

PEQUEÑOS PRODUCTORES



MONTEABELLÓN

VIÑEDO

Toda la uva utilizada para la elaboración de nuestros vinos procede de viñedos propios.

Actualmente Bodegas y Viñedos Monteabellón posee 98 hectáreas de viñedos repartidas en diferentes parcelas situadas en el término municipal de Nava de Roa. Las diferentes altitudes y la diversidad en los suelos de nuestros viñedos son el reflejo de la calidad de nuestros vinos.

Los viñedos se encuentran en una suave llanura aluvial labrada por el río Duero y flanqueada por suaves colinas. Suelos arcillosos y calcáreos, los característicos de la Ribera de Duero, son los ideales para el cultivo de la vid.

El clima es predominantemente seco y soleado, con lluvias concentradas en primavera y otoño con medias anuales de unos 500 mm, aunque las frecuentes nieblas en torno al cauce del río Duero son también una fuente de humedad.

Todo nuestro viñedo esta repartido en varias parcelas y por su situación en diferentes alturas las podríamos clasificar en tres zonas:

- La primera zona la conformarían las parcelas situadas a menor altura y más cerca del Río Duero a partir de las cuales elaboramos nuestros vinos más jóvenes.
- La segunda zona la forman las parcelas que están más alejadas del Río Duero y a mayor altitud, Son suelos franco- arenosos con contenidos de caliza y arcilla. Estas parcelas son ideales para elaborar vinos de Crianza.
- La tercera zona esta compuesta por los viñedos situados a mayor altitud donde los suelos son pedregosos y con alto contenido calizo. La poca retención hídrica y las condiciones atmosféricas extremas a las que están sometidas estas parcelas dan lugar a un fruto ideal para elaborar vinos de larga crianza. Parcelas como La Blanquera, Pedregal, Valduvienzas, Matambres y Acediano forma esta zona.



Monteabellón 14 Meses

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: De las viñas situadas a mayor altitud con suelos franco-arenosos con contenidos en arcilla y caliza

Vinificación: 14 meses en barrica



Finca Blanquera

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: Finca la Blanquera

Vinificación: Monteabellón Finca La Blanquera nace como homenaje al abuelo Fabián quien transmitió a sus hijos y nietos la pasión por la viticultura. Finca La Blanquera es nuestra viña situada a mayor altitud con un suelo pedregoso y de alto contenido calizo



Finca Matambres

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: Finca Matambres

Vinificación: procede de nuestras viñas con mayor altitud sometidas a condiciones extremas. Son suelos pedregosos de alto contenido calizo y de poca retención hídrica con lo cual se obtiene una uva de alta calidad. Paso por barrica durante 20/24 meses



REMÍREZ DE GANUZA

INTRODUCCION

Fundada en 1989, Bodegas Remírez de Ganuza nace como una apuesta personal de su fundador, Fernando Remírez de Ganuza.

Desde el inicio la idea ha sido la misma: hacer una selección exhaustiva de la uva e intervenir lo mínimo en el proceso de elaboración del vino para ser lo más fiel posible tanto a la añada como a la viña.

La actividad que desarrolló Fernando en las décadas de los setenta y ochenta en la zona de Rioja Alavesa, dedicada a la compra-venta de viñedo viejo, le permitió seleccionar las fincas más apropiadas de la región para desarrollar su proyecto.

A lo largo de los años, se han ido incorporado elementos al proceso de elaboración y crianza que hacen de Remírez de Ganuza una bodega pionera en la aplicación de nuevas técnicas. La innovación desde los inicios ha sido una constante, ya que año tras año se incorporan mejoras para elevar la calidad de los vinos. Elementos como la mesa de selección, las cámaras de frío o el uso de barricas nuevas para la crianza de los vinos, pueden ser a fecha de hoy comunes en otras bodegas de prestigio internacional, pero no lo eran en el momento en que se aplicaron. Otros elementos como la bolsa utilizada en la extracción del Trasnocho o la máquina para lavar la uva con su propio mosto, son ejemplos de la continua innovación y búsqueda de la calidad llevada a cabo en Remírez de Ganuza.

En el año 2010 José Ramón Urtasun se incorpora al proyecto iniciado por Fernando, comenzando así una nueva etapa para Bodegas Remírez de Ganuza.

VIÑEDO

Los viñedos se componen de más de ochenta hectáreas de tempranillo, graciano, viura y malvasía. Están repartidos en seis localidades de la Sierra Cantabria: Samaniego, Leza, Elciego, San Vicente de la Sonsierra, Laguardia y Ábalos. En todas ellas se ha tenido en cuenta para su selección, el hábitat, el microclima, la orientación de las parcelas, la baja productividad de las cepas y la edad del viñedo, siendo la edad media de las cepas de cincuenta años. Esta amplia superficie de terreno nos permite el autoabastecimiento de uva de la máxima calidad.



BODEGA

La bodega está ubicada en el centro de Samaniego, Álava. Formada por una manzana de edificios, antiguos caserones del pueblo, se compone de modernas estructuras de hormigón armado recubiertas con sillería antigua, integrándose así en la arquitectura local tradicional.

Entorno a un gran patio central atravesado por un canal natural de agua, los diferentes edificios que estructuran la bodega se dedican a las diferentes fases de la elaboración del vino, como la zona de barricas, los botelleros, las cámaras de frío o el área de selección.

La arquitectura tradicional de la bodega, en la que destaca la cubierta interior formada por vigas de roble centenarias, contrasta con uno de los métodos de elaboración más vanguardistas e innovadores del momento.

La entresaca consiste en quitar aquellos racimos y hojas que formen grupos muy compactos para que los racimos que queden estén sueltos. De esta manera se consigue una mejor exposición al aire, así como una producción equilibrada en cada cepa.

En la vendimia se produce la primera selección de la uva. Sólo los racimos que reúnen la máxima calidad se destinan a la elaboración de nuestros vinos, desechándose el resto de la cosecha por no alcanzar las condiciones exigidas. Nuestro objetivo es coger sólo las uvas maduras y sanas, aquellas que vienen de cepas en perfectas condiciones foliares.



La uva se recoge manualmente en cajas de doce kilos, así se asegura su perfecto estado durante el traslado a la bodega. Una vez allí, la uva recién vendimiada se almacena en cámaras frigoríficas a una temperatura de entre 4 y 6 grados.

La uva escogida pasa por una mesa de selección compuesta por diferentes bandas. Primero se separan los granos sueltos y el mosto de los racimos óptimos y se controla el estado sanitario de la uva desechando los racimos defectuosos. Posteriormente, los racimos ya seleccionados se dividen manualmente en dos: puntas y hombros. Los hombros, parte superior del racimo, se destina a los vinos reservas y las puntas, parte inferior, se destina a los vinos jóvenes (maceración carbónica). Nuestra experiencia nos ha demostrado que el grado de madurez de cada parte del racimo es más apropiado para la elaboración de un vino determinado. Finalmente, los granos de uva despalillados son lavados con su propio mosto antes de llegar a los depósitos.





Blanco

Variedad de Uva: 80% Viura y 20% Malvasía

Viñedo: 60 años

Vinificación: Vendimia manual en cajas de 12kg Posteriormente la uva se introduce en una cámara frigorífica (4-6 grados). Seleccionada en mesas y elaborado con el mosto flor (de uva sin prensar) extraído mediante un depósito rotor. El vino se ha mantenido con sus lías durante 9 meses de crianza en

barrica nueva. Se práctica el batonage (trabajo de lías) para conseguir mayor complejidad mediante el giro de las barricas.



Reserva

Variedad de Uva: Tempranillo 95% Graciano 5% y pieles de uva de Malvasía y Viura

Viñedo: 60 años

Vinificación: Vendimia manual en cajas de 12 kg. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas.

Este vino se elabora a partir de los hombros despallados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7.000 litros. Fermentación maloláctica en barrica nueva. Crianza de 26 meses en barrica nueva 95% francesa y 5% americana



Trasnocho

Variedad de Uva: Tempranillo 95%, Graciano 5% y pieles de uva de Malvasía y Viura

Viñedo: 60 años

Vinificación: Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los

hombros despallados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros. Vino obtenido mediante un sistema de extracción sin oxidación ni fricción mediante una bolsa de membrana llena de agua (sistema desarrollado en la propia bodega). Crianza de 21 meses en barrica nueva francesa 95% y americana 5%



Viña Coqueta

Variedad de Uva: Tempranillo 90% y Graciano 10%

Viñedo: Finca la Coqueta

Vinificación: Previo a la fermentación las uvas permanecen, a temperatura controlada (4-6 grados) durante 24 horas, en una cámara frigorífica especialmente diseñada para esto. Minuciosa selección de la uva en mesa y separación de los hombros y las puntas del racimo, utilizando para

elaborar este vino exclusivamente los hombros despalillados, las puntas se destinan a maceración carbónica. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7.000 litros. Fermentación maloláctica en barrica nueva.



Fincas de Ganuza

Variedad de Uva: Tempranillo 90% y Graciano 10%

Viñedo: Uva de diferentes fincas

Vinificación: Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despalillados.

Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000

¿Más vinos?

También disponemos a la venta de Remírez de Ganuza Gran Reserva, Reserva blanco, Erre Punto y María Remírez de Ganuza



MICAELA

INTRODUCCION

Son dos proyectos personales de Micaela Rubio, la cual cuenta con el apoyo de su marido Aurelio García, enólogo reconocido de dilatada trayectoria. Aunque son vinos muy diferentes, variedades muy distintas, Bobal y Garnacha, en ambos proyectos hay bastantes puntos en común. La filosofía de trabajo para la elaboración de vinos es la misma, y esta forma de trabajar los viñedos y entender los vinos persigue unos objetivos.

OBJETIVOS

Las zonas elegidas se caracterizan porque tienen una variedad autóctona que está arraigada a esa zona, como ocurre con la Bobal en la zona de la Ribera del Júcar, y en la parte alta de la Sierra de Gredos con la Garnacha. "Esto nos ofrece la posibilidad de poder trabajar con viñedos viejos que nos permiten transmitir más fácilmente la identidad del terruño a nuestros vinos", afirman Aurelio y Micaela.

La experiencia en el sector por parte de los integrantes del proyecto, permite interpretar la variedad en cada zona y los suelos de cada parcela, separando las vinificaciones en función del terruño de los diferentes viñedos. Se trabaja sólo con viñedos propios o gestionados por Aurelio y Micaela, donde se practica una viticultura natural.

La elaboración es poco intervencionista, buscando que la variedad y los suelos expresen la tipicidad del viñedo.

Después de viajar a las zonas vitícolas más prestigiosas del mundo, Micaela y Aurelio buscan desarrollar sus propios proyectos en zonas con un gran potencial para hacer vinos singulares.

Uno de los proyectos que están desarrollando está en la provincia de Cuenca, su tierra natal, junto al río Júcar, entre los pueblos de Casas de Benítez y Pozoamargo, y está basado en la uva Bobal.

El otro proyecto se está desarrollando en Ávila, en los municipios de Navatagordo, Villanueva de Ávila y Burgohondo, en la parte de más altitud de la Sierra de Gredos, donde se trabaja con la variedad Garnacha.



Ambos proyectos son de producciones muy reducidas, apenas 5.000 botellas de Garnacha y 8.000 de Bobal. La idea es que los vinos de ambos proyectos sean de pequeñas producciones.

PROYECTOS

Viñedos de más de 60 años, en los municipios de Pozoamargo y Casas de Benítez, junto al río Júcar, en el sureste de la provincia de Cuenca. Zona muy interesante, pues estos pueblos están muy próximos al río, el cual ha dejado huella en la conformación de los suelos donde están ubicados los viñedos, de forma que hay gran variabilidad en la composición del suelo de unas parcelas a otras.

"El Reflejo de Mikaela":

Vino elaborado con viñas de más de 60 años, representa el carácter del vino de pueblo. La bobal en esta zona, al tener suelos de arena y grava, se caracteriza por presentar una gran carga frutal y un paso por boca caracterizado por el frescor y la elegancia.

En la elaboración del vino, se usa entre un 6% y 8% de Macabeo y Albillo, las cuales están plantadas entre las cepas de Bobal. El aporte de variedades blancas aumenta el carácter frutal y disminuye el carácter tánico del vino, consiguiendo un vino agradable de beber.

Tiene un envejecimiento de 12 meses en barricas de roble francés de 300 y 500 litros. Una producción aproximada de 4.500 botellas.

"Mikaela Bobal":

Elaborado con viñedos de más de 80 años, situados sobre suelos arcillo-calcáreos, con una superficie de canto rodado que caracteriza a los viñedos de la zona; dicha capa de canto rodado evita la evaporación de la humedad de la capa de arcilla, esto es fundamental para que la planta trabaje en la época de maduración, de forma que el tanino de la uva alcance una maduración completa. La bobal, en estas condiciones, muestra un tanino dulce y elegante.

Crianza en barricas de 500 litros durante 18 meses, con una producción de 2.100 botellas.

"La Infanta by Mikaela":

Este vino está elaborado a partir de un solo viñedo plantado en el año 1922, sobre suelos arcillosos y calcáreos con canto rodado en la superficie. Está envejecido durante 18 meses en bodega nueva de roble francés de 500 litros.

Es un viñedo mágico, con un marco de plantación más denso de lo habitual en la zona, suelos poco profundos y con gran capacidad para expresar la mineralidad y singularidad de este viñedo. La parcela consta de unos 4.200 metros cuadrados y tan sólo salen al mercado 470 botellas entre botellas de 75 cl y botellas de 150 cl.



Viñedos con más de 70 años, en la sierra de Gredos, a más de 1.100 metros de altitud. Estos vinos se elaboran con viñedos de los municipios de la Sierra de Gredos ubicados a mayor altitud sobre el nivel del mar.

"+ Altitud":

Viñedos ubicados en los municipios de Navatalgordo, Villanueva de Ávila y Burgohondo, con una edad mínima de 65 años. Este vino representa la zona, es un vino de pueblo, según Micaela: "Es el equivalente al vino de village de zonas como Borgoña o el Loira, es la representación genérica de la Garnacha en viñedos de más de 1.100 metros de altitud, y buscamos hacer el vino que se hacía con estos viñedos antiguamente, el vino que los habitantes de la zona siempre han bebido, para ello usamos gran parte de uva entera en la elaboración de este vino, tal y como elaboraban los antiguos vinificadores de estos viñedos." Los suelos de estos viñedos son, principalmente, arenas graníticas.

Envejecido durante 14 meses en barricas de 500 litros. Con una producción de 4.100 botellas. Se puso a la venta a finales de noviembre de 2018 y tan sólo quedan 50 botellas.

"Alto de la Cruz":

Elaborado a partir de tres pequeñas parcelas de unos 85 años de edad, con una orientación Oeste, situadas a 1.150 metros de altitud, los suelos también son de arenas graníticas.

Envejecido en barricas de 500 litros durante 14 meses. 1070 botellas de 75 cl y 70 mágnun son la producción de este vino de paraje.



El Reflejo de Mikaela

Variedad de Uva: Bobal

Viñedo: Más de 60 años

Vinificación: Tiene un envejecimiento de 12 meses en barricas de roble francés de 300 y 500 litros. Una producción aproximada de 4.500 botellas.





Mikaela

Variedad de Uva: Bobal

Viñedo: Más de 80 años.

Vinificación: Crianza en barricas de 500 litros durante 18 meses, con una producción de 2.100 botellas.



+ Altitud

Variedad de Uva: Garnacha

Viñedo: Más de 65 años a 1.100 metros de altitud.

Vinificación: Envejecido durante 14 meses en barricas de 500 litros. Con una producción de 4.100 botellas. Se puso a la venta a finales de noviembre de 2018 y tan sólo quedan 50 botellas.

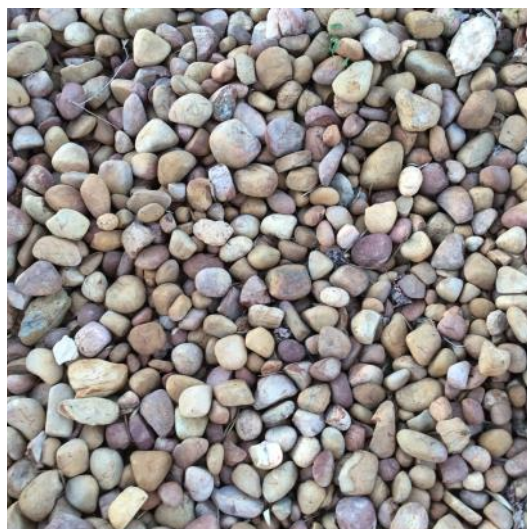


Altos de la Cruz

Variedad de Uva: Garnacha

Viñedo: Más de 85 años

Vinificación: Envejecido en barricas de 500 litros durante 14 meses. 1070 botellas de 75cl y 70 magnum son la producción de este vino de paraje.



EL GRIFO

INTRODUCCION

La bodega más antigua de Canarias y entre las diez más antiguas de España. Elabora vinos ininterrumpidamente desde 1775 en la misma bodega de El Grifo.

Ha pertenecido a tres familias sucesivas: Los Ribera, los De Castro y, desde 1880, a la familia actual, descendiente de Manuel García Durán.

VIÑEDO

Obstáculos/ Consecuencias y remedios.

