

<p><b>PUNTAJE GLOBAL</b> <b>86.6</b> <b>PRECIO</b> <b>\$125</b></p> <p><b>CASA MADERO SHIRAZ 2009</b></p> <p><b>BODEGA:</b> Casa Madero</p> <p><b>REGIÓN:</b> Parras, Coahuila</p> <p><b>UVA:</b> Shiraz</p> <p><b>VISTA:</b> color rojo cereza con matices violetas un poco evolucionados</p> <p><b>NARIZ:</b> aromas a flores, como jamaica; grosella, tamarindo, pimienta morrón verde y pedernal con toques de café tostado</p> <p><b>GUSTO:</b> buen equilibrio al paladar, acidez y alcohol en balance, intensidad buena, tannicidad elegante y final largo</p> <p><b>MARIDAJE:</b> milanesa de ternera con salsa de jitomate</p>	<p>➤ El vino nacional muestra calidad a precios accesibles para toda ocasión</p> <p><b>Angel Rivas</b></p> <p><b>D</b>isfrutar de un vino nacional no tiene por qué ser caro. Las bodegas mexicanas ofrecen botellas por menos de 350 pesos que bien pueden considerarse como la compañía diaria de una comida o cena casera.</p> <p>Un trío de sommeliers cató a ciegas una selección de estos productos nacionales para definir sus características y calificar su calidad.</p> <p>Durante la degustación, que tomó lugar en la tienda de vinos Bacus Del Valle, 13 botellas fueron servidas aleatoriamente. Los sommeliers probaron concentrados y en silencio para después hacer un par de comentarios sobre cada vino y vaciar su evaluación</p>	<p><b>PUNTAJE GLOBAL</b> <b>86.3</b> <b>PRECIO</b> <b>\$345</b></p> <p><b>CAÑADA DE LOS ENCINOS 2008</b></p> <p>Agrifolia</p> <p>Valle de Guadalupe, Baja California</p> <p>Zinfandel y Petit Verdot</p> <p>Color rojo ciruela con un matiz evolucionado, limpio y brillante</p> <p>Aromas a cerezas en licor, higos, frambuesa y jamaica con notas a clavo, pimienta, plátano, tierra mojada y cajeta</p> <p>Ataque medio en boca con una acidez sólida, gusto frutal como a ciruela negra, presencia de madera y taninos aterciopelados</p> <p>Albóndigas en salsa de jitomate o discada norteña</p>	<p><b>PUNTAJE GLOBAL</b> <b>86</b> <b>PRECIO</b> <b>\$290</b></p> <p><b>FLOR DE GUADALUPE 2005</b></p> <p>Château Camou</p> <p>Valle de Guadalupe, Baja California</p> <p>Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot</p> <p>Color rojo granate con matices ocre, alta adherencia</p> <p>Aromas a frutos maduros, mermeladas, cerezas en compota y pasificados. Algunas notas minerales, regaliz, café y especias</p> <p>Seco, más o menos equilibrado, con taninos dulces, acidez en decadencia</p> <p>Puntas al chipotle y chuletón de res en mole de ciruela pasa</p>	<p><b>PUNTAJE GLOBAL</b> <b>85.6</b> <b>PRECIO</b> <b>\$295</b></p> <p><b>JALÁ 2008</b></p> <p>Vinícola Tres Valles</p> <p>Valle de Guadalupe y Valle de San Vicente, Baja California</p> <p>Cabernet Sauvignon y Grenache</p> <p>Color rojo cereza con matices violetas, limpio y brillante</p> <p>Aromas a grosellas y arándanos con un fondo a tierra, cajeta, nuez, vainilla, caramelo y coco</p> <p>Afrutado y de buen ataque, taninos altos con un retrogusto dulce, además de un cuerpo untuoso</p> <p>Carne asada con guacamole, paella de tierra y cerdo en adobo</p>	<p><b>PUNTAJE GLOBAL</b> <b>85</b> <b>PRECIO</b> <b>\$345</b></p> <p><b>ESTACIÓN PORVENIR 2007</b></p> <p>Estación Porvenir</p> <p>Valle de Guadalupe, Baja California</p> <p>Petit Sirah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel y Barbera</p> <p>Color rojo cereza con ribete teja, limpio y brillante</p> <p>Aromas a flores de violeta, fresa y grosella con notas de pimienta, resina, madera caramelo y regaliz</p> <p>Equilibrado y con carácter frutal, buena acidez, elegante con tanino carnoso</p> <p>Guajolote al horno y mole de olla</p>
---	---	--	---	--	---

