

**THE GREAT MATCH, NUEVA YORK 2007:  
REDESCUBRIENDO ESPAÑA. Por Manuel Camblor**

*El Torroxal, Albariño, Rías Baixas 2006 es sorprendentemente amplio, con notas de limón, guarapo de caña y té blanco sobre fondo mineral. Fresco y jugoso.*

*Y hablando de esta bodega, me sirvieron un tinto que me dejó sonriendo de oreja a oreja de lo bueno que estaba.*

*El Torroxal, Tinto Joven, Rías Baixas 2004 es una cuvée de caiño tinto, sousón y brancellao que se las arregla para parecerse impresionantemente a un buen côte-rôtie de añada fresca en un momento (por tener notas de tocino ahumado) y a un saint-joseph (por tener notas de olivas negras) en otro. Fruta limpia, con deliciosos aspectos salinas. Taninos maduros, levemente granulados. Un vino interesantísimo, que me encanta por su ligereza, su porte y su originalidad. Una revelación.*

**THE GREAT MATCH, NEW YORK 2007:  
REDISCOVERING SPAIN by Manuel Camblor**

WINE & TAPAS 07

*The 2006 Torroxal, Albariño, Rías Baixas is surprisingly big, with lemon, sugarcane juice (not that it's sweet, just the vegetal aspect of it) and white tea over a bright mineral backdrop. Plump, but fresh.*

*And speaking of this bodega, I was served a red from it that made me smile from ear to ear, that's how delicious it was. The 2004 Torroxal, Tinto Joven, Rías Baixas is a blend of Caiño Tinto, Sousón and Brancellao (how's that for exotic grapes?) that manages an amazing little feat: For a moment there it resembles a nice cool-vintage Côte-Rôtie with some smoked, bacony, meaty aromas. Then it starts to resemble an olivey Saint-Joseph. But it does it all while retaining a very distinct its-own-wineness. Light-bodied. Clean fruit with delicious saline aspects and refreshing acidity. Ripe tannins, slightly grainy. A fascinating wine which I love for its agility, its poise and its originality. The revelation of the afternoon.*

Manuel Camblor