Latitud 28°, La incompleta parada vegetativa se induce con la poda.

Pluviometría 150 mm/año, Capa de picón que impide la evaporación.

Alisios constantes, Muros de abrigo de piedra volcánica.

Ausencia de filoxera, 300/900 plantas/ha. 1.000-1.500 kg/ha.

Imposibilidad de mecanización, todas las labores son manuales.



La filoxera que se produjo el último tercio en Europa, no alcanzó a Canarias, por lo que se han preservado sus variedades. Las variedades de Lanzarote llegaron, tras las erupciones del Siglo XVIII, desde las otras islas del Archipiélago. Al Archipiélago llegaron desde Andalucía en los albores del siglo XVI desde Andalucía. En Lanzarote se mantienen actualmente la mayor parte de las descritas en 1877 por el ingeniero Barrioso en el Informe que realizó para el Congreso

Vitivinícola Nacional de 1878. Algunas son exclusivas de Canarias, como la Malvasía Volcánica y el Listán Negro; otras, como el Vijariego, se va convirtiendo en endémica, dado que en su lugar de procedencia, Andalucía, casi ha desaparecido.

La ausencia de filoxera permite plantar las vides a pie franco, sin necesidad de portainjertos, como se hizo siempre.



Listán Negro:

Es una variedad exclusiva de las Islas Canarias (no confundir con la Listán Prieto, que sí existe en alguna otra zona vitivinícola). El Listán Negro tiene su origen en la mutación o activación de un alelo en el genoma de la variedad Listán Blanco, que lo dota de color. En Tenerife, a lo largo del siglo XIX, pasó a ser la variedad más abundante en detrimento de las variedades blancas, hasta entonces las más abundantes.

Elaboramos con esta variedad nuestros vinos tintos y rosados, así como el Tinto Dulce George Glas.

Malvasía Volcánica:

Es la variedad más importante y abundante de Lanzarote. En otras islas del Archipiélago, de donde había desaparecido, se está reintroduciendo desde finales del siglo XX. No se encuentra, ni testimonialmente, fuera de Canarias.

Según nuestros estudios (Informe La Malvasía Atlántica), es la variedad con la que se elaboraban los antiguos vinos canarios, los Canari Wine, que reinaron en Europa entre mediados del XVI y todo el siglo XVII, desapareciendo a lo largo de XVIII por sustitución por otras variedades blancas más productivas, como el Listán Blanco.

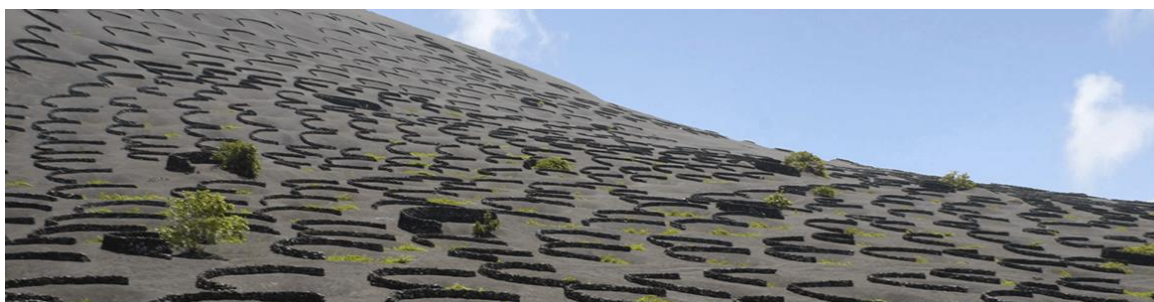
Vijariego:

Esta variedad fue muy abundante en Andalucía (desde donde se llevó a Canarias, con otras variedades, desde finales del Siglo XV), como contaba Simón de Roxas Clemente en su obra de 1807. Con la filoxera casi desapareció allí, manteniéndose de modo testimonial en la Alpujarra granadina. En Canarias tuvo su importancia, aunque actualmente, más del 60% de la producción de esta variedad se recoge actualmente en Lanzarote. Su duro hollejo hace que los conejos desprecien esta variedad, y que por lo mismo resulte resistente a las enfermedades. Con su uva elaboramos nuestro monovarietal de Vijariego.

Listán Blanco:

En el Siglo XVIII fue la variedad más abundante, y su mosto se empleaba en la elaboración de aguardiente. A lo largo del XIX ha sido desplazada, aunque no totalmente, por la Malvasía Volcánica. En las restantes islas de Canarias sigue siendo la variedad blanca más abundante.

La empleamos, junto con alguna cantidad de Moscatel, para elaborar nuestro Afrutado.



BODEGA

Finalizando el Siglo XX, renunciamos a realizar las imprescindibles modificaciones en la bodega antigua, para preservarla sin alteraciones y destinarla a Museo.

Estas son las actuales instalaciones realizadas en el presente siglo del XXI, junto a la bodega antigua:

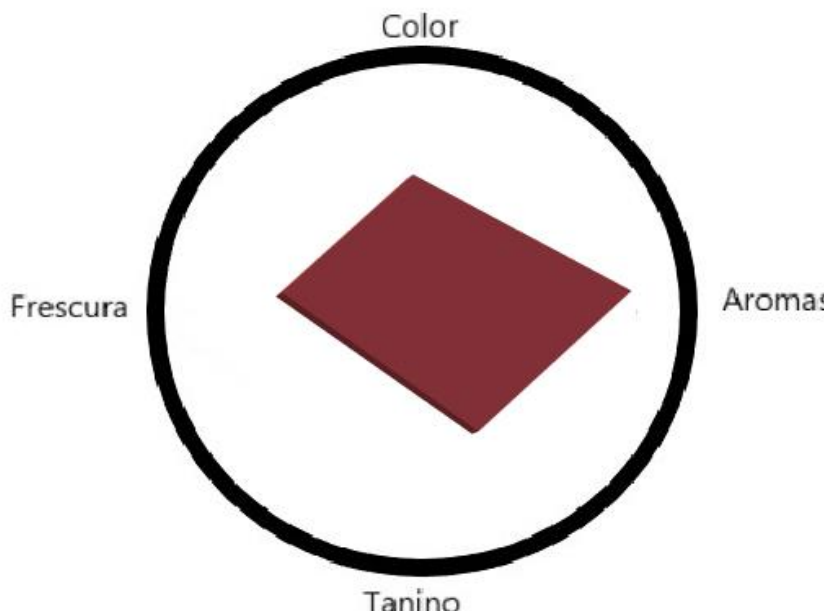
- Cámaras de enfriamiento de racimos
- Lagar
- Bodegas de fermentación y mantenimiento del vino.
- Espacio de Tintos
- Cuarto de trabajo (filtrado, sistemas de microoxigenación e inertización, control de temperatura...).
- Cámara de espumosos.
- Laboratorio.
- Sala de embotellado y almacén.
- Sala de barricas.
- Instalaciones de recepción de uva, instalaciones del personal, cuarto de aperos, taller, oficinas, depuradora de aguas...

DETRÁS DE LOS VINOS

Nombre: Jorge Rodríguez

Año comienzo profesional: 2015

Trayectoria: Desde su comienzo estuvo en El Grifo.



Malvasía Seco

Variedad de Uva: Malvasía Volcánica

Vinificación: Tras enfriamiento de los racimos en nuestras cámaras, micro-oxigenamos el mosto para eliminar los taninos en evitación de futuras oxidaciones, y mantenemos una turbidez predeterminada para su fermentación a 16 °C, a fin de realzar su carácter floral. Una vez finalizada, el vino permanece en sus lías.



Malvasía Semidulce

Variedad de Uva: Malvasía Volcánica

Vinificación: Elaboramos el Semi Colección conjuntamente con el Seco Colección, y también con Malvasía Volcánica. Pero cuando los azúcares del mosto disminuyen durante la fermentación hasta los 22 g/l, la interrumpimos mediante un rápido enfriamiento para preservar esos azúcares residuales.



Malvasía Lías

Variedad de Uva: Malvasía Volcánica

Vinificación: Maceración pelicular de seis horas. El mosto, una vez decantado, inicia la fermentación en depósito de acero. Trasiego a barricas nuevas de roble francés de 500 l, donde finaliza la fermentación, y se mantiene así sobre sus lías durante un mínimo de tres meses.





Rosado de Lagrima

Variedad de Uva: Listán Negro

Vinificación: En la vendimia 2017 decidimos iniciar este nuevo rosado, sin renunciar a nuestro Rosado tradicional. Elaboramos con Listán Negro este rosado de modo similar a nuestro Rosado tradicional; pero una vez en la prensa, apartamos las primeras lágrimas que escurren de la prensa sin presión para resaltar su frescura.



Listán Negro

Variedad de Uva: Listán negro

Vinificación: La variedad Listán Negro (además de prefiloxérica y plantada a pie franco) es exclusiva de Canarias. En Lanzarote, por la arena volcánica que la cubre, da un vino singular, de poca estructura, original, aromático y amable.



Tinto Ariana

Variedad de Uva: Listán negro 70% y Syrah 40%.

Vinificación: Se elaboran ambos vinos separadamente, realizando el coupage de los dos antes de la fermentación maloláctica, que tiene lugar en barricas de roble francés, de diferentes tostados y una capacidad de 500 L. Aquí comienza su crianza de entre 3 y 6 meses.





Vijariego

Variedad de Uva: Vijariego

Vinificación: La piel de su uva es muy gruesa y el mosto viscoso, terpenico y de alta acidez, por lo que su elaboración resulta dificultosa y de rendimiento escaso, pero con carácter muy original, que acentuamos manteniendo el vino en sus lías tres meses como mínimo. Tiene buena aptitud para el envejecimiento en botella.



Canari

Variedad de Uva: Garnacha

Vinificación: Este vino dulce añejo es nuestra interpretación de los afamados Canari del Siglo XVII que se exportaban a Inglaterra. Para elaborarlo ensamblamos tres partidas de las añadas de 1956, 1970 y 1997. Estos vinos se elaboraron en su día asoleando los racimos de Malvasía Volcánica (racimos que una vez cortados se colocaban sobre esteras durante

varios días) para elevar su proporción de azúcar mediante deshidratación parcial

La fermentación de estos vinos se detuvo en su día mediante la adición de alcohol vínico, al llegar sus azúcares residuales a unos 90 g/l. Después se mantuvieron las diferentes añadas en una larga crianza oxidativa. El embotellado se ha realizado en botellas de 50 cl.

¿Sabias qué...?

Dado que las distintas variedades maduran con ritmo diferente según su ubicación y orientación, y que cada variedad tiene a su vez un ciclo de maduración distinto, tenemos que hacer un gran esfuerzo para determinar la fecha exacta de la vendimia (según zona y variedad), para que las partidas a vinificar sean lo más homogéneas posible.

nuestros estudios se orienta a esta finalidad.



En Nuestra Investigación se puede observar que la mayor parte de

Entrevista a Jorge Rodríguez, enólogo de El Grifo

"De El Grifo se me ocurren muchísimas cosas entre la que destacaría que lleva elaborando vino ininterrumpidamente desde 1775, es la Bodega más antigua de Canarias y una de las diez más antiguas de España."

- Para comenzar, nos situamos en Lanzarote, a la orilla del parque nacional de Timanfaya, a modo resumen, ¿Qué podrías decirnos de la historia de la bodega?

De El Grifo se me ocurren muchísimas cosas entre la que destacaría que lleva elaborando vino ininterrumpidamente desde 1775, es la Bodega más antigua de Canarias y una de las diez más antiguas de España.

- Dada la latitud en la que os encontráis, no existe parada vegetativa de la planta, ¿Cómo actuáis en este caso para poder realizar un estado de reposo?



La viña es una planta de ciclo anual; en el hemisferio norte brota en primavera, en otoño comienza la parada vegetativa y en invierno está parada completamente. Se estima como límite de la viña el paralelo 30° de latitud norte de ahí que la viña no se cultive en zonas del Caribe por culpa de la latitud y de un clima sin periodos fríos.



Lanzarote está situada a 28 grados de latitud (subtrópico) y además cuenta con muy poca elevación sobre el nivel del mar. En Lanzarote la viña no para completamente (vegetativamente), las hojas no terminan de caer, para inducir dicha parada se realiza la poda de la viña en los meses de enero-febrero (los más fríos del año) para parar a la planta.

- Que tipo de suelo tenéis en vuestro viñedo, y como se aclimatan las plantas a ese clima tan escaso de precipitaciones?

Nuestro suelo es de origen volcánico. Las plantas que han resistido en los viñedos de Lanzarote se han aclimatado mediante la cubierta de una fina capa de ceniza volcánica que evita la evaporación de la poca precipitación que recibimos a lo largo del año (150 mm año) y la construcción de muretes de piedra que los protegen de los vientos dominantes.



•¿Qué edad tienen las cepas y que sistema de plantación utilizáis?

El viñedo de Lanzarote tiene alrededor de los 100 años de edad, en nuestra instalaciones tenemos cepas de más de 150 años de edad. En cuanto a los sistemas de cultivo que tenemos en Lanzarote hay que mencionar 4:

- Hileras- filas de plantas a lo largo de una parcela (sistema de cultivo más moderno).
- Zanjas- las cepas se cultivan en el perímetro de la finca.
- Hoyos - situados en la zona de La Geria (altura de ceniza volcánica puede llegar a los 3 m de altura).
- Chabocos- Sistema de cultivo donde se rompe la colada de roca hasta llegar a la tierra vegetal.

- Qué podrías decirnos, de una forma muy breve, de cómo elaboráis vuestros vinos?

En nuestra vinificaciones buscamos que los varietales que tenemos en nuestra isla sean los protagonistas de nuestros vinos. En las elaboraciones de El Grifo intentamos mimar nuestro producto desde su elaboración hasta el momento de su consumo.

- La Malvasía Volcánica, ¿qué singularidades frente a otras variedades de uva blanca tiene?

Tiene muchísimas singularidades, entre las que destacan:

- Es una malvasía completamente diferente al resto.
- Actualmente se están realizando estudios genéticos para saber su procedencia.
- Es una variedad única en el mundo.
- Es una variedad terpenica (tiene aromas en su piel), nos ofrece una amplia elaboración de vinos (desde secos hasta dulces).



- Tenéis algún proyecto de investigación del cual podrías comentar algo?

Actualmente estamos llevando a cabo un proyecto muy bonito en que estamos intentando aislar nuestra propia levadura (con la que fermentaremos nuestros vinos) para dar mayor tipicidad a nuestros vinos. Este año hemos conseguido aislar la primera y hemos fermentado nuestro vijariego con dicha levadura.

- ¿Qué esperáis de vuestra nueva añada?

Yo espero que sea tan buena como la anterior y que nuestros clientes sigan disfrutando de nuestros maravillosos vinos.



IJALBA

INTRODUCCION

Dionisio Ruiz Ijalba plantó su primer viñedo en 1975. Lo hizo sobre una antigua gravera recuperada para la viticultura reproduciendo las condiciones naturales de los suelos de Rioja. Comenzaba así, el camino de Viña Ijalba, fundada como bodega en 1991. Una bodega pionera en la elaboración de vinos ecológicos de calidad siguiendo las técnicas tradicionales de Rioja y respetando al máximo, hasta la actual tercera generación, su compromiso con el medio ambiente.

Viña Ijalba es innovación, investigación, respeto al medio ambiente. Desde su origen, ha contribuido a la recuperación de variedades autóctonas minoritarias de Rioja buscando una diferenciación basada en vinos singulares y de corte moderno. Pero rebuscando en el pasado y sin renegar de él. De variedades de ayer surgen los vinos de hoy.



La tipicidad de nuestros vinos procede del viñedo sobre suelos pobres, de producciones escasas, de esas variedades recuperadas y de las técnicas ecológicas que aplicamos a nuestra viticultura. En el proceso de elaboración se siguen también criterios ecológicos y naturales, pero pensando siempre en vinos de calidad, únicos y, sobre todo, muy personales.

VIÑEDO



Dionisio Ruiz Ijalba plantó su primer viñedo en 1975 sobre una antigua mina a cielo abierto. A ese terreno ya explotado, añadió entre 50 y 60 centímetros de suelos pobres procedentes de desmontes de caminos. Reproducía así de manera fiel los suelos tradicionales de la viticultura de calidad de Rioja, de los que se obtienen escasas producciones manteniendo la tipicidad de la zona: terrenos en laderas, de poca profundidad y poco fértiles.

Actualmente Viña Ijalba dispone de más de 90 hectáreas de viñedo propio repartidos en varios términos de los alrededores de Logroño, San Vicente de la Sonsierra y Valle del Iregua.



¿Sabías qué...?

En viticultura ecológica, no se utilizan abonos químicos o herbicidas y pesticidas sintéticos que alteran el equilibrio de tierra de la flora-fauna, debilitan los viñedos y conducen a la enfermedad. Ningún OGM en plantas ni levaduras. Únicamente se utilizan las sales de cobre (caldo bordelés) y el azufre., son métodos respetuosos con las plantas, las uvas y su entorno. Así, la mayoría de las operaciones se llevan a cabo manualmente o con una maquinaria apropiada. La base de la agricultura ecológica, abonos orgánicos en compost de materia orgánica durante al menos un año y abono verde: alimentar a la tierra, de acuerdo con los microorganismos que viven allí. Además, el suelo se trabaja sin perturbar las capas y la cosecha se hace manualmente.