# Mexicanos de calidad a buen precio

# Gangas en botella

<p><b>PUNTAJE GLOBAL</b> <b>85</b> <b>PRECIO</b> <b>\$230</b></p> <p><b>CHATEAU DOMEQC 2006</b></p> <p><b>BODEGA:</b> Casa Pedro Domecq</p> <p><b>REGIÓN:</b> Valle de Guadalupe, Baja California</p> <p><b>UVA:</b> Cabernet Sauvignon, Merlot y Nebbiolo</p> <p><b>VISTA:</b> color rojo granate con un ribete violáceo, viscoso y brillante</p> <p><b>NARIZ:</b> aromas a ciruela y compotas, notas animales como cuero y establo, petróleo, y café y maderas finas</p> <p><b>GUSTO:</b> buen ataque en boca y larga permanencia, fruta pasificada, tabaco, elegante, alta astringencia y buen equilibrio</p> <p><b>MARIDAJE:</b> tacos de barbacoa</p>	<p>en las respectivas hojas de cata.</p> <p>Pedro Ponceles, sommelier del Hotel Presidente Inter-Continental hizo evidente su preferencia por los vinos más evolucionados en contraste con los más jóvenes.</p> <p>“Este (Jardín Secreto) tiene unas notas de mayor complejidad y en comparación con el anterior (Estación Porvenir) tiene una intensidad aromática más potente”, dijo Georgina Estrada, asesora de Grupo Gemaric.</p> <p>“Creo que éste (Santo Tomás Tempranillo) podría ir con un buen pollo norteño”, destacó Miguel Serrano, otro de los catadores de la sesión.</p> <p>Al concluir el ejercicio, se revelaron las etiquetas. Los expertos destacaron nuevamente dos o tres botellas y agregaron a su memoria sensorial dos vinos hasta ese momento desconocidos para ellos, Melvin y Cañada de los Encinos.</p> <p>Los resultados son favorecedores: la selección mantiene una buena relación calidad-precio y los maridajes sugeridos por los expertos –albóndigas, mole de olla, milanesa... – no son nada fuera de lo cotidiano.</p> <p>El trío de catadores coincidió en que muchos de estos vinos no le piden nada a un francés o un español.</p>	<p><b>PUNTAJE GLOBAL</b> <b>84</b> <b>PRECIO</b> <b>\$290</b></p> <p><b>MELVIN 2009</b></p> <p>Viña de Liceaga</p> <p>Valle de San Antonio de las Minas, Baja California</p> <p>Cabernet Sauvignon</p> <p>Color rojo cereza con destellos púrpuras, buena densidad y brillantez</p> <p>Aromas a grosella, mora y zarzamora con notas a romero, pimienta verde, flores y herbales</p> <p>En boca presenta un ataque medio, acidez equilibrada, taninos débiles, final largo y persistente con una nota dulce</p> <p>Romeritos</p>	<p><b>PUNTAJE GLOBAL</b> <b>83.3</b> <b>PRECIO</b> <b>\$130</b></p> <p><b>TEMPRANILLO 2009</b></p> <p>Bodegas de Santo Tomás</p> <p>Valle de Santo Tomás, Baja California</p> <p>Tempranillo</p> <p>Color rojo cereza con matices violáceos, densidad media</p> <p>Aromas a jamaica, grosella, mora azul y algunas notas de madera como vainilla, intensidad media</p> <p>Ataque y taninos medios, buen retrogusto, amable al gusto con un final no muy largo</p> <p>Tostadas de tinga de res y pollo norteño</p>	<p><b>PUNTAJE GLOBAL</b> <b>80</b> <b>PRECIO</b> <b>\$190</b></p> <p><b>CALIXA CABERNET SAUVIGNON-SHIRAZ 2008</b></p> <p>Monte Xanic</p> <p>Valle de Guadalupe, Baja California</p> <p>Cabernet Sauvignon y Shiraz</p> <p>Color rojo granate con ribete púrpura, brillante</p> <p>Aromas a frambuesa, fresa, manzana roja, una nota avinagrada, tierra seca, membrillo y pimienta. Baja intensidad</p> <p>Lomo a la sal</p> <p>Carne asada con guacamole, paella de tierra y cerdo en adobo</p>	<p><b>PUNTAJE GLOBAL</b> <b>79.3</b> <b>PRECIO</b> <b>\$290</b></p> <p><b>PAULINHA 2009</b></p> <p>Viñas de Pijoan</p> <p>Valle de Guadalupe, Baja California</p> <p>Merlot, Zinfandel y Petit Sirah</p> <p>Color rojo rubí con baja densidad, brillante y de alta adherencia</p> <p>Aromas a fresa, gelatina de uva, grosella y notas de chocolate</p> <p>Gusto a fresas y frambuesas, retrogusto frutal, cuerpo ligero, alcohol y acidez bien integrados, con una nota dulce</p> <p>Pavo natural con frutas o ensalada de frutas</p>
--	---	--	---	---	--

