



VIÑERO

BY P I F E M A W I N E S



DEFINICIÓN RAE: *viñero*, ra: 1. m. y f. Persona que tiene heredades de viñas.

Así es como se llama nuestro nuevo proyecto, un espacio donde ponemos en valor el trabajo de los pequeños productores, viñadores que cumplen su sueño a través del esfuerzo, entendimiento y continuo aprendizaje de su tierra. Un número muy limitado de botellas que, en muchas ocasiones, unos pocos tienen la suerte de probar.

En este nuevo camino nos dedicaremos a que puedas descubrir diferentes proyectos, nuevas elaboraciones y hasta variedades de uva que se daban por extinguidas.

www.pifema.es
 @vinerowine
PIFEMA S.L
 Calle Álamo 39, Torrejón de Ardoz, 28850, Madrid
 comunicacion@viñero.es


*Precios + IVA, validos del 1|1|24 al 1|3|24
 salvo error tipografico o fin de existencias




@vinerowine

Sumario

Wine Corner	>06	Alto Moncayo	>74
Noelia Bebelia	>26	Ukan	>76
Eladio Piñeiro	>28	Remírez de Ganuza	>80
Javier Vasallo	>32	Ondipuerko	>82
Adega A Corga	>34	Vivanco	>84
Pazo De Rubianes	>36	Quinta Edmun Do Val	>86
A Coroa	>38	Xavier Leconte	>88
Casal de Armán	>40	Paul Clouet	>90
Marta Maté	>42	Apollonis	>92
Abadía Retuerta	>44	Gimonet Gonet	>94
Nidia	>48	Copinet	>96
Dehesa de los Canónigos	>49	Domaine Baud	>98
Tomás Postigo	>50	Domaine Orenge de Gaffory	>100
La Zorra	>54	Domaine Gille	>102
Arrayán	>56	Domaine Edouard Delaunay	>103
Aurelio García	>60	Domaine Potinet Ampeau	>104
Alberto Calleja	>62	Xavier Vignon	>106
Pago Balancines	>64	Château Lafitte	>108
Roberto Amillo	>66	Château Haut Bergeron	>109
Bodegas Hispanosuizas	>70	Château Parenchère	>110
Javier Gil Pejenaute Viticultor	>72	Domaine Des Forges	>111

 Cultivo Biodinámico

 Cultivo Ecológico

GALICIA | Vinos Atlánticos

WINE CORNER

LA OLA



Eladio Piñeiro
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Albariño
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 14,14€

La vendimia fue manual y posteriormente se seleccionaron en bodega los mejores racimos. Se realizó pío de cuba para ayudar a la aparición de fermentación espontánea con sus propias levaduras "salvajes", fermenta a baja temperatura muy prolongada en el tiempo. Crianza sobre sus propias lías finas durante 6 meses realizándose batonage mensual.

ENVIDIA COCHINA



Eladio Piñeiro
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Albariño
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 16,76€

Tiene una crianza sobre sus propias lías durante 6 meses, el ensamblaje definitivo es el resultado de la mezcla de un 15% de la añada anterior, destinada a Fiore de Carme, el cual hasta el momento estuvo en crianza sobre lías durante un año y 3 meses con las lías de la añada siguiente más otros 6 meses madurando en depósitos de acero inoxidable.

AMODIÑO



Eladio Piñeiro
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Albariño
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 19,19€

Albariño ancestral, genuino, artesanal y en perfecta armonía de frescura, elegancia y amplitud. De fermentación espontánea y lenta, sin fermentación maloláctica y de crianza prolongada sobre lías.

FRORE DE CARMEN



Eladio Piñeiro
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Albariño
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 24,59€

Albariño ancestral, genuino, artesanal y en perfecta armonía de frescura, elegancia y amplitud. De fermentación espontánea y lenta, sin fermentación maloláctica y de crianza prolongada sobre lías.

NOVOA



Eladio Piñeiro
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Caiño
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 25,95€

De fermentación espontánea, aproximadamente 25 días con la pasta, desagrado y posterior maloláctica en barrica de allier francés de segundo año.

ANCESTRAL



Eladio Piñeiro
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Albariño
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 25,95€

Tiene una crianza sobre sus propias lías finas de 6 meses, el coupage definitivo es el resultado del ensamblaje con un 15 % de la añada anterior destinada a Frore de Carme más otros 3 meses madurando en tanque de inox.

NOELIA BEBELIA



Noelia Bebelia
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Albariño
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 12,0€

Monovarietal parcelario de la finca "El Candán", ubicada en la subregión de Soutomaioir. El vino es elaborado con prensado directo y un leve trabajo sobre sus propias lías finas.

SOBERBIOSO



Noelia Bebelia
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Albariño
Vino parcelario con madera
Producción muy limitada
Precio | 16,88€

Monovarietal parcelario de la finca "El Candán", ubicada en la subregión de Soutomaioir. El vino es elaborado con prensado directo y un paso en barricas de roble francés usado de 500 litros de capacidad.

JAVIER VASALLO



Javier Vasallo
D.O Ribeiro
Ver Ficha de Cata
Treixadura, Godello, Albariño y Loureira
Vino parcelario
3.500 botellas
Precio | 15€

Fermentado a una baja temperatura y en barricas de roble francés. Crianza de 9 meses en barricas de roble francés con sus propias lías.

PINTEA



Los Vinos Del Agua
D.O Ribeiro
Ver Ficha de Cata
Treixadura
Vino parcelario
1.500 botellas
Precio | 14€

Proyecto de la bodega Los Vinos del Agua en la zona de Ribadavia. El vino permaneció sobre sus lías en barricas de roble francés durante unos meses.

PEPE CARRASCA



Casal de Amán
D.O Ribeiro
Ver Ficha de Cata
Treixadura
Vino parcelario
1.200 botellas
Precio | 13,54€

El vino es un homenaje. Se seleccionan los mejores depósitos de la bodega destinados a la elaboración del blanco. A continuación, se procede a guardar durante 14 meses en depósito.

FINCA OS LOUREIROS



Casal de Amán
D.O Ribeiro
Ver Ficha de Cata
Treixadura
Vino parcelario
3.723 botellas
Precio | 21€

Finca ubicada a los pies del Monasteiro de San Clodio, en una zona más umbría y con un suelo de Sábrego. Fermentación a temperatura controlada en barricas de grano fino de roble francés de 500 litros. 6 meses de crianza sobre lías en barricas con batonage periódico. Más de 10 meses de crianza en botella.

FINCA MISENHORA



Casal de Amán
D.O Ribeiro
Ver Ficha de Cata
Treixadura, Albariño y Godello
Vino parcelario
3.415 botellas
Precio | 21€

Vino elaborado con uva proveniente de la parte más alta de la Finca Misenhora, cultivada en terrazas en una zona elevada de Beade, uno de los vértices de calidad del valle del Avia.

Reposo en depósito durante 10 meses, 6 de ellos sobre sus lías con removido periódico.

FINCA ISABEL MILLÁN



Casal de Amán
D.O Ribeiro
Ver Ficha de Cata
Brancellao, Caiño longo y Ferrol
Vino parcelario
456 botellas
Precio | 20,70€

Fina Millán es una parcela de unos 25 años de edad situada cerca del Valle del Avia, Ourense. Las variedades son autóctonas de la zona. Se elabora con un 15% de raspón y tiene una crianza de 18 meses en barricas de roble francés.

ARMÁN DOCE



Casal de Armán
D.O Ribeiro
Ver Ficha de Cata
Moscatel
Vino dulce
Producción muy limitada
Precio | 21€

Vendimia en su punto de maduración. Selección de racimos. Prensado de uva congelada (-20 °C). Fermentación muy lenta. Parada de fermentación por concentración de azúcares. Vino Naturalmente Dulce. Reposo en depósito y en botella antes de salida a mercado.

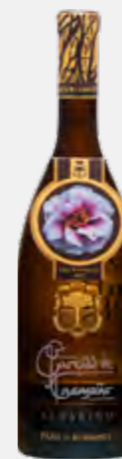
PAZO RUBIANES



Pazo de Rubianes
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Albariño
Vino parcelario
89.000 botellas
Precio | 15,15€

Procedente de las espalderas de la zona alta del Pazo. Una elaboración muy cuidada que tiene como protagonista la excelente calidad de la uva del Pazo de Rubianes. Recogida y seleccionada de manera manual en cajas de 15 kg, la uva se procesa en la bodega en menos de 3 horas después de ser vendimiada.

GARCÍA CAAMAÑO



Pazo de Rubianes
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Albariño
Vino parcelario
4.700 botellas
Precio | 22,71€

La uva es procesada en bodega en un plazo inferior a las 3 horas tras ser vendimiada. Después de una maceración en frío de la totalidad de la uva, partimos de mostos lágrima obtenidos con un leve prensado. Se procede a la crianza sobre lías durante un período de año y medio

I411



Pazo de Rubianes
D.O Rías Baixas
Ver Ficha de Cata
Albariño
Vino parcelario
2.800 botellas
Precio | 26,57€

Fermentación a baja temperatura (inferior a 16,5 °C) durante un período de 5 semanas, finalizado el mismo el vino pasa depósitos de 1500 L, habilitados exclusivamente para este vino, donde permanece realizando una crianza con sus lías durante 6 meses.

GALICIA-CASTILLA Y LEÓN | Vinos Atlánticos-Continetales

WINE CORNER

LADEIRA VELLA



Adega A Coroa
D.O Valdeorras
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha tintorera
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 21€

La gran tipicidad de esta excepcional uva la marca el centenario viñedo de "O Rasado", con suelos pizarrosos. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable; fermentación maloláctica y crianza durante 12 meses en barricas de roble francés de 225 l.; posteriormente reposará 24 meses más en botella.

200 CESTOS



Adega A Coroa
D.O Valdeorras
[Ver Ficha de Cata](#)
Godello
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 20,15€

Viñedo situado en el municipio de O Bolo, está plantado en bancales situados a una altura de entre 550 y 650 metros en su parte superior. Los suelos graníticos del viñedo y el microclima atlántico que prepondera en esta zona, se unen a la fermentación en fudres de roble francés y posterior envejecimiento en botella.

BARRICA



Adegas Corga
D.O Ribeira Sacra
[Ver Ficha de Cata](#)
Brancellao y Mencía
Vino parcelario
4.400 botellas
Precio | 9,99€

Fermentación alcohólica empleando únicamente levaduras autóctonas inoculadas mediante pie de cuba. Finalizada la fermentación alcohólica se produce la fermentación maloláctica ya en la barrica.

Madurado en barricas de roble francés, americano y húngaro durante 15 y 22 meses.

BRANCELLAO



Adegas Corga
D.O Ribeira Sacra
[Ver Ficha de Cata](#)
Brancellao
Vino parcelario
1.800 botellas
Precio | 13,12€

Fermentación alcohólica empleando únicamente levaduras autóctonas inoculadas mediante pie de cuba. Finalizada la fermentación alcohólica se produce una fermentación maloláctica. Este vino se caracteriza por ser el único monovarietal de brancellao elaborado sin ningún tipo de crianza en barrica.

BRANCELLAO BARRICA



Adegas Corga
D.O Ribeira Sacra
[Ver Ficha de Cata](#)
Brancellao
Vino parcelario
790 botellas
Precio | 15,38€

fermentación alcohólica empleando únicamente levaduras autóctonas inoculadas mediante pie de cuba. Finalizada la fermentación alcohólica se produce una fermentación maloláctica. Madurado en barricas de roble francés y americano durante al menos 12 meses.

ENIGMA



Adegas Corga
[Ver Ficha de Cata](#)
Godello, Treixadura, Albariño, Dona Blanca, Blanco Lexítimo, Colgadeira y Agudelo
Vino parcelario
660 botellas
Precio | 15,38€

Prensado y fermentación directamente en una barrica de 500L de roble húngaro, la fermentación se realiza sobre lías finas y permanece en contacto con las mismas durante un año. Finalmente se decanta y embotella.

ORBAJO



Los Vinos Del Agua
D.O León
[Ver Ficha de Cata](#)
Albarín
Vino parcelario
4.000 botellas
Precio | 9,50€

Nace de viñedos cuya edad media es de 20 años, vendimiamos de forma manual con certificado como una producción ecológica calificada por el Caecyl.

Se cría 5 meses sobre lías de los que extrae grandes aportes y un extraordinario caracter.

ARGAVIESO



Los Vinos Del Agua
D.O Bierzo
[Ver Ficha de Cata](#)
Mencía
Vino parcelario
360 botellas
Precio | 16€

Obtenido de Cepas centenarias cultivadas en vaso, a las cuales se trata con todo el cariño que merecen. En el proceso de elaboración su fermentación maloláctica la realiza en barrica y se cría posteriormente durante 12 meses en barrica de roble Francés de 225L.

ROSADO



Bodegas Nidia
V.T Castilla
[Ver Ficha de Cata](#)
Merlot y Verdejo
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 7,50€

Tanto la merlot como la verdejo proceden de parcelas de 1989, con rendimientos no superiores a 5000 kg/ha en el caso de la variedad tinta y de 6000 kg/ha, en el caso de la blanca.

NIDIA



Bodegas Nidia
V.T Castilla y León
[Ver Ficha de Cata](#)
Verdejo
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 8,50€

Maceración pelicular del mosto durante varias horas a una temperatura constante baja. Fermentación en inoxidable y posterior crianza devarios meses sobre sus propias lías.

GUARDA



Bodegas Nidia
V.T Castilla
[Ver Ficha de Cata](#)
Verdejo
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 20,95€

Se realiza una maceración pelicular del mosto con los hollejos de 8 horas de duración y una temperatura de 7º C. La fermentación se realiza en barricas de madera nueva francesa con muy bajo tosta-do de 500 litros de capacidad.

EL HOLGAZÁN



Bodegas Marta Maté
D.O. Ribera del Duero
[Ver Ficha de Cata](#)
Tinta fina
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 7,68€

Elaborado con uvas procedentes de los viñedos situados en el paraje "El Holgazán", en Tubilla del Lago a 850 m de altitud con suelos arcillo-pedregosos. Crianza de seis meses en barrica de roble francés y maericano.

VIÑA DEL LAGO



Bodegas Marta Maté
D.O. Ribera del Duero
[Ver Ficha de Cata](#)
Tinta fina
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 11,01€

nace en 24 pequeños viñedos, seleccionados en Tubilla del Lago, de suelos arcillo-calcáreos a más de 900 m de altitud. Crianza en barricas de roble francés en su mayoría y americano.

MARTA MATÉ



Marta Maté
D.O Ribera del Duero
[Ver Ficha de Cata](#)
Tinto fino
Vino parcelario
21.300 botellas
Precio | 15,22€

Viñedo ecológico de algo más de 100 años plantados en Tubilla de Lago (pueblo más al norte de la denominación) a 930 metros sobre suelos arcillo-calcáreos con práctica biodinámica. Fermentación en hormigón y posterior crianza de 14 meses en barricas de roble francés.

LOS PEREJILES



Marta Maté
D.O Ribera del Duero
[Ver Ficha de Cata](#)
Tinto fino
Vino parcelario
1.002 botellas
Precio | 59,42€

Vino de pueblo elaborado de una parcela singular ubicada en Tubilla del Lago. Biodiversidad, paisaje y tratamiento ecológico definen nuestro vino de parcela "Los Perejiles". Fermentación en barricas de 600 litros abiertos con levaduras indígena, maloláctica y crianza de 18 meses en barrica nueva de roble francés de 500 litros.

PRIMORDIUM



Marta Maté
D.O Ribera del Duero
[Ver Ficha de Cata](#)
Tinto fino
Vino parcelario
3.000 botellas
Precio | 25,36€

Viñedo ecológico de clones seleccionados de Ribera del Duero. Mínimo laboreo y prácticas biodinámicas. Suelos calizos con piedras a 910 m de altitud en Gumiel de Mercado. Selección de bayasde forma manual y maceración durante 17 días en depósitos de hormigón de 7.000 litros. Crianza 19 meses en barricas nuevas de 300 litros de roble francés

BLANCO



Tomás Postigo
V.T Castilla y León
[Ver Ficha de Cata](#)
Verdejo
Vino parcelario
2.175 botellas
Precio | 19,80€

Procede de una selección entre los viñedos de pie franco de la zona de Nieva (Segovia). 8 meses en barricas nuevas de roble francés, con batoneos periódicos en la mismas barricas.

REBOLLO



Tomás Postigo
D.O Ribera del Duero
[Ver Ficha de Cata](#)
Tinto fino, Cabernet, Merlot y Malbec
Vino parcelario
2.915 botellas
Precio | 90,50€

Seleccionadas de viñas situadas entre 750 y 1.000 m de altitud y entre 37 parcelas de 15 municipios de la Ribera del Duero. 12 meses en barrica de roble Quercus Pyrenaica de 225 l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 35 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de barrica. Este vino es el coupage final de todos ellos.

CASTILLA Y LEÓN | Vinos Continentales

WINE CORNER

VINIFICACIÓN INTEGRAL



Tomás Postigo
D.O Ribera del Duero
[Ver Ficha de Cata](#)
Tinto fino, Cabernet, Merlot y Malbec
Vino parcelario
1.532 botellas
Precio | 140,30€

Seleccionadas de viñas situadas entre 750 y 1000 m de altitud. Toda la elaboración es en contacto directo con roble francés. Crianza de 18 meses en barricas.

SOLIDEO



Dehesa De Los Canónigos
D.O Ribera del Duero
[Ver Ficha de Cata](#)
Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Albillo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 26,35€

Proviene de cepas de más de 80 años, ubicadas en suelo de cascajo, según el sistema tradicional de plantación en vaso, de muy bajo rendimiento. Permanece en barricas durante 24 meses, primero en roble americano de uno y dos años de edad y los cuatro últimos meses en roble francés nuevo.

LE DOMAINE



Abadía Retuerta
D.O Pago Abadía Retuerta
[Ver Ficha de Cata](#)
Sauvignon blanc y Verdejo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 29,60€

Un maravilloso accidente, con la aparición de algunas viñas de uva blanca, dio paso a más de 20 años de investigación. Fruto de este esfuerzo nació nuestro primer vino blanco que en la añada 2020 cumple 10 años.

PAGO VALDEBELLÓN



Abadía Retuerta
D.O Pago Abadía Retuerta
[Ver Ficha de Cata](#)
Cabernet Sauvignon
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 61,25€

Tras 30 años, esta variedad muestra una adaptación casi perfecta al singular enclave de Pago Valdebellón, con un terruño de fondo calcáreo que se beneficia de un microclima particular en la parte de mayor altitud de la finca.

PAGO NEGRALADA



Abadía Retuerta
D.O Pago Abadía Retuerta
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 53,15€

Las vides han sido plantadas sobre suelos de gravas profundas y arena en superficie, que le conceden a este vino un carácter firme y tánico.

PAGO GARDUÑA



Abadía Retuerta
D.O Pago Abadía Retuerta
[Ver Ficha de Cata](#)
Syrah
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 67,50€

Las vides están plantadas sobre un suelo calizo, blanco y luminoso, en una vaguada rodeada de pinos que les protegen de los vientos. En resultado son unas uvas de gran concentración de azúcares y una perfecta madurez. Un reposo de 17 meses en barrica nueva francesa le aporta notas balsámicas y tostadas.

PETIT VERDOT



Abadía Retuerta
D.O Pago Abadía Retuerta
[Ver Ficha de Cata](#)
Petit verdot
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 96,70€

Una minuciosa selección y cuidadosas proporciones de esta variedad son escogidas para conformar un monovarietal singular y con ímpetu. El terruño donde se asientan sus vides, predominantemente arenoso, y su posterior reposo en barrica le conceden un carácter exquisito.

CUVÉE PALOMAR



Abadía Retuerta
D.O Pago Abadía Retuerta
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha, Tempranillo y Malbec
Vino parcelario
4.500 botellas
Precio | 35,26€

Un vino, que simboliza la elegancia, una sensibilidad especial y la búsqueda de la perfección. Fiel reflejo de la grandiosidad de las antiguas variedades de uva de la zona, sus cualidades y respuesta a las nuevas condiciones climáticas que rigen nuestro terruño. El propósito de hoy sigue siendo el mismo que ayer: hacer un assemblage.

GARNACHA



Bodegas Arrayán
D.O Cebreros
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 15,10€

Viñedo viejo de Cebreros sobre suelos pizarrosos. Encubado por gravedad con un 30 % de raspón en tino de roble francés. Fermentación espontánea a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en el mismo tino. Crianza en tino de roble francés 4.300 l de capacidad durante 14 meses.

ALTO DE LA CRUZ



Alto Horizonte
V.T Castilla
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino de paraje
1.500 botellas
Precio | 19,50€

Viñedos situados en el municipio de Navatgordo (Ávila) en la Sierra de Gredos, a más de 1.150 metros de altitud, con orientación este. La crianza duró 14 meses y se realizó en una barrica de 500 litros de roble francés y en una vasija de gres de 500 litros. En los 3 primeros meses de la crianza se realizó 'batonage' sobre la barrica para trabajar las lías finas.