Para obtener el etiquetado ecológico, el cultivo de la vid es auditado por los organismos de certificación independientes encargados por el Estado de supervisar el estricto cumplimiento de la normativa ecológica. En nuestro caso, el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica efectúa controles de calidad en nuestras parcelas durante la temporada, un análisis de las hojas y el suelo en la primavera y de la uvas antes de la cosecha ,así como visitas sin previo aviso en cualquier momento en el viñedo. Durante la cosecha, se toma una muestra de uva originaria de las diferentes parcelas de viñedo, así como a la llegada a la bodega. Lo mismo para el vino elaborado con uvas de nuestro vino ecológico; muestras de vino recogidos después de la primera fermentación, y su posterior análisis antes de ser embotellado. El vino en ningún caso es modificado, mejorado o tocado para mantener su certificación ecológica. Nuestro vino orgánico es un vino elaborado únicamente con nuestros racimos. Nada se puede añadir al mosto (o vino) para cambiar el sabor, aroma o apariencia.

Se puede encontrar en las etiquetas de botellas de BIO descripciones tales como AB (Francia), Biogarantie (Bélgica), Agricultura Ecológica (España), Agrobio (Portugal), DE ÖkoKontrollstelle (Alemania). En particular, garantizan que las uvas fueron producidos sin abonos químicos ni productos químicos sintéticos. Sin embargo, esto no garantiza que el vino es ecológico. De hecho, las uvas ecológicas a continuación deben ser vinificadas con los métodos tradicionales. No autorizando, dentro de límites estrictos ningún producto añadido que no esté expresamente autorizado por la normativa: no productos sintéticos, OGM, activadores exógenos, levaduras, aditivos, conservantes ... en definitiva, no se puede tocar el vino.





Maturana Blanca

Variedad de Uva: Maturana Blanca

Viñedo: Ecológico

Vinificación: Tres meses de crianza sobre sus lías finas, con batoneos semanales.



Maturana Tinta

Variedad de Uva: Maturana Tinta

Viñedo: Ecológico

Vinificación: Fermentación maloláctica en barrica y 10 meses más en barrica de roble francés.



Tempranillo Blanco

Variedad de Uva: Tempranillo Blanco

Viñedo: Ecológico

Vinificación: Coupage con un 15% de Tempranillo Blanco envejecido en barrica de roble.





Graciano

Variedad de Uva: Graciano

Viñedo: Ecológico

Vinificación: Fermentación maloláctica en barrica y 10 meses más en barrica de roble francés.



Múrice

Variedad de Uva: 85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Maturana Tinta

Viñedo: Ecológico

Vinificación: 12 meses en barrica de roble americano.



Crianza

Variedad de Uva: 90% Tempranillo y 10% Graciano.

Viñedo: Ecológico

Vinificación: 12 meses en barrica de roble y 12 meses en botella.



ASENJO & MANSO

INTRODUCCION

La historia de la Bodegas Asenjo&Manso se remonta aproximadamente a 1908 cuando Aquelino Asenjo (padre de Teófilo Asenjo) comienza a plantar viñedo en el tradicional municipio de La Horra, durante este largo periodo Teófilo luchó por mantener e incrementar el número de viñedos.

Fue en 2004 cuando sus hijos encabezados por Jesús Asenjo deciden llevar a cabo el proyecto de Bodegas Asenjo&Manso, pudiendo así transformar la gran calidad de sus uvas centenarias en los grandes caldos que son hoy: Manso, Ceres, Silvanus y A&M.

La familia Asenjo, generación tras generación, han venido cuidando de forma tradicional todos sus viñedos, y decimos tradicional porque los trabajos tanto en viñedo como en bodega, se hacen respetando la naturaleza, fruto de esta filosofía de trabajo nacen nuestros grandes vinos.

Vinos equilibrados, sensuales y de estilo moderno pero con raíces de corte tradicional, vinos que reivindican la identidad del terruño que los grandes viñedos de La Horra proporcionan.



VIÑEDO

Elaboran únicamente uva procedente de viñedo propio. Cerca de 45 Hectáreas de propiedad familiar, donde la edad de las viñas comprende desde los 20 años, para viñedos jóvenes hasta los 110 años para viñedos más antiguos. Por esta razón pueden presumir de tener uno de los viñedos más antiguos de toda la ribera del Duero. El viñedo está situado en la localidad de la Horra, Burgos, una de las poblaciones con más prestigio dentro de la D.O por ser centenaria en tradición vitivinícola.

Las distintas parcelas que componen el viñedo se asientan sobre un suelo arcilloso, arenoso y calcáreo, con una altitud media de 820 metros sobre el nivel del mar, para una mayor disposición del sol, todas las cepas están en vaso.

La variedad dominante y protagonista de los viñedos es la tinta del país, siendo sus vinos monovarietales.



BODEGA

Bodegas Asenjo&Manso se construye en 2004, enclavada en el corazón de Ribera del Duero. Un edificio de planta rectangular con un diseño innovador.

En la cara norte de dicho edificio y bajo 6 metros de tierra se encuentra la sala de barricas, formada por un estructura de arcos de ladrillo, donde los vinos reposan y maduran dentro de las barricas.

En la parte oeste de la bodega, se encuentra la zona de entrada y selección de la uva, justo antes de la sala de depósitos y embotellado.

En la parte sur del edificio se ubica la zona social donde se

llevan a cabo las funciones propias de acogida, visitas y catas guiadas; un lugar acogedor para que el visitante disfrute de una experiencia inolvidable.

El único fin es la elaboración de vinos de alta calidad, con la premisa de controles que comienzan en los viñedos y terminan en bodega.

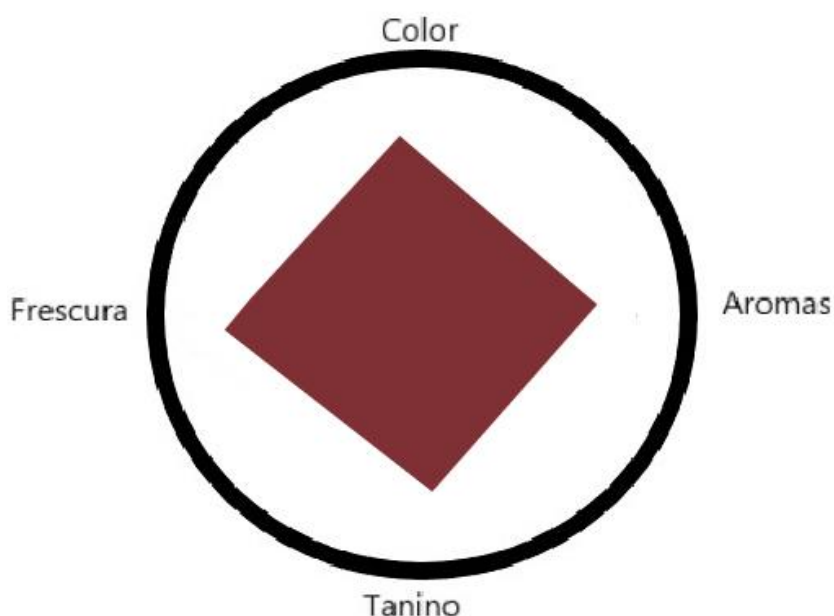


DETRÁS DE LOS VINOS

Nombre: Natalia Calleja

Año comienzo profesional: No disponible

Trayectoria: No disponible





Am3

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: viñedo propio, 100% tempranillo, con edad comprendida entre los 15 y 20 años.

Vinificación: 3 meses de crianza en roble francés.



Ceres

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: viñedo propio, 100% tempranillo, con edad comprendida entre los 20 y 40 años.

Vinificación: 12 meses en barricas de roble francés y americano, 10 meses en botella.



Silvanus

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: viñedo propio, 100% tempranillo, con edad comprendida entre los 40 y 70 años.

Vinificación: 14 meses en barricas de roble francés y 14 meses en botella.





Silvanus Ed. limitada

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: viñedo propio, 100% tempranillo, con edad entre 70 y 90 años.

Vinificación: 16 meses en barrica de roble francés, 20 meses en botella.



A&M

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: Viñedo propio de más de 80 años.

Vinificación: 16 meses en barrica de roble francés y 20 meses de botella.



¿Sabías qué...?

Las viñas viejas llevan mucho tiempo echando raíces en el terreno, por lo tanto llegan más profundo y esto nos garantiza que tendrán una nutrición más constante ya que pueden buscar agua y alimento mucho más “abajo” que un viñedo joven.

Tras años de poda e inclemencias del tiempo, las cicatrices de la madera dificultan la circulación de la savia, sobre todo desde arriba hacia abajo, por lo que los viñedos

viejos suelen ofrecer racimos de uva con mayores concentraciones, entre otras cosas, de azúcar y polifenoles.

Los pliegues de la madera vieja, un mayor volumen en el tronco, permite una mayor reserva de nutrientes por lo que la cepa ofrecerá más resistencia ante periodos de dificultad.

ARRAYÁN

INTRODUCCION

Situado a escasos kilómetros de Madrid encontramos la denominación de origen Méntrida. Finca la “Verdosilla” se establece dentro del termino municipal toledano de Santa Cruz de Retamar.

VIÑEDO

Finca La Verdosa: En 1999, se plantó en el extremo noreste de la finca una parcela ubicada entre los 470 y 510 metros de altitud.

La viña ocupa unas 26 hectáreas con cepas de las variedades Syrah (13.25 Ha), Merlot (4.76 Ha), Cabernet sauvignon (4.1 Ha) y Petit verdot (2.57 Ha). La densidad de plantación es de 3.968 plantas por hectárea, inusualmente alta en España, con un marco de de 2.8 x 1.6 metros con cepas pareadas (realizando una espaldera y diferentes calles entre línea y línea), para reforzar la profundidad de las raíces.



El suelo, de origen aluvial y procedente de la erosión de los macizos graníticos del sistema central, es fundamentalmente arenoso y franco– arenoso en las vaguadas, con un pH ácido y elevado contenido en silicatos.

El clima, continental– mediterráneo, se caracteriza por un régimen térmico extremo con inviernos rigurosos y veranos cálidos. El riesgo de heladas es mínimo durante el periodo vegetativo.

Todo el cultivo se realiza sin utilizar desherbantes ni fertilizantes químicos, basándose en el laboreo y el empleo del estiércol como enmienda.

En junio de 2016, bodegas Arrayán ha obtenido la certificación de viñedo ecológico.



Almorox: Bodega Arrayán apuesta por la recuperación de viñedos singulares de la zona que estos últimos años se estaban arrancando debido a su bajo rendimiento. Hasta el momento se han recuperado dos hectáreas de viñedo de Albillo real. En Almorox a unos 600 metros de altitud, fueron plantadas en 1942 sobre suelo arenoso de origen granítico. El clima es continental- Mediterráneo.

Albillo real es una variedad de porte rastrero muy temprana, de alto contenido en azúcar, con una piel muy dorada y de hollejo fino. Es poco vigorosa, poco productiva y de brotación precoz. Posee una larga tradición como uva de mesa por su concentración de sabor, a pesar de su pequeño tamaño. Actualmente se elaboran pocos vinos de esta variedad.



Esta viña se cultiva de forma tradicional, en vaso, y siguiendo practicas ecológicos: no se usan productos químicos y todas las labores son realizadas de forma manual.

El Real de San Vicente: se encuentra a una altitud de 750 metros en las laderas toledanas de la sierra de Gredos. Esta altitud provoca una diferencia térmica importante día– noche, que es especialmente beneficiosa en la época de maduración de la uva. Los suelos son arenosos con algo de cuarzo.

Las viñas de Garnacha que trabaja bodega Arrayán en este paraje, fueron plantadas a mediados del siglo XX.

La combinación de altitud, suelo de granito y edad de las cepas aporta una personalidad única a los vinos, dotándoles de una finura y un frescor que los diferencia de garnachas de otras zonas.

Cebreros: Cebreros esta situado en plena sierra de Gredos en la provincia de Ávila. Históricamente es una de las zonas productoras de vino mas antiguas de España.

Garnacha Arrayán se elabora a partir de una viña de mas de 60 años sobre suelo de pizarra, ubicada en el puerto de Arrebatacapas a una altura de 980 metros y con una pendiente de 32%.

El clima es marcadamente continental y con una gran diferencia térmica en periodo de maduración que puede llegar a mas de 20°C.

Tanto el suelo de pizarra como la altitud contribuyen a obtener un fruto muy concentrado y con enorme personalidad que confieren a este vino un marcado carácter mineral.

Dado la orografía del terreno, las labores de campo se realizan con enorme dificultad, siempre manualmente y de forma ecológica.



BODEGA

La vendimia se realiza en su mayoría de forma manual en cajas de 20 Kg que son transportadas a la bodega, muy próxima a la viña.

La temperatura de la uva se homogeniza en un remolque frigorífico antes de su entrada a bodega.

Cada racimo es elegido y su sanidad verificada en la mesa de selección. Después del despalillado pasa a los depósitos de fermentación de pequeña capacidad, tanto de acero inoxidable como de roble francés.

La fermentación se realiza de forma espontánea con sus propias levaduras. Una vez finalizada, los vinos son descubados y realizan la fermentación maloláctica en acero o barrica, según las necesidades de cada vino.

Para la crianza de los vinos, se utilizan distintas barricas de roble francés porque son las que mejor se adaptan a los vinos de Arrayán. Las dimensiones y la edad de las barricas vienen determinadas por las necesidades de cada vino.

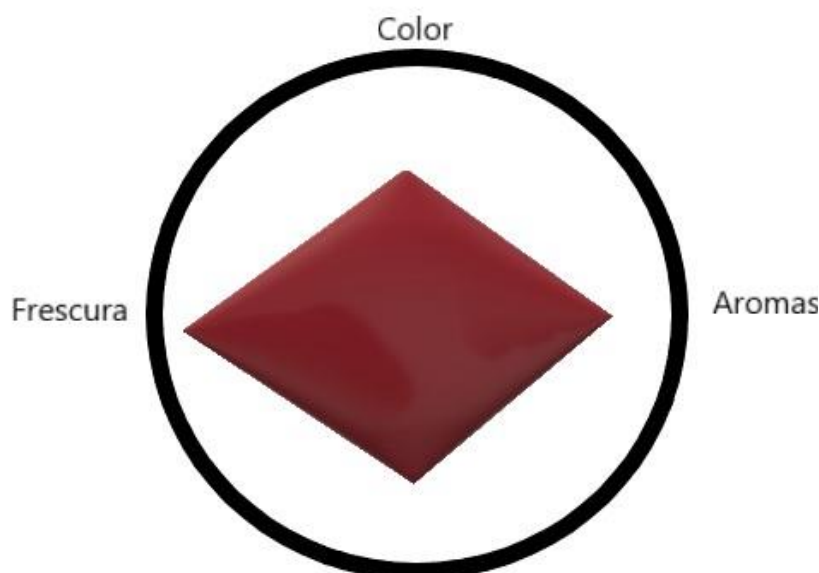
Tonelerías utilizadas: Taransaud, Saury, Damptos, François, y Adour.

DETRÁS DE LOS VINOS

Nombre: Maite Sánchez

Año comienzo profesional: 2006

Trayectoria: Antes de asumir sus actuales responsabilidades en Arrayán, realizó prácticas en: Remirez de Ganuza, William Cole (Chile), Bodegas Vega Sicilia, Hunter Wines (Nueva Zelanda), Clos Mogador, Comte Armand, Pommard, Cote de Beaune, Domaine du Courcel (Borgoña)





Arrayan Albillo

Variedad de Uva: Albillo Real

Viñedo: Finca Almorox.

Vinificación: Elaborado mediante pisado de racimos en depósitos pequeños. Posteriormente macera en frío durante un día, se prensa y fermenta en barricas de 300 y 500 litros. Tiene una crianza en bodega de roble francés de 7 meses.



Arrayan Rosado

Variedad de Uva: 50 % Merlot y 50% Syrah

Viñedo: Finca la Verdosa

Vinificación: Prensado directo de cada una de las variedades por separado. Fermentación espontánea a 15°C en depósitos de acero inox. Durante aproximadamente 20 días.



Arrayan Selección

Variedad de Uva: 30% Syrah, 30% Cabernet y 10% Petit verdot

Viñedo: Finca la Verdosa

Vinificación: Maceración prefermentativa en frío de las variedades durante 24 horas. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inox. Durante 15 días. Crianza en bodega francesa durante 8 meses y 12 en botella.



FRANCISCO BARONA

INTRODUCCION

Se puede decir que Francisco Barona ha nacido debajo de las cepas. Lleva el viñedo en las venas, su padre viticultor, su abuelo y bisabuelo también lo eran. Su pasión por la viña y el vino hace que viaje a Burdeos, allí se licenciara en Viticultura y Enología.

VIÑEDO

Cuenta con 26 hectáreas de cepa vieja en propiedad y 28 Grand Crus plantados entre 1908 y 1948. Cepas de tinto fino en su mayoría conviviendo en armonía con garnachas, valencianas, monastres, albillos y jaenes.

A la viña se la cuida con mucha responsabilidad, oficio y pasión. Se trabaja siempre de forma ecológica y respetando los ritmos cósmicos. No se utilizan herbicidas ni plaguicidas químicos, el uso de azufres y cobres es muy limitados.