**Buena Mesa** AVISOS DE OCASIÓN ¡TU SEGURO DE VENTA!

**5140** márcalo dos veces [avisos@reforma.com](mailto:avisos@reforma.com)

Urgente Remato Tiempo Limitado Nuevo Garantizado Foto en la web Video en la web

<p><b>BANQUETES</b></p> <p><b>180GRADOS</b></p> <p>Si la Inseguridad Limita: Tu Diversión, Nosotros la llevamos! Eventos privados. id.52*1345688, 49843154 id.92*866230*1 F-13360080</p> <p>4984-2543</p> <p>BANQUETES y taquizas a domicilio. Excelentes alimentos, servicio profesional. Seriedad absoluta - Informes: 5277-9630. F-13360229</p> <p>BANQUETES, TAQUIZAS,</p> <p>Lasagna: (vegetariana, mariscos), menú fiestas navideñas. Servicio a domicilio. Presupuesto Informes tel: F-13360183</p> <p>5696-7835</p> <p>CON El Prestigio que nos caracteriza María del Alma antes María Bonita. Renta salón/jardín Coyoacán. Organizamos eventos 04455-5807-0920, 5554-9875. F-13395523</p>	<p><b>ALIMENTOS</b></p> <p><b>SEA DIFERENTE</b></p> <p>le sirvo eventos gourmet, queso, pan, vino, canapés, probenios. Llámame. F-13360160</p> <p><b>Nosotros vamos.</b></p> <p>5114-2696</p> <p><b>TAQUIZA</b></p> <p>Bufete con fuego en el momento, promoción \$45.- xprensa. 4148-8172, Promoción: F-13360235</p> <p><b>1hora música piano.</b></p> <p>04455-3230-3916.</p> <p><b>ALIMENTOS</b></p> <p><b>CHAMPAGNE ESPUMOSOS</b></p> <p>Freixenet carta Nevada \$140.- Freixenet Cordon Negro \$150.- Champagne-Cristal \$3,480.- 04455-4448-8337 F-13360124</p> <p>2603-5235</p> <p><a href="http://www.outletvins.com">www.outletvins.com</a></p>	<p><b>RESTAURANTES</b></p> <p><b>REGALOS</b></p> <p>¡Elige la que te guste! canastas, cajas madera, accesorios para vino, decantadores F-13360208</p> <p><a href="http://www.outletvins.com">www.outletvins.com</a></p> <p>5603-5235</p> <p><b>BEBIDAS</b></p> <p><b>CERVEZAS ARTESANALES</b></p> <p>Contamos con 120 etiquetas premium e importadas. Directo a casa o restaurante <a href="http://www.cervezas-gourmet.com">www.cervezas-gourmet.com</a></p> <p>F-13396608</p> <p>(55)9118-4651.</p> <p><b>DEL VALLE</b></p> <p>Cursos Repostería, Galletas Decoradas, Fondant/Royal Icing, Decoración Pasteles, 100% Práctico!, Incluye Material,</p> <p>F-13414347</p> <p>04455-3477-5239, 5677-6396</p>	<p><b>CURSOS</b></p> <p>de cafetería, gelatina floral, tacos de canasta y pastelería.-</p> <p>F-13418287</p> <p>5583-5283.