ALBILLO GRANITO



Bodegas Arrayán
D.O Cebreros
[Ver Ficha de Cata](#)
Albillo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 12,50€

Viñedos situados en Cebreros, Ávila a unos 700 metros de altitud. Maceración con pieles en frío durante 3 días. Prensado y fermentación espontánea a temperatura controlada, crianza de 8 meses en tinajas de barro de 700 litros de capacidad.

EL CERRO BRUJO



Alto Horizonte
V.T Castilla
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino de finca
970 botellas
Precio | 45€

Viñedo de una parcela inferior a 1 hectárea, a una altitud de 1.300 metros sobre suelos graníticos y muy viejos. Crianza e unos 15 meses en barricas de roble francés de 500 litros y una vasija de gres.

+ ALTITUD



Alto Horizonte
V.T Castilla
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino de pueblo
Producción limitada
Precio | 9,80€

Tras el enfriado de la uva se procede al encubado de las diferentes parcelas en depósitos de distintos materiales (acero inoxidable, hormigón y barricas abiertas de roble francés). El 80% de la uva se encuba sin despalilliar y los remontados se realizan 4 o 5 veces por semana.

CASTILLA LA MANCHA | Vinos Continentales

MONTEHIGUERAS



Alberto Calleja Vitiador
V.T Castilla
[Ver Ficha de Cata](#)
Cencibel
Vino parcelario
1.300 botellas
Precio | 9,66€

Viñedo recuperado en la zona de Almoquer, Toledo. Suelos arenosos con arcilla caliza en profundidad. Se hace una fermentación semi-carbónica y posterior crianza de 9 meses en barricas de 500 litros.

CHACÓN



Alberto Calleja Vitiador
V.T Castilla
[Ver Ficha de Cata](#)
Cencibel
Vino parcelario
788 botellas
Precio | 18,50€

Viñedo muy antiguo recuperado de muy bajo producción. Sistema de conducción en vaso y total secado sobre suelos arenosos y calizos. Se necesitó más de diez años en poder recuperar estos viñedos. Crianza en tinaja de barro.

MIKAELA



Mikaela Rubio
V.T Castilla
[Ver Ficha de Cata](#)
Bobal y otras
Vino de pueblo
Producción limitada
Precio | 19,50€

Viñedos situados en Cuenca, junto al río Júcar, en el municipio de Casas de Benítez. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés usadas de 500 litros. Tras este tiempo en barrica el vino se trasegó a un depósito de hormigón, donde permaneció 6 meses.

LA INFANTA



Mikaela Rubio
V.T Castilla
[Ver Ficha de Cata](#)
Bobal y otras
Vino de finca
Producción limitada
Precio | 45€

Viñedo de una parcela inferior a 1 hectárea sobre suelos de canto rodado y calizos. Un vino de una producción muy limitada donde se obtienen tan solo 400 botellas. Crianza de 16 meses en barrica de 500 litros, damajuana y gres cerámico.

EL REFLEJO DE MIKAELA



Mikaela Rubio
V.T Castilla
[Ver Ficha de Cata](#)
Bobal y otras
Vino de paraje
Producción limitada
Precio | 9,80€

Tras enfriar la uva se realiza una selección de la uva, haciendo una primera selección de racimos y bayas en mesa de selección. Posteriormente se realiza el encubado por gravedad. La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 3.300 litros con levadura autóctona pero con control de temperatura. Maceración prefermentativa durante 7 días.

ARROYO DE ARRAYÁN



Bodegas Arrayán
D.O Méntrida
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha gris y Garnacha blanca
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 11,05€

Se elabora mediante pisado de racimos enteros en depósitos pequeños. Posteriormente macera en frío durante dos días, se prensa y fermenta de manera espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. 8 meses de crianza en barricas de 300 y 500 litros de capacidad.

ALBILLO REAL



Bodegas Arrayán
D.O Méntrida
[Ver Ficha de Cata](#)
Albillo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 11,05€

Maceración con pieles en frío durante 2 días. Prensado y fermentación espontánea a temperatura controlada. La mezcla de las variedades que presentan más finura, complejidad y equilibrio de acidez y madurez de la finca, crianza de 7 meses roble francés de 300 y 500 l.

SYRAH



Bodegas Arrayán
D.O Méntrida
[Ver Ficha de Cata](#)
Syrah
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 9,32€

Vendimia y selección manual de las mejores uvas. Encubado por gravedad. Maceración prefermentativa en frío durante 2 días. Fermentación espontánea a temperatura controlada en tino de madera durante aproximadamente 30 días. Fermentación maloláctica en tino. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

GRACIANO



Bodegas Arrayán
D.O Méntrida
[Ver Ficha de Cata](#)
Graciano
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 11,66€

Vendimia y selección manual de las mejores uvas. Encubado por gravedad. Maceración prefermentativa en frío durante 2 días. Fermentación espontánea a temperatura controlada y maceración durante aproximadamente 20 días. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

ROSADO GARNACHA PELUDA



Bodegas Arrayán
D.O Méntrida
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha Peluda
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 11,05€

Vendimia manual en cajas de 20 Kg y refrigeración a 4°C de las uvas antes del encubado. Se elabora mediante prensado directo. Fermentación de manera espontánea en huevo de barro de 800 litros.

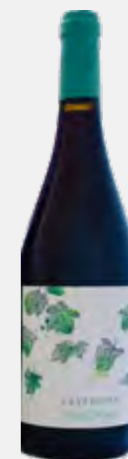
LAS SUERTES



Bodegas Arrayán
D.O Méntrida
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 9,32€

Vendimia y selección manual de las mejores uvas. Encubado por gravedad en depósito de acero inoxidable. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentación espontánea a temperatura controlada. Maceración con las pieles unos 20 días en total. Crianza en barricas de roble francés de 300 y 500 l durante 12 meses. 12 meses en botella.

BRUÑAL



Bodegas Arrayán
D.O Méntrida
[Ver Ficha de Cata](#)
Bruñal
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 9,60€

Maceración prefermentativa en frío de cada una de las variedades durante 24 hrs. Es un vino varietal joven sin barrica, donde expresa la variedad en su plenitud.

MERLOT



Bodegas Arrayán
D.O Méntrida
[Ver Ficha de Cata](#)
Merlot
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 9,90€

Vendimia manual en cajas de 20 kg. Refrigeración y selección previa a encubado. Elaborado con pequeños depósitos con mitad de racimo entero y mitad despalillado. Fermentación espontánea.

GEWÜRZTRAMINER



Finca Río Negro
V.T Castilla (Futuro Vino de Pago)
[Ver Ficha de Cata](#)
Gewürztraminer
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 9,95€

La perfecta adaptación de esta variedad reina de Alsacia (Francia) o el Rín (Alemania), explica perfectamente el clima de montaña en Finca Río Negro, un pago a 1.000 metros sobre el nivel de mar, en las estribaciones de la Sierra de ayllón.

CERRO DEL LOBO



Finca Río Negro
V.T Castilla (Futuro Vino de Pago)
[Ver Ficha de Cata](#)
Syrah
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 17,80€

Cerro del Lobo toma su nombre de la parcela más septentrional de nuestro viñedo, situada en una ladera de pronunciada pendiente delimitada por dos arroyos, que representa la máxima expresión de la variedad Syrah en Finca Río Negro. La arrolladora personalidad de este vino explica la perfecta adaptación de la variedad Syrah al paisaje de Finca Río

5º AÑO



Finca Río Negro
V.T Castilla (Futuro Vino de Pago)
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo y Cabernet Sauvignon
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 20,35€

5º Año, es el vino "top" de Finca Río Negro, un vino de guarda que nos exige una larga y cuidada elaboración de al menos 5 años, destinado a seguir mejorando en botella durante muchos años más. Elaborado únicamente con la selección de las mejores parcelas de las variedades tempranillo y Cabernet Sauvignon de nuestro viñedo.

ANDALUCÍA-EXTREMADURA | Vino Generoso-Continentales

AMONTILLADO



Roberto Amillo
D.O Jerez
[Ver Ficha de Cata](#)
Palomino Fino
Vino generoso Amontillado
Producción muy limitada
Precio | 31,99€

Ha sido seleccionado personalmente por Roberto Amillo de una solera muy antigua de la bodega Hidalgo La Gitana en Sanlúcar de Barrameda. Proviene de dos botas, un tonel de 600 litros y otro de 1.000 litros que han estado casi intactos durante casi 40 años.

PALO CORTADO



Roberto Amillo
D.O Jerez
[Ver Ficha de Cata](#)
Palomino Fino
Vino generoso Palo Cortado
Producción muy limitada
Precio | 31,99€

Se obtuvo de la bodega Williams & Humbert en Jerez de una bota especial seleccionada por Paco Salas, el capataz de la bodega durante 33 años.

OLOROSO



Roberto Amillo
D.O Jerez
[Ver Ficha de Cata](#)
Palomino Fino
Vino generoso Oloroso
Producción muy limitada
Precio | 31,99€

Este oloroso ha sido seleccionado personalmente por Roberto Amillo de las botas que más le inspiraron de la bodega jerezana Williams & Humbert. Se trata de 24 botas de jerez que habían pertenecido a la antigua bodega Pemartín.

LA SACA



Roberto Amillo
D.O Jerez
[Ver Ficha de Cata](#)
Palomino Fino
Vino generoso Oloroso
386 botellas
Precio | 94,67€

Solo 386 botellas que proviene de una familia jerezana cuya bodega data del año 1829. Fue descubierto en una cata de la colección privada de esta familia, que tras el cierre de su bodega en 1950, heredó botas que ya entonces eran antiguas. De ahí que no se tenga una fecha detallada de sus orígenes.

PEDRO XIMÉNEZ



Roberto Amillo
D.O Jerez
[Ver Ficha de Cata](#)
Palomino Fino
Vino generoso PX
Producción muy limitada
Precio | 31,99€

Crianza estimada en más de 25 años de muy baja producción obtenido por el sistema de criaderas y soleras en el marco de jerez.

BRANDY



Roberto Amillo
D.O Jerez
[Ver Ficha de Cata](#)
Palomino Fino
Vino generoso Brandy
Producción muy limitada
Precio | 31,99€

Esta "saca" de Brandy seleccionada personalmente por Roberto Amillo es una auténtica maravilla.

BLANCO LÍAS



Bodegas Pago Balancines
D.O Ribera del Guadiana
[Ver Ficha de Cata](#)
Viura y Chardonnay
Vino parcelario
<50.000 botellas
Precio | 10,25€

Crianza de unos 5 meses en barricas de roble francés nuevo de 500 litros de capacidad. Vendimia nocturna en viñedos en seco y con suelos muy calizos.

ALUNADO



Bodegas Pago Balancines
D.O Ribera del Guadiana
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay|Sauvignon blanc
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 21,85€

12 meses de crianza sobre sus lías en barricas de roble francés. Vendimia nocturna en viñedos en seco y con suelos muy calizos.

GARNACHA&GARNACHA



Bodegas Pago Balancines
D.O Ribera del Guadiana
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha y Garnacha tintorera
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 11,50€

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y otros 12 meses en botella.

HARAGÁN



Bodegas Pago Balancines
D.O Ribera del Guadiana
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha tintorera y Tinta Roriz
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 23,50€

Despallado. Encubado sin estrujar. Levaduras seleccionadas. Remontados manuales diarios durante la fermentación. Descube en frío. Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza de 24 meses en barricas de roble francés.

MASTINES COLECCIÓN



Bodegas Pago Balancines
D.O Ribera del Guadiana
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha tintorera| Cabernet Sauvignon| Garnacha
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 28,33€

Encubado con hollejos a baja temperatura en un pequeño depósito de 5.000 litros. Fermentación a muy baja temperatura con remontados manuales diarios y descube en frío tras terminar la fermentación. Maloláctica en barricas de roble francés nuevo.

Crianza de 12 meses en las mismas barricas

C.VALENCIANA-ARAGÓN-LA RIOJA | Vinos Mediterráneos-continentales

CASA JULIA



Bodegas Hispano+Suizas
D.O Valencia
[Ver Ficha de Cata](#)
Albariño
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 21,99€

El mosto que se extrae de la prensa se decanta 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 14°C. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su embotellado.

IMPROMPTU BLANC



Bodegas Hispano+Suizas
D.O Utiel Requena
[Ver Ficha de Cata](#)
Sauvignon Blanc
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 17,97€

El mosto que se extrae de la prensa se decanta 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 16°C. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su embotellado.

IMPROMPTU ROSÉ



Bodegas Hispano+Suizas
D.O Utiel Requena
[Ver Ficha de Cata](#)
Pinot noir
Vino parcelario
Producción muy limitada
Precio | 17,97€

El mosto que se extrae de la prensa se decanta 24 horas de forma estática y luego solamente se lleva a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 16°C. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su embotellado.

BASSUS DULCE



Bodegas Hispano+Suizas
D.O Utiel Requena
[Ver Ficha de Cata](#)
Pinot noir
Vino dulce
Producción muy limitada
Precio | 20,41€

Fermenta el mosto concentrado a una temperatura de 16°C durante más de 40 días hasta llegar a conseguir una parada de fermentación por bajada de temperatura a -2°C, obteniendo un alcohol de 12,5°-13° y más de 100 g/l de azúcar residual natural. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su filtración final.

CUVÉE EXCLUSIVE



Bodegas Hispano+Suizas
D.O Cava
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Vino espumoso
Producción muy limitada
Precio | 118,16€

La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura constante de 16°C para conseguir una muy lenta fermentación que nos dará la perfecta integración del carbónico endógeno reflejado en una finísima burbuja en la copa. La crianza sobre lías es de un mínimo de 22 meses y el degüelle es manual.

QUOD SUPERIUS



Bodegas Hispano+Suizas
D.O Utiel Requena
[Ver Ficha de Cata](#)
Bobal, Cabernet, Merlot y Syrah
Vino espumoso
Producción muy limitada
Precio | 36,07€

La elaboración de las diferentes variedades de uva se realiza por separado y después un mínimo de 20 meses en barricas de roble americano de 400 litros y barricas de 300 litros de roble francés de grano fino. Después de 20 meses se catan todas las barricas y se seleccionan las mejores de cada variedad para elaborar un coupage

TABUCA



Gil Pejenaute Viticultor
D.O Campo de Borja
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino parcelario
4.000 botellas
Precio | 15,87€

Viñedos plantados en vaso a una altitud de entre 700 y 750 metros y orientación oeste-suroeste. En este momento se encuentran en transición ecológica.

LAS PARADAS



Gil Pejenaute Viticultor
D.O Campo de Borja
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino parcelario
1.200 botellas
Precio | 60,75€

Viñedos plantados en vaso en pendientes del 15% de desnivel a unos 800 metros de altitud y orientación oeste y noroeste.

VERATÓN



Alto Moncayo
D.O Campo de Borja
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 17,07€

Elaborado a partir de garnachas de entre 30 y 50 años, con una crianza de 16 meses.

ALTO MONCAYO



Alto Moncayo
D.O Campo de Borja
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 25,14€

Procedente de viñas de entre 40 y 70 años, con una crianza en barricas nuevas durante 20 meses.

AQUILÓN



Alto Moncayo
D.O Campo de Borja
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 83,99€

Procedente de viñas de entre 60 y 100 años con una crianza de 24 meses en barricas nuevas.

ONDIPUERKO BLANCO



Bodegas Vinícola Real
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo, Viura y Garnacha
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 12,17€

La fermentación se realiza en depósitos cerrados de acero inoxidable y barrica buscando siempre preservar el vino del contacto con el oxígeno para mantener sus mejores notas naturales de aroma y color. ye al tradicional 'bâtonnage'.

ONDIPUERKO TINTO



Bodegas Vinícola Real
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo, Viura y Garnacha
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 12,17€

La fermentación se realiza en depósitos cerrados de acero inoxidable y barrica buscando siempre preservar el vino del contacto con el oxígeno para mantener sus mejores notas naturales de aroma y color. ye al tradicional 'bâtonnage'.

ONDIPUERKO ROSADO



Bodegas Vinícola Real
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo, Viura y Garnacha
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 12,17€

La fermentación se realiza en depósitos cerrados de acero inoxidable y barrica buscando siempre preservar el vino del contacto con el oxígeno para mantener sus mejores notas naturales de aroma y color. ye al tradicional 'bâtonnage'.

UVA POR UVA



Bodegas Altanza
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo
Vino parcelario
14.000 estuches
Precio | 47,90€

20 meses en barricas nuevas de roble francés y posteriormente, 3 meses en tinos de roble Allier de 22Hl.

BATTONAGE



Bodegas Altanza
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Viura y Sauvignon Blanc
Vino parcelario
2.600 botellas
Precio | 9,55€

Tras una lenta fermentación, este vino blanco de edición limitada permanece 6 meses en barricas nuevas de roble francés sobre sus propias lías, realizando battonages diarios durante los primeros dos meses, obteniendo una buena fusión entre la frescura de su fruta y la profundidad de su crianza.

VELÁZQUEZ



Bodegas Altanza
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Maturana Blanca
Vino parcelario
14.000 estuches
Precio | 94,03€

20 meses en barricas nuevas de roble francés y posteriormente, 3 meses en tinos de roble Allier de 22Hl. en barricas de roble francés. El trabajo de lías se realiza mediante el giro manual de barricas, un sistema propio de la bodega que sustituye al tradicional 'bâtonnage'.

ERRE PUNTO



Bodegas Remírez de Ganuza
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 9€

Vino joven elaborado con las puntas de los racimos que seleccionamos para nuestros reservas. En este vino se combinan los más innovadores métodos de selección de uva con el tradicional método de maceración carbónica típico de la Rioja Alavesa.

LA RIOJA | Vinos Continentales

WINE CORNER

IRAILA



Bodegas Remírez de Ganuza
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino parcelario
<1.000 botellas
Precio | 70€

Uva procedente del paraje "La Rad" en la parte alta y fresca de San Vicente de la Sonsierra. 11 meses en barrica de roble francés de 228 L, barrica tipo cigar de 265 L y tinaja de cerámica de 400 L.

FINCAS DE GANUZA



Bodegas Remírez de Ganuza
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 21€

Vino elaborado a partir de los hombros de los mejores racimos provenientes de viñedos cuya edad oscila entre los 25 y los 40 años. Su crianza se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano.

VIÑA COQUETA



Bodegas Remírez de Ganuza
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 26€

El vino Viña Coqueta se elabora a partir de la viña La Coqueta, situada a los pies de Samaniego. La orientación y la altitud de esta parcela da a sus uvas un punto de maduración único. El vino mantiene los exhaustivos procesos de selección de uva característicos de la bodega.

OLAGAR



Bodegas Remírez de Ganuza
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Viura, Malvasía, Garnacha blanca
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 50€

Las uvas se almacenan a temperatura controlada en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas a una temperatura entre los 4 y 6 °C. Posteriormente, son seleccionadas en mesa manualmente. La fermentación se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés. Crianza de 10 meses.

4 VARIETALES TINTO



Bodegas Vivanco
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo
Vino parcelario
6.950 botellas
Precio | 16,61€

16 meses de estancia en barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos. Cada uno de los cuatro vinos permanece con sus lías hasta su embotellado y se realizan batónnage periódicos durante los primeros meses. Se realiza la cuvée de los vinos y se embotella sin filtrar ni clarificar.

4 VARIETALES BLANCO



Bodegas Vivanco
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha blanca, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Viura
Vino parcelario
3.821 botellas
Precio | 16,61€

El 80% del vino obtenido permanecen en contacto con sus lías en depósito de acero inoxidable durante 12 meses para preservar los aromas varietales frente a la oxidación y dotarlo de mayor armonía y untuosidad en boca. El resto, un 20%, permanece, también, en contacto con sus lías finas durante este mismo periodo de tiempo en barricas de roble francés.

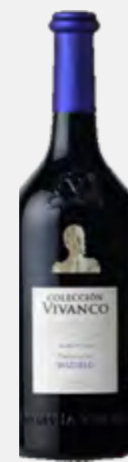
COLECCIÓN GRACIANO



Bodegas Vivanco
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Graciano
Vino parcelario
1.976 botellas
Precio | 31,95€

14 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batónnage periódicos durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

COLECCIÓN MAZUELO



Bodegas Vivanco
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Mazuelo
Vino parcelario
1.976 botellas
Precio | 25,80€

14 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batónnage periódicos durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

COLECCIÓN MATURANA



Bodegas Vivanco
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Maturana Tinta
Vino parcelario
1.976 botellas
Precio | 25,80€

14 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batónnage periódicos durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

COLECCIÓN GARNACHA



Bodegas Vivanco
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha
Vino parcelario
1.976 botellas
Precio | 25,80€

14 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batónnage periódicos durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

DULCE DE INVIERNO



Bodegas Vivanco
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha, Mazuelo, Tempranillo y Maturana
Vino parcelario
4.281 botellas
Precio | 16,61€

Vendimia manual Tardía de Invierno de cada una de las variedades por separado, con rendimientos ínfimos debido a la deshidratación, en pequeñas cajas de 10 kilogramos de capacidad.