La viña utiliza sus propios sistemas naturales de defensa para combatir las enfermedades, ayudándola cuando lo requiere con preparados naturales de plantas como la valeriana, ajo, ajeno, manzanilla, espliego, salvia, cola de caballo, ortiga o canela.

El suelo se mantiene con cubierta vegetal y sin arar durante el otoño, invierno y primavera, lo que permite aumentar la vida de este y mejorar la nutrición de la planta.

Durante el verano el suelo se mantiene labrado para evitar perdidas de agua. Las cepas se trabajan con la mayor vegetación posible. No se practican despuntes ni desnietados, lo que permite que los racimos maduren a la sombra, consiguiendo mayor acidez y mejor equilibrio en los vinos.

En el mes de agosto y coincidiendo con el envero, se realiza una selección de racimos, retirando de la cepa aquellos que van retrasados en la maduración.

BODEGA

Los vinos de Francisco Barona se crean en el viñedo. Por eso el proceso de elaboración es artesanal, natural y muy poco intervencionista.

La vendimia se realiza en cajas de 12 kilos y por variedades. La recepción al depósito se realiza por gravedad.



La fermentación alcohólica arranca de forma espontánea con las levaduras propias de la uva. No se utilizan correctores de acidez ni otros productos enológicos. Los vinos son trabajados durante el encubado mínimamente de forma manual y una vez al día.

La fermentación maloláctica se realiza siempre en barricas de roble francés nuevas. La crianza se realiza en barricas de roble francés nuevas entre 15 y 20 meses en función de la añada.

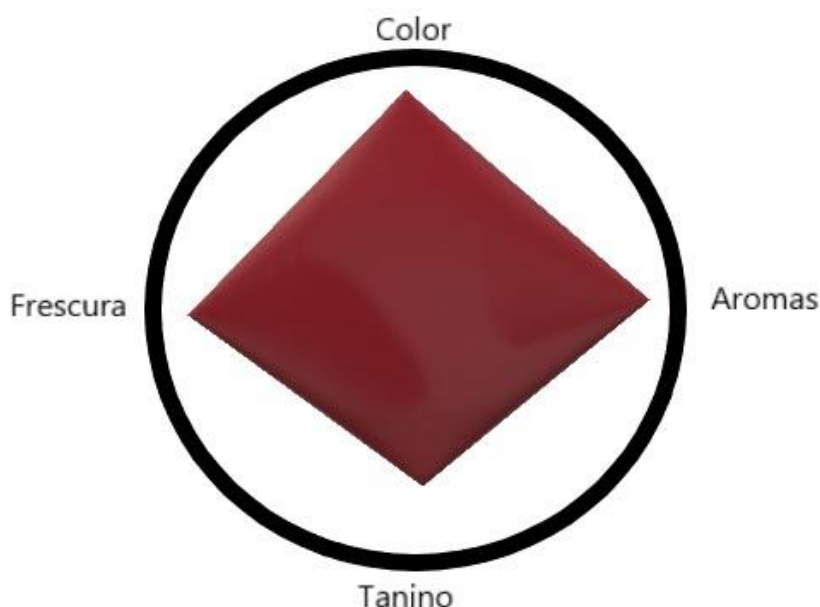
Los vinos se embotellan siempre en primavera sin clarificar ni filtrar.

DETRÁS DE LOS VINOS

Nombre: Francisco Barona

Año comienzo profesional: 2009

Trayectoria: Varias bodegas en Francia, EEUU, Sudáfrica, Ribera del Duero





Francisco Barona

Variedad de Uva: Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Jaen y Albillo

Viñedo: 28 Grand cru

Vinificación: El suelo se mantiene con cubierta vegetal y sin arar durante el otoño, invierno y primavera, Durante el verano el suelo se mantienen labrado para evitar la pérdida de agua. Las cepas se trabajan con la mayor vegetación posible. No se practican

despentes ni desnietados, lo que permite que los racimos maduren a la sombra, consiguiendo mayor acidez y mejor equilibrio en los vinos.

Los vinos de Francisco Barona se crean en el viñedo. Por eso el proceso de elaboración es artesanal, natural y muy poco intervencionista.

Entrevista a Francisco Barona

"Mi sueño es que Francisco Barona sea uno de los grandes vinos que haya en la Ribera del Duero. Sé que es una tarea difícil, pero todos los días trabajo con mucha ilusión para conseguirlo."

- ¿Cómo definirías tu vino?

Francisco Barona es un vino puro, complejo y elegante. Es el reflejo de toda la experiencia que han acumulado las cepas durante más de 100 años.

- ¿Cómo describirías tu viñedo y tus diferentes parcelas?

Mi viñedo es mágico, especial y muy agradecido, me sorprende todos los años cuando pruebo el sabor de sus uvas en vendimias, Ahí ya sé que voy a hacer un gran vino.



- Dado que es un viñedo de una cierta longevidad, ¿Qué tipo de viticultura utilizas en tus parcelas y como la desarrollas?

Mi viticultura está basada en el respeto por las cepas, por el suelo, y por su entorno. Trabajo con mucho mimo para que tanto las cepas como todos los cientos de seres vivos que conviven con ella estén en armonía.

No utilizo productos sintéticos en el viñedo. Utilizo preparados naturales de valeriana, ajo, ajeno, ortiga, espliego y canela. Estos preparados refuerzan los sistemas de defensa naturales de la planta y resisten mejor las plagas.



- ¿Qué le aporta al vino que tengas un porcentaje muy bajo de variedades tan singulares como la Jaén o la Albillo?

Tengo que confesarte que tanto la Albillo como la Jaén son dos variedades blancas muy antiguas de Ribera del Duero. En Francisco Barona aportan suavidad, equilibrio, frescura y elegancia.

- ¿Cuáles son tus expectativas a largo plazo?

No creo en el largo plazo, Creo en el hoy y en el mañana. Quiero seguir mejorando mis viñedos y mi vino cada año un poco más.

Mi sueño es que Francisco Barona sea uno de los grandes vinos que haya en la Ribera del Duero. Sé que es una tarea difícil, pero todos los días trabajo con mucha ilusión para conseguirlo.



ALTO MONCAYO

INTRODUCCION

Bodegas Alto Moncayo es una bodega situada en la Denominación de Origen Campo de Borja. Se creó en el año 2002 con el objetivo de convertirla en referente mundial de vinos de Garnacha de altísima calidad, elaborados con clones autóctonos del lugar.

VIÑEDO

La Bodega está situada en la parte más alta de la Ciudad de Borja, a 500 m sobre el nivel del mar. Desde su privilegiada ubicación podemos divisar al Noroeste el Santuario de la Misericordia y La Muela de Borja. Al norte el Valle del Ebro y los Pirineos, y al Sureste la Sierra de Tabuenca y el valle del Huecha. En el Suroeste contemplamos en primer plano el que es el punto más alto de la Cordillera Ibérica (2.315 m) y que da nombre a la Bodega.

Esta cercanía del Moncayo es la que otorga a la zona un clima continental frío y seco de influencia atlántica en invierno y mediterránea en verano, con diferentes microclimas dependiendo de la altitud en la que se encuentre el viñedo. Así nos podemos encontrar con precipitaciones medias de 250 mm/año en las zonas bajas y de 350 mm/año en las zonas más altas de Tabuenca. Son zonas endurecidas por “El Cierzo”, un viento dominante del Noroeste que acelera la evaporación de las escasas precipitaciones.

Los suelos donde se ubican estas cepas viejas de Garnacha, son glaciares, o suelos de pie de monte de las sierras de Ainzón, Fuendejalón y Tabuenca, muy pedregosos, con cantos poco rodados, de calizas o margas, dolomías, cuarcitas y pizarras. Son suelos muy permeables, que hacen que las aguas de escorrentía se filtren hasta las capas arcillosas más profundas.

La garnacha es una de las variedades que mejor expresa su terruño. De ahí que, dentro de la propia Denominación de Origen Campo de Borja, las Garnachas de Alto Moncayo son diferentes a las del resto de la misma zona. Ello se debe a la selección tan estricta que se hace de los viñedos, al tipo de suelo donde están implantadas, al microclima y la edad del viñedo. Y al tratarse de viñedos viejos son cepas muy equilibradas, con un sistema radicular muy profundo.

Todos estos factores, unidos a la localización de las viñas en zonas de entre 500 y 800 metros de altitud, donde la madurez es muy pausada, hace que se consigan vinos de gran frutuosidad y mineralidad. En boca son untuosos y de volumen, con taninos amables y maduros, y con una gran persistencia aromática.



BODEGA

La bodega nació en el 2002 tomando como punto de partida algunas de las viñas mas viejas del lugar. En la actualidad produce vino a partir de 92 Hectáreas de cepas de garnacha autóctonas de monte, plantadas hace varias décadas en las laderas de las estribaciones de Moncayo, en suelos únicos de arcilla roja mezclados con pizarras, Son suelos pobres en materia orgánica y poco profundos. Las viñas se cultivan en vaso con clones autóctonos de la casta del lugar y están orientadas al sureste.

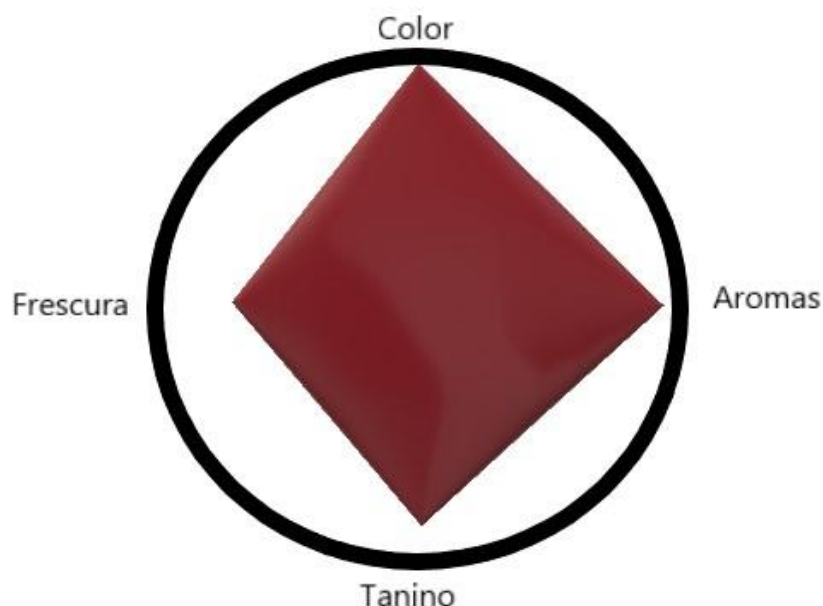
Con numerosas puntuaciones como 95 puntos Parker en aquilón 2013, 94 puntos para su sucesor de añada 2014, 93 puntos para altos de Moncayo 2014 o, según guía Gourmets, 96 puntos para Veraton 2014, 97 puntos para alto del Moncayo 2014. Todo ello hacen que sus vinos tengan un reconocimiento a nivel internacional muy grande.

DETRÁS DE LOS VINOS

Nombre: Jose Luis Chueca

Año comienzo profesional: 1991

Trayectoria: Varias bodegas de Calatayud, Cariñena y Campo de Borja, da el salto a Borsao en el año 2001



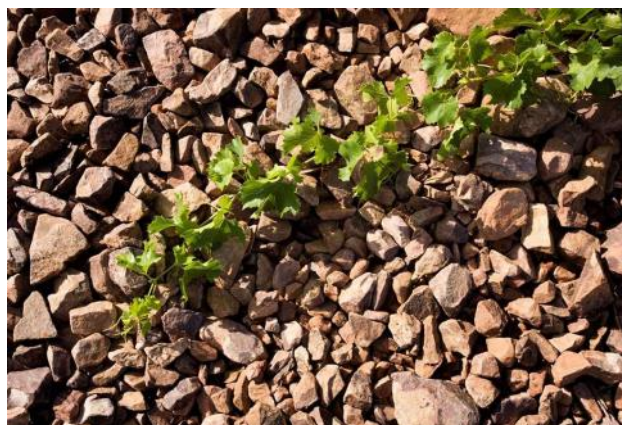


Veraton

Variedad de Uva: Garnacha

Viñedo: Entre 30 y 50 años

Vinificación: Con una crianza de 16 meses.



Alto Moncayo

Variedad de Uva: Garnacha

Viñedo: 40 y 70 años

Vinificación: Con una crianza de 20 meses en barrica nueva.



Aquilon

Variedad de Uva: Garnacha

Viñedo: 60 y 100 años

Vinificación: Crianza de 24 meses en barrica nueva



¿Sabías qué..?

El patrimonio vitícola de la Denominación de Origen Campo de Borja es muy rico en cuanto a garnachas, los viñedos mas antiguos de la D.O datan de 1145 y de las 3.306 hectáreas de garnacha, mas de 2.000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años. Sus producciones son bajas, pero inmensamente apreciadas enológicoamente, por la complejidad estructural y aromática que proporcionan a los vinos.

Respecto a la zonificación, sus características son las siguientes:

En la zona baja, con altitudes entre 350 y 450 metros, nos encontramos suelos pardo calizos y garnachas tanto en formación tradicional en vaso como en espaldera. Es la zona de maduración más temprana y comprende los viñedos de Magallón, Pozuelo de Aragón...Sus vinos son cálidos, potentes y muy aromáticos.

La zona media se caracteriza por tener la mayor concentración y densidad de viñedos. Comprende los viñedos situados entre los 450 y 550 metros de altitud. Se encuentran los suelos de las terrazas del río "la huecha", afluente del Ebro y todos los suelos cascajo

osos y arcillo-ferrosos. Allí se encuentran los viñedos de Ainzón, Borja, Fuendejalón... en un relieve de suaves laderas y buena exposición al sol. Sus vinos son complejos, intensos, estructurados y carnosos.

La zona alta de la D.O, cuyos viñedos se extienden desde los 550 a los 700 metros de altitud, corresponden a las estribaciones del Moncayo. Son los viñedos de las zonas altas de Ainzón y Fuendejalón, así como a los municipios de Tabuenca, El Busto y Vera. Sus vinos son finos, sutiles y elegantes.

Toda la diversidad de microclimas y suelos enriquece los matices del impresionante patrimonio vitícola de las garnachas de esa tierra y permite que denominemos a Campo de Borja, el imperio de la garnacha.



RESALTE

INTRODUCCION

Bodegas Resalte de Peñafiel, pertenece a la denominación de origen Ribera del Duero, ubicada en Peñafiel, y destaca desde sus inicios por la elaboración de vinos de calidad.

VIÑEDO

En bodegas los vinos comienzan a elaborarse en el viñedo.

El rigor y el trabajo que se debe hacer en cada uno de los viñedos es fundamental para potenciar ciertas cualidades y calidades: es la decisión determinante para crear un gran vino.

Cada viñedo tiene su personalidad propia y eso lo llevamos hasta sus ultimas consecuencias, la expresión serena de la viña en el vino. El equilibrio que expresan nuestros vinos no es mas que el resultado de la dedicación, el cuidado y el trabajo que desarrollamos en los viñedos y posteriormente en bodega.

Durante todo el año el departamento técnico de la bodega observa el ciclo del viñedo, realizando un control exhaustivo del mismo y de las practicas fundamentales de manejo de la vid. Hacen especial hincapié en aspectos sanitarios, para que la planta muestre todo su potencial en su fruto.

Las labores realizadas implican paciencia, mano de obra especializada y varios pases de trabajo totalmente manual. La poda en verde, el desniete, el aclareo y la vendimia son, a grandes rasgos, practicas de vital importancia que deben hacerse en el momento y forma precisa para obtener un resultado extraordinario que marcan la diferencia.

Cada vino tiene su origen en viñedos muy específicos y diferentes que tienen un objetivo común, la calidad.

Tanto la elaboración como la crianza tienen el objetivo de producir una sinergia que estimule un aumento en las características sensoriales de los mismos.



La vendimia es un momento crucial y de vital importancia. Por ello, es crucial determinar el día concreto en el cual la uva expresa todo su potencial.

Durante todo el año el departamento técnico controla la evolución del viñedo en muchos aspectos como el estado fenológico, sanidad, pluviometría acumulada.

Aproximadamente durante la segunda mitad del mes de agosto comienza el envero, momento en el cual la uva cambia de color verde a morado, comenzando la síntesis de polifenoles; en este momento se intensifican los trabajos de seguimiento y control del viñedo.

El envero es un punto de alta importancia técnica ya que indica el inicio de la madurez y el comienzo de la cuenta atrás para la vendimia. Es el momento de eliminar de los viñedos mas jóvenes el exceso de producción para que la planta pueda madurar de manera optima su cosecha y también de controlar la evolución en los viñedos de mayor edad, que de manera natural se autorregulan produciendo la cantidad justa de uva que van a poder madurar por si misma, de ahí la importancia de trabajar con viñedos de cierta edad.

A lo largo del mes de Septiembre y principios de octubre comienza la fase final de la madurez: son aproximadamente 15 días críticos en los que la climatología es determinante.

