos.



## 5. Navaltallar Roble 2014

**Uvas.** Tempranillo 100%

**Origen.** Viñedo de 10 años, a 920 metros de altitud. Clima continental extremo. Suelo calcáreo rico en tizas y estrés hídrico. Vendimia manual.

**Graduación alcohólica.** 13,8%

**Envejecimiento.** 8 meses en barricas de roble, 8 meses en depósito de acero y 4 meses en botella.

**Producción.** 12.000 botellas al año

**Nota de cata.** Color rojo picota de capa alta con ribetes granate. En nariz, alta intensidad aromática con presencia de vainillas y aromas especiados. Vino aterciopelado y sin aristas. Recuerdos de aromas primarios a la entrada en boca. Posgusto largo, muy marcado en vainillas y torrefactos.



## 6. Ardalejos, de Bodegas Vagal

**Uvas.** Tempranillo 100%. **Añada.** 2014

**Origen.** Viñedo de 28 años, a 940 metros de altitud. Terreno arcilloso con fondo calizo y canto rodado en superficie. Vendimia a mano. Viticultura biodinámica.

**Graduación alcohólica.** 14,5%

**Envejecimiento.** 16 meses en roble francés

**Temperatura de servicio.** Entre 14°C y 16°C

**Nota de cata.** color rojo picota de capa media. Buena cobertura glicérica con reflejos amarotados. En nariz, intensidad alta, sujeta por frutillos negros bien maduros, recuerdos a café con leche, pastelería y especiados de canela y pimienta. En boca, entrada golosa, de peso medio, bien armado; tiene un recorrido carnoso, maduro y prolongado. Muestra un retrogusto con notas lácteas frescas y recuerdos a trufas de pastelería. Su final es una fruta madura, limpio en todo su recorrido y un final muy aromático por retronasal.