LA ISLA TINTO



Bodegas Vivanco
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo, Moristel y Garnacha tinta
Vino de viñedo singular
1.330 botellas
Precio | 37,19€

Buena parte del vino permanece 12 meses en barricas de roble francés y dos vinos en formatos de 225 y 500 litros. La otra parte madura con sus lías en depósitos pequeños durante el mismo periodo de tiempo. El vino y ha permanecido en bodega subterránea un mínimo de 30 meses hasta su salida al mercado.

LA ISLA BLANCO PIE FRANCO



Bodegas Vivanco
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Garnacha, Mazuelo, Tempranillo y Maturana
Vino de viñedo singular
1.05q botellas
Precio | 37,19€

Buena parte del vino permanece 12 meses en barricas de roble francés de uno y dos vinos en formatos 500 litros con sus lías. La otra parte madura con sus lías en depósitos pequeños durante el mismo periodo de tiempo. El vino se embotelló en noviembre de 2020, y ha permanecido en bodega subterránea un mínimo de 30 meses hasta su salida al mercado.

NAKU



Bodegas Ukan
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo
Vino parcelario
5.000 botellas
Precio | 7,15€

Maceración carbónica de Rioja Alavesa. Las uvas, vendimiadas a mano en cajas de 15kg y provenientes de los viñedos más jóvenes del proyecto, fermentan en depósito de hormigón y pasan un tiempo de crianza mínimo en barricas de tercer uso y vuelven posteriormente a los depósitos de cemento.

SENDEROS DE UKAN



Bodegas Ukan
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo
Vino parcelario
30.000 botellas
Precio | 14,28€

Mesa selección de racimo y luego de grano a grano. 70% despallado y 30% de racimos enteros, maceración de 48-72 horas en frío y fermentación de 10 a 12 días en depósitos de hormigón de 40 a 80 hectolitros de capacidad. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

UKAN



Bodegas Ukan
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo
Vino parcelario
15.000 botellas
Precio | 28,50€

Mesa selección de racimo y luego de grano a grano. 100% despallado, maceración de 48-72 horas en frío y fermentación de 10 a 12 días en depósitos de roble abiertos de 20 hectolitros de capacidad. Crianza de 16 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

125 ANIVERSARIO LACUESTA



Bodegas Martínez Lacuesta
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo y Mazuelo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 38,91€

Las uvas Tempranillo y Mazuelo se mezclaron en el viñedo y se fermentaron juntas, mientras que la Garnacha se manipuló por separado. La fermentación maloláctica se realizó de forma natural y duró cuatro meses. Tras la estabilización durante el invierno, seleccionamos los mejores lotes que se dejaron reposar en barricas de roble francés.

COLECCIÓN FAMILIA



Bodegas Martínez Lacuesta
D.O.Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo, Graciano y Mazuelo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 22,84€

Durante la crianza, el vino fue trasegado cada seis meses siguiendo los métodos tradicionales de trasiego de barricas por gravedad. En ensamblaje final, una vez se elaboraron y criaron las parcelas por separado, nuevo. Se dejaron reposar en barricas nuevas de roble francés durante 24 meses.

LA RIOJA | Vinos Continentales

HINIA



Bodegas Martínez Lacuesta
D.O. Ca Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)
Tempranillo, Graciano y Mazuelo
Vino parcelario
Producción limitada
Precio | 13,57€

La fermentación alcohólica y maloláctica se realizó de forma natural en tinajas de roble americano. Los vinos fueron envejecidos durante 24 meses en barricas de roble americano. El vino se trasegó manualmente seis veces.
nuevo.
Se dejaron reposar en barricas nuevas de roble francés durante 24

VERMOUTH LACUESTA E. LIMITADA



Bodegas Martínez Lacuesta
Vermouth elaborado en La Rioja
[Ver Ficha de Cata](#)

Vermouth
Producción limitada
Precio | 15,82€

Cada año se reservan 6 barricas del mejor roble francés para alargar el añejamiento de nuestro vermut hasta los 14 meses. El vermut Edición Limitada tiene así un carácter más riojano, más vínico. Una joya.

PORTUGAL | Vinho Regional Do Minho

LÍAS



Quinta Edmund Do Val
Vinho Regional Do Minho
[Ver Ficha de Cata](#)
Albarinho
Vino parcelario
10.000 botellas
Precio | 9,56€

Vitificado propio dentro de la propia quinta, de unas 20 Ha. Fermentación espontánea con levaduras naturales y posterior crianza de unos 9 meses sobre sus propias lías finas. Embotellado y crianza en botella de tres años mínimo antes de salir al mercado.

GRAN RESERVA



Quinta Edmund Do Val
Vinho Regional Do Minho
[Ver Ficha de Cata](#)
Albarinho
Vino parcelario
10.000 botellas
Precio | 18€

Vino base idéntico al anterior pero con una crianza de 24 meses en una única barrica de 500 litros de capacidad de roble francés. Crianza en botella de diez años.

Son vinos con largas crianzas donde se conserva muy bien color gracias a su mínima intervención.

ANCESTRAL



Quinta Edmund Do Val
Vinho Regional Do Minho
[Ver Ficha de Cata](#)
Albarinho
Vino parcelario
10.000 botellas
Precio | 12,24€

Monovarietal alvarinho elaborado de forma ancestral. La fermentación alcohólica se produce dentro de la botella dejando las lías residuales en constante contacto con el vino.

Se mantiene turbio para presentarlo de la forma más tradicional posible.

FRANCIA | Champagne

SIGNATURE



Xavier Leconte
Champagne Vigneron
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay, Pinot noir y Meunier
Champagne Cuvée
Producción limitada
Precio | 30,84€

Ensamblaje de Chardonnay, Pinot noir y Meunier. El 60% del vino base es de una misma añada y esta criado en barrica de roble francés durante un tiempo. Procedente de un viñedo con catalogación Cru.

HERITAGE



Xavier Leconte
Champagne Vigneron
[Ver Ficha de Cata](#)
Pinot noir
Champagne Blanc de blancs
Producción limitada
Precio | 33,64€

Monovarietal Pinot noir, un champagne con una burbuja fina y delicada. Para elaborar este espumoso hacen un tiraje inferior a 4gr/l. El degüelle es manual como en todas las elaboraciones que se producen en la bodega.

ANAÏS



Xavier Leconte
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Champagne Millesimé
Producción limitada
Precio | 36,07€

Solo se elabora en años excepcionales donde la uva viene preparada para elaborar un gran champagne de guarda.

MV GRAND CRU BLANC DE NOIRS



Paul Clouet
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Pinot noir
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 34,53€

Viñedos Grand Cru ubicados en Bouzy. Elaborado en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada, fermentación maloláctica y crianza sobre lías de al menos 5 años, dosaje de 6gr/l.

BOUZY VINTAGE G.CRU



Paul Clouet
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Pinot noir
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 46,26€

Viñedos Grand Cru ubicados en Bouzy. Elaborado en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada, fermentación maloláctica y crianza sobre lías de al menos 5 años, dosaje de 6gr/l. Elaborado solo en añadas excelentes.

PATRIMONY



Apollonis Michel Loriot
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Meunier y Chardonnay
Vino parcelario
<20.000 botellas
Precio | 27,07€

Los viñedos se trabajan con fertilizantes naturales de manera orgánica. Se deja que la vid tenga maleza natural. Elaboración tradicional de Champagne usando una prensa tradicional que es la referencia de todo el gremio de elaboradores.

El dosage es de 9 gramos.

FRANCIA | Champagne

TRISILICE MILLESIME



Apollonis Michel Loriot
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay, Pinot noir y Meunier
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 53€

El licor de degorgement se elabora con nuestro Chardonnay de la cosecha anterior. El vino envejece en barricas de roble de 225 litros durante cuatro a seis meses.

SOLARRIS



Champagne Constantine
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Meunier
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 42€

Soláris es un método de vinificación procedente de España que algunos productores de champán vienen aplicando desde hace unos años, consiste en mezclar varias cosechas. El primer año se llena la tina con la cosecha actual, luego al año siguiente se saca una parte y se reemplaza con la cosecha de ese año.

LES CHARRONS



Marie Copinet
Champagne
Chardonnay
Vino ecológico
<10.000 botellas
Precio | 50,40€

La cuvée Les Charrons procede de una parcela en Villeneuve la grande y es de los tres vinos de la colección el más fino y el que ofrece unos aromas más diferenciadores. Nariz balsámica con algo de pimienta blanca y recuerdos mentolados, con finura y mucha madurez en boca.

AUTHENTIC MEUNIER B. DE NOIRS



Apollonis Michel Loriot
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Meunier
Vino parcelario
<20.000 botellas
Precio | 27,07€

Los viñedos se trabajan con fertilizantes naturales de manera orgánica. Se deja que la vid tenga maleza natural. Elaboración tradicional de Champagne usando una prensa tradicional que es la referencia de todo el gremio de elaboradores.

El dosage es de 9 gramos.

THÉODORINE ROSÉ



Apollonis Michel Loriot
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay, Pinot noir y Meunier
Vino parcelario
<20.000 botellas
Precio | 29,73€

Los viñedos se trabajan con fertilizantes naturales de manera orgánica. Se deja que la vid tenga maleza natural. Elaboración tradicional de Champagne usando una prensa tradicional que es la referencia de todo el gremio de elaboradores.

El dosage es de 9 gramos.

INSPIRATION DE SAISON 2011|2012



Apollonis Michel Loriot
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Meunier y Chardonnay
Vino parcelario
<20.000 botellas
Precio | 41,73€

Los viñedos se trabajan con fertilizantes naturales de manera orgánica. Se deja que la vid tenga maleza natural. Elaboración tradicional de Champagne usando una prensa tradicional que es la referencia de todo el gremio de elaboradores.

ACCORD TRADITION



Gimonnet Gonet
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay y Pinot noir
Vino parcelario
22.000 botellas
Precio | 26,96€

Se emplea un 40% de vinos de reserva. Prensado diferenciado por cada variedad y zona. Fermentación alcohólica en depósito a una temperatura controlada. Lleva a cabo la fermentación maloláctica y 6 meses de envejecimiento en depósitos de acero inoxidable. Cuenta con un dosage de 7 gramos por litro. Crianza de entre 12 y 24 meses.

BLANC DE BLANCS GD CRU EXTRA



Gimonnet Gonet
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Vino parcelario
22.000 botellas
Precio | 31,73€

Prensado diferente según la zona de recogida de las uvas. Fermentación alcohólica en depósitos con temperatura controlada. 6 meses de maduración en depósitos de acero inoxidable. Dosaje de 2 gramos por litro. Crianza de un mínimo de 36 meses. El degüelle se realiza un mínimo de 3 meses antes de ser comercializado.

EXTRA QUALITY



Marie Copinet
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay, Pinot noir y Meunier
Vino ecológico
<10.000 botellas
Precio | 32,53€

Crianza de 10 meses sobre sus lías finas en foudres de 50 hectolitros y en barricas de 300 litros. Ya en botella, 36 meses mínimo en bodega y 8 meses más tras el degüelle.

BLANC DE BLANCS B. NATURE



Marie Copinet
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Vino ecológico
<10.000 botellas
Precio | 36,93€

Crianza de 10 meses sobre sus lías finas en foudres de 50 hectolitros y en barricas de 300 litros. Posteriormente, una vez en botella, 36 meses en rima en bodega y otros 8 meses más tras el degüelle.

ALEXANDRINE BLANC DE BLANCS



Marie Copinet
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Vino ecológico
<10.000 botellas
Precio | 40,53€

Crianza de 10 meses sobre sus lías finas en foudres de 50 hectolitros y en barricas de 300 litros. Una vez en botella, 72 meses mínimo en rima en bodega y posteriormente 8 meses más tras el degüelle.

MONSIEUR LÉONARD



Marie Copinet
Champagne
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Vino ecológico
<10.000 botellas
Precio | 44,13€

La crianza de los vinos de reserva que se emplean se efectúa en tinas de 50 hectolitros de capacidad y en barricas de 300 litros. El proceso de vinificación es lento y mínimamente intervencionista, incluyendo una decantación natural. Crianza sobre lías finas de un mínimo 10 meses, que dan paso a como poco 36 meses más en bodega.

CUVÉE FLORAL CHARDONNAY



Domaine Baud
A.O.C Côtes du Jura | Jura
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 11,47€

Fermentación alcohólica a baja temperatura (14 °C). Maloláctica en cubas cerradas.

Crianza de 10 meses en cubas cerradas para evitar la oxidación.

L'ÉTOILE



Domaine Baud
A.O.C Côtes du Jura | Jura
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 11,87€

Crianza de 20 meses en 'foudres' de roble centenario de distintas capacidades, entre los 20 y los 60 hectolitros, contruidos además en la propia bodega. Su uso responde al propósito de permitir una mayor microoxigenación del vino para preservar la tipicidad de la región y evitar un aporte excesivo de taninos.

L'AUTRE



Domaine Baud
A.O.C Côtes du Jura | Jura
[Ver Ficha de Cata](#)
Savagnin
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 18,13€

Vitales de agricultura sostenible, cultivados preservando el medioambiente y la biodiversidad de los suelos. Desde 2015 los vinos de Domaine Baud cuenta con la certificación Terras Vitis. La densidad de plantación de la finca Baud es de 6.500 cepas por hectárea. Entre tres y cuatro años de crianza en barricas de 228 litros.

POULSARD



Domaine Jacques Tissot
A.O.C Côtes du Jura | Jura
[Ver Ficha de Cata](#)
Poulsard
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 10,40€

Diferentes terroirs, mayoritariamente margosos-calcareos. La uva despallada se fermenta durante una docena de días con un control diario de temperaturas, remontados diarios.

BRUT CRÉMANT



Domaine Jacques Tissot
A.O.C Crémant Du Jura | Jura
[Ver Ficha de Cata](#)
Savagnin
Vino parcelario
<15.000 botellas
Precio | 15,34€

Vitales de diferentes terruños. La densidad de plantación es de 6.500 cepas por hectárea.

Prensado en prensa neumática. Fermentación alcohólica en tanques. Segunda fermentación en botella.

ARBOIS SAVAGNIN



Domaine Jacques Tissot
A.O.C Arbois | Jura
[Ver Ficha de Cata](#)
Savagnin
Vino parcelario
<15.000 botellas
Precio | 20,40€

Mezcla de los diferentes terruños de la propiedad en particular Bruyères, Mailloche y Savagnin. Exposición suroeste.

Crianza en barricas de 'vin jaune' (vino amarillo) de 228 litros durante unos 36 meses.

VEILLES VIGNES PINOT NOIR



Domaine Gille
A.O.C Borgoña
[Ver Ficha de Cata](#)
Pinot noir
Vino parcelario
<15.000 botellas
Precio | 17,47€

La vinificación comienza con 5 días de maceración a baja temperatura seguida de fermentación con levaduras autóctonas y sin control de temperatura.

La maduración de este vino es de al menos 15 meses en barricas de roble con un tostado moderadamente largo (1/3 de barrica nueva).

"LES BRÛLÉES" NUITS-ST-GEORGES



Domaine Gille
Côte d'Or | Côte de Nuits | Borgoña
[Ver Ficha de Cata](#)
Pinot noir
Vino parcelario
<5.000 botellas
Precio | 45,47€

Maceración a baja temperatura durante 5 días. Fermentación con levaduras nativas y sin control de temperatura.

La maduración de este vino es de al menos 18 meses en barricas de roble (un tercio de ellas nuevas).

MONTHELIE IER CRU



Domaine Potinet Ampeau
Côte d'Or | Côte de Beaune | Borgoña
[Ver Ficha de Cata](#)
Pinot noir
Vino parcelario
2.600 botellas
Precio | 48,27€

MEURSAULT IER CRU LES PERRIERES



Domaine Potinet Ampeau
Côte d'Or | Côte de Beaune | Borgoña
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Vino parcelario
6.900 botellas
Precio | 148,27€

AUXEY DURESSES IER CRU



Domaine Potinet Ampeau
Côte d'Or | Côte de Beaune | Borgoña
[Ver Ficha de Cata](#)
Pinot Noir
Vino parcelario
4.300 botellas
Precio | 58,53€

CHARDONNAY



Domaine Delaunay
A.O.C Borgoña
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 14,80€

Vitales procedentes de la Côte d'Or y el Mâconnais.

Crianza en barrica de roble (65% del vino) con removidos periódicos y en depósitos de acero inoxidable.

PINOT NOIR



Domaine Delaunay
A.O.C Borgoña
[Ver Ficha de Cata](#)
Pinot noir
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 14,80€

Viñedos procedentes de côtes de Beaune, côtes de Nuits y la côte Chalonnaise.

Vendimia manual en su mayor parte.

Maceración en frío antes de la fermentación alcohólica.

Crianza en barricas de robles y tinas de gran capacidad.

COTEAUX DU LAYON SAINT AUBIN



Domaines Des Forges
Loira
[Ver Ficha de Cata](#)
Chenin
Vino dulce
Producción limitada
Precio | 10,67€

Vendimia manual con sucesivas clasificaciones buscando que las uvas se encuentren al inicio de la podredumbre noble.

Prensado delicado con prensa neumática, fermentación alcohólica y envejecimiento en tanques a temperatura controlada.

VENTOUX



Xavier Vignon
Ródano
[Ver Ficha de Cata](#)
Syrah, Garnacha y Mourvèdre
Vino parcelario
<30.000 botellas
Precio | 7,20€

Selección de 76 parcelas en las estribaciones de Ventoux y las terrazas de Dentelles de Montmirail, la mayoría a una altitud entre 250 y 400 metros.

En AOC Ventoux, el año 2019 es una añada magnífica. Perfectas condiciones climáticas y buena madurez.

BEAUMES DE VENISE



Xavier Vignon
Ródano
[Ver Ficha de Cata](#)
Syrah, Garnacha y Mourvèdre
Vino parcelario
<30.000 botellas
Precio | 13,20€

Viñedos situados a gran altitud a los pies de Dentelles de Montmirail.

Crianza con un 50% de barricas usadas y un 50% en cubas de acero inoxidable.

CHÂTEAU LAFITTE



Château Lafitte
Burdeos
[Ver Ficha de Cata](#)
Merlot y Cabernet sauvignon
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 19,60€

Maceración y fermentación alcohólica en cubas de acero inoxidable y maloláctica en barricas bordelesas.

Crianza en barricas de roble.

L'ÎLOT SAUTERNES



Château Haut-Bergeron
Burdeos
[Ver Ficha de Cata](#)
Sémillon y Sauvignon blanc
Vino dulce
<10.000 botellas
Precio | 17,33€

Desde 2006 la viticultura es sostenible y razonada con empleo de abono orgánico a base de abono vegetal, entre otras prácticas.

Fermentación en barricas de roble, el 50% de ellas nuevas. Crianza de entre 18 y 22 meses en barricas de roble con relleños regulares y trasiegos poco frecuentes.

L'EQUILIBRISTE



Château Parenchère
Burdeos
[Ver Ficha de Cata](#)
Cabernet franc y Merlot
Vino parcelario
<20.000 botellas
Precio | 8,13€

Viñedos situados exactamente en el borde entre Burdeos y Dordoña.

CUVÉE PATRIMONIO TINTO



Domaine Orenga de Gaffory
Córcega
[Ver Ficha de Cata](#)
Niellucciu
Vino ecológico
<15.000 botellas
Precio | 13,73€

Crianza 100% en cubas de acero inoxidable. y otros 8 meses más después del degüelle.

PATRIMONIO BLANCO



Domaine Orenga de Gaffory
Córcega
[Ver Ficha de Cata](#)
Vermentinu
Vino ecológico
<15.000 botellas
Precio | 14,27€

Crianza 100% en cubas de acero inoxidable. y otros 8 meses más después del degüelle.

CUVÉE FELICE



Domaine Orenga de Gaffory
Córcega
[Ver Ficha de Cata](#)
Chardonnay
Vino parcelario
<10.000 botellas
Precio | 17,87€

Crianza de 4-5 meses sobre sus lías en cubas de acero inoxidable.