La decisión enológica de fecha de vendimia comprende por una parte la información técnica y una cata sensorial en campo en la que se evalúan parámetros que no pueden medir analíticamente en un laboratorio, como el sabor, intensidad aromática, etc. De manera global las sensaciones obtenidas nos dirán que el fruto esta listo.

BODEGA

A partir de la llegada de la uva a la bodega comienza un método de elaboración diferente al resto de bodegas del mundo. Una elaboración por gravedad, donde todo fluye a lo largo de todo el proceso por su propio peso sin necesidad de ser forzada y agresivamente empujada mediante bombas. En la bodega consideran este método una prolongación de la dedicación y trabajo que realizan en el viñedo y del respeto de su materia prima.

Al llegar la vendimia a bodega la uva es inmediatamente procesada, pasando a una cinta donde se vuelve a seleccionar cada racimo. Posteriormente la uva se sube por una cinta hasta la despalilladora situada encima del ovi, que es el pequeño deposito de acero donde vamos a transportar la vendimia y posteriormente el vino.

Aquí la baya ya liberada del racimo cae sobre un ambiente en ausencia de oxígeno debido al uso del hielo seco. Con ello evitan oxidaciones que hagan peligrar la calidad de la uva. Al llegar a la cantidad máxima de 3.000kg el ovi es elevado y transportado mediante un puente-grúa hasta su deposito, donde se abre una compuerta en el ovi que libera su contenido al interior del deposito.



Entrevista a Enrique Andrades

Director Técnico de Resalte

"En Resalte hemos aprendido a ser lo más respetuoso posible con el viñedo y el vino, queremos buscar la mas noble y fresca expresión de la tempranillo."

- Nos encontramos en la Ribera del Duero, concretamente en Peñafiel donde es un pueblo con gran tradición vitícola, ¿Cómo definirías el proyecto de Bodegas Resalte?

Resalte es un proyecto que nació desde un concepto de máxima calidad, extremando el respeto por la uva. Hace 18 años había pocas bodegas que elaboraran sus vinos totalmente por gravedad, incluso hoy sigue siendo un concepto innovador.

- Este año cumplís vuestra mayoría de edad como Bodegas Resalte ¿Cómo ha ido evolucionando vuestra bodega a lo largo de este periodo?

Hemos madurado y aprendido mucho, el mercado es muy dinámico y hemos sabido hacer vinos con mucha personalidad y bien adaptados al consumidor. Actualmente estamos en más de 40 países distintos y en prácticamente casi todos los continentes, aun con esta diversidad de cultura gastronómica los vinos cada vez encajan mejor y son más reconocidos.

- Desde que estas en la Ribera del Duero, ¿Cómo podríamos recordar de una forma muy sencilla las añadas que fueron excelentes y alguna complicada?

El efecto añada es muy importante pero es precisamente en esas añadas cuando más se ve al elaborador y sus decisiones. La última añada complicada fue 2013(anteriormente 2007 y 2008) pero seguro que todos hemos probado algún vino de 2013 que es incluso mejor que otros vinos de otras bodegas en añadas reconocidas como buenas. Esto es lo que marca la diferencia.



- El año pasado, como bien sabemos todos, tuvimos un problema en nuestros viñedos españoles de la mitad norte de España por una helada que mermó la producción de uva, ¿Qué consecuencias tiene esa helada en este año?

Muchas viñas estructuralmente se han tenido que renovar, se han cortado brazos para formar de nuevo porque la helada los había secado y esto implica una merma en la capacidad de producción, a lo que hay que añadir que el pasado año fue especialmente seco y que la planta en la fase final del ciclo estaba muy estresada, el agostamiento no se hizo en las mejores condiciones y esto también puede afectar al número de racimos de este año.



- Este año ha llovido muchísimo mas que otros años, ¿Crees que afectara positivamente al viñedo? ¿Por qué?

El año está siendo generoso en lluvias, lo que es realmente una muy buena noticia, esto ha posibilitado que las reservas hídricas del suelo se completen y que las plantas pueden obtener agua cuando lo necesiten. Aun así para tener un ciclo perfecto deberían caer algunos litros en verano para que la planta no se estrese y tengamos buena acidez para este año.

- Hace apenas unas semanas tuvimos la oportunidad de tener una formación con vosotros en nuestras oficinas y descubrimos que vuestros vinos tienen una gran frescura tanto en boca como en nariz y denotan limpieza y aromas muy varietales; ¿Cómo, de forma genérica, elaboráis vuestros vinos?

En Resalte hemos aprendido a ser lo más respetuoso posible con el viñedo y el vino, queremos buscar la mas noble y fresca expresión de la tempranillo. El trabajo del viñedo va encaminado a busca la máxima frescura y en bodega a no tapar esa expresión, estamos muy contentos con las últimas añadas, el mercado está respondiendo muy bien y reconociendo ese trabajo. Los vinos son tratados como en una sastrería, la adaptamos la barrica a sus necesidades para realzar sus virtudes, bajo el máximo respeto, para ello usamos barricas de 225, 300, 400 y 500 litros de al menos 8 tonelerías diferentes.

- Como participante de la Ribera del Duero, ¿Crees que algún día podremos ver un blanco elaborado bajo el amparo de la D.O?

Es paradójico que la variedad Albillo que lleva plantada en la Ribera desde hace muchísimos años no sea una variedad reconocida para hacer un vino monovarietal y que solo se pueda usar en un 5% y que variedades francesas puedan usarse en hasta un 25% de la mezcla final de un vino. La evolución de las D.O. debe ir orientada hacia la calidad y no a poner limitaciones a los elaboradores. Cada elaborador debe dar una visión diferente de los vinos de su zona, esa riqueza es buena para todos y eso se consigue no limitando tanto las posibilidades de elaboración con normas.

- Imagínate que un chef te pidiese ahora mismo hacer un maridaje sencillo con alguno de tus vinos para sorprender a sus comensales, ¿Cuál le recomendarías?

Probablemente uno de mis vinos mas diferentes es Resalte Vendimia Seleccionada, que al proceder de viñedos de páramo y suelo calizo conserva una frescura increíble e incluso me atrevería a maridarlos con un pescado. Como muestra de que es un vino realmente diferente, hace poco un crítico lo comparo con una garnacha del Ródano.

- Para terminar, ¿cuáles son vuestros objetivos a largo plazo?

Afianzarnos en la línea de calidad que llevamos en estos últimos 8 años, en donde la crítica internacional nos ha colocado 3 veces como uno de los mejores vinos del mundo, 2 veces en Wine Spectator y año pasado en Decanter.



Este sistema de elaboración se utiliza a lo largo de toda la vinificación.

En cada deposito separan diferentes tipos de uva, que se trabajan de forma individual para sacar de cada una el mejor vino posible.

La crianza de los vinos se realiza en una gran sala oscura y en silencio, donde sistemas automáticos controlan temperatura y humedad.

El control sobre los parámetros climáticos permite mantener las condiciones ideales de envejecimiento de sus vinos independientemente de la época del año: el ritmo siempre es constante.

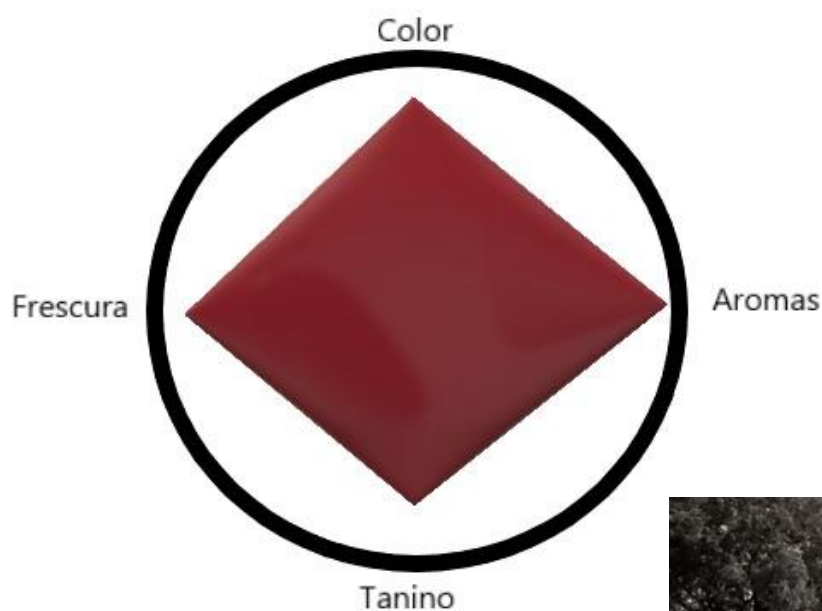
Para cada vino de la bodega han seleccionado barricas y tostados diferentes procedentes de las mejores tonelerías del mundo, con cada tipo de barrica buscan aportar características que enriquezcan al vino haciéndolo mas completo, pero respetando al mismo tiempo las virtudes que han podido rescatar de la propia viña.

DETRÁS DE LOS VINOS

Nombre: Enrique Andrades

Año comienzo profesional: 2007

Trayectoria: Valle de Casablanca (Chile), Bodega Cepa 21 y Resalte





Resalte Crianza

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: Más de 30 años

Vinificación: con una crianza de 14 meses, tras una cata a ciegas de varias bodegas de la zona, el equipo Pifema evaluó Resalte Crianza en el top 1 entre 10.



Resalte Expresión

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: Más de 50 años.

Vinificación: Con una crianza de 18 meses en barrica nueva, el 90% procede de roble francés y el resto de roble americano



Gran Resalte

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: Más de 70 años.

Vinificación: Crianza de 24 meses en barrica nueva de roble francés.



ABADÍA DA COVA

INTRODUCCION

Abadía da cova nace con el animo de elaborar vinos, licores y aguardientes con la menor intervención posible, respetando y protegiendo el medio ambiente. Enclavado en la Ribeira sacra a las orillas del rio miño y sobre unas laderas de cerca de 70% de pendiente elabora abadía da cova.

VIÑEDO

Buscamos en estas laderas, orientaciones sur o sur-oeste, la altitud adecuada para una correcta temperatura, el suelo e insolación óptimas... y el rio, como factor determinante de todos ellos. Es la búsqueda del lugar que mejor exprese las características de cada una de nuestras variedades, para así cultivarlas solo en el terreno al que mejor se adapten. La suma de estos factores terminará por esclarecer el misterio... añada tras añada.



La *viticultura heroica* es el único tipo de viticultura posible, debido a que las mejores condiciones para el viñedo se encuentran en las laderas del río, con inclinaciones que alcanzan el 70%. Todos los trabajos se realizan de manera meticulosa y de forma manual por nuestro equipo de viticultura.

Los principios de ecología, respeto y compromiso con el medio, así como la preservación de este área natural, siempre han sido primordiales para nuestra empresa. Hoy en día estamos profundizando en el conocimiento de los principios biodinámicos, ensayando en nuestros viñedos experimentales para poder beneficiarnos de esos conocimientos y mejorar las condiciones de cultivo de nuestras vides.

Tenemos varias estaciones meteorológicas en los propios viñedos, que nos permiten medir los valores atmosféricos y de suelo de nuestras parcelas, y establecer protocolos de actuación que nos permiten sacar el mejor rendimiento de nuestras cepas, así como prevenir posibles infecciones por parte de hongos indeseables.

En nuestro viñedos tenemos dos tipos de suelos fundamentalmente. En la zona de Ribeiras de Miño y Amandi, los suelos son principalmente graníticos, con vetas de pizarra y esquistos. En la parte de Montefurado y Quiroga, son suelos pizarrosos de arenas y arcilla.



En los viñedos trabajamos tres sistemas de conducción principales. El sistema tradicional, constituye vides en “vaso” o sistema vertical, que se podan a guyot simple o doble, limitando el número de yemas en función del vigor y salud de cada cepa. Este sistema de conducción representa unas 5,5 hectáreas de viñedo, repartidas en numerosas parcelas de pequeño tamaño. Alberga las cepas más antiguas de la propiedad, que tratamos de preservar con un cuidado extremo en sus condiciones de cultivo.

El emparrado o parral, lo utilizamos en las dos fincas de Albariño de la casa, también de las más antiguas. Representa unas 3,5 hectáreas de viñedo, y nos permite controlar el vigor de estas inquietas cepas, así como aprovechar el 100% de la energía solar, al ser un sistema de superficie continua.

En las viñas más recientes, estamos cultivando en espaldera. Las cepas se guían a doble cordón, cordón simple o en sistema vertical con poda guyot. Actualmente hay unas 9,5 hectáreas de viñedo en espaldera.

Cultivamos nuestras uvas en varias zonas dentro de la D.O. Como área principal encontramos las Ribeiras del Miño, sin embargo también producimos uvas en Amandi, Montefurado y Quiroga. Esta diferenciación de parcelas nos aportan características diferenciadoras, y grandes contrastes en los parámetros de las uvas.

BODEGA

En 1923, Baldomero Moure comienza a elaborar sus primeros vinos en una de aquellas pequeñas y humildes bodegas de parcela en A Cova. Pero gracias a la herencia de Carmen y los ahorros traídos de América, empieza a adquirir fincas en la zona y hace construir una bodega (en la actual finca de Cuñas).

En la década de los cincuenta, la bodega ya se comenzaba a quedar pequeña, y se decide edificar otra mayor y más moderna. Actualmente alberga la sala de barricas y la sala de vinificación de vinos con crianza en madera. Aquí elaboramos en tinos troncocónicos de madera de roble francés de entre 3000 y 7000 litros de capacidad, y realizamos crianzas en barricas de roble de diferentes procedencias.

A principios de los años 2000, se construye la bodega principal, que en la actualidad acoge el laboratorio, la sala de catas y es el lugar donde elaboramos los vinos jóvenes y las pequeñas vinificaciones y ensayos experimentales. Trabajamos con acero inoxidable, aunque usamos otros materiales en el área experimental. Esta bodega se concibió con el fin de funcionar por gravedad y con la más alta tecnología para respetar al máximo la integridad de la uva. Recogemos la uva en su momento óptimo de maduración, en cajas de 18 Kg, y de forma manual. Toda la vendimia se selecciona nuevamente en bodega por nuestro equipo. Las variedades se elaboran por separado y se ensamblan en función de su afinidad y potencial, en las proporciones que consideramos óptimas en cada añada.

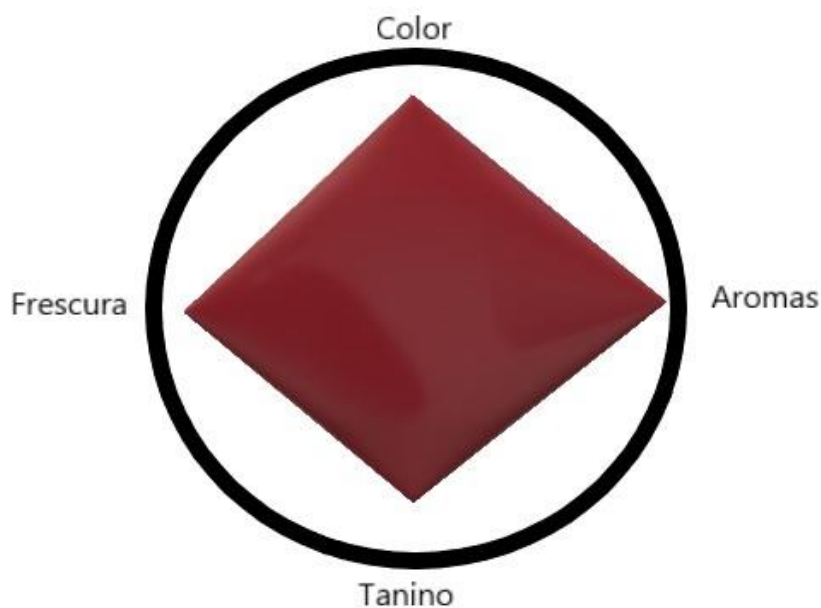


DETRÁS DE LOS VINOS

Nombre: Nacho Álvarez

Año comienzo profesional: No disponible

Trayectoria: Bodegas Ordoñez



Entrevista a Evaristo Rodríguez (Gerente de bodegas Abadía da Cova)

"En Ribeira Sacra llama la atención su orografía, su paisaje, esas pendientes de vértigo, los bancales...pero lo que nos conforma es la interacción de los que aquí trabajamos con nuestro medio."

- ¿Cuál es el proyecto a corto plazo de vuestra bodega?

En estos momentos estamos incorporando a nuestra empresa familiar a las nuevas generaciones.

En viticultura nos encontramos inmersos en un proceso de recuperación de antiguas variedades autóctonas.

También estamos haciendo un cambio de imagen y una gama de orujos y licores Gourmets.



- ¿Cómo definiríais vuestros vinos?

Nuestros vinos tratan de ser honestos, saludables y expresan claramente su origen y nuestra manera de hacer.

- Dado que nos encontramos en la Ribeira Sacra, ¿Qué particularidades nos encontramos en viñedo y bodega?

En Ribeira Sacra llama la atención su orografía, su paisaje, esas pendientes de vértigo, los bancales... pero lo que nos conforma es la interacción de los que aquí trabajamos con nuestro medio.



Nuestras variedades, nuestros suelos, nuestro tipo de tierra, clima. Esa es nuestra singularidad, la singularidad de nuestros vinos.

- Actualmente tenéis un departamento I+D+I, ¿Cuáles son de forma genérica las investigaciones que estáis realizando actualmente, y si hay alguna ya cerrada?