</p> <p><b>DIPLOMADO</b></p> <p>en Frutas y Verduras Talladas. Maestra c/curriculum. Técnica Tailandesa ¡Aproveche Oferta en 2011! Miércoles 11:00-1:00pm Chefs:Sábados 11:00-1:00pm</p> <p>F-13396606</p> <p>5280-8987</p> <p><b>TRASPASOS</b></p> <p><b>SE TRASPASA RESTAURANTE BAR</b></p> <p>totalmente equipado, con horno eléctrico, para pizza de leña en la Col. Del Valle, 180m2, zona comercial en Av. Universidad, casi esq. Ángel Urraza informes.-2584-0419.</p> <p><b>URGENTE contratar 3 garroteros 20-25 años sin problemas de horario, mucha disposición de servicio excelente actitud. Vips Eduardo Molina 57027109</b> F-13372594</p> <p><b>VIPS SOLICITA 2 AUXILIARES</b> de piso con disponibilidad de horario turno vespertino dinámico, excelente actitud sexo indistinto 20-25 años 57027109 F-13372595</p>	<p><b>TRASPASOS</b></p> <p><b>PLAZA LORETO TRASPASO RESTAURANTE</b></p> <p>Accreditado funcionando. Inmejorable ubicación! \$6,000,000.- Licencias, estacionamiento. Seguridad. Negociamos. Informes: F-13360227</p> <p>3187-5046</p> <p><b>EMPLEOS</b></p> <p><b>SOLICITO MESERAS</b></p> <p>Tiempo completo, excelente presentación, delgadas sin problemas de horarios. Restaurante Vips en la Eduardo Molina Informes tel: F-13372592</p> <p>57027109</p>	<p><b>SERVICIOS</b></p> <p><b>ALQUILER</b></p> <p>de muebles decorados: Bombones-dulces-Pastel-panquecitos. Centros de mesa. Souvenirs para toda ocasión Arreglos c/dulces. Domicilio (zona sur) <a href="http://www.defiestasinfesta.com.mx">www.defiestasinfesta.com.mx</a> F-13421953</p> <p><b>Decoraciones eventos</b></p> <p>5652-0671</p> <p><b>DECORACIÓN GLOBOS</b></p> <p>Realizamos para todo tipo eventos, Bodas, xvAños, Bautizos. Seriedad absoluta. Informes: 04455-5156-87-36. F-13360216</p> <p>5425-5274</p> <p><b>RESTAURANTEROS:</b> Eviten clausuras, regularizamos establecimientos mercantiles, Belmont &amp; Tapia. Asesoria Mercantil. Informes tel: 04455-3893-1106, tel: 5554-9339.</p>	<p><b>OTROS</b></p> <p><b>DECORACION</b></p> <p>de globos para todo tipo de eventos presupuesto gratis, en los reyes atención personal Roberto Informes tel: F-13372681</p> <p>5857-9786</p> <p><b>HORNOS,</b></p> <p>batidoras, amasadoras, molinillas, espigueros, Inicia negocio Panadería, pizzería, restaurantes, somos fabricantes, económicos. Garantizados.</p> <p>F-13360214</p> <p>5792-4645.</p> <p><b>SUPER OFERTA</b></p> <p>Equipo para Restaurante: Estufón 6quemadores, Campana con sistema de extracción, Trompo para tacos, Tanque de gas. Informes: F-13421949</p> <p>04455-1384-6214.</p>
--	--	---	---	---	--	---