INDICE Viñadores

ELADIO PIÑEIRO

Bodegas Eladio Piñeiro
Vilagarcía de Arousa, Pontevedra
D.O Rías Baixas
Albariño
Vinos parcelarios
85.000 botellas

Página 8



ÁNGEL ANOCÍBAR

Bodegas Abadía Retuerta
Sardón de Duero, Valladolid
D.O Pago de Abadía Retuerta
Tempranillo, Cabernet, Syrah, Garnacha, Sauvignon blanc, Verdejo
Vinos parcelarios
100.000 botellas

Página 20



TOMÁS POSTIGO

Bodegas Tomás Postigo
Pesquera de Duero, Valladolid
D.O Ribera del Duero
Tempranillo, Cabernet, Malbec, Verdejo
Vinos parcelarios
100.000 botellas

Página 26



AURELIO GARCÍA

Bodegas Alto Horizonte y Mikaela
Navatalgordo, Ávila y Pozoamargo, Cuenca
V.T Castilla
Garnacha y Bobal
Vinos parcelarios
20.000 botellas

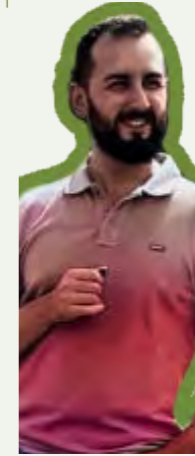
Página 32



ALBERTO CALLEJA

Bodegas Viñedos Monumentales
Corral del Almaguer, Toledo
V.T Castilla
Cencibel
Vinos parcelarios
9.000 botellas

Página 36



PABLO OSSORIO

Bodegas Hispano+Suizas
Requena, C.Valenciana
D.O Utiel-Requena, Valencia y Cava
Pinot noir, Chardonnay, S. blanc, Bobal, otras
Vinos parcelarios
100.000 botellas

Página 42



JAVIER GIL PEJENAUTE

Javier Gil Pejenaute Vinicultor
Tabuenca, Zaragoza
D.O Campo de Borja
Garnacha
Vinos parcelarios
10.000 botellas

Página 46



KOLDO EGUREN

Bodegas Ukan
Laguardia, Álava
D.O.Ca Rioja
Tempranillo
Vinos parcelarios
45.000 botellas

Página 50



FERNANDO REMÍREZ DE GANUZA

Bodegas Remírez de Ganuza
Samaniego, Álava
D.O.Ca Rioja
Tempranillo, Malvasía, Viura
Vinos parcelarios
100.000 botellas

Página 52



RAFAEL VIVANCO

Bodegas Vivanco
Briones, La Rioja
D.O.Ca La Rioja
Tempranillo, Maturana, Viura, Malvasía, otras
Vinos parcelarios
100.000 botellas

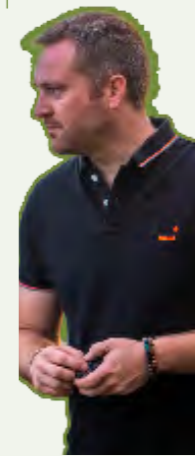
Página 58



ALEXIS LECONTE

Bodegas Xavier Leconte
Troissy, Francia
Champagne
Chardonnay, Pinot noir y Meunier
Vinos parcelarios
34.000 botellas

Página 62



PHILIPPE GIMMONET

Bodegas Gimmonet-Gonet
Le Mensil Sur, Francia
Champagne
Pinot noir, Chardonnay y Meunier
Vinos parcelarios
10.000 botellas

Página 69



MICHEL LORIOT

Bodegas Apollonis
Festigny, Francia
Champagne
Pinot noir, Chardonnay y Meunier
Vinos parcelarios
15.000 botellas

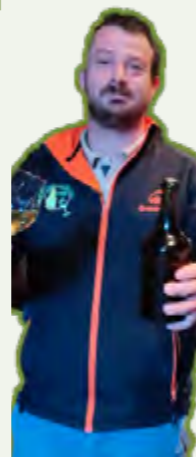
Página 67



BASTIEN BAUD

Domaine Baud
Le Vernois, Francia
AOC Côtes de Jura
Chardonnay, Savagnin y Pulsard
Vinos parcelarios
69.000 botellas

Página 77



PIERRE GILLE

Domaine Gille
Comblanchien, Francia
Vosne-Romanée
Pinot noir
Vinos parcelarios
39.000 botellas

Página 76



EDOUARD DELAUNAY

Domaine Delaunay
L'Étang-Vergy, Francia
Bourgogne
Pinot noir y Chardonnay
Vinos parcelarios
81.000 botellas

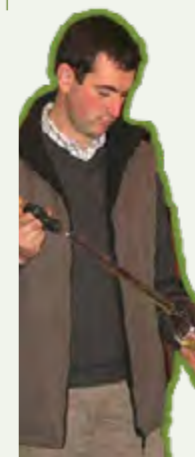
Página 78



VINCENT DURRIEU

Domaine Potinet-Ampeau
Monthelie, Francia
Bourgogne
Chardonnay
Vinos parcelarios
12.000 botellas

Página 79



XAVIER VIGNON

Xavier Vignon
Châteauneuf-du-Pape, Francia
Ródano
Pinot noir y Chardonnay
Vinos parcelarios
5.000 botellas

Página 80





NOELIA
BEBELIA

INDIE VIGNERONS

Todo comenzó cuando hace años se plantaron un reto: elaborar un albariño que devolviese a Soutomaior la consideración y fama que siempre han tenido sus albariños.

www.pifema.es/noeliabebelia

Se plantaron 6.000 cepas en una finca de 3 ha. en la montañosa ladera del río Verdugo.

Hicieron un gran esfuerzo para diseñar una plantación "perfecta", que exaltase las características de la subzona de Soutomaior.

Noelia Bebelia es una micro-bodega, orientada hacia el terroir, cuya filosofía fundamental es crear vinos extraordinarios que trasciendan el sentido del tiempo y lugar.

Los cinco pilares fundamentales sobre los que se asienta su filosofía de hacer vino pueden ser resumidos en:

Los grandes vinos se crean en el viñedo. Prácticas sostenibles, asociadas a una gran cantidad de trabajo manual, les permiten mantener sus viñedos en equilibrio y gestionar personalmente el reducido viñedo.

Solo uvas sanas y en plena maduración tecnológica producen vinos extraordinarios, de este modo se selecciona racimo a racimo y uva a uva la vendimia antes de someterla a prensado.

Menos es más podría resumirse la filosofía no intervencionista y enfoque minimalista en la elaboración de vino.

Manejo cuidadoso del vino a lo largo de su proceso de elaboración.

Y por último, no comercializan un vino si no creen que satisface sus exigentes criterios de calidad.

Sus vinos no son elaborados, sino creados desde un enfoque intransigente y apasionado que se centra en la calidad y la atención en cada detalle, por diminuto que éste sea.

El extraordinario viñedo y terroir que cultiva Noelia Bebelia es lo que crea el vino, su enfoque minimalista en la elaboración, simplemente expresa su verdadero potencial.

Desde los inicios luchan por conciliar la sostenibilidad ambiental con la económica.

Rías Baixas es una región caracterizada por una humedad y temperatura elevadas, por lo cual, la lucha contra los hongos que atacan el viñedo, en especial el mildiu, se hace muy difícil.

Estas circunstancias han determinado que hasta el momento no han sido capaces de practicar una agricultura 100% orgánica y a la vez viable económicamente.

Actualmente no utilizan herbicidas, insecticidas, abonos químicos, tampoco realizan labores que destruyan el suelo.

Pero aún no han sido capaces de evitar pesticidas para luchar contra el mildiu.



SOBERBIOSO

Blanco Iñas | Albariño
DO Rías Baixas

Procedente de una única parcela de 3 Hectareas de extensión con una pendiente media del 18%, ubicada en la montañosa ladera del río Verdugo. Pertenece a Soutomaior, la subzona más pequeña de las cinco que componen la denominación de origen Rías Baixas

Los suelos son arenosos con una capa de sábrago (granito descompuesto en arenas) y una roca madre de granito.

El clima es puramente oceánico con una gran influencia Atlántica.

Se vinifica mediante un prensado directo sin estrujado y posteriormente una crianza durante 4 meses sobre sus lías finas.



BODEGAS ELADIO PIÑEIRO | ELADIO PIÑEIRO

RURAL WINES

Eladio fundó junto a su mujer Bodegas Mar de Frades en 1983, antes de que se concediera la Denominación de Origen Rías Baixas. Siempre se obsesionó por elaborar un vino personal, con un packaging totalmente descontextualizado y rompedor. Así nació una vestimenta única: una botella de vidrio azul personalizada, que supuso toda una revolución en cuanto a imagen externa de un vino de calidad, llegando a aparecer en la revista estadounidense Time.

Otro hito comercial vino con el uso pionero de una etiqueta termosensible, que incorporaba un mensaje oculto para el consumidor, consistente en un galeón invisible que cobraba color cuando el vino estaba a temperatura de cata, y que aporta la posibilidad de una degustación óptima. El packaging de sus orujos adquirió repercusión con su diseño basado en la forma de un alambique tradicional utilizado en la destilación.

En el año 2003, una grave dolencia de su pareja provocó que Eladio decidiera vender su marca "Mar de Frades", la patente de la botella azul y la del alambique.

En los años siguientes elaboró en Europa central y Alentejo (Portugal) para perfilar sus nuevos vinos. En 2008 regresó al mercado con "Frore de Carme", un albariño en homenaje a su mujer, que se había recuperado.

Mantuvo su espíritu innovador utilizando un novedoso tapón de cristal, en una botella de diseño propio (un "ánfora art nouveau"), y recuperando la idea de la tinta termosensible, esta vez con un pez portado en el pico por un cormorán, en una de las varias figuras serigrafiadas de este ave, en honor a la Ría de Arosa. Además incluía dos saltos térmicos: cata profesional y límite de frío. Eladio fue también precursor al incorporar el sistema braille en sus etiquetas.

En Alentejo lanza las marcas Camões (por Luís de Camões) y Saga EP. Su botella es una reproducción de las que transportaban las carabelas en los descubrimientos, basándose en la historia de la población donde radica su bodega.

En 2012, presentó Envidia cochina, un vino con una etiqueta que representa un hipotético recorte de prensa de un medio anglosajón, donde se explica la expresión popular española "envidia cochina". La etiqueta, a modo de tira cómica, muestra una viñeta distinta en cada nueva añada. La Dama, personaje principal de la historieta y que personifica la envidia, es protagonista absoluta en esta primera añada, mostrando sus senos sin cubrir, lo que motivó el rechazo de la FDA. La Dama se representó aquí con una cabeza cortada en la mano, emulando el clásico icono de Salomé, y la viñeta fue censurada, teniendo que lanzar al mercado una revisión de la misma con la figura vestida.

“Como la historia de un vino va unida a la del bodeguero, la vida me condujo a tener la posibilidad de elaborarlo bajo el paraguas de la pasión y del desarrollo como persona. Vender mi anterior marca por un problema de salud de Carmen, pude emprender esta etapa de honestidad, donde la naturaleza marca las normas, pero también nadar a contracorriente de la globalización del gusto, de la proliferación de los vinos fotocopia y las imposiciones del mercado.”

Dado el exceso de acidez de los vinos gallegos, sobre todo antaño, y para que éstos no pierdan longevidad con el proceso natural de la fermentación maloláctica, Eladio puso en marcha un método para autorebajar la acidez al vino. Usó para ello conchas de ostras en suspensión dentro de un tanque de inox, por su alto contenido en calcio. Este método fue objeto de interés en el sector.

En 2005 Eladio empezó la elaboración de Frore de Carme, un albariño rural de fermentación espontánea sin levaduras industriales, buscando la autenticidad y características propias de esta variedad, en complicidad con el carácter que le imprime el microclima del Valle del Salnés y sus suelos de granito destrutturado. A nivel de mercado, Frore de Carme fue el primer albariño en comercializarse con 4 años de crianza, cuando lo habitual hasta entonces era hacerlo a los 5 meses de la vendimia.

Puso en marcha la transición a la agricultura biodinámica, dejando durante años que las viñas se liberasen de pesticidas, y practicando una viticultura acorde. Por los conocimientos adquiridos en Alsacia y en Burgenland, sus elaboraciones conllevan una muy lenta fermentación y larguísimas crianzas con lías finas, que potencian las características de la variedad y aportan estructura y longevidad.

ELADIO PIÑEIRO VINOS ANCESTRALES



Catamos con Eladio tres de sus vinos más iconicos de la bodega. Su gran personalidad se transmite en cada botella.



Envidia Cochina | Blanco parcelario
Fermentación espontánea con sus propias levaduras “indígenas”, fermenta a una baja temperatura muy prolongada en el tiempo.

seleccionamos la parte superior de las cubas de esa añada con mayor carga frutal (Tête de Cuvée). Tiene una crianza sobre sus propias lías finas de 6 meses (realizándose batonage semanal los 3 primeros meses y mensual los 3 siguientes).



Amodiño | Blanco parcelario
Tras la selección de los racimos en Bodega, posterior maceración y fermentación parcial con el hollejo, su fermentación es espontánea con sus propias levaduras indígenas a una baja temperatura y muy prolongada en el tiempo.

Estuvo en crianza sobre sus lías finas, realizándose batonage mensual, en tanque de inox, durante 9 meses, más 3 meses con lías de la añada anterior y 3 meses con la añada siguiente, posteriormente maduró 9 meses más en tanque de acero inoxidable, siendo embotellado en febrero.



Fiore de Carme | Blanco Parcelario
Estuvo en crianza sobre sus lías finas, realizándose batonage mensual, durante 1 año, más 3 meses con lías de la añada siguiente (2018), posteriormente maduró 9 meses más, siendo embotellado en agosto de 2019, para una posterior crianza en botella.

JAVIER VASALLO UN RIBEIRO ÚNICO

LEIRO, CORAZÓN DEL RIBEIRO, LA VID HA SIDO CULTIVADA EN ESTAS TIERRAS DESDE HACE CIENTOS DE AÑOS DANDO FAMA INTERNACIONAL A LOS VINOS DEL RIBEIRO.

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.

Sus orígenes gallegos y su pasión por el vino le llevan a Leiro, en el valle del río Avia, en el corazón del Ribeiro, considerado por muchos "La Milla de Oro".

Allí compra una magnífica finca "A Fervenza" con siete "socialcos" o terrazas y orientación sur.

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 garcha. 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 con 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.



Javier Vasallo|
Blanco barrica

El vino Javier Vasallo mantiene un delicado equilibrio entre los aromas frutales dominantes que se encuentran en sus variedades autóctonas: Treixadura, Godello, Albariño, Loureira y los terciarios especiados derivados de la sutil madera de roble francés. Juntos transmiten el sabor y la esencia de esta tierra: El Ribeiro. Después del embotellado, el vino reposó en bodega durante aproximadamente un año.

Javier nos cuenta como realiza el vino.

"Recogimos un total de 6.269 kgs. de uva de gran calidad, de los cuales seleccionamos 4.300 kgs. para la elaboración de nuestra añada Javier Vasallo 2.018 lo que nos permitió embotellar a penas 3.500 botellas, todas ellas numeradas en la etiqueta y contra etiqueta. Realizamos la fermentación en depósito de acero inoxidable y en barricas de roble francés. Una vez finalizada ésta, el vino permanecerá en reposo con sus lías finas. Utilizamos el sistema de "batonnage" en las barricas. Después de 8 meses de maduración, bajo la estrecha vigilancia de Montse y Alfonso, nuestros enólogos, procedimos a embotellar a mediados de junio de 2019. Nuestra viticultura es respetuosa con el medio ambiente y de producción sostenible. Los procesos enológicos utilizados en su elaboración han sido óptimos para respetar la tipicidad varietal. El vino Javier Vasallo 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 la esencia de esta tierra: El Ribeiro. Una vez embotellado, el vino se dejó reposar en bodega aproximadamente un año."



ADEGA CORGA

“SOMOS CONSCIENTES DE QUE LOS PROYECTOS SIEMPRE SON A LARGO PLAZO CUANDO SE TRABAJA CON LA TIERRA”

Nuestra finca de 37 hectáreas perteneció siempre al linaje de los Losada hasta 1960 que pasó a manos de una familia de manzaneda que buscó fortuna en la emigración a México, dedicándola a la ganadería de carne hasta 1989. Desde ese momento queda abandonada hasta el 2010, momento en que la adquirimos los Pereira Salgueiro.

Nos gustó la vocación productiva de la parcela, y buscamos llevarla de nuevo a sus orígenes, plantando castaños y vides según las características del terreno.

En la vid optamos por la variedad del Brancellao en tinto y Godello en blanco, por ser estas cepas autóctonas que permiten hacer vinos diferenciados.

Nuestro modelo de producción se basa en las prácticas



de la agricultura ecológica, buscando la manera de producir más respetuosa posible con la naturaleza.

También tenemos plantados más de 2500 castaños, de las variedades Famosa y Longal en una superficie de 25 hectáreas.

Conservamos también 30 variedades autóctonas de castaño, conservando los ejemplares centenarios que están

separados por la finca. De igual manera conservamos los bosques de robles y sauces que dan abrigo a la fauna salvaje como ciervos, jabalíes, tejones, zorros y lobos.

RIBEIRA SACRA BRANCELLAO COMO UVA MAYORITARIA



EL CAMBIO CLIMÁTICO YA SE DEJA NOTAR EN VARIAS ZONAS DE GALICIA, ¿USTEDES LOS HAN PERCIBIDO?

Sí claro, desde que estamos en la finca están ocurriendo episodios relacionados con el clima que nunca antes se habían dado. Como las tormentas de granizo, que eran más bien episodios de gota fría que se producían en la zona de Levante y que ahora nos está visitando todos los años en la zona de Ribeira Sacra, Valdeorras o Monterrei.

Nuestra bodega se enmarca dentro de la finca de 37 hectáreas en Pobra de Trives en una casa que está documentada desde 1480, si bien su estructura actual es del 1632.

Se accede por una puerta blasonada sorprendentemente bien conservada, de estilo barroco, que da acceso a un amplio patio al rededor del cual se distribuyen todas las dependencias.

Este edificio es el que alberga nuestra bodega, dotándolo de esta manera de una actividad que le da sentido y voluntad de permanencia.



Psin el paisaje humano en un lugar donde la tradición vitivinícola se remonta a siglos e incluso a milenios. Nuestro compromiso es contribuir a que esta relación se pueda mantener conservando el empleo local y ayudando a evitar el éxodo rural.



PAZO DE RUBIANES

UN PAZO FUNDADO EN EL 1411

EL TAN EXTENDIDO DICHO «EL BUEN VINO SE HACE EN LA VIÑA» ES LO QUE CONFIERE A LOS VINOS DEL PAZO DE RUBIANES SU PRINCIPAL ARGUMENTO DE CALIDAD. AUTÉNTICO ALBARIÑO DE PAGO.

www.pifema.es/pazorubianes

Tal como se puede leer en la piedra que está sobre el arco de la entrada. "Esta casa fezo D. García Caamaño en el año 1.411". Años más tarde, D. García Caamaño funda la Villa de García hoy conocida como Vilagarcía de Arousa. El pazo original de principios del siglo XV fue transformado en el siglo XVIII por D. Jacobo Ozores, Señor de Rubianes.

Con una superficie cercana a 70 has, la finca del pazo de Rubianes, es hoy un referente en el mundo de la camelia y del vino de las Rías Baixas en Galicia. Situada en la comarca del Salnés, en la Ría de Arousa, la propiedad ha realizado en las últimas décadas importantes trabajos de recuperación de las construcciones, del jardín histórico así como de la plantación y puesta en marcha de la explotación vitivinícola.

El viñedo está presente en el Pazo de Rubianes desde sus orígenes. En el lagar de la bodega del siglo XV las uvas eran estrujadas y prensadas para iniciar posteriormente la elaboración totalmente artesanal de los vinos.

Los vecinos de Rubianes tienen un dicho al referirse al viñedo del Pazo de Rubianes "Ós viñedos do Marqués dalle o sol ata de noite" (a los viñedos del Marqués le da el sol incluso por la noche), sí son tan excepcionales las aptitudes de la finca del Pazo de Rubianes para el cultivo de la viña que

nunca han pasado desapercibidas.

Con un suelo de procedencia granítica poco profundo, dispuesto en laderas de una pendiente media y una magnífica orientación suroeste, hacen de este paraje un entorno excepcional para el cultivo del albariño.

Un vino que nace entre camelias y en el entorno de un jardín histórico, el mimo y esmero que ponemos en el cuidado del Parque Botánico del Pazo de Rubianes, se traslada al viñedo y a la elaboración de nuestros vinos: Pazo de Rubianes, 1411 y García de Caamaño. Con una producción de menos de 60.000 litros, se trata de una edición limitada de tres vinos de pago albariños, de gran carácter, complejidad y frescura.

El Pazo de Rubianes cuenta con una sencilla y pequeña instalación de bodega, con la moderna tecnología imprescindible para la elaboración de vinos de gran calidad, que la convierte en la Bodega Boutique del único Señorío de Galicia y una de las más visitadas.



1411| Blanco parcelario

García Caamaño| Blanco parcelario

A COROA LA CUNA DE VALDEORRAS



Los viñedos de A Coroa se conforman a través de siete parcelas, minuciosamente seleccionadas entre las mejores de Valdeorras, donde se conjuga una buena orientación y con un estudiado microclima que garantiza la óptima maduración de la variedad Godello.



Localizada en Galicia, en el corazón de Valdeorras, Adegas A Coroa se erige desde el siglo XVIII en un lugar mágico, un promontorio en forma de Corona que le da nombre, sobre las ruinas de un antiguo castro romanizado y rodeada de viñedos donde todavía afloran vestigios de su historia.

Considerada una de las bodegas más antiguas de Galicia, el primer proyecto de A Coroa nace alrededor de 1750 del amor de un general de ultramar por una bella oriunda, su tierra y sus vinos.

Fue este amor por Valdeorras, sus gentes y su historia transmitida a través del vino, el que logró que el nombre de A Coroa ya fuera ensalzado en el Madrid de su época.

En el año 2002, de la unión de Roberto Fernández García con la cuarta generación de la familia de viticultores López Vicente, nace y se funda la nueva A Coroa, un tributo a sus antepasados, a su esfuerzo y empeño.