Estamos trabajando en un proyecto llamado “VINOS GALLEGOS CON MANEJOS VITÍCOLAS ALTERNATIVOS” cuyo objetivo es el desarrollo de un ciclo integral que permita convertir los residuos generados en la industria vitivinícola en biofertilizantes y bioplaguicidas de alta calidad, que se aplicarán en distintas formulaciones y preparaciones a los propios viñedos, y la elaboración de vinos Albariño y Mencía orgánicos provenientes de los viñedos tratados con los residuos de la industria vitivinícola.

Hemos terminado una investigación para la elaboración de un vermouth “APLICACIÓN DE BIOTECNOLOGÍAS PARA LA OBTENCIÓN DE NUEVOS VINOS AROMATIZADOS A PARTIR DE VINÍFERAS GALLEGAS TRADICIONALES” que realizamos en colaboración con otras bodegas, la Universidad Politécnica de Madrid y el VTEC, tratando de hacer un producto con variedades gallegas que fueran perceptibles en el resultado final. También hicimos otra investigación con un consorcio de bodegas y el CSID: “MEJORA DEL POTENCIAL VITIVINÍCOLA DE VARIEDADES GALLEGAS. OPTIMIZACIÓN AGRONÓMICA Y EFECTO DEL MICROCLIMA EN LAS INCIDENCIAS DE ENFERMEDADES FÚNGICAS”.

Intentamos trabajar en proyectos diferentes que nos van surgiendo, siempre que sean interesantes, porque el desarrollo del conocimiento es fundamental en nuestra empresa.



- A parte de la bodega, disponéis de destilería, ¿Qué es para ti vuestra destilería y que productos elaboráis en ellos?

La destilería para mí, para nosotros, es una actividad en sí misma que nos fue transmitida por nuestros predecesores. Es la esencia del vino y en estas instalaciones elaboramos uno de los productos más representativos de nuestra tierra. Hacemos orujos, orujos envejecidos, licores, cremas y también una ginebra Premium.



Abadia da Cova Blanco

Variedad de Uva: Albariño 54%, Godello 33 %, Treixadura 10% y Loureira 3%

Viñedo: Entre 20 y 40 años.

Vinificación: Cosecha difícil en Ribeira Sacra. En Agosto hubo un exceso de calor y pocas precipitaciones, lo que provoco una parada de maduración. también hubo problemas por la presión del Mildiu, que

provocaron una reducción en la cosecha. No fue una gran añada pero el vino llego a tener el nivel que nosotros queremos





Abadía da Cova tinto

Variedad de Uva: Mencía 90% y variedades autóctonas 10%

Viñedo: Más de 30 años

Vinificación: Sin crianza, un vino joven cargado con una potencia extraordinaria de fruta gracias a su fermentación a una temperatura controlada.



Abadía da cova barrica

Variedad de Uva: Mencía 90% y variedades autóctonas 10%:

Viñedo: Más de 30 años.

Vinificación: Con una crianza de 18 meses en barrica americana, francesa y húngara.



1124

Variedad de Uva: Garnacha, Sousón, Brancellao y Mencía

Viñedo: Más de 70 años.

Vinificación: sus suelos graníticos y pizarrosos le aportan sensaciones minerales y salinas, una tipicidad muy típica de vinos de vertiente atlántica.



DONIENE GORRONDONA

INTRODUCCION

La bodega Doniene Gorrondona ha sido pionera en el resurgir del Txakoli de Bizkaia y en el nacimiento en 1994 de la Denominación de Origen que lo ampara

VIÑEDO

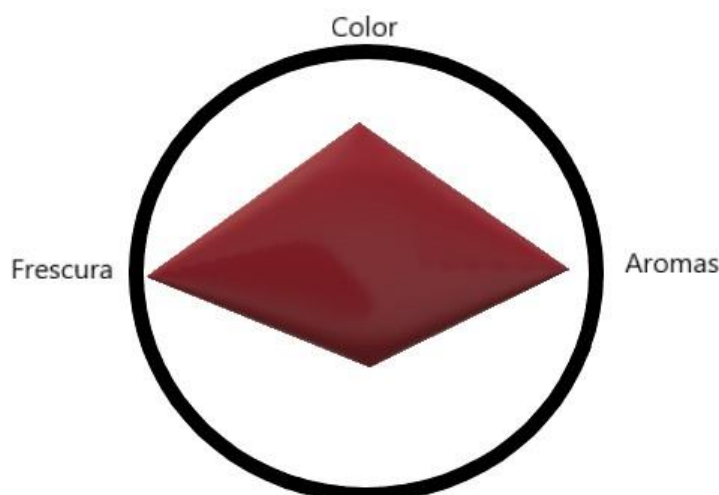
Doniene Gorrondona Txakolina cuenta hoy en día con 15 Has. en producción, en propiedad preferentemente. Todos los viñedos están ubicados en las laderas orientadas al mediodía del valle de Bakio. Bakio, por su situación geográfica, en la costa cantábrica pero protegida por las montañas de los vientos del noroeste ha sido históricamente zona de cultivo de viñedo. El suelo, más arenoso en las zonas más altas y más arcilloso en las partes bajas del valle, tiene una diversidad a la que las variedades autóctonas están adaptadas. Con la plantación de 6 Has. más para el 2010, la bodega tiene garantizado el abastecimiento de materia prima de calidad de las variedades autóctonas por las que ha apostado.

DETRÁS DE LOS VINOS

Nombre: Jorge Sánchez

Año comienzo profesional: No disponible

Trayectoria: No disponible





Doniende Gorrondona

Variedad de Uva: Hondarrabi zuri

Viñedo: Más de 10 años

Vinificación: despallado y criomaceración de uva seleccionada. Elaborado a partir de mosto flor. Elaboración individualizada por viñedos. Fermentación controlada a 16° C durante 3 semanas con levaduras autóctonas seleccionadas en nuestros viñedos. Crianza sobre lías en depósito Depósitos de acero

inoxidable. Estabilización por frío. El uso de las levaduras autóctonas y el conocimiento de los suelos realza el carácter varietal consiguiendo un txakoli más complejo y



Gorrondona Txakoli

Variedad de Uva: 83% Hondarrabi Zuri, 10% Hondarrabi Zuri Zerratia, 4% Munemahatsa, 3% Otros

Viñedo: Más de 10 años.

Vinificación: : despallado y extracción del mosto mediante prensado neumático. Fermentación controlada a 16° C con combinación de levaduras autóctonas. Buena cinética con buena preservación de aromas y

final con pequeña cantidad de azúcar residual. Ensamblaje de los depósitos de distintas parcelas de viñedo. Depósitos de acero inoxidable. Estabilización por frío.



¿Sabias qué?...

Hasta el siglo XIX había muchas hectáreas de hondarrabi zuri en la región. El aristócrata Wilhelm von Humboldt llegó a comparar sus vinos con los más prestigiosos de Alsacia y de Renania. Se trata de una vid poco productiva, por lo que no llegó a recuperar la cantidad de hectáreas anterior. Rara vez supera los 8.000 kg/ha o los 60 hl/ha.

Algunos productores vascos mezclan la hondarrabi zuri con la variedad tinta hondarrabi beltza o con pequeñas

cantidades de petit corbu y gros manseng, para crear vinos con más complejidad

Producen uvas y racimos de pequeño tamaño. Los vinos tienen intensos aromas a pera y frutas exóticas, así como matices cítricos, herbáceos y florales, con notable acidez y una graduación alcohólica de media a moderada. En las buenas añadas, cuando las circunstancias de maduración son óptimas, se pueden obtener vinos aromáticos, potentes y muy equilibrados.



VILERMA

INTRODUCCION

Dos pequeñas y centenarias casas de labranza constituían el lugar de A Vilerma. Desde 1978, Arsenio Paz y Chon Labrador -sin prisa y sin pausa- han ido edificando un proyecto de vivienda y bodega que a día de hoy, ya consolidado, se propone como marca y referente.

Colgada en una suave ladera sobre la cuenca del Avía, A Vilerma disfruta de un paisaje pleno, un circo de laderas abancaladas, continuamente cambiantes, salpicadas de viñas, aldeas, outeiros y bosques. Al fondo, la montaña coronada por Pena Corneira y más allá, Serra do Suído, Fontefría...

Ambas, vivienda y bodega, han ido creciendo parejas formando un todo, integrándose en el entorno pero también modificándolo, deshaciendo un minifundismo insostenible y desterrando el palomino y otras variedades foráneas en su demarcación. En lo urbanizado se optó por respetar, en lo posible, las tipologías de la arquitectura popular y tradicional.

VIÑEDO

La disposición N/S de la cuenca del Avia, su clima y suelos se proponen óptimos para el cultivo de la vid.

Amparado por sierras y altiplanos, el Valle del Avía se protege del norte y dispone sus laderas hacia el oeste, con buena exposición solar y aireación.

Favorecido por barreras naturales que lo protegen de las borrascas atlánticas, el va-



lle disfruta de un clima de transición oceánico-mediterráneo, húmedo y templado si bien con una acusada y beneficiosa diferencia térmica anual, con la pluviometría más baja de Galicia y con ausencia de precipitaciones en la época de maduración de la uva.

La composición esencial del suelo son arenas graníticas y sábregos más arcillosos, con abundancia de piedras, gravas, rocas y esquistos metamórficos. Suelos poco profundos – entre 70-100 cm-, pobres en materia orgánica –entre 2 - 4%- y tendentes a la acidificación.

Suelo, relieve, orientación y clima componen un espacio excepcional para el cultivo del viñedo y perfecto para una óptima maduración de las uvas, acompasada y equilibrada.

Gracias a esas condiciones excepcionales y una exquisita selección de variedades propias, el Valle del Avia propone vinos frescos, ligeros, aromáticos, plenos y placenteros.



BODEGA

La bodega, de carácter cosechero y familiar, define el coupage de sus vinos en la viña mediante una cuidada selección y proporción de castas autóctonas. En la vinificación, se extrema la atención para evitarle al mosto yema, procedente de un prensado suave, procesos agresivos de elaboración.

Tanto en vino blanco como en tinto, Vilerma sólo elabora una marca y una sola calidad, que, con las variaciones propias que imprime cada cosecha, ha sabido mantener a lo largo de estos últimos 30 años.



Vilerma

Variedad de Uva: Treixadura, Godello, Loureira, Lado y Torrontes

Viñedo: Más de 10 años

Vinificación: Vino Blanco Ribeiro, a partir del mosto flor procedente del prensado suave de las uvas producidas en nuestra finca A Vilerma, con gran tradición vitícola y con este proyecto desde 1977.



QUINTA DE AVES

INTRODUCCION

Nuestra historia se remonta a los años ochenta, cuando nuestro fundador, Don Manuel Casado Casla, decide adquirir la finca, que cuenta con 500 hectáreas y diferentes explotaciones agrícolas, animado por su gran pasión por el campo y vinculación personal con el mundo rural.

VIÑEDO

Campo de Calatrava es una de las tres regiones volcánicas más recientes dentro de la Península Ibérica. Se encuentra junto a los Parques Naturales de las sierras de Andújar y Cazorla.

Las llamadas Tierras Raras, los cerros de origen volcánico y las lagunas que se formaron como resultado de la actividad volcánica son, junto con antiguos yacimientos, las principales características de esta zona que hacen de esta región un entorno único y singular.

Nuestros viñedos, a una altitud en torno a los 700 metros, están formados por 75 ha. en vaso y espaldera de variedades autóctonas e internacionales: Tempranillo, Syrah, Graciano, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo y algunas cepas viejas de Airén.

Para lograr alcanzar los niveles de calidad deseados en nuestros vinos, en Quinta de Aves somos conscientes de que el viñedo juega un papel principal, es por ello por lo que nuestro equipo dedica todos sus esfuerzos para transformar una materia prima de características extraordinarias.

Somos conscientes de que la calidad de nuestras uvas es resultado del conocimiento sobre las diversas interacciones del clima, el suelo y la cepa. Para ello, utilizamos técnicas de cultivo adaptadas a nuestro entorno y sus características singulares, siguiendo una filosofía de cariño y respeto a la vid y al medio ambiente, trasladando ésta a nuestros vinos.



BODEGA

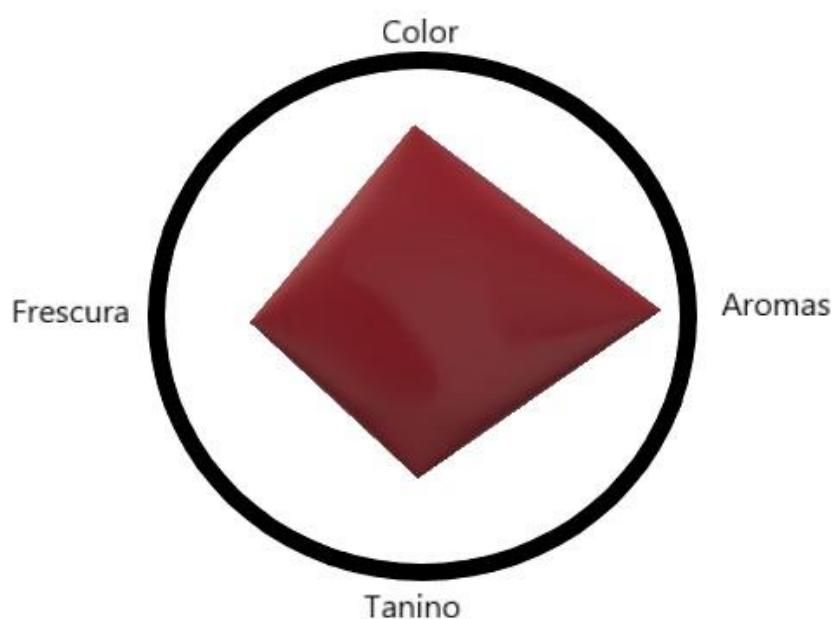
Gracias al soterramiento de la bodega, la excelencia en los procesos y el uso de la tecnología más vanguardista, conseguimos que la uva este en perfectas condiciones durante todo el proceso de elaboración.

DETRÁS DE LOS VINOS

Nombre: Pablo Ossorio

Año comienzo profesional: 1997

Trayectoria: Bodegas Hispano-Suizas, Murviedro, Quinta de aves.



Quinta de Aves Chardonnay

Variedad de Uva: Chardonnay

Viñedo: Quinta de Aves

Vinificación: Vendimia nocturna trasladando la uva a la mesa de selección de la bodega en unos minutos. Maceración de la uva en prensa durante el tiempo óptimo para obtener el mosto de una forma natural. Para obtener mayor franqueza aromática realizamos el desfangado. Posterior fermentación bajo estrictos controles.



Quinta de Aves Sauvignon blanc y Moscatel

Variedad de Uva: Sauvignon blanc 50% y Moscatel 50%

Viñedo: Quinta de aves

Vinificación: Elegante y fresco, conlleva una selección manual de la uva. Maceración pelicular durante horas antes del sangrado del mosto. Fermentación conjunta de las variedades para armonizar sus cualidades en el ensamblaje. Finalmente, aplicamos la técnica del “bâtonnage”.



Quinta de Aves Syrah

Variedad de Uva: Syrah

Viñedo: Quinta de aves

Vinificación: Proceso de encubado con criomaceración para resaltar las cualidades sensoriales. Obtenemos suavidad y franqueza aromática gracias a la fermentación maleoláctica. Ligero toque de madera de roble nuevo.



Quinta de Aves Tempranillo



Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: Quinta de Aves

Vinificación: Vendimia nocturna en la que, en unos minutos, la uva pasa de la vid a nuestra mesa de selección. Refrigeramos la pasta a la temperatura adecuada durante tres días, obteniendo altas intensidades sensoriales y aportamos un toque de madera de roble nuevo.



Quinta de Aves Rosé

Variedad de Uva: Cabernet Franc 50% y Graciano 50%.

Viñedo: Quinta de Aves

Vinificación: Perfecta combinación de variedades tintas. Corta maceración a muy baja temperatura. Posterior desfogado para obtener la mayor franqueza aromática y perfecta tonalidad. Cuidadoso proceso de clarificación y filtración.



¿Sabías qué...?

En la finca conviven viejos olivos centenarios plantados en el marco tradicional de la zona, ocupando una superficie total de más de cincuenta hectáreas de las variedades Arbequina, Cornicabra y Picual.

En nuestras instalaciones contamos con los medios técnicos y humanos más avanzados para garantizar un proceso de conservación y embotellado que garantiza, en todo momento, la más alta calidad de nuestro aceite.



RÍO NEGRO

INTRODUCCION

Es a finales de los noventa cuando la Familia Fuentes decide crear las Bodegas Río Negro, haciendo realidad su ilusión de elaborar uno de los vinos más particulares de nuestro país en la finca de 600 hectáreas de su propiedad, recuperando así la tradición vitivinícola de la zona, ya que durante siglos el pueblo donde se ubica la finca vivió de la viticultura.

VIÑEDO

El pago está situado a 1.000 metros de altitud, en las estribaciones de la Sierra de Ayllón, en la provincia de Guadalajara, junto a los pueblos de la Arquitectura Negra.

