

## Capilla del Fraile

FINCA CAPILLA DEL FRAILE  
45654 S. BARTOLOMÉ DE LAS ABIERTAS (TOLEDO)  
TEL.: 925 599 329  
FAX: 925 827 596  
CORREO ELECTRÓNICO:  
info@capilladelfraile.com  
WEB: www.capilladelfraile.com

### TURISMO:

Visitas: de lunes a domingo,  
de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00.

La santa alianza vino-aceite está dando espléndidos resultados en Castilla-La Mancha en los dos terrenos, el vinícola y el oleícola. Uno de los más preclaros ejemplos de la bondad de tal asociación es la finca Capilla del Fraile, en la que el sevillano ñiño Valdenebro inició una explotación peculiar de olivos y almazara y luego sumó un no menos peculiar vino. En el olivar plantó variedades de su Andalucía en lugar de la Comacabra local para elaborar un aceite altamente recomendable que está fuera de todos los circuitos convencionales de la región. Otro tanto se puede decir del vino, que procede de un atractivo viñedo de 16 hectáreas rodeado por todas partes de olivos en el que trabaja exclusivamente con Syrah y poco más del veinte por ciento de Petit Verdot. La mano de Ignacio de Miguel, asesor enológico, con Mercedes García Rupérez como enóloga titular, se deja ver en un vino muy moderno que en algunos años ha sido acompañado por un buen rosado.

### CAPILLA DEL FRAILE '06

TINTO  
EVOLUCIÓN: 2012-2013  
PRECIO: 8 €  
GASTRONOMÍA: ASADOS  
(CORDERO, ROSSIF),  
PARRILLADA DE CARNE



60% Syrah, 40% Petit Verdot; 12 meses en barrica allier. 43.670 botellas. Goloso pero no pastoso, muy sugestivo. Nariz potente, con personalidad; predominio de fruta roja, notas especiadas y minerales y fino toque floral. Con cuerpo y consistente, carnoso, sabroso, amplio. Consumo: 16°C.

## Casalobos (antes 14 Viñas)

CTRA. PICÓN-PORZUNA CM-412. KM. 6,5  
13196 PICÓN (CIUDAD REAL)  
CORREO ELECTRÓNICO:  
bodega@casalobos.es  
Web: www.casalobos.es

DIRECCIÓN COMERCIAL: AVDA. NAZARET, 4.  
28019 MADRID. TEL.: 915 745 534. FAX: 914 092 864

### TURISMO:

Visitas: concertar previamente.  
Restaurante privado.

Ha ido cubriendo etapas rápidamente y ya quedan atrás los primeros pasos de aquella 14 Viñas superada por el nombre del vino y también por el devenir de los acontecimientos; por ahora son 16 los socios en lugar de los 14 iniciales que daban nombre a la casa. El gran motor no es un hombre del vino sino un deportista, Manuel Sanchís, ex jugador del Real Madrid, que no tiene otra relación con el vino que una afición arrolladora. Embarcó en el proyecto a un grupo de compañeros y amigos (deportistas, algún político, un cantante como Miguel Bosé, que también tiene un secadero de jamón ibérico en Montánchez), persiguió a Ignacio de Miguel y también le sumó al equipo. La sociedad se fundó en 2004 y ese año se plantó la viña (algo más de 19 hectáreas) y la bodega se inauguró en 2008. Mientras, se compraba uva y se elaboraba en instalaciones alquiladas.

### CASALOBOS '07

TINTO  
EVOLUCIÓN: 2013-2014  
PRECIO: 18 €  
GASTRONOMÍA: GUIZOS  
NO MUY FUERTES, PASTA  
CON CARNE, ARROZ NEGRO



40% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 17% Petit Verdot, 8% Tempranillo; 12 meses en barrica, 12 en botellero. 90.000 botellas. Bien diseñado y bien resuelto, versátil y cosmopolita. Aroma franco, base de fruta bien madura; vivo en la boca, equilibrado en cuerpo medio, centro carnoso. Consumo: 16°C.

ISSN: 1885-7698 P.V.P. 17,50 €



2011

# Guía Proensa

DE LOS MEJORES VINOS  
DE ESPAÑA