Con el firme afán de elaborar sólo vinos de la más alta calidad, se restaura con cuidado mimo el edificio original, utilizando únicamente materiales autóctonos e integrados con el entorno: piedra, barro, madera y pizarra. Se dota además al conjunto de la más moderna tecnología de vinificación para salvaguardar la máxima expresión y naturalidad de la uva, y se recuperan y adquieren viñedos en las mejores zonas de cultivo de Valdeorras.

200 CESTOS PARCELA VALDEAGUAS

Parcela ubicada en el municipio de O Bolo, localidad de Lentelláis, valle del Bibei y frontera natural con Ribeira Sacra.

Situada a una altura de entre 550 y 650 metros, el viñedo está compuesto por 2 hectáreas de cepas plantadas en terrazas donde se conjugan vides de 90 años con replantaciones de 2013, 2017, 2018 y 2019 sobre pie propio de nuestra bodega.

Sus suelos son graníticos con textura franco arenosa.

Este tipo de suelos se caracterizan por ser muy claros, permeables y fácilmente penetrables por las raíces.

Al ser suelos tan claros, irradian bastante calor durante el día y por las noches se enfrían rápidamente.

Acompañado de la altitud del viñedo 650 metros en su parte más alta, provoca unas maduraciones más lentas y evitan la pérdida de acidez: por lo que obtenemos unos vinos muy frescos y muy varietales.

200 Cestos|
Blanco
barrica 2021



Las zonas de producción en el cultivo de la vid en Valdeorras ocupan gran parte de las cuencas de los ríos Sil, Xarés y Bibei. En ellas, el clima es más seco que en el resto de Galicia, mezclándose la influencia atlántica con rasgos de la continental. La temperatura media es de unos 11°C y el índice de lluvias oscila entre los 850 y los 1.000 mm. anuales.



CASAL DE
ARMÁN

ILUSIÓN Y TRABAJO

“ES UN PROYECTO QUE NACE A FINALES DE LOS AÑOS 90, PERO QUE PERTENECE A LA CUARTA GENERACIÓN DE UN GRUPO FAMILIAR QUE HA ELABORADO VINOS EN EL RIBEIRO DESDE FINALES DEL SIGLO XIX.”

www.pifema.es/casaldearman

La Denominación de Origen Ribeiro, de las más antiguas de Galicia, que significa «ribera del río» en gallego, es una de las cinco denominaciones de origen de vinos existentes en Galicia. La encontraremos en la zona noroccidental de la provincia de Ourense y en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y Arnoia. El clima es uno de los factores que caracteriza estas variedades y estilos de vinos. Además, sus suelos, se caracterizan por estar formados a partir de materiales graníticos, con texturas franco-arenosas y en menor medida areno-francosas. Característico del Ribeiro es el “sábrego”, granito descompuesto, muy abundante en esta zona.

En los viñedos de Casal de Armán únicamente se cultivan variedades autóctonas: treixadura, godello, albariño, loureira en cuanto a las castes blancas y brenzellao, caiño y sousón en cuanto a las tintas. Los viñedos de la bodega se encuentran todos en zonas históricas del Ribeiro del Avia (afluente del río Miño), plantados en terrazas situadas en las laderas del río.

Las alturas de plantación oscilan entre los 200 y los 350 metros sobre el nivel del mar. Los suelos de las fincas son preferentemente de origen granítico (arenas) con algo de arcilla (sábrego), aunque también cuenta con plantaciones

en suelos de pizarra que confieren a los vinos un carácter especial.

Durante el proceso de vendimia la principal preocupación es que la uva llegue en las mejores condiciones posibles a las instalaciones.

Por eso se seleccionan las fechas de recolección de cada finca de manera individual, atendiendo a la calidad de las uvas. Éstas se vendimian de forma manual y son depositadas en pequeñas cajas. Desde las fincas se transportan ágilmente a almacenes climatizados, situados en la propia bodega. Allí se conservan a una temperatura constante de 10° a 12°, hasta que llega el momento de su selección, que se realiza, cuidadosamente, en una mesa habilitada al efecto. El proceso continúa con el prensado, que se realiza en prensas neumáticas sin despalillado previo, tratando de reducir al máximo la posible oxidación del mosto. La fermentación se realiza a temperatura controlada (entre 15° – 16°) y , una vez finalizada, el vino se conserva en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado, que nunca se produce antes del mes de junio. El frío invierno de la comarca del Ribero posibilita su decantación y clareado de forma totalmente natural. Antes de sacar el vino al mercado, se almacena durante un período mínimo de, al menos, mes y medio en botella.



Pepe Carrasca| Blanco parcelario
Isabel Millán| Tinto parcelario
Finca Loureiros| Blanco parcelario
Finca Misenhora| Blanco parcelario



MARTA MATÉ

LA BODEGA MÁS AL NORTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

DISPONEMOS DE UN VIÑEDO EN GUMIEL DE MERCADO (BURGOS), CON UNA SUPERFICIE DE 26 HECTÁREAS A 930 METROS DE ALTITUD Y SITUADO AL NORESTE DE LA RIBERA DEL DUERO CON LA IDEA DE PRODUCIR UVA DE MÁXIMA CALIDAD PARA VINOS DE MÁXIMA CALIDAD.

En 2013 el proyecto Bodegas Marta Maté toma forma definitiva cuando adquieren una pequeña bodega en Tubilla del Lago, un lugar poco conocido de Ribera del Duero, en la parte más septentrional de la D.O. a una altitud por encima de 900 m. Situada a 4 km de Baños de Valdearados, donde durante la vendimia de 1972 fue descubierto el yacimiento arqueológico de la villa romana de Santa Cruz, de finales del siglo IV, con un mosaico de 66 metros cuadrados, considerada la pieza con alegorías báquicas más grande de la Península.

En los años siguientes y hasta ahora han desarrollado trabajos de recuperación de suelos de viñas centenarias, con transición de viticultura convencional a ecológica, consiguiendo poner en valor más de 40 "majuelos". Han creado cinco nuevos vinos tintos y un vino rosado. Hemos ampliado y adaptado las instalaciones a las nuevas necesidades de producción y a nuestra filosofía de trabajo.

Los Perejiles | Tinto parcelario 2019

Primordium | Tinto parcelario 2017



CÉSAR MATÉ

"Producción ecológica por sencillez y racionalidad, picando los restos de poda, utilizando intercepas, manejando cubiertas vegetales naturales, compostando con estiércol de ovejas, utilizando tracción animal y limitando los pases con maquinaria para no compactar; con el fin de mejorar la biología de los suelos y por tanto la salud de las viñas, consiguiendo así la mejor expresión en las uvas.

El objetivo final es obtener uvas y vinos con Identidad, Complejidad, Alma y Profundidad es decir un gran Ribera del Duero y algo más.

Apostamos por una constante mejora del cultivo aprendiendo con la naturaleza.

Suelos muy complejos donde localizamos 16 clases diferentes, según un exhaustivo estudio edafológico. Desde arenas hasta calizas puras, con zonas de arcillas y limos.

Variedad Tinto Fino (Tempranillo de Ribera del Duero), con diferentes clones de Ribera del Duero tanto los seleccionados por el ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León), como de selecciones propias. Todo con el objetivo de mejorar la diversidad dentro del viñedo."



DIRECTOR TÉCNICO ABADÍA RETUERTA | **ÁNGEL ANOCÍBAR**

SABIDURÍA EN ESTADO PURO

Navarro de nacimiento, lleva casi 25 años detrás de los vinos de Abadía Retuerta desde que Pascal Delbeck vio en él al profesional adecuado para posicionar esta bodega entre las mejores del país.

A sus 53 años, este Aries nacido un 7 de abril (misteriosamente, comparte fecha con su mentor, Pascal Delbeck), se siente profundamente ligado a Abadía Retuerta. Hoy la finca parece un vergel, pero a principios de los noventa estaba todo por hacer, incluida la construcción de la bodega.

El 7 de julio estábamos Pascal y yo frente al agujero donde se iba a edificar la bodega y a finales de septiembre metimos un millón de kilos. Estrenamos el sistema de "ovis" para trabajar por gravedad sin saber muy bien cómo funcionaba, pero éramos un equipo de gente muy joven y motivada de los que seguimos casi todos. Como no había techo, a veces estabas remontando y empezada a llover, o fallaba la electricidad. Los depósitos llegaban desde Portugal a razón de tres al día. Los montaban como en un pit lane de la Fórmula 1 y en unas horas ya tenían uva dentro. Menos mal que fue una muy buena vendimia y que la uva llegó muy espaciada en el tiempo.

-¿Cómo llegaste al mundo del vino?

Empecé desde abajo. Mi familia vivía en Señorío de Sarría, una gran finca agraria y ganade-

ra de Navarra que tenía su propio pueblo para los trabajadores y donde también se elaboraba vino. Mi padre trabajaba en la vaquería y yo desde muy joven hacía trabajos en bodega: trasiegos, ayudar con los pedidos... Fui aprendiendo y me surgió la posibilidad de estudiar en la Escuela de la Vid en Madrid. Allí tenían un acuerdo con Burdeos para que el primero de la promoción pudiera ir a estudiar a Francia. Yo quedé primero y eso me permitió acabar la diplomatura de enología allí. Luego me propusieron hacer la tesis, así que compatibilicé la investigación con trabajos en bodegas de la región para costearme los estudios. Estuve en la zona de Entre-Deux-Mers y en Château Calon-Ségur. A principios de 1996 conocí a Pascal Delbeck, quien me habló del proyecto de Abadía Retuerta y me propuso participar en él. Recuerdo que me recogía en la Universidad para trabajar el sábado y el domingo por la mañana, y luego volvíamos a casa.

-¿Qué momentos destacarías en tu trayectoria de estos años en Abadía Retuerta?

El estudio climático que hicimos en su momento, todo el conocimiento de enfermedades que hemos adquirido y el gran trabajo que se hizo en la viña desde el inicio. Cuando llegamos, no se usaban mesas de selección en la zona y se vendimiaba mirando al vecino. reo de racimos aquí no existían. Hasta vino el cura de Sardón de Duero en una ocasión para ver por qué estábamos tirando uva.

“Cuando llegamos, no se usaban mesas de selección en la zona y se vendimiaba mirando al vecino.”

Técnicas normales en Burdeos como el aclareo de racimos aquí no existían. Hasta vino el cura de Sardón de Duero en una ocasión para ver por qué estábamos tirando uva.

Haber vinificado cada parcela por separado durante 25 años te da un conocimiento muy bueno. En esta cosecha, por ejemplo, ya sé la fecha de vendimia desde mediados de julio. Con los estudios climáticos que tenemos podemos afinar mucho.

Destacaría también a las personas que han estado desde el principio y que te marcan. La visión tan clara de Pascal de lo que iba a dar el viñedo en 25-30 años. Es una persona que te da ideas de mil cosas en las que tú ni siquiera has caído. Juan José Abó fue otra figura clave en los inicios. Al principio yo hacía de todo: de enólogo, responsable de campo, trabajo de laboratorio, y labor comercial junto a Abó.

Esta profesión me ha permitido conocer a muchos otros profesionales del vino. No en todas las zonas pasa que se puedan compartir tantas experiencias. No ocurre, por ejemplo, en Navarra, pero en Castilla y León se vive mucho el mundo del vino y hay grandes personajes como Mariano García, el equivalente a un Pascal local.

-¿Qué es lo más importante que te ha dado Abadía Retuerta?

El conocimiento íntegro. El hecho de poder gestionar el viñedo, realizar una elaboración adaptada al viñedo, poder investigar en vinos, microbiología y clima; y que además te toque

gestionar presupuestos, costes, planes a cinco años... Todo esto te da una visión global de lo que es el mundo del vino. Es mucho trabajo, pero también es un gran lujo.

- ¿Cuál es tu momento favorito del año en la viña?

Cuando las uvas empiezan a cambiar de color con el envero porque ya no hay que hacer ningún trabajo ni tratamiento; solo esperar a que maduren. Es precisamente cuando me voy de vacaciones porque es el momento en el que puedo respirar, tengo la estimación de cosecha y conozco el estado exacto de cada parcela. Cuando es un año bueno como éste te vas satisfecho. En una añada fría la sensación no es la misma porque sabes que vas a vendimiar tarde y que hay muchos más riesgos.

- Si tuvieras que elegir entre viña y bodega...

Igual me quedaba con la viña, pero con todo lo que sé ahora y con toda la información que manejo. La viña da muchas satisfacciones, vas viendo que lo que haces cada año funciona. El trabajo de bodega está bien, pero quizás es más rutinario. El laboratorio también es interesante cuando se trabaja en algún proyecto de investigación. Aquí el objetivo es siempre manipular menos.

ABADÍA RETUERTA VINO DE PAGO



Catamos con Ángel tres de los vinos más especiales de la bodega.



Le Domaine| Blanco parcelario

Un maravilloso accidente, con la aparición de algunas viñas de uva blanca, dio paso a más de 20 años de investigación. Fruto de este esfuerzo nació nuestro primer vino blanco que en la añada 2020 cumple 10 años.

Un vino de guarda y de terruño obtenido en su mayor parte a partir de Sauvignon Blanc, al que se le añade un toque de Verdejo y una pequeña alquimia de otras variedades blancas dependiendo de las características de la añada.



Cuvée Palomar | Tinto parcelario

Cuvée Palomar es muestra del conocimiento y de la excelencia, fruto de la paciencia y la dedicación. Un vino, que simboliza la elegancia, una sensibilidad especial y la búsqueda de la perfección.

Fiel reflejo de la grandiosidad de las antiguas variedades de uva de la zona, sus cualidades y respuesta a las nuevas condiciones climáticas que rigen nuestro terruño.



Pago Negralada | Tinto parcelario

Pago Negralada procede de una viña de Tempranillo, la variedad más noble española. Las vides han sido plantadas sobre suelos de gravas profundas y arena en superficie, que le conceden a este vino un carácter firme y tánico.

Es un vino de largo recorrido con un gran potencial de envejecimiento, originario del pasado dispuesto a triunfar en el futuro.



LA CABAÑA UN PARAJE AISLADO

Un paraje único rodeado por el río Adaja.

Desde este punto, dos laderas de viñedos plantados desde 1988. A nuestro alrededor, hectáreas de monte bajo y tierras de labranza y, de fondo, el fluir del río Adaja. Por fin, a lo lejos, un caserío familiar de más de dos siglos, La Cabaña, un lugar inspirador donde recordar junto a Nidia, las mejores historias de vendimias, las aventuras de los veranos o los paseos disfrutando del atardecer.

Nidia no se entiende sin este paraje de viñedos familiares que se plantaron en los años

80 y 90 y, desde entonces, se cuidan con dedicación y mimo. Porque somos conscientes de que la base de un gran vino es cuidar al máximo sus orígenes: el campo.

El suelo de La Cabaña, arenoso, con presencia de cantos rodados y arcilla, es rico en calcio. Además, no muy lejano, fluye el Adaja, el segundo afluente más importante del Duero, después del Tormes. También la altitud de los viñedos, más de 775 metros, las hectáreas de monte bajo que nos rodean o el clima continental, con altas diferencias térmicas, son algunos de los secretos de nuestros viñedos.



DE GUARDA
NIDIA

Nidia sobre lías es un vino monovarietal Verdejo de nuestros viñedos familiares de 1989, de suelo pobre, arenoarcilloso, y con rendimientos no superiores a 5500 kg/ha. Nidia es gastronómico, intenso, persistente y muy elegante.

Es un vino elaborado con el objetivo de mantener la esencia varietal en todo momento, un verdejo fiel a la filosofía que nos han transmitido nuestros antepasados "tratado únicamente de no estropear la materia prima". Guarda| Vlanco Parcelario 2018| 20,95 €

www.pifema.es/nidia



UN CHÂTEAU A ORILLAS DEL DUERO

La finca tiene una superficie de 500 ha., de las cuales 60 corresponden a viñedo. Fue la primera finca en plantar vid en la repoblación del Duero tras la llegada de la filoxera en el siglo XVIII, con vides procedentes del Valle de Napa en California utilizadas como patrón e injertadas con viníferas traídas de Francia por Toribio Lecanda.

El viñedo está situado sobre la falda de una ladera con orientación Norte-Sur a 800 metros sobre el nivel del mar, con influencia del clima mediterráneo-continental, lo que constituye un enclave privilegiado para el buen desarrollo y maduración de las uvas.

Nuestras parcelas presentan una alta densidad de plantación y obtenemos unos rendimientos de menos de 3.500 Kg/Ha de media. Realizamos una poda corta para permitir la regeneración de cada planta y realizamos vendimia manual en cajas de no más de 12 Kg para garantizar la integridad del fruto cuando llega a la mesa de selección en la bodega. Todo ello nos permite extraer la máxima esencia de cada cepa y garantizar una alta calidad en las cosechas de Dehesa de los Canónigos.

SOLIDEO
RESERVA



Solideo es el vino reserva de Dehesa de los Canónigos y se rescató con la celebración del 25 aniversario de la bodega, en el año 2014. Su nombre significa 'Solo ante Dios', también empleado para designar a un casquete de seda que suelen vestir el Papa, los obispos y algunas personas del clero para cubrirse la cabeza. Una referencia a los orígenes eclesiásticos de la bodega.

Solideo| Tinto Parcelario 2017

www.pifema.es/dehesadeloscanonigos



BODEGAS TOMÁS POSTIGO | TOMÁS POSTIGO

FAMILIA, CALIDAD Y ARTESANIA

Tomás Postigo, llegó al mundo del vino a través de las ciencias, licenciado en Químicas en la Universidad Autónoma de Madrid, pensaba dedicarse al mundo de la carne y del embutido pues de ahí procede la historia de su familia, pero por diversas dificultades tuvo que hablar con el catedrático de la facultad de químicas diciéndole, "Don Octavio, que cree usted que puedo hacer yo que termino mi carrera?, pues mire usted, dedíquese al mundo del vino, que tiene un gran futuro, todo esto en el año 1981", y así fue, hizo la tesis en el instituto de fermentaciones internacionales de Madrid y ahí estuvo tres años hasta que se cansó y en el año 1984 entró en Bodegas Protos con un contrato en prácticas. Descubrió que le fascinaba el mundo del campo y la enología, dejando sin terminar su tesis.

Su primera vendimia en Bodegas Protos fue en ese mismo año, tras cuatro años fundó Pago de Carraovejas donde estuvo 20 años, y en el año 2008 dio el salto a su proyecto personal hasta el día de hoy.

- Tomás, desde mediados de los años 80 hasta hoy, ¿qué crees que más evolucionado en el mundo de la enología?

Cuando yo empecé, había un laboratorio, un densímetro y un termómetro, y no había nada más, en la ribera para analizar un vino tenías que buscarle la vida, porque en las bodegas no había prácticamente un laboratorio, yo me

imagino que alguna bodega tendría pero muy pocas. Los enólogos no iban al campo, esperaban en la puerta a que le trajeran la uva, el no elegía, trabajaba con lo que le daban, no existía una autoridad por parte del enólogo hacia los viticultores de como tenían que cuidar el viñedo.

Hubo un montón de mejoras impresionantes, muy esenciales a día de hoy, como un equipo de frío, antes las fermentaciones venían como venían y te apañabas como podías, por ejemplo yo hacía un remontado para refrigerar la fermentación, aireando el vino para bajar la temperatura. toda la maquinaria era de hierro y los depósitos de hormigón, no existía acero inoxidable.

El paso fuerte fue en los 90, a finales especialmente, se introdujo el inoxidable, los equipos de frío y despalilladoras cambiaron completamente, antes eran centrífugas, machacaban la uva, oxidando todo el mosto llenándolo de contaminaciones y la bomba era salvaje, con una potencia terrible mandando un caudal grandísimo, haciendo una mermelada de uva.

Las evoluciones han sido maravillosas, con unas grandes inversiones muy valiosas, reconociendo que hay una gran aportación de todos los gobiernos.

“Recogemos la uva despalillada en un OVI (objeto Volante Identificado), este vuela desde el suelo a la boca del depositosot y cuando esta situado encima del depositio la suelta, respetando la integridad de la uva, llegando entera la pepita sin ceder taninos malignos.”

¿En que zonas teneis viñedo?

Tenemos en casi todas las zonas de la Ribera del duero, pero a mí la que más me gusta es el entorno de Peñafiel y Pesquera que es donde tenemos nuestra bodega, son zonas bastante homogéneas y nos gusta mucho también las zonas altas de paramo porque son más frescas, con un clima más suave y aquí nos tenemos que ir a pueblos de la provincia de Burgos especialmente Pardilla, Fuentenebro y Olmedillo de Roa.

¿Como son los suelos?

Son suelos muy pedregosos en superficie con una capa de arcilla a unos 50 cm de profundidad que es una reserva de agua maravillosa son suelos que aguantan muy bien la sequia.

¿Con que variedades trabajais?

Por supuesto trabajamos con el tinto fino, que es la variedad principal, pero nos gusta rabajar también con otras, los monovarietales me gustan pero prefiero un coupage con más variedades, me encanta mezclar con Carbenet sauvignon, con el Merlot y Malbec. tres variedades que estan aprobadas dentro de la Ribera del Duero, porque como ya sabes en el año 1982 se fundó el consejo regulador de la Ribera del duero y para admitir a Vega Sicilia hubo que hacer un traje a medida, por eso se incluyeron estas tres, no existian en la ribera y sin embargo entraron porque estaban en Vega sicilia y desde mis primeros años en Pago de Carraovejas he trabajado con ellas.