La finca se encuentra ubicada a notable distancia de cualquier otra denominación de origen, siendo las más próximas, la D.O Ribera del Duero, a unos 60 kilómetros al norte, y la D.O. Vinos de Madrid, a unos 75 kilómetros al sur.

Este paraje, frontera natural de Guadalajara con las provincias de Madrid, Segovia y Soria, destaca por su exuberante naturaleza, por lo que ha sido recompensado a finales del 2.010, con la aprobación del Parque Natural de la Sierra Norte de Guadalajara.

El suelo se caracteriza por ser poco profundo, pobre agrícolamente, de textura franco arcillosa con grava y ocasionalmente muy pedregoso con canto rodado, constitución y equilibrio ácido y escasez de nutrientes.

En colaboración con el Instituto de Investigación de la Viña y el Vino de la Universidad de León, se han seleccionado las mejores parcelas en base a un análisis previo del suelo y su adecuada orientación, se realiza el seguimiento de la evolución del terreno y de cada cepa, lo que permite además de alcanzar una mayor calidad del fruto, ser respetuosos con el medio ambiente.

El clima es continental, como corresponde a su ubicación en el centro de la península, si bien está matizado por los 1.000 metros de altitud y la cercanía al Sistema Central, concretamente a la Sierra de Ayllón, límite natural entra las provincias de Segovia, Soria y Guadalajara en esa zona. Esta vecindad con la sierra permite que la precipitación anual de lluvia esté por encima de la registrada en las zonas de meseta colindantes. Además, incide en que los veranos sean menos calurosos, con temperaturas máximas inferiores en, al menos, 5°C a las zonas de meseta, y con noches más frescas. Estas características se manifiestan especialmente en la época de maduración. Así, a lo largo del mes de septiembre se alternan días cálidos sin excesos, con noches frescas y con un alto gradiente térmico entre la noche y el día, lo que influye decisivamente en un proceso de maduración pausado, lento, adquiriendo la uva un sazónamiento adecuado que transmite al vino posteriormente todo su potencial.

La finca cuenta con 42 hectáreas de viñedos propios. Se trata de una plantación de viñedo con laboreo y formación a un solo brazo en espaldera a 70 centímetros del suelo, para evitar daños por heladas tardías de primavera y poda en pulgares, con un marco de plantación de 2,80 x 1 metros y orientación Noroeste – Sureste.

Se realizan dos podas en verde eliminando los sarmientos indeseados, limitando la producción por cepa y asegurando, por tanto el adecuado equilibrio vegetativo. Así se obtiene la mayor concentración de todos los elementos minerales y nutritivos que aporta el suelo y una maduración con un sazonado idóneo de los racimos.

Las labores que se emplean son respetuosas con la cepa y el medio ambiente, como el paso del intercepas para evitar herbicidas, el uso de abonos naturales y específicos para cada parcela, la eliminación de sarmientos para evitar enfermedades, ETC.

Se realizan análisis físico-químicos en el laboratorio y organoléptico de las uvas, para determinar el momento idóneo de la vendimia, en función del grado de maduración de cada variedad y de cada parcela.

La Recogida a mano en cajas de vendimia de 20 kgs de uva, permite una primera selección por parte de los vendimiadores y un trato cuidadoso con racimos y cepas.

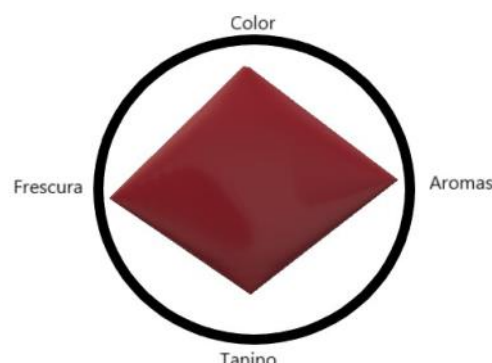
BODEGA

Las Bodegas están ubicadas en el centro de la Finca Río Negro, rodeadas por los viñedos, lo que no sólo permite deleitarse con los colores de los viñedos que las rodean, la fauna, los bosques, encinas y pinares de la finca, si no que permiten alcanzar con la vista el esplendor de la sierra de Ayllón, donde destacan el pico del Lobo y Ocejón y la sierra del Alto Rey.

DETRÁS DE LOS VINOS

Nombre: Juan Mariano Cabellos

Trayectoria: investigador de IMIDRA y enólogo de Río Negro..



Gewürztraminer

Variedad de Uva: Gewürztraminer

Viñedo: Más de diez años

Vinificación: Vino seco elaborado a partir de maceración pelicular en frío durante 20 horas y posterior descube de la fracción de mosto yema. Fermentación a 16°C.

Crianza sobre lías durante 4 meses en depósito de acero inox.



992

Variedad de Uva: 85 %
Tempranillo 15% Syrah

Viñedo: Más de diez años

Vinificación: Vino seco elaborado a partir de maceración pelicular en frío durante 20 horas y posterior descube de la fracción de mosto yema. Fermentación a 16°C.

Crianza sobre lías durante 4 meses en depósito de acero inox.



Finca Río Negro

Variedad de Uva: 15% Syrah, 60% tempranillo, 15% Merlot y Cabernet Sauvignon 10%

Viñedo: Más de diez años

Vinificación: Crianza: Sobre lías naturales 2 meses y 13 meses en barrica de roble francés allier (60%) y americana (40%), tostado medio en ambos.





Quinto Año

Variedad de Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

Viñedo: Más de diez años

Vinificación: Para este vino se necesitan cinco años para su elaboración.



FINCA MILAGROS

INTRODUCCION

Finca Milagro se encuentra en Navarra, una región situada en el norte de España, limítrofe con los Pirineos Atlánticos franceses.

La Finca se enclava en un paraje singular del valle alto del río Ebro, protegido por los Pirineos y los montes Yerga y Moncayo.

Un terroir de gran personalidad, marcado por los fuertes aires, que soplan casi todo el año, y por la rica biodiversidad autóctona.

VIÑEDO

Nuestro objetivo es integrar en el viñedo las variedades históricas de Navarra para lograr un estilo de vino fluido y elegante; pensado para disfrutar.

Como parte de este proyecto se han re-injertado 7 hectáreas de garnacha tinta y 2 de garnacha blanca y estamos colaborando en un proyecto con EVENA (Estación de Viticultura y Enología de Navarra). El proyecto, cepas singulares navarra, tiene como fin recopilar las cepas de las comarcas vitícolas de Navarra y conservarlas cuidadosamente para su posible distribución.



Nuestro compromiso vitícola se basa en una vinificación lo más respetuosa posible con la uva para transmitir las características de nuestro vino desde la ecología.

Por ello, nuestra viticultura es ecológica y solamente utilizamos levaduras propias de la Finca.

Además, tenemos una filosofía de trabajo focalizada en la viña, no tanto en la bodega, adaptando el estilo del clásico “laissez faire” francés.



Blanco

Variedad de Uva: Chardonnay y Moscatel

Viñedo: Más de treinta años

Vinificación: Elaborado sobre lías finas en depósito de acero inoxidable. Producción de 8.000 Botellas



Rosado

Variedad de Uva: Garnacha, Merlot y Tempranillo

Viñedo: Más de treinta años

Vinificación: Sobre lías en depósito de acero inoxidable. Producción de 4.000 botellas



Tinto

Variedad de Uva: Garnacha, C.sauvignon, Tempranillo, Merlot

Viñedo: Más de treinta años

Vinificación: Crianza: 12 meses en bodega de roble francés, producción de 30.000 botellas



MADE IN MADRID

INTRODUCCION

En 2017, nace un proyecto ilusionante dentro de la comunidad de Madrid, Made in Madrid wine's. Elaboran desde una ,malvar semidulce hasta una tempranillo prefloxerica con 24 meses de barrica. Abarcan una gran horquilla de mercado de consumidor final.

VIÑEDO

Bajo el amparo de la Denominación de Origen, se encuentran en la zona sureste de la comunidad, lo que le llaman la pequeña ribera, pues cuenta a próximos kilómetros con el río Tajuña y Henares.

Los suelos donde se asientan el viñedo son muy pobres en materia orgánica, blanquecinos, neutros en cuanto a pH. Gracias a ello, se obtienen vinos muy diferentes a los logrados en la región, pues gracias a esa mineralidad que le aportan los restos de yesos además de el color tan característico del suelo, hacen que la maduración sea mas escalonada, pudiendo madurar mas despacio y captando mejor los futuros polifenoles que harán vinos mas afrutados y complejos.

En cuanto al clima podemos decir que es continental, es decir, en invierno contamos con unas temperaturas muy bajas, en verano con las altas temperaturas hacen que la maduración sea la correcta, de forma gradual.

Dado el calor que hace en esa zona, los vinos son muy singulares y personales difiriendo un poco en lo que hasta ahora se hace en la región de Madrid.

La edad del viñedo con lo que elaboramos nuestros vinos son desde los veinte o treinta en malvar hasta los más de cien años en la tempranillo.

Todas las labores que se realizan en nuestra viña se hace de forma manual, con unos tratamientos preventivos y un mínimo de intervencionismo.





Velarde

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: Más de veinte años

Vinificación: Vino con seis meses de barrica de roble francés, además de ser un vino fácil de beber, fresco, con mucha explosión de fruta, encontramos, gracias al pequeñísimo porcentaje de syrah, unas sensaciones florales que lo hacen más complejo.



La Maliciosa

Variedad de Uva: Garnacha

Viñedo: Más de setenta años

Vinificación: Dadas las circunstancias edáficas y climatológicas de la zona, la garnacha tiene una maduración mayor que en otras zonas, mayor contenido en azúcar y polifenoles (Color y sensaciones).

Con una crianza de 12 meses de roble francés de madera nueva.



Abantos

Variedad de Uva: Tempranillo

Viñedo: Más de cien años

Vinificación: Vino de una bajísima producción, con una variedad tan antigua como la cencibel y criado durante 24 meses en una barrica nueva de roble francesa, podríamos llamarle nuestro vino de gama premium de la bodega.

Gracias a su gran contenido de horas de sol y el calor que reciben la maduración de la uva se realiza

de forma progresiva para que tenga mayor captación de sensaciones organolépticas



JAVIER VASALLO

INTRODUCCION

Después de más de 40 años de vida profesional como alto ejecutivo de grandes multinacionales americanas, Javier Vasallo decide comenzar su proyecto más personal en la primavera de 2010.

VIÑEDO

La propiedad cuenta con un molino de cerca de 200 años de antigüedad en pleno funcionamiento y una pequeña cascada (Fervenza en gallego), que da nombre a la finca.

La vid ha sido cultivada en estas tierras desde hace cientos de años dando fama internacional a los vinos del Ribeiro.

A principios del año 2011 se plantan cepas autóctonas de las variedades Treixadura, Loureira, Albariño y Godello que reemplazan a las antiguas Palomino y Garnacha.

Posteriormente se van añadiendo, las fincas "Eira do Mouro", "Rubial", "Os Casares" y "A Grova", todas ellas viñedos centenarios con orientación sur donde se replantan las variedades mencionadas.

En la actualidad la propiedad cuenta 1,8 hectáreas de viñedo de máxima calidad.

Xulia, nacida y criada entre viñedos del Ribeiro, se encarga con su equipo de "cuidar" y controlar nuestras fincas con el máximo respeto por el medio ambiente y con el objetivo de conseguir las mejores uvas del lugar.

En septiembre de 2014, tuvimos nuestra primer cosecha, apenas 500 kilos, que dedicamos a experimentar. Fermentamos en un tanque de acero inoxidable y posteriormente maduramos el vino con sus lías finas en una bodega de roble francés de 300 litros durante 6 meses, en mayo embotellamos 371 botellas. El resultado fue un exquisito caldo que aún estamos disfrutando el equipo del proyecto, nuestros familiares y amigos.

Una vez que los índices de maduración externos (impresión visual, táctil y gustativa), así como los parámetros de maduración químicos de las muestras de uva dieron su nivel óptimo, procedimos a la vendimia.



Esta se realizó los días 27 y 28 de septiembre de 2016 a primera hora de la mañana con temperaturas inferiores a los 20 grados. Seleccionamos los racimos uno a uno que fueron transportados a la bodega en pequeñas cajas de 18,5 kilos.

Antes del proceso de despalillado y estrujado, la uva se sometió a una mesa de selección, para retirar posibles racimos defectuosos.

El prensado fue suave y lento, para procurar una pequeña maceración pre-fermentativa en prensa neumática con una extracción de mosto de 60 litros por 100 kilos de uva.

BODEGA

La cosecha de 2016, fue muy buena tanto en cantidad como en calidad. Nosotros recogimos 5.515 kilos de uva de una gran calidad que nos permitió embotellar 4.300 botellas, todas ellas numeradas en etiqueta y contra etiqueta.

La fermentación la hemos realizado en depósitos de acero inoxidable y en barricas de roble francés, siempre con sus lías finas (sistema “batonnage”). Después de 8 meses de maduración, bajo la estrecha vigilancia de Montse y Alfonso, nuestros enólogos, procedimos a embotellar a mediados de junio.

Nuestra viticultura es respetuosa con el medio ambiente y de producción sostenible. Los procesos enológicos utilizados en su elaboración han sido idóneos para respetar la tipicidad varietal.

El vino JV mantiene el equilibrio de los aromas primarios de fruta de las variedades autóctonas de su procedencia: Treixadura, Godello, Albariño y Loureira y los aromas especiados terciarios aportados por una sutil madera, transmiten el sabor y el aroma de esta tierra: El Ribeiro.



Javier Vasallo

Variedad de Uva: Treixadura, Godello, Albariño y Loureira

Viñedo: De diferentes años

Vinificación: El prensado fue suave y lento, para procurar una pequeña maceración pre-fermentativa en prensa neumática con una extracción de mosto de 60 litros por 100 kilos de uva.



TORRALBENC

INTRODUCCION

Proyecto vitivinícola que quería llevar a cabo en Menorca la familia Urtasun, propietarios de la prestigiosa bodega Remírez de Ganuza. Un finca típicamente menorquina formada por un conjunto de casas que habían estado dedicadas a la ganadería y la agricultura a finales del siglo XIX y principios del XX, sobre las que se llevó a cabo un meticuloso trabajo de rehabilitación para poder convertirlas en un alojamiento turístico.

Más información:





Tinto

Variedad de Uva: Merlot y Syrah

Viñedo: Más de diez años



Rosado

Variedad de Uva: Monastrell y parellada

Viñedo: Más de diez años



Blanco

Variedad de Uva: Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay y Parellada

Viñedo: Más de diez años



A COROA

INTRODUCCION

La familia López Vicente, originaria de Vilamartín de Valdeorras, Ourense, ha sido durante cuatro generaciones transmisora de la cultura del vino en el Oriente Ourensano.

En el año 2002, en unión de Roberto Fernández García, toman una decisión crucial: hacer vino de calidad. Así nace y se funda la Bodega A Coroa, un tributo a sus antepasados, a su esfuerzo y empeño.

A Coroa, aún siendo una bodega familiar, cuenta con un equipo de vinificación actual y moderno. Una viticultura racional y moderna, aprovechando la personalidad de la variedad Godello y buscando siempre la calidad, es la filosofía que impulsa nuestro trabajo en A Coroa, convencidos de que el vino se consigue principalmente en el viñedo.

VITICULTURA

Una viticultura racional y moderna, aprovechando la personalidad de la variedad Godello y buscando siempre la calidad es la filosofía que impulsa nuestro trabajo en A Coroa, convencidos además de que el vino se consigue principalmente en el viñedo.

Seis parcelas seleccionadas entre las mejores de Valdeorras, donde se conjugan una buena orientación sur-sureste.

Suelo con marcada inclinación, 15% de pendiente aproximadamente. Cepas con una media de edad de 35 años y microclima específico para conseguir una óptima maduración de los racimos. Vendimia manual en cajas de 14 Kg. y posterior selección de la uva a su llegada a la bodega.

Los viñedos de A Coroa son de Producción Integrada y además a día de hoy somos la única bodega que elabora Godello procedente de parcelas de producción controlada

El control de las labores de campo, la poda, tratamientos fitosanitarios... repercuten en un mayor control del proceso de trazabilidad, desde el campo hasta la bodega.

Su objetivo, la calidad, el respeto por el medio ambiente, el cuidado y la regeneración de la tierra.





200 Cestos

Variedad de Uva: Godello

tradicional del esta variedad

Viñedo: De diferentes años

Vinificación: Se trata de un Godello 100% que procede de la mejor viña de la bodega, una viña con cepas casi centenarias y plantadas en bancales. De esta parcela, por su situación, orientación y altura, se obtiene todo el potencial del Godello; destacando la elegancia, complejidad y potencia aromática



Lías

Variedad de Uva: Godello

Viñedo: De diferentes años

Vinificación: Con una crianza sobre lías



Ladeira Vella

Variedad de Uva: Garnacha

Viñedo: De diferentes años

Vinificación: A Coroa Ladeira Vella 2014 es un vino tinto con Denominación de Origen Valdeorras y elaborado por la bodega A Coroa con uva de la variedad Garnacha Tintorera, procedente de cepas prefiloxéricas con más de 100 años de edad del viñedo O Rasedo. Cada cepa aportó alrededor de 1 kilo de uva



15&30 SHERRYBEER

INTRODUCCION

Desde la antigüedad los vinos de Jerez han sido exportados a otros países, ya por el siglo XIII había intercambio comercial con Inglaterra. Durante años, nuestros vinos, viajaron a todo el mundo.... ¿Sabes cómo viajaban?