Son tres variedades que le aportan al tinto fino acidez.

¿La Merlot como funciona con el cambio climático?

Bueno, siempre ha sido una variedad muy propicia para nuestro clima, a la merlot no hay que tenerla miedo, es muy alcoholica, entonces aparentemente un merlot con 15 grados hay que vendimiarlo, pero puede ocurrir que en ribera del duero esa uva este verde, yo los que cojo cada año, normalmente entran con 16 grados y así entra un merlot maduro, el ciclo del merlot es parecido al cabernet, no hay que asustarse por el grado teniendo una buena acidez.

¿Como empezais a trabajar la malbec en la zona?

yo nunca la habia dado importancia a esta variedad, nunca tuve ocasión de probar una Malbec, y fue con un viticultor de Valbuna de Duero, David, que me dijo un día que iba a plantar un viñedo y le sugeri que plantase Malbec, nos arriesgamos juntos porque yo me comprometí a comprarselo y los dos apostamos muy bien, y en el 2012 empezamos a trabajar con esa uva. yo me quede impresionado con la capacidad que tiene en nuestra zona.

¿Que es lo que aporta la barrica?

Lo que buscamos un tanino fino, dulce del roble francés, es algo que nos gusta mucho, por eso solo trabajamos con el francés, y algo que tenemos muy claro es que tenemos que tener vinos limpios, buscamos la barrica lo más limpia posible, la barrica nueva da aromas mas francos, cuanto mas usada esta la barrica los aromas se van ensuciando, en un por ejemplo verdejo, tan aromático, le va de maravilla la madera nueva.

TOMÁS POSTIGO SABIDURÍA Y ARTESANÍA



Tomás junto con su hijo Gabriel, el mayor de los cuatro hermanos, nos dirige en una cata centrada en la vinificación.



Rebollo | Tinto barrica

El inicio del vino fue un marrón que me metieron dos grandes investigadores que trabajan en INIA. en el año 2003, me hablan del Quercus Pyreniaca y me convencen para hacer una prueba con vinos con barricas de Rebollo, cuando vi las barricas me eche las manos en la cabeza de lo feas que eran, pero hice la prueba pensando que en aquel vino acabaria destinado, al cabo del año hicimos una cata a ciegas y ese vino nos gano a todos.



Vinificación Integral | Tinto barrica

El vino lo hace mi hijo Gabriel, el se encarga de todo. y que os cuente el. Gabriel: Todo empezo en un viaje a Francia, yo la Vinificación Integral la conocí allí en una toneleria que visite, y no deja de ser una vinificación íntegramente en barrica.

Para aprender como utilizar las barricas me fui a trabajar a toneleria de Francia para aprender a quitar y poner tapas, solucionar fugas... despues de aprender tanto nos vino muy bien para este sistema de vinificación.



Tomás Postigo Blanco | Blanco barrica

Este vino se hace a partir de una selección de diferentes viñedos de pie franco en la zona de Nieva, Segovia. Se suele vendimiar entre el 25 y el 28 de Septiembre y permanece unos 8 meses en barricas de roble francés nuevas con batoneos periódicos en las mismas barricas.



LA ZORRA

LA UVA RUFETE, ES UNA RARA UVA AUTÓCTONA DE LA SIERRA DE FRANCIA, Y EL SECRETO MEJOR GUARDADO DE LA D.O SIERRA DE SALAMANCA.

MOGARRAZ, VINO EN LA SANGRE. LA FAMILIA MAÍLLO ES DE MOGARRAZ, UNO DE LOS PUEBLOS MÁS BONITOS DE ESPAÑA DENTRO DE LA FRONDOSA SIERRA DE FRANCIA EN SALAMANCA, CASTILLA Y LEÓN.

La Sierra de Francia tiene una tradición vitivinícola ancestral. Aunque nuestra DO "Sierra de Salamanca" es joven, aquí se hacía vino hace más de 2000 años. Existen lagares rupestres pre-romanos en las laderas de San Esteban.

Documentos del sXII ya alaban los vinos serranos. Todas las casas de nuestros pueblos tenían bodega con "lagareta" y cubas centenarias de castaño, sólo para consumo familiar.

El "P.N. Las Batuecas-Sierra de Francia", Reserva de la Biosfera (Unesco) con variedad de suelos y altitudes insólita, conserva viñas centenarias y 2 uvas únicas: la Rufete tinta y blanca.

La Rufete es nuestra perla de la Sierra de Salamanca. Variedad autóctona y predominante, se caracteriza por estar altamente adaptada a la zona, con un racimo de tamaño pequeño y apretado y con un grano de tamaño medio y hollejo fino.

Es una variedad sutil, de compleja elaboración, que aporta aromas delicados con recuerdos a frutas rojas y especiados, con taninos dulces y suaves que aportan elegancia y complejidad a los vinos.



VINOS

Uvas 100% variedad rufete de viñas que superan los 60 años en Garcibuey (suelos de pizarras y arcillas) y S. Esteban de la Sierra (granitos). Selección en mesa con total despallado y estrujado suave. Encubado y maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica espontánea con levadura autóctona durante 12-13 días a temperatura baja controlada (máx. 20°C). Tras descube y prensado ligero, realiza fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano de 2º año con tostados medios. Tras la cual, pasa a tanque inox 8 meses,

realizándole en este tiempo tres trasiegos de limpieza por decantación.

Con densidades de 3.600 plantas por ha para producciones de uva limitadas a 3.500 kg/ha (24,5 hl/ha).



**BODEGAS
ARRAYÁN**

DISTINTAS UVAS, VARIOS TERRUÑOS

Los vinos de Arrayán buscan la expresión de los distintos parajes y su tipicidad. Desde la viña a la bodega se cuidan todos los procesos: cultivo ecológico, vendimia manual, selección de racimos, fermentaciones espontáneas de las uvas (sin adición de productos enológicos) y crianzas ajustadas a las necesidades de cada variedad; con el fin de obtener la máxima pureza y personalidad.

www.pifema.es/arrayan

La Finca "La Verdosa" está situada en el noroeste de la provincia de Toledo, en la localidad de Santa Cruz del Retamar. Es muy arbolada, con primacía de encinas centenarias y abundante romero, tomillo, jara y lavanda. Su fauna está compuesta por gamos, ciervos, jabalíes, liebres, perdices y distintas especies de aves rapaces.

La finca tiene un relieve suavemente ondulado y linda por el extremo norte con el río Alberche. Debido a la ausencia de pastoreo en los últimos siglos la finca ha conservado su autenticidad y la tipicidad de la dehesa mediterránea.

Cruzando el río Alberche, al norte desde la finca, se encuentra la población de Almorox donde están situadas las viñas de Albillo Real. Siguiendo al oeste por las estribaciones de la Sierra de Gredos se llega a El Real de San Vicente que alberga las viñas de nuestra Garnacha La Suerte de Arrayán.

Ya en la provincia de Ávila, en las montañas de Cebreros, encontramos las otras viñas de Garnacha que servirán para nuestra Garnacha de Arrayán.



Garnacha| Tinto parcelario

Viñedo viejo de cebreros (ávila). suelo de pizarra con una pendiente del 32% a 980 m de altitud.

Encubado por gravedad con un 30 % de raspón en tino de roble francés. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentación espontánea a temperatura controlada. Tiempo de maceración de 37 días en total. Fermentación maloláctica en el mismo tino.



MAÍTE SÁNCHEZ

Antes de asumir sus actuales responsabilidades en Arrayán, realizó prácticas en las siguientes bodegas: Remírez de Ganuza, D.O.C. Rioja; William Cole, Valle de Casablanca, Chile; Bodegas Vega-Sicilia y Alión, D.O. Ribera del Duero; Hunter`s Wines, Marlborough, New Zealand; Clos Mogador, D.O.C. Priorat; Comte Armand, Pommard, Côte de Beaune, Bourgogne; Domaine du Courcel, Pommard, Côte de Beaune, Bourgogne.



DIRECTOR TÉCNICO | AURELIO GARCÍA

GREDOS Y CUENCA

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, los cuales se detallan a continuación:

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.

El proyecto de los vidueños de Bobal, cuentan con 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

viñedos, de forma que hay gran variabilidad en la composición del suelo de unas parcelas a otras.

Aurelio nos explica cada uno de sus vinos.

Mikaela| Tinto parcelario

“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.

Infanta| Tinto parcelario

“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

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.”

Viajamos hasta Ávila para descubrir su viñedo tan persona con más de 70 años, en la sierra de Gredos, a más de 1.100 metros de altitud.

Alto de la Cruz| Tinto parcelario

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 mágnam son la producción de este vino de paraje.

**ALTITUD
GRANITO
GARNACHA
GREDOS
CUENCA
BOBAL
MEDITERRÁNEO
CANTO RODADO
FINURA
ARTESANÍA
SINGULARIDAD**



De izquierda a derecha. Cepa de unos 70 años de Bobal, suelos de canto rodado tan característicos de la zona de Pozoamargo. Parcela en Navatalgodo, Gredos, donde su escasa superficie y su insinuada pendiente hacen que los trabajos sean manuales. Suelo de granito característico de la sierra donde se encuentran rocas mezcladas entre arenas y viñas.



Montehigueras| Tinto parcelario

Procede de una parcela de Cencibel sobre margas arenosas en un paisaje de dehesa, cereal y viñedo viejo. Fermentación semi-carbónica a baja temperatura para extraer la sensación frutal y floral y posterior crianza en barrica de roble francés de 500 litros y tinajas de barro. Producción de 1865 botellas.

Chacón| Tinto parcelario

Viñedo más viejo en ladera sobre suelos arcillo-calcareos. La uva adquiere mucha más concentración, se trata de una vinificación con contacto en madera desde la fermentación -vinificación integral-, 12 meses de crianza en barricas de roble francés de 500 litros. Este vino es más complejo manteniendo su finura y frescura. Producción de 376 botellas.

ALBERTO CALLEJA VITICULTOR ÚLTIMA GENERACIÓN DE LA CONOCIDA SAGA DE ENÓLOGOS FAMILIA CALLEJA.

Graduado en Ingeniería Agrícola y Master en viticultura y enología, inició sus primeros trabajos con Pablo Ossorio, reconocido enólogo y premiado durante varios años como mejor elaborador por la crítica vinícola, comienza ahora con su proyecto personal, Viñedos Monumentales. Este joven con quince años se define como amante de los viñedos que, "arraigados a una cultura, un paisaje y una forma de elaborar sus uvas, crean patrimonio y fijan tradición y población".

El objetivo de este proyecto es recuperar parcelas viejas de la variedad Cencibel en vaso sin riego y destinadas al arranque en la comarca de Corral de Almaguer convenciendo a los viticultores de la zona que sigan manteniendo estos grandes tesoros. "El secreto de los grandes vinos, y que no te digan otra cosa, reside en la uva, por supuesto que el criterio y los medios ayudan, pero son estas viñas las que marcan la diferencia, la que te permite sacar lo mejor de ti, dandote lo mejor de ellas" pone de manifiesto el consejo que le da su padre Juan Antonio.

"estos viñedos irrepetibles, en los que normalmente la cencibel llevaba la voz cantante, se pueden acompañar de pequeños porcentajes de otras variedades como la Moravia dulce, Garnacha finca, tintorera e incluso alguna blanca como Airén o Pardilla, que a veces queriendo y otras sin querer, creaban el ensamblaje perfecto ya desde el viñedo", define así Alberto el viñedo con el que trabaja.



PAGO BALANCINES

REFERENTE DE LOS VINOS EXTREMENOS, ESTA BODEGA UBICADA MUY CERCA DE MÉRIDA, ELABORA EN ECOLÓGICO Y SECAÑO. VIÑEDOS EN VASO Y DE SUELOS MUY POBRES.

Pedro, propietario y fundador de la bodega, no tenía antecedentes familiares en el mundo del vino cuando comenzó a formarse técnicamente como enólogo en 1994. De hecho, su primera formación universitaria fue en arquitectura y posteriormente desarrolló su carrera profesional en ámbitos diversos, siempre con la ilusión de convertir su vocación viticultora en su forma de vida definitiva.

Cuando llegó el momento de dar ese paso estudió a fondo distintas regiones vitícolas españolas y, tras un par de años de búsqueda, se decidió a apostar por Extremadura, una zona vinculada al vino desde hace más de 2000 años y que, sin embargo, no tenía grandes bodegas de prestigio. La curiosidad le hizo estudiar este fenómeno y llegó a la conclusión de que estaba ante una región con



un enorme potencial vinícola que no estaba siendo suficientemente explotado.

Con el objetivo de sacar a relucir sus singularidades y hacer vinos de calidad con una personalidad identificable, Pedro y Eva (su mujer) se decidieron a comprar una finca en el Paraje los Balancines, en el municipio de Oliva de Mérida, a finales de 2005. Allí encontraron viñedos viejos

con uvas de una excepcional calidad.

La fortuna acompañó al proyecto desde el principio y los reconocimientos no tardaron en llegar. La unión de estos factores les ha permitido que en tan sólo 10 años de historia la bodega se haya consolidado como referente de calidad en la región e incluso que sus vinos estén conside-

VINOS
ÚNICOS
CON GRAN
PERSONALIDAD



DESDE EL CONVENCIMIENTO TOTAL DE QUE SOLO EL CUIDADO DEL DETALLE CONSIGUE RESULTADOS EXCEPCIONALES, TRABAJAN CON CARIÑO LAS UVAS, ELABORANDO LOS VINOS DELICADAMENTE, SEPARANDO EN DEPÓSITOS INDEPENDIENTES CADA VARIEDAD, PARCELA E INCLUSO ORIENTACIÓN.

PONEN TODOS SUS CONOCIMIENTOS Y GRANDES DOSIS DE ILUSIÓN, AL SERVICIO DE TRANSFORMAR GRANDES UVAS EN GRANDES VINOS



rados entre los mejores del mundo por su buena relación calidad-precio.

Por fin, en 2014, Pedro y Eva sintieron que era el momento de construir unas nuevas instalaciones a la altura del proyecto. Su doble formación, en arquitectura y enología, unida al profundo conocimiento del lugar, les permitió diseñar cada rincón a la medida de la viña que da sentido a todo.

Actualmente, Pago los Balancines posee 50 hectáreas de viñedo propio de entre 10 y 40 años de edad con uvas como Garnacha tintorera, Tinta roriz (Tempranillo), Syrah, Cabernet



sauvignon, Graciano, Petit verdot y Bruñal.

Ya en el interior de la bodega cuentan con 500 barricas de 225 litros de roble francés (el 80%) y americano (el 20%). Estas instalaciones les permiten producir alrededor de 250.000 botellas al año.

ROBERTO AMILLO SELECCIONANDO BOTAS



Hablamos con Roberto, quien selecciona las botas para su posterior embotellado.



EN BUSCA DE TESOROS

ROBERTO
AMILLO

Roberto Amillo es un entusiasta de los vinos y brandys de Jerez, lo que le ha llevado a poseer una de las colecciones más importantes del mundo y a la creación del proyecto Espíritus de Jerez, toda una experiencia sensitiva.

Su trabajo consiste en elegir botas con cualidades excepcionales de bodegas

ubicadas en el marco de Jerez dando lugar a la Colección Roberto Amillo: una selección de vinos y un brandy excepcionales envejecidos por el sistema de soleras y criaderas durante largos años. En su labor es ayudado por enólogos de tronío especializados en vinos generosos, con el apoyo logístico de Bodegas Altanza.

www.pifema.es/altanza



La Saca | Palo cortado

Un origen misterioso que se revela como descubrimiento único. Una Solera Centenaria que desemboca en finura excepcional. Un Palo Cortado que se distingue por su armonía y elegancia.

Palo Cortado con mayor puntuación en la Guía de vinos Peñín 2023.

2ª Edición limitada 198 uds.

Oloroso | Vino generoso

Crianza oxidativa con una vejez estimada de más de 30 años, bajo el sistema de criaderas y soleras del Marco de Jerez.

De color caoba, su aroma potente es complejo y en

él destacan frutos secos, barniz y notas de acetaldehído. Glicérico y con larga permanencia en boca. Graso, amargoso, matices de solera y especiado.

Amontillado | Vino generoso

De color yodo, borde ambarino. De aroma elegante composición de melocotón deshidratado, naranja caramelizada, cedro y frutos secos, principalmente macadamia y avellana. Buqué agradable de tofe y caramelo. Buen equilibrio entre las notas frutales y las notas más secas de oxidación.

En boca se muestra graso y amargoso, con una curio-

sa nota de almendra salada al principio. Se transforma hacia notas más amargas, como naranjas, tostados de su larga crianza y la nuez característica en ciertos vinos generosos.

PX | Vino generoso

Dulce natural. 100% Pedro Ximénez. Vino dulce extraordinario, de crianza tradicional oxidativa por más de 25 años, en sistema de soleras y criaderas. De color caoba muy oscuro. De aroma potente, complejo y elegante. Con notas de frutos secos, tostado, hierbas del monte y toque salino. De sabor dulce, pero con una acidez que no empalaga.



DIRECTOR TÉCNICO | PABLO OSSORIO

PASIÓN Y EQUILIBRIO

Enólogo de formación que conjunta toda la capacidad técnica y profesional con unas dotes innatas para comunicar, para contagiar la cultura de vino a los que lo rodean. Es el único enólogo español que es miembro de las comisiones técnicas más importantes de España; comisión expertos OIV, Comisión técnica FEV y comisión técnica PTV.

Desarrolla su trabajo de consultoría por todo el territorio español con diferentes bodegas y denominaciones de Origen. La dirección de bodega y la Enología es una de sus tareas principales en Bodegas Hispano Suizas, pero el siglo XXI exige también esta otra dimensión: comunicar lo que se hace y conseguir que el auditorio, del vis a vis al masivo a través de los medios de comunicación, asuma que el vino es mucho más que una bebida o un alimento.

El vino es cultura y, bajo ese parámetro, el enólogo, como profesional responsable del producto que llega al público al final, debe ser artesano pero también tener alma y corazón de artista. Y en Pablo Ossorio estas características confluyen.

Con década y media de trayectoria, Hispano+Suizas es una de las bodegas españolas más laureadas. ¿Cuál es el secreto para mantenerse en la élite del vino nacional tanto tiempo?

Básicamente que no hemos cambiado ni un ápice las reglas del juego con las que nació la bodega, que es la búsqueda incesante de la calidad y una mejora continua en los procesos para garantizar que no vamos a fallar. Ahora mismo, en pleno verano, estamos sin cava en el mercado, pero la añada siguiente aún no ha cumplido los 22 meses de crianza. Hemos tenido casi que racionar el poco producto que nos queda disponible, pero no vamos a cometer el error de lanzar las nuevas añadas antes de tiempo si esto supone que no se mantenga el nivel de calidad. Estamos trabajando en la ampliación de nuestras instalaciones para incrementar levemente la producción y evitar momentos de desabastecimiento, pero siempre con la máxima de no poner en la calle una botella de vino o cava que no cumpla con nuestros exigentes parámetros de calidad.

HISPANO SUIZAS

PABLO NOS CUENTA SU EXPERIENCIA DE VINIFICACIÓN EN LA BODEGA, DESDE VENDIMIA HASTA EL METODO CHAMPENOISE.

Vendimia; La uva se recolecta en cajas especiales de 15 Kg cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega. Los vendimiadores seleccionan en la planta los racimos más sanos y aquellos que han finalizado completamente su maduración. Enfriado; Una vez en la bodega, las pequeñas cajas se apilan en pallets que se depositan en dos cámaras frigoríficas, manteniendo la uva 3 días a -10°C.

Rompemos la pared celular de la uva y conseguimos una extracción de aromas y sabores muy superior a la que se consigue a temperatura ambiente. Este enfriado permite, además, controlar cualquier comienzo no controlado de la fermentación.



Fermentación de blancos; Para los blancos y el vino base para el Cava: posicionamos toda la pasta de uva resultante en un depósito de acero inoxidable con sistema refrigerante para someter a la uva a una maceración pelicular en frío (0°C) durante más de 14 horas. A continuación, pasamos la uva a la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0,5 bares. El mosto que se extrae de la prensa lo decantamos 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 14°C. Una vez finalizada la fermentación, se mantiene sobre lías hasta su embotellado.

Fermentación de tintos; Para los vinos tintos seleccionamos caja por caja y procedemos al despalillado y encubado en barricas de roble americano nuevo de 400 litros de capacidad, donde previamente hemos eliminado un fondo de la propia barrica.

Introducimos una placa de acero inoxidable refrigerada por agua a cada barrica para poder macerar en frío a 8°C durante 4 días. Diariamente hundimos el sobrero, barrica por barrica, de forma manual y una vez iniciada la fermentación cerramos el agua refrigerante para que la propia barrica pueda llegar durante la fermentación como máximo a 26°C de temperatura.

Prensado; Solamente utilizamos la prensa neumática a una presión de 0.5 bares evitando todo aplastamiento de las pepitas. La baja presión nos da rendimientos muy bajos de producción pero asegura una alta calidad del mosto.

Durante el prensado de los vinos tintos utilizamos la propia barrica como método de transporte y con la ayuda de un gran embudo vertemos el vino fermentado en la prensa. En el caso del cava rosado, Tantum Ergo Pinot Noir, la uva previamente enfriada se prensa directamente para extraer de la piel únicamente una pequeña porción de color que le proporciona ese color rosado tan particular.

Embotellado; Posicionamos en la bodega una embotelladora móvil que permite los máximos estándares de calidad e higiene bajo nuestra supervisión y control continuo de los vinos. El encajado se hace de forma manual.

Crianza; Para la crianza de nuestros vinos siempre utilizaremos barricas de alta calidad de roble francés y americano. Las primeras son de 300 litros roble Allier con tostado medio plus y las de roble americano tienen una capacidad de 400 litros.

Toda la crianza se hace con las diferentes variedades separadas y el coupage no se efectúa hasta los días previos al embotellado.

Método Champenoise; Durante varios meses o años, lo dejamos descansar con una temperatura estable y controlada. Tras la cata, y en caso de que estimemos que la crianza ha otorgado a nuestros cava la elegancia y finura deseadas, pasamos al degüelle de los mismos. Este proceso se hace manualmente y por pequeños lotes. Una vez hemos clasificado las botellas en rima, debemos eliminar las lías que permiten dar cuerpo y untuosidad durante la crianza. Para ello, retiraremos las chapas que soportan la presión de la segunda fermentación, rellenaremos el cava que se pierde con otra botella de cava ya clarificada y pasaremos a poner el tapón de corcho y morrión de forma manual.

VITICULTOR JAVIER GIL PEJENAUTE

Hablamos de una bodega familiar que comenzó elaborando un solo vino, pero qué vino, Las Paradas, que recoge el nombre de la finca homónima que ve nacer una Garnacha de ensueño plantada a 800 metros de altitud en un maravilloso bosque rodeado de encinas, enebros y sabinas. En la actualidad, se ha sumado al porfolio Tabuca.

Gil Pejenaute cuenta con unas 25 vendimias a sus espaldas. Hasta este momento no había decidido lanzarse en solitario a hacer sus propios vinos aunque proviene de una familia ligada a este mundillo ya que sus abuelos fueron viticultores y bodegueros.

Su leitmotif es rescatar los viñedos olvidados de la zona de Tabuena y crear unos vinos que vistan las mesas más exigentes del mundo sin dejar de lado el respeto a la tradición y a la cultura de una zona que forma parte de eso que venimos en llamar España Vacía. Todo hecho con rigor, respeto por la naturaleza y por las personas del entorno, única manera de crear unos vinos de enjundia.

Este proyecto se basará en dos vinos de finca y uno de villa que irán llegando al mercado de manera escalonada para alcanzar en este 2022 un volumen aproximado de 25.000 botellas anuales.

Tabuca| Tinto Parcelario

Las Paradas| Tinto Parcelario



ALTO MONCAYO GARNACHA

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.

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 Suroeste la Sierra de Tabuenca y el valle del Huecha. En el Suroeste contemplamos en primer plano El Moncayo, 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 glaciales, o suelos de piedemonte 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.

VINOS
ÚNICOS
CON GRAN
PERSONALIDAD



LA GARNACHA ES UNA DE LAS VARIETADES 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.

Aquilon| Tinto Parcelario 2016| Es la joya de la corona, una selección de selecciones, tanto de parcelas como de las mejores barricas de cada parcela. Es un vino 100% Garnacha procedente de viñas de entre 60 y 100 años con una crianza de 24 meses en barricas nuevas. Un vino potente y amplio en boca, carnoso, fresco con gran concentración de sabor y un excelente equilibrio, es "como probar la auténtica esencia de la Garnacha".

Alto Moncayo| Tinto Parcelario 2019| Es el estandarte de la bodega. Se trata también de otro mono-varietal de Garnacha, procedente de viñas de entre 40 y 70



años, con una crianza en barricas nuevas durante 20 meses. Posee una notable complejidad en nariz, con aromas de fruta negra, balsámicos, tostados y una muy buena estructura en boca.

Veraton| Tinto Parcelario 2019| El tercer vino de la bodega, está elaborado a partir de garnachas de entre 30 y 50 años, con una crianza de 16 meses. Se trata de un vino con una atractiva colección de notas balsámicas, de chocolate y frutos negros, muy cálido en la boca y de final tremendamente grato.



Senderos| Tinto parcelario

Un vino delicado y fresco elaborado artesanalmente; vendimia y selección manual, maceración-fermentación en depósitos de hormigón y fermentación maloláctica y crianza en bodega bordelesa durante 12-14 meses en función de la añada. Pura fruta y finura para ser disfrutado desde el primer momento.

Ukan| Tinto parcelario

Para la fermentación se utilizaron diez tinajas de roble, destinándose cuatro de ellos a la elaboración de racimos sin despallillar. Tras pasar diecisiete meses en bodega se realizó el coupage de los viñedos en mayo de 2020 obteniendo como resultado un vino elegante y equilibrado que muestra el punto de frescura del año en el que nació.

UKAN WINERY UN PAISAJE, UN VINO

Seleccionamos viñedos que representan la diversidad de nuestra comarca y los elaboramos por separado para extraer la esencia de cada paraje.

El ensamblaje de estos vinos parcelarios da lugar a UKAN, un vino único que refleja la riqueza y complejidad de Rioja Alavesa / Sonsierra.

Ukan es un nuevo proyecto en Rioja Alavesa liderado por la familia Eguren Kertudo.

Koldo Eguren, quinta generación de la familia, lidera este proyecto con el que busca trasladar el paisaje de Rioja Alavesa a un gran vino utilizando lo aprendido de las generaciones anteriores e incorporando la visión joven y contemporánea que ha adquirido en su trayectoria profesional.

Se trata de una bodega de pequeño tamaño que sigue el modelo bordelés y se centra en la elaboración de dos vinos que se producen en cantidades limitadas.

La base del proyecto se encuentra en el viñedo; donde se lleva a cabo una viticultura a medida y sostenible que interpreta cada viña de manera individual. El cuidado por el detalle se extiende al proceso de elaboración, totalmente artesanal, llevado a cabo en sus instalaciones situadas Laguardia.





PROPIETARIO | FERNANDO REMÍREZ DE GANUZA

FIDELIDAD A LA UVA

Dedicado a otros negocios anteriormente, hoy en día gestiona su bodega de la Rioja alavesa, donde ha podido conseguir 100 puntos en la prestigiosa revista 'The Wine Advocate' de Robert Parker. Remírez de Ganuza elabora distintos tipos de vinos, en su mayoría con la uva Tempranillo, así como de Graciano, Viura o Malvasía. Ha inventado procesos que han sido patentados tanto para la elaboración como para la crianza de vino.

Comenzó en la elaboración de vino a una edad tardía y desde el año 1989 dirige la bodega 'Remírez de Ganuza'. Esta bodega medianamente joven produce vinos tintos así como blancos y se caracteriza por la antigüedad de sus cepas, de las cuales solamente elabora con la uva que extrae de viñas mayores de 30 años.

Remírez ha sido "negociador", tal y como le gusta decir a él, en el mundo de la venta tanto de carne o reses como de inmuebles. La oportunidad de comprar las fincas de Domecq le introdujo en el mundo vinícola y los inicios de su producción empezaron con el afán único de divertirse.

A pesar de querer seguir en sus negocios, dicho mundo le atrapó de tal manera que en 1989 abrió la bodega 'Remírez de Ganuza'. Dos años después sacaba su primer vino al mercado.

Desde que a los 33 años comenzó en la producción vinícola, sin tener conocimiento alguno, dicen haber trabajado en su vida, ya que ha hecho lo que le gustaba. Afirmar, además, que con el vino no se gana dinero en los primeros 15 años.

De entre las aportaciones que ha hecho al sector, figuran la mesa para seleccionar la uva, limpiar las uvas en su propio zumo, separar cabeza de cuerpo del racimo para producir distintos vinos, un método nuevo de 'Batona-ge' o el trasnocho: un innovador sistema para extraer el zumo de la uva.

Las barricas francesas, en un 85%, son las más usadas en la bodega Remírez de Ganuza, a lo que afirma: "Mi vino tiene un poder de envejecimiento cada vez mejor, porque cada vez aprendemos más".

Subraya, además, que la gastronomía vasca es "la mejor del mundo": "La gente se mueve por cantidad de cosas, por vivir bien y una de las cosas que está relacionado con ello: comer bien".

“Cuando llegamos, no se usaban mesas de selección en la zona y se vendimiaba mirando al vecino.”

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

Una sola idea mueve todo el proceso: ser fiel a la uva...

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.

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.

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.

VINOS BOUTIQUE REMÍREZ DE GANUZA



Por parte de bodega, nos presentan sus tres vinos más singulares



Olagar| Blanco reserva

Este es el nuevo blanco de la bodega. A lo largo de todos los años que llevamos elaborando blanco hemos ido adquiriendo conocimientos e implementando infraestructuras en el proceso desarrolladas por nosotros, aparte de aumentar cada vez más la meticulosidad y la exigencia en la calidad de la uva.



Fincas de Ganuza| Tinto parcelario|

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad entre 25 y 40 años. 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.



Viña Coqueta | Tinto Parcelario

Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de un viñedo llamado Coqueta de 42 de años y situado en Samaniego. 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



ONDIPUERKO

VINOS NATURALES

“NUESTRO PROPÓSITO ES MANTENER INTACTA LA IDENTIDAD DE CADA VIÑEDO RESPETANDO SU EDAD Y LA TIPICIDAD DE LAS VARIETADES LOCALES, APOYÁNDONOS EN UNA VITICULTURA ECOLÓGICA Y SOSTENIBLE CON LA MENOR INTERVENCIÓN EN LA TIERRA.”

MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ, DIRECTOR TÉCNICO.

Cuando en 1992 Miguel Ángel Rodríguez comenzó a excavar la bodega en las entrañas de Albelda de Iregua, empezaba a dar forma a un proyecto apasionante.

Los vinos de la familia 200 Monges son la referencia de nuestra bodega. Vinos de larga guarda que cuentan la esencia de la tierra y del paisaje.

La elección de este terreno arcilloso para la construcción del hábitat rupestre contemporáneo que es hoy el corazón de Bodegas Vinícola Real, continúa la tradición de aquellos eremitas que más de mil años atrás excavaron en estas peñas un conjunto de cuevas destinadas al culto que fueron el humilde origen de un gran centro cultural medieval; el desaparecido monasterio de San Martín de Albelda.

Vinos únicos que convierten el tiempo en su mejor aliado para crecer en complejidad y en madurez hasta expresar la verdadera historia de su origen.



MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ

Ondipuerko Tinto | Tinto natural|

Con uvas de viñedos propios en diferentes términos y pagos de Albelda de Iregua, elaboramos nuestra colección de vinos naturales. Procedentes de viñedos con viticultura de mínima intervención, sin pesticidas ni productos químicos, ni adicción de sulfitos. Recolección manual en cajas de menos de 15kg.

Elaboración en tina de madera de 50HI. con uva entera despalillada, salvo la garnacha, que se utiliza en racimos enteros



sin despalillar. Durante todo el proceso sólo utilizamos el mimo y el cuidado sin añadir ningún tipo de conservante o clarificante. Sin filtraciones, ni de tierras ni de celulosa por lo que pueden aparecer sedimentos naturales. Vino Natural, sin añadir nada más.

**Ondipuerko Blanco |
Blanco Natural**
Preservando el mosto de toda posible oxidación entre la recogida y la elaboración y utilizando tan sólo las uvas en su momento óptimo de maduración. Fermentación en depósito de inoxidable cerrado y en barrica.



BODEGAS
VIVANCO

PASIÓN POR EL VINO

Rafael Vivanco ha seleccionado las mejores uvas de nuestros viñedos propios para elaborar una gama de vinos modernos, atrevidos y con personalidad, que resumen el carácter emprendedor e innovador de Bodegas Vivanco.

www.pifema.es/vivanco

Bodegas Vivanco está situada en Briones, enclave privilegiado de La Rioja Alta, en las estribaciones de la Sierra de Cantabria y a orillas del río Ebro. Una zona de suave microclima y extraordinarios suelos arcillo-calcáreos.

Alrededor de la bodega encontramos la Finca El Cantillo, que recibe ese nombre por la cantidad de cantos rodados en el suelo. El Tempranillo es la variedad fundamental, pero no la única. En este viñedo también podemos encontrar otras variedades que utilizamos en nuestros vinos: Graciano, Garnacha, Mazuelo, Viura, Malvasía, etc.

La bodega, subterránea, es funcional y estética. El edificio se realizó bajo el suelo con el objetivo de eliminar la menor parte posible de viñedo y para minimizar el impacto ambiental a favor de la conservación del paisaje. Al hacer la bodega subterránea, también se lograba favorecer unas condiciones de temperatura y humedad equilibradas de manera natural todo el año, imprescindibles para la buena conservación y crianza del vino en barrica o en tino de roble.

Vivimos de nuestras viñas y queremos que nuestros hijos puedan seguir haciéndolo en unas condiciones, como mínimo, iguales a las que nosotros nos encontramos.

"Si tuviera que elegir una palabra para definir La Rioja esa sería Diversidad. La orografía, el tipo de viento, el color del suelo... Cada metro, cada salto de un pueblo a otro, es un cambio en el paisaje. Si trazáramos una línea recta sobre un mapa nos daríamos cuenta de que sólo hay 100 kilómetros de distancia de la parte más occidental de La Rioja a la más oriental. Al norte, la Sierra de Cantabria. Al sur, la de la Demanda. Y cruzándolo de oeste a este, el Río Ebro. Eso es La Rioja. Un gran valle entre dos sierras montañosas que la protegen. La zona más al oeste, la llamamos Rioja Alta, la parte central, Rioja Centro, y la más oriental, Rioja Baja. Como digo, todo en 100 kilómetros.

Esta diversidad condiciona el cultivo del viñedo. Cada variedad encuentra su lugar ideal donde expresarse. Una, como la garnacha tinta, requiere más horas de luz. Y otras, como el Tempranillo, agradecen el frescor de las noches y las maduraciones lentas. He intentado seleccionar de entre nuestros viñedos aquellos terruños que mejor se adaptan a cada tipo de uva.



4 VARIETALES BLANCO

Blanco de Guarda |

Colección Vivanco 4 Varietales Blanco de Guarda es un vino que nace de la inquietud de Rafael Vivanco acerca del tremendo potencial de las variedades autóctonas de Rioja para la elaboración de vinos blancos de guarda. Así, después de años de investigación se identificaron tres terruños de viñedo propio donde estas uvas riojanas encuentran su mejor expresión. Cuatro variedades, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco y Viura, cultivadas de forma sostenible. Un coupage que por primera vez se elabora en nuestra tierra. Un vino único y pleno de matices nacido para crecer, fruto de una crianza sobre lías finas de más de 36 meses: nuestro Blanco de Guarda.

QUINTA EDMUN DO VAL

A TAN SOLO DIEZ MINUTOS DE LA FRONTERA CON ESPAÑA, EDMUN DO VAL ELABORA MONOVARIETALES ALBARIÑO CON LARGAS CRIANZAS

Quinta Edmun Do Val es una bodega familiar que elabora vinos de pago con base en la casta albariño.

Su filosofía personal en relación al mundo del vino, en general, y al albariño, en particular, se asienta en la máxima de que el vino comienza en la viña y no únicamente cuando la uva llega a la bodega.

Es por ello que están convencidos de que sólo se pueden obtener grandes vinos con uvas propias y llevando a cabo una viticultura esmerada, en la que el cuidado de la vid prevalezca sobre su rendimiento, primando la calidad sobre la cantidad.



MÁXIMO RESPETO A LOS VINOS DE GUARDA

LA BASE
DE LOS VINOS



Quinta Edmun Do Val Lías|
Blanco de guarda

Es el primer vino que se elaboró en la quinta, sale al mercado siempre con una evolución en botella de unos cuatro o cinco años. Es elaborado íntegramente en depósitos de acero inoxidable con una crianza de 9 meses sobre sus lías finas, después de este tiempo, se limpia y se mantiene turbio para que tenga una evolución muy lenta.



Quinta Edmun Do Val Reserva|
Blanco de guarda

En Portugal la palabra reserva hace referencia a los vinos que han tenido un contacto con madera independientemente del tiempo de crianza. En este caso la base del vino es el anterior vino pero con una crianza de 24 meses en una sola bodega de 500 litros de capacidad y formada por roble francés. Tiene otra crianza en botella de diez años.



Quinta Edmun Do Val
Ancestral|Ancestral

Monovarietal Albariño elaborado de forma ancestral; la fermentación alcohólica es producida dentro de la botella, una vez finalada esta, se mantiene con sus lías en la botella y se hace un degüelle para mantenerlo turbio nuevamente en la botella. Aparece un carbónico residual de la fermentación que es disipada según avance el tiempo.

EL TERROIR COMO INSPIRACIÓN CHAMPAGNE DE VIGNERON

EN TROISSY-BOUQUIGNY, EL CHAMPÁN XAVIER LECONTE VIVE EN EL CORAZÓN DE UNA PASIÓN QUE SE HA TRANSMITIDO DE PADRES A HIJOS DURANTE SEIS GENERACIONES

Los viñedos de Champagne Xavier Leconte están formados por cuarenta pequeñas parcelas repartidas por los pueblos de Troissy, Dormans, Mareuil-le-Port, Vandières y Aÿ.

El más grande se llama Le Clos de Poiloux que también da nombre a la cuvée Scellés de Terroirs Lieu-dit: « Le Clos de Poiloux ». Este viñedo histórico, ubicado cerca de una antigua abadía cisterciense, un castillo, una iglesia y la cripta de Troissy, data de los siglos XVII y XVIII.

El viñedo llamado La Croisettes un viñedo de unos cincuenta años, compuesto por cincuenta hectáreas de Pinot Meunier y está situado en Troissy. Estas vides nos dan la uva favorita de Chantal (la abuela de Alex). Tiene una orientación ideal, que produce, llegado el momento de la cosecha, abundante fruta de

rápida maduración. La tercera parcela histórica de la casa es Les Cotéas. Aquí es donde solían florecer unos 96 cerezos. Hoy, la vid de uva Pinot Meunier los ha reemplazado. Estas uvas se destinan principalmente a la Cuvée Signature du Hameau.

El subsuelo de cada parcela difiere de manera sutil; esta diversidad es una herramienta emocionante para Alexis. Así, cada suelo es considerado de acuerdo a su composición y su capacidad para ayudar a desarrollar e influir en cada variedad de uva. Las cuvées de Alexis Charme d'Anaïs, Prestige y su gama de Scellés de Terroirs ahora se trabajan parcela a parcela.



Al igual que su abuelo, Aimé, Alexis trabaja con sus viñedos y vinos de una manera singular: organiza su trabajo respetando las fases de la Luna. Aplica prácticas basadas en el ciclo natural de la tierra mientras trabaja con las vides cualitativas, pero también en la bodega durante el enfriamiento, el trasiego y el degüelle.

Signature | Champagne

Un ensamblaje de Chardonnay, Pinot noir y Meunier. El 60% del vino base es de una misma añada y esta criado en barrica de roble francés durante un cierto tiempo. Producción muy limitada procedente de un viñedo catalogado como Cru.



Heritage | Champagne

Monovarietal Pinot noir, un champagne con una burbuja fina y delicada. Para elaborar este espumoso hacen un tiraje inferior a 4gr/l. El degüelle es manual como en todas las elaboraciones que se producen en la bodega.



Anaïs | Champagne

Blanc de blancs, Chardonnay de añada. Solo se produce en años excepcionales donde la uva viene preparada para elaborar un gran champagne. Tiene una gran capacidad de guarda.





Preocupados por una viticultura virtuosa, la gestión de la finca integra y desarrolla sistemáticamente la biodiversidad en toda la finca, en nuestras parcelas y más allá.

Por respeto a su personal en los viñedos, a la fauna del entorno ya las poblaciones vecinas, en nuestras parcelas no se utiliza ningún herbicida y nuestros tratamientos se limitan al mínimo estricto para enmarcar la flor. Los tratamientos también se realizan casi exclusivamente a partir de productos naturales.

Es en este sentido que la finca está certificada HVE por el respeto y desarrollo de estas buenas prácticas ambientales.