En BARRICAS DE ROBLE, o BOTAS DE ROBLES, que es como las llamamos en el Marco de Jerez, recipientes de madera con forma ovalada diseñados así por su fácil manejo. Pero, ¿Donde acababan esas BARRICAS?, nada en esa época se desperdiciaba. La Industria local utilizó estos magníficos recipientes para fabricar sus Whiskies, Cervezas, Licores y demás bebidas. Ese es el principio de nuestra CERVEZA ARTESANA.

Con este punto de partida, hemos RECUPERADO ESTILOS de cerveza que se elaboraban en nuestras botas en otros Países hace más de ocho siglos.

Con los mejores olorosos de Jerez-Xerez-Sherry, ENVINAMOS durante meses las BOTAS DE ROBLE en las que depositamos nuestra cerveza y la dejamos madurando hasta que la madera y el toque de OLOROSO SHERRY la convierten en ..CERVEZA DE BODEGA CON ALMA DE SHERRY.



Blond Sherry cask

Elaboración: Cerveza artesana elaborada con 4 tipos diferentes de maltas. Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtrada ni clarificada.

Fermentación y maduración: Fermentada con levadura de vino Fino y ligera maduración en bota de roble previamente envejecida con vino

Oloroso de Jerez. Segunda fermentación en botella para la generación CO2 natural.

Estilo: Belgian Blond Beer



Dubbel Sherry cask



Elaboración: Cerveza artesana elaborada con 6 tipos diferentes de maltas. Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtrada ni clarificada.

Fermentación y maduración: Madurada en bota de roble previamente envejecida con vino Oloroso de Jerez, bajo Velo de Flor y Crianza estática. Segunda

fermentación en botella para la generación de CO2 natural

Estilo: Belgian Dubbel Beer



IPA Sherry cask

Elaboración: Cerveza artesana LUPULADA en fresco con dos lúpulos y elaborada con 5 maltas. Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtrada ni clarificada

Fermentación y maduración: Fermentada a temperatura de Bodega, y al igual que las IPA's ORIGINALES, madurada en bota de roble

previamente envejecida con vino Oloroso de Jerez, tanto tiempo como la duración de la travesía de un Barco desde Inglaterra a la India a mediados del siglo XIX. Segunda fermentación en botella para la generación CO2 natural.

Estilo: IPA Indian Pale Ale ORIGINAL



BarleyWine brandy cask

Elaboración: Cerveza artesana de estilo INGLES, tipo ALE, compleja, torrente de matices a Bota, maltas, 5 diferentes, y notas a Brandy. Ingredientes 100% naturales, sin aditivos, colorantes o conservantes. No filtrada ni clarificada.

Fermentación y maduración: Fermentación de larga duración, debido a su alto grado alcohólico, a temperatura de Bodega y Madurada en bota de roble previamente envejecida con BRANDY de Jerez. Segunda fermentación en botella para la generación CO2 natural.

Estilo: BarleyWine Brandy Cask



Entrevista a Paco Galán (Director Técnico de 15 & 30)

"Somos empresa Agroalimentaria Asociada al Consejo regulador de Jerez que Certifica que utilizamos para madurar las Botas Oloroso con certificación de origen y utilizamos Botas con certificación Sherry Cask (Bota que ha contenido al menos 1 año Oloroso de jerez)."

- ¿Qué os impulso a elaborar cerveza de bodega en Jerez?

La razón fue, dada nuestra relación con el mundo del Sherry y del enviando de Botas/Barricas para Sherry Cask, recuperar los Sabores de esos estilos de cervezas que se elaboraron en Botas de Sherry hace unos siglos, cuando el vino de Jerez se exportaba en Botas.

- ¿Qué era antiguamente vuestras instalaciones?

Fueron unas Bodegas donde se elaboraban vino medicinales, hemos mantenido la esencia del edificio adaptándolo a las exigencias funcionales de una cervecera artesanal.

- ¿En qué os diferenciáis del resto de cervezas artesanales y de bodega?

En el método de MADURACION de la cerveza, somos los únicos que las maduramos en Botas/Barricas que antes contuvieron Vino de Jerez Oloroso. Esto aporta Complejidad de sabores a las Cervezas.

- ¿Podíais contarnos como obtuvisteis el certificado de la D.O Sherry?

Somos empresa Agroalimentaria Asociada al Consejo regulador de Jerez que Certifica que utilizamos para madurar las Botas Oloroso con certificación de origen y utilizamos Botas con certificación Sherry Cask (Bota que ha contenido al menos 1 año Oloroso de jerez).

- ¿Qué materia prima utilizáis?

Maltas de diferentes tostados, Lúpulos americanos y europeos, Agua de la sierra de Cádiz y Lavaduras de Cerveza y de Vino de Jerez.

- De una forma genérica, ¿Cómo elaboráis vuestra cerveza?

La elaboración se realiza de forma minuciosa, pero enfocada en todo momento a preparar los mostros para madurar en Botas de Vino de Jerez. La diferencia fundamental es la MADURACION en las Botas de Sherry Cask.





- ¿Qué tipos de cerveza elaboráis?

De estilo Inglés y de Estilo Belga, Pale Ale (Saldrá en un mes), India Pale Ale, Barleywine como estilos Ingleses, Blond, Dubble y Sour Ale como estilos Belgas.

- ¿Qué proceso cíclico tienen vuestras botas de roble americano?

Al menos 1 año con Oloroso de Jerez, una vez se vacían se llenan el mismo día con Cerveza que madura en la Bota desde las 6 semanas hasta los 6 meses dependiendo del estilo. Una vez acabada la maduración con cerveza se preparan para contener de nuevo Vino Oloroso de Jerez.

- En los tiempos que corren que todo el mundo quiere apuntarse al carro de elaborar cerveza de garaje o artesanal, ¿cómo podríais diferenciar una cerveza con una calidad buena de una de baja calidad?

Por los sabores Complejos, las maduraciones reales en Botas no dan sabores simples, a madera o al vino o espirituoso que contuvieron, deben expresar olores sabores y sensaciones Subjetivas y diferentes para cada persona.

- ¿Qué aceptación estáis teniendo en el mercado?

Muy buena, tanto en el mercado Nacional como entre los consumidores extranjeros que han ido probando las cervezas. La frase más escuchada es "por fin algo diferente, algo autentico y con personalidad propia".

- ¿Qué objetivos a largo plazo os proponéis?

Llegar a los segmentos de mercado más exigentes, tanto a los que tienen conocimientos de las cervezas de elaboración artesana, como al publico que no sabe nada sobre ellas. Sorprendentemente al probarlas, les gustan por ese factor de diferencias de sabor.

Dada la versatilidad de maridajes de nuestras cervezas, creemos que el canal de restauración es uno de los prioritarios, sin olvidar los clásicos de Cervezas Craft.



PALACIO DE LOS OLIVOS

INTRODUCCION

Olivapalacios es una empresa familiar dedicada a la producción, elaboración y embotellado de aceite de oliva virgen extra. Aceite de producción propia que ha hecho de la calidad e innovación dos de sus señas de identidad. Tecnología al servicio de la tradición que permite que con el paso de cada cosecha nuestro aceite selecto tenga un hueco propio en el mercado.

La Finca Los Palacios ubicada en Almagro, provincia de Ciudad Real, dispone de 210 hectáreas de terreno volcánico perfectas para el desarrollo de la aceituna Picual. Una variedad vigorosa que permite, tras una cuidada selección en la almazara, obtener un aceite sinónimo de excelencia para el consumidor. Fruto que se adapta a las exigencias del terreno, ofreciendo matices muy definidos propios de los aceites monovarietales.

La esencia propia de los productos de Olivapalacios ha permitido a la empresa formar parte de QvExtra Internacional, asociación que integra a los principales productores de aceite de oliva. De igual modo, en los últimos años se ha consolidado como referente del sector gracias al cuidado de la materia prima, la experiencia en los procesos de elaboración y la profesionalidad demostrada por sus empleados.

Olivapalacios está presente en las principales ferias del sector agroalimentario, tanto en aquellas dirigidas a la exposición de productos innovadores como en aquellas otras donde se exhiben avances técnicos de envasado o embalaje. En esta web descubrirá no sólo sus productos, sino la decidida apuesta de esta empresa familiar por la tradición, la adaptación al mercado, la calidad y, sobre todo, por ofrecer un sabor inconfundible.

ELABORACIÓN

La recolección de la variedad Picual en la finca es temprana, a primeros de noviembre, con el fin de obtener el fruto en su momento óptimo de maduración. La aceituna se moltura en frío a través de procedimientos exclusivamente mecánicos y con decantación posterior en la almazara. Tras ello, el aceite de Olivapalacios es sometido a un riguroso control analítico en laboratorio.

Cada tipo de producto requiere de unos procesos de tratamiento y envasado diferentes pero, en cada caso, Olivapalacios siempre adopta como guía su afán por ofrecer aceites exclusivos. Para lograrlos, la empresa ha incorporado a su cadena de producción la más moderna tecnología con el objetivo de ponerla al servicio de la tradición y la excelencia. De igual modo, se prescinde de largos procesos de transporte y almacenamiento que suelen mermar la calidad del producto.



Invierte regularmente en nuevas tecnologías como garantes de calidad. De hecho, fue una de las primeras fábricas del sector olivarero en adoptar la inertización de depósitos, los procesos de esterilización y los procedimientos de control informático.

Un proceso de elaboración propia que da como resultado dos marcas: Palacio de los Olivos y Motilla de los Palacios. Aceites de oliva virgen extra, de calidad superior, que han conseguido abrirse un hueco propio en la conquista del mercado.

Entrevista a Nuria Mora **(Departamento Comercial de Palacio de los olivos)**

"Los Palacios", una finca de 210 hectáreas en Campo de Calatrava. Treinta años dedicados a la agricultura y al nuevo proyecto El Olivo, avalan las bondades de esta tierra, rica en nutrientes de origen volcánico y excepcional para el cultivo del olivo."

- ¿Qué serie de premios logrados con palacio los olivos habéis obtenido?

Actualmente, cuenta con más de 20 premios internacionales en 2017, es el Número 1 en variedad Picual en EVOO WORLD RANKING, y más en 2018, cuenta con un sello de calidad SIQUEV QVExtra (que exige los más altos estándares de calidad del AOVE), está presente en las principales ferias del sector agroalimentario y se ha lanzado a la conquista de los mercados internacionales.

- Siempre hablamos de "terroir" en viñedo, ¿El tipo de suelo que le aporta al futuro AOVE?

"Los Palacios", una finca de 210 hectáreas en Campo de Calatrava. Treinta años dedicados a la agricultura y al nuevo proyecto El Olivo, avalan las bondades de esta tierra, rica en nutrientes de origen volcánico y excepcional para el cultivo del olivo. Sin duda alguna, se trata del enclave idóneo para dar vida a este Aceite de Oliva Virgen Extra de gran calidad con perfiles sensoriales complejos e intensos y un gran carácter diferenciador.



- ¿ Qué tipos de aceituna se utilizan en Palacio los Olivos?

Palacio de Los Olivos es un aceite de la aceituna Picual de una gran personalidad, ya que presenta unos matices sensoriales muy definidos que lo hacen fácilmente identificable en el conjunto de los aceites monovarietales. Palacio de Los Olivos es un aceite frutado con claridad, con multitud de atributos, es decir, complejo, con notas positivas de amargo y picante. Sus descriptores específicos son el aroma verde con sabor a higuera, hierba fresca y tomate, y con toques de almendra, plátano y manzana entre otros.

Un aceite que presenta un alto contenido en polifenoles, cuya capacidad oxidativa, según estudios recientes, evidencian relación con los fenómenos de envejecimiento celular y de inmunidad. Además, son ricos en ácido oleico, famoso por sus efectos beneficiosos sobre la salud cardiovascular y hepática, y en Oleocantal, un agente antiinflamatorio natural muy potente.

Entre sus mejores cualidades los aceites de variedad Picual cuentan con la gran resistencia que muestran al enranciamiento, gracias a la significativa cantidad de vitamina E que poseen.

- Gastronómicamente como utilizaríais el AOVE Palacio los Olivos?

El aceite de oliva virgen extra de la variedad picual es ideal para dar una nota de sabor verde intenso a nuestros platos. Sus intensos aromas que recuerdan a los tomates y las hojas verdes, la hierba recién cortada y su destacada personalidad, le convierten en un ingrediente perfecto para verduras, carnes a la brasa, ensaladas clásicas de verano de lechuga, atún, pimientos, cebolla...

Recomendamos combinarlo con quesos de sabor fuerte y embutidos de potente sabor; con ensaladas con legumbres, ensaladas de pasta, verduras cocidas y a la brasa, carnes y pescados azules asados, así como para potenciar el sabor de mariscos.

En verano,, son una gran opción para preparar un gazpacho, un salmorejo; o como aliño de una ensalada de buenos tomates con un poco de ajo picado, orégano o albahaca, y opcionalmente, con alguna conserva de atún o caballa.

Maridan de forma especial en los estofados tradicionales; en los escabeches dando replica a un buen vinagre, y en todos aquellos platos que contengan ajo.

El aceite de oliva virgen extra es, si se puede salvar el problema del precio, la mejor opción a la hora de realizar las frituras. La razón para ello es el alto contenido del aceite de oliva virgen extra en antioxidantes naturales y en ácido oleico, especialmente en la variedad Picual, que permiten alcanzar temperaturas de 2000C sin perder las propiedades físicas y alimenticias del aceite de oliva virgen extra en el que se hace la fritura.



- Para vosotros, a la hora de catar un aceite, ¿Qué cualidad creéis que es interesante reseñar para el consumidor final?

Un AOVE con matices sensoriales muy definidos que lo hacen fácilmente identificable en el conjunto de los aceites monovarietales. Palacio de Los Olivos es un aceite frutado con claridad, con multitud de atributos, es decir, complejo, con notas positivas de amargo y picante muy equilibradas. Con intenso aroma verde con sabor a higuera, hierba fresca y tomate, y con toques de almendra, plátano y manzana entre otros. Con personalidad.

- De forma muy genérica, ¿Cómo elaboráis en el lagar vuestro AOVE?

Producimos, elaboramos y comercializamos nuestro propio aceite de oliva virgen extra 100% zumo de aceituna Picual.

Todo el aceite se produce, elabora y embotella en La Finca Los Palacios, (Almagro, Ciudad Real), prescindiendo así de largos procesos de transporte y almacenamiento que suelen mermar la calidad del producto.

Se realiza una recolección temprana, a primeros de noviembre, para obtener la aceituna en su momento óptimo de maduración, siempre directamente del árbol, molturando en frío por procedimientos exclusivamente mecánicos y decantación posterior. Todo el aceite así obtenido es sometido a un riguroso control analítico por parte de laboratorios colaboradores homologados.



-¿Qué cuidados necesita vuestro Olivar?

Nuestro objetivo principal en los procesos del cultivo de olivos es obtener la mayor calidad de frutos sanos que darán lugar a un aceite de oliva virgen de alta calidad, con alto contenido en polifenoles, y ácidos grasos beneficiosos para la salud, y por supuesto una calidad ligada a la labor del campo la selección de plantones, las técnicas de plantación y cultivo y las actuaciones sobre el olivar a lo largo del ciclo anual de cultivo del Olivo.

Es imprescindible la atención al diseño de las plantaciones, el cuidado de la erosión de los suelos y el mantenimiento de la humedad del suelo y la aportación de fertilizantes orgánicos y fitosanitarios ecológicos al Olivo.

Cinco premisas que consideramos fundamentales:

1. Una poda proporcionada al estado vegetativo y que contribuirán a la buena formación del árbol y reducción de madera.
2. La realización de labores en el terreno o el mantenimiento del suelo
3. La fertilización : por vía foliar (hojas), por fertilización o por la combinación de ambas, siempre con abonos orgánicos.
4. Los diferentes controles fitosanitarios, siempre con productos ecológicos.
5. El riego de plantaciones en zonas con déficit de pluviosidad, Disponemos de adecuados sistemas de riego (goteo controlado) que garantizan la humedad de las plantas, y el aporte de fertilizantes adecuados a través del agua (fertirrigación).

Nota: CAMPO DE ENSAYO FINCA “LOS PALACIOS” Presentamos un nuevo proyecto enmarcado en nuestra implicación en la investigación de las mejores prácticas para la obtención del gran ORO LÍQUIDO Aceite de Oliva Virgen Extra AOVE Nuestro campo de ensayo contiene más de 20 variedades de aceitunas, y un objetivo, la búsqueda de otras variedades aptas para ser cultivadas en nuestra tierra #CampodeCalatrava, una tierra rica en nutrientes de origen volcánico, excepcional para el cultivo del olivo y que da al fruto una gran calidad con perfiles sensoriales complejos e intensos y un gran carácter diferenciador. Estudiaremos su adaptación, productividad, rendimiento, desarrollo



Palacio de los Olivos



Formatos: Existen formatos de 250 Ml, 500 Ml y 3L



CONTACTO

WWW.PIFEMA.ES

91 677 89 71

pifema@pifema.es

PIFEMAWINES