GRAND CRU | PAUL CLOUET TERRITORIO PINOT NOIR

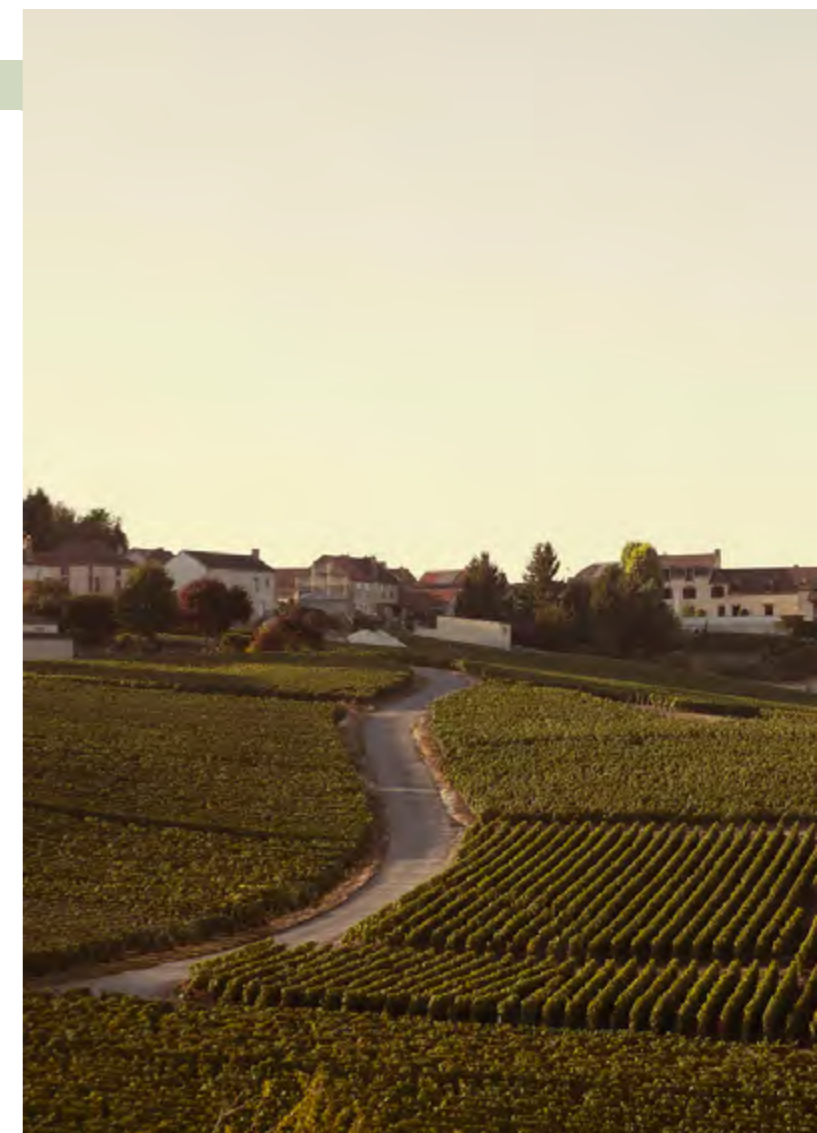
Bodega fundada por Paul Clouet en el 1907 y años más tarde es su nieta Marie-Thérèse Clouet Bonnaire quien asume la dirección técnica de la bodega.

La región donde se encuentra la propiedad es Bouzy, catalogada como Grand Cru y donde la Pinot Noir tiene un comportamiento ejemplar.

Marie, o sin esfuerzo continúa con la labor emprendida por su abuelo y consigue poner el nombre de la bodega familiar en el mapa de los mejores champagnes.

Su papel resulta fundamental para la casa y, además, contó con la colaboración de su marido, Jean-Louis Bonnaire, otro de los nombres más relevantes en elaboración de espumosos en Côtes des Blancs.

La bodega cuenta hoy con una capacidad de elaboración muy pequeña, de no más de 60.000 botellas al año, por lo que hacerse con una de sus creaciones resulta casi una suerte. El enclave elegido, Bouzy, es el lugar donde la Pinot noir es la verdadera reina. Allí, en la ladera sur de la Montagne de Reims, esta variedad ha encontrado el lugar en el que dar lo mejor de sí misma, lo que sumado al buen hacer de los Clouet tan solo podía dar como resultado unos champagnes tremendamente expresivos.





PROPIETARIO | MICHEL LORIENT

VIGNERON INDÉPENDANTS

En la década de 1980, Michel Lorient se unió a los Vignerons Indépendants, siendo presidente desde el año 2002 hasta el 2016. Una adhesión que nace de su deseo de que se reconociera su saber hacer enológico y de certificar la gestión completa de todas las etapas, desde la creación hasta la comercialización, de su champagne.

Viñador 100%, afincado en Festigny, tiene una veintena de parcelas repartidas en una gran mayoría de Meunier (80%), por un lado Chardonnay (18%) y un pellizco de Pinot Noir (2%) en siete hectáreas. Su respeto hacia el viñedo ha obtenido la más alta certificación HVE ("High Environmental Value" nivel 3), lo que refleja el cumplimiento de los umbrales de desempeño ambiental relacionados con la biodiversidad, la estrategia fitosanitaria, la gestión de la fertilización y los recursos hídricos, en toda la operación.

Así, para tener uvas de alta calidad, Michel Lorient practica una poda Grand Cru. Un método que empuja a sus viñas a ser más cualitativas y a sacar lo máximo de la tierra. El resultado es una alta concentración de aromas, reflejos de su terruño. Dejar que la Naturaleza se exprese es bueno, por eso allí se practica el deshierbe. Las vides están protegidas de la humedad del suelo. Se minimiza la aparición de podredumbres y enfermedades, así como el uso de productos fitosanitarios. Se prefieren los fertilizantes orgánicos, el uso de cobre.

Después de una cosecha exitosa, las uvas se prensan en la bodega, una prensa tradicional, que ofrece toda la calidad y el cuidado requerido por Michel.

En un alto nivel de higiene y gran respeto por el producto y el enfoque "QUALENVI" (Calidad, Medio Ambiente, Viticultor Independiente, desde la vid hasta la comercialización, pasando por la bodega), el vino se envasa en tinas por añada y por parcela. Una clasificación que permite la trazabilidad y la degustación refinada de Lorient.

La finca dispone de sus propias máquinas y de su propio aguardiente de expedición, por lo que el degüelle se realiza de forma independiente.

Una gestión integral querida por Michel que garantiza la calidad de sus champagnes.



www.pifema.es/

PHILIPPE GIMONNET

UNA VIDA DEDICADA AL CHAMPAGNE



Nuestra gama se compone de cuvées representativas de las diferentes variedades de uva de Champagne, y crus ubicados principalmente entre los Grands Crus de la Côte des Blancs.

De 5 hectáreas en 1986, nuestro viñedo ahora se extiende sobre 13,50 hectáreas, principalmente en el terruño de los Grands Crus de la Côte des Blancs, Chouilly, Cramant, Oiry, Oger y Le Mesnil sur Oger, la mejor zona del mundo para cultivar la Chardonnay.

Por otro lado, también tenemos viñas en el Vallée de la Marne en los municipios de Bouquigny, Vincelles, Verneuil y Trélou. Así, cultivamos las otras dos variedades de uva de Champagne, Pinot Noir y Pinot Meunier.

Nuestro trabajo en bodega es sólo la extensión de nuestro trabajo en el viñedo, por lo que esperamos a tener una madurez óptima para poder recoger la uva, de forma que se conserven todas las cualidades organolépticas de la misma.

Nuestras instalaciones nos permiten vinificar por separado todas nuestras añadas o incluso nuestras parcelas cuando el tamaño de estas lo permite. Por tanto, podemos conseguir montajes de gran regularidad y precisión.



GIMONNET
GONET

MUCHO MÁS QUE UN TRABAJO, UNA PASIÓN

Provenientes de dos familias de viticultores, Anne y Philippe Gimonnet han elegido el mismo camino que sus antepasados.

Fue en 1986 cuando se vinificaron las primeras botellas de Champagne Gimonnet-Gonet.

Desde entonces, Anne y Philippe han tenido un solo objetivo: crear champagnes de excelencia.

En 2012 se les une su hijo Charles, movido por la misma pasión y el deseo de perpetuar un trabajo emprendido hace unas décadas por sus antepasados.



www.pifema.es/

VITICULTURA RESPETUOSA

HISTÓRICAMENTE ARRAIGADO AL EL TERRUÑO DE CHAMPAGNE, MARIE COPINET ES EL FRUTO DE VARIAS GENERACIONES DE VITICULTORES.

Históricamente arraigado en el terruño de Champagne, el champán Marie Copinet es el fruto de varias generaciones de viticultores.

A lo largo de los años, son estas generaciones las que han limpiado y luego consolidado el patrimonio vitivinícola. Tras heredar sus primeras viñas en 1956, los abuelos de Alexandre se embarcaron en la aventura comercial, creando su propia marca en Cuchery.

Las 9 hectáreas de viñedos se distribuyen idealmente en tres terruños típicos de la denominación: Sézannais, Côte des Bar y Vallée de la Marne.

Este viñedo, de una media de 30 años, permite extraer de la diversidad de sus parcelas la riqueza de sus cuvées y revelar la esencia de sus terroirs.



UN LEGADO HEREDEROS DEL SABER HACER FAMILIAR



Cuvée Extra Brut|
Champagne

Elaborado con un tercio de Chardonnay, Pinot noir y Meunier, vendimia de viñedo propio de forma manual, vinificado en depósitos de acero inoxidable y tinajas de madera de 500 litros. Crianza sobre sus lías finas durante 10 meses y 36 meses en fase de rima. Tras el degüelle, permanece en botella al menos durante 8 meses.



Cuvée Blanc de
blancs| Champagne

Marie Copinat ejemplifica muy bien con este Brut Nature lo que significa pureza en un champagne. Un ensamblaje de tres añadas, 100% Chardonnay, cero dosage, para que la variedad pueda expresar todo su potencial. Todo finura y tensión, funcionará maravillosamente bien con ostras, marisco y sashimi.



Cuvée Blanc de blancs
Alexandrine|
Champagne

Chardonnay procedente de suelos pizarrosos en Montgenost. Un ensamblaje de tres añadas diferentes elegidas por tres parámetros: estructura, finura y frescura y como resultado nos entregan una burbuja llena de elegancia y de longitud. Textura cremosa y un final salino, lo hacen perfecto para acompañar mariscos y también para aperitivos muy elaborados.



Cuvée Blanc de blancs
Monsieur Léonard|
Champagne

Se elabora únicamente a partir del fruto de cosechas excepcionales, sobre todo teniendo en cuenta su aptitud para el envejecimiento. Frescura y cremosidad para el disfrute del afortunado que se haga con alguna de sus botellas.

DOMAINE BAUD

UN CONJUNTO DE GENERACIONES



La finca explota actualmente 25 hectáreas de viñedos, repartidas en 3 denominaciones geográficas; AOC Côtes du Jura: 19 ha, AOC Château-Chalon: 3 ha, AOC L'Étoile: 3 ha.



En 1950, René Baud, séptima generación, explotó 4 hectáreas de viñedos después de recomponerlos tras la filoxera y dos guerras mundiales.

Al llegar la octava generación en 1978, el domaine tomó una nueva vida. Jean-Michel y Alain formaron Gaec Baud Père & Fils. Bajo este nombre iniciaron un exhaustivo trabajo que les permitió crecer.

Así pasaron progresivamente de 4 a 20 hectáreas, con Jean-Michel a cargo de la gestión de viñedos y Alain en la vinificación y parte comercial.

Una bodega familiar donde forman parte de todos los procesos.

Actualmente están dentro de la asociación de vigneron, donde participan activamente generando nuevos objetivos en común con los demás participantes.

Cuentan con una producción total de siete referencias distintas, entre cremant, blancos y tintos, y hacen un total de 150.000 botellas producidas anualmente.

Nuestro saber hacer es ancestral, transmitido de generación en generación, y hoy forma parte de un patrimonio del que nos sentimos orgullosos.

Es fundamental respetar nuestro terruño, preservarlo, para asegurar el futuro de las generaciones futuras.

Por eso, día a día, conducimos nuestra finca en un cultivo y una producción razonados, con una preocupación permanente por la calidad de los productos y la salvaguarda de este patrimonio.

En esta perspectiva ambiental, la finca fue etiquetada como Terra Vitis en 2014, un reconocimiento al trabajo respetuoso con la vida de nuestros suelos y su biodiversidad.

En nuestro proceso de vinificación, la vendimia llega con el racimo entero a la bodega, 100% manual.

Tras una rigurosa selección, la uva se procesa con el máximo respeto: uva entera, sin estrujar, prensado estático para extraer los jugos más puros.

La vinificación tradicional se realiza en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. El control de la temperatura nos permite extraer la esencia de la uva: un máximo de aromas.

A continuación, las dos fermentaciones tendrán lugar de forma lenta y natural: primero la alcohólica, luego la maloláctica y luego, antes de pasar a las barricas de roble para una larga crianza.





DOMAINE ORENGA
DE GAFFORY

UN VIÑEDO LLENO DE HISTORIA

EN EL NORTE INSULAR, DOMAINE ORENGA DE GAFFORY REPARTE SUS 56 HECTÁREAS DE VIÑEDOS EN CINCO DE LOS SIETE MUNICIPIOS QUE CONFORMAN ESTA DENOMINACIÓN, BARBAGGIO, SAINT-FLORENT, OLETTA, Y POGGIO D'OLETTA.

www.pifema.es

Una historia de pasión y dedicación, sus vinos son la auténtica expresión de un territorio único en el mundo. Protegido por el clima templado del Golfo de Saint-Florent, el viñedo ubicado en el corazón de Patrimonio en Córcega disfruta de una ubicación ideal. Temperaturas suaves, un sol excepcional, una brisa marina delicada y refrescante hacen una alianza perfecta.

El objetivo, expresar plenamente el terroir, el diálogo entre todos los factores que contribuyen a configurar su carácter. En la búsqueda perpetua de la unión perfecta entre el terroir y la variedad de uva, Domaine Orenga de Gaffory se embarca en un largo viaje de conservación al tiempo que realza las especificidades de cada parcela.

Nacido de un amor incondicional por la herencia y el compartir de Córcega, el Domaine Orenga de Gaffory nació en 1967. Desde entonces, una sola ambición ha guiado el trabajo de padre a hijo: la búsqueda de la excelencia en la elaboración de los vinos. expresión de su terroir. Ofrecer añadas con un encanto diferente y una finura asertiva, tal es el anhelo de la familia Orenga de Gaffory, que se ha visto recompensada convirtiéndose en un referente de la Denominación de Origen Protegida Patrimonio y obteniendo la etiqueta Ecológica en 2019.

Cuvée Traditionnelle Blanc| AOC Patrimonio

También conocido como Cuvée Traditionnelle, este monovarietal de Vermentinu es una excelente representación del carácter de los vinos blancos de Patrimonio, A.O.C. del norte de la isla de Córcega. La alianza perfecta entre frescura y complejidad.



Cuvée Traditionnelle Tinto| AOC Patrimonio

También conocido como Cuvée Traditionnelle, este monovarietal de Niellucciu representa el estilo de Orenga de Gaffory. Es por ello que se antoja ideal para adentrarse tanto en las elaboraciones de este domaine como en los vinos del norte de la isla de Córcega. Joven seduce por su frescura y trago fácil y tras una guarda premiará al paciente aficionado con mayor complejidad y paso por boca más suave.



Cuvée Felice Rouge| AOC Patrimonio

Las viñas viejas de la finca de las familia Orenga, en Patrimonio, la AOC más importante del norte de Córcega, alumbran su cuvée más feliz. En ella se expresa plenamente la rotunda y tánica Niellucciu, la variedad reina de la zona.



DOMAINE GILLE DESDE 1571

EN 1851, FRANÇOIS GUILLAUME, CRONISTA REGIONAL, ESCRIBE SOBRE LA HISTORIA DE LA CÔTE D'OR. EN SU LIBRO, SEÑALA QUE DESDE 1570 LA FAMILIA GILLE ESTUVO PRESENTE EN COMBLANCHIEN.

Los viñedos de la familia GILLE han crecido gracias al trabajo de Pierre GILLE (nacido en 1947) y su esposa Anne-Marie. Compraron las denominaciones Vosne-Romanee, Pommard, Nuits Saint Georges 1er Cru, Chambolle-Musigny 1er Cru y Corton Grand Cru.

La transmisión está en el centro de nuestra formación. No es una vida basada en la carrera o el trabajo. Es la pasión por transmitir un legado que tomó siglos construir. Para ello, debemos enseñar a la próxima generación una mezcla de tradición y adaptación al cambio.

En el viñedo y la bodega, nos guiamos por la tradición e inspirados por la innovación. Nuestra familia comenzó a explorar el mundo mucho antes de que viajar fuera fácil.

Borgoña es el lugar de nacimiento de Pinot Noir y Char-

donnay. El sistema único de clasificación climática permite que estas verdades desarrollen notas y expresiones únicas.

Estas variedades de uva, creadas por los fundadores de Borgoña, exigen claramente una agricultura reflexiva y respetuosa. Así, a lo largo de los siglos, hemos cultivado nuestras vides con deferencia. No utilizamos materiales peligrosos. No utilizamos ningún exceso de productos, incluidos el cobre y el azufre.

En la finca, el 70% de las viñas son viejas (entre 45 y 90 años). Es una gran suerte que produzcamos de viñas con tanta historia, ya que esto se refleja en la complejidad de los vinos que son a la vez afrutados y elegantes.



Los viñedos de la familia Gille han crecido gracias al trabajo de Pierre Gille (nacido en 1947) y su esposa Anne-Marie. Compraron las denominaciones Vosne-Romanee, Pommard, Nuits Saint Georges 1er Cru, Chambolle-Musigny 1er Cru y Corton Grand Cru.

La decisión más importante y delicada para nosotros es la fecha de vendimia. Este es el comienzo de una gran aventura que reúne a 40 personas.

Cada año las levaduras, el balance fenológico de la uva es diferente. Esta es la magia del Pinot Noir.

Eso es revelar todo el potencial de la uva a través de la fermentación natural. En esta época del año la duda y el estrés abundan, el sueño escaso.

Luego, de forma más tranquila y siempre sin intervención, los vinos reciben la misma atención durante su crianza en barricas de roble.

Finalmente, el embotellado a veces va precedido de clarificación o filtración, según las necesidades de cada año, pues el compromiso de presentar vinos sin maquillajes es total.

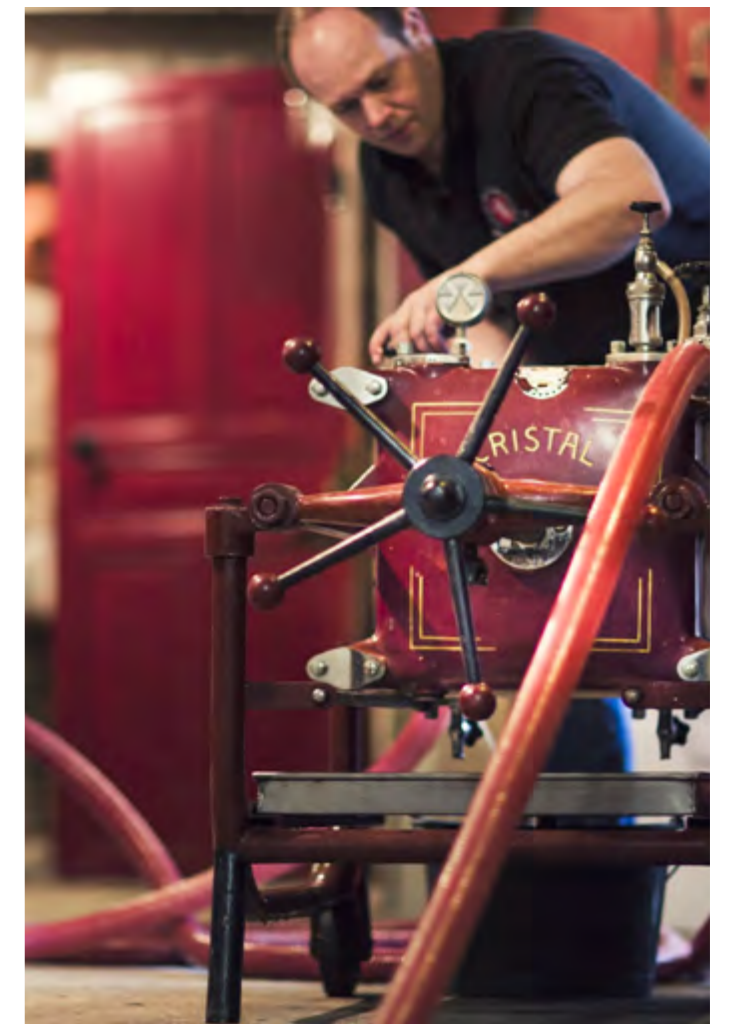
Vieilles Vignes| Vino de pueblo

Viñedo ubicado en el sur de Nuits Saint-Georges, en las laderas de Prémeaux-Prissey, Corgoloin y Comblanchien. Plantado hace 60 años sobre suelos limpio de hierba.

Se vendimia a mano. Comienza la vinificación con 3 días de maceración a baja temperatura seguida de fermentación con levaduras naturales y sin control de temperatura. La maduración de este vino es de al menos 18 meses en barrica de roble de tostado medio largo (1/3 barrica nueva).

Nuits-St-Georges "Les Brûlées"| Vino de pueblo

Parcela de 1 ha, repartidos en 21 áreas, al sur de Nuits-Saint-Georges, Vides de 1924 a 1988. fermentación con levaduras autóctonas. Crianza de al menos 18 meses en barricas de roble.





DOMAINE EDOUARD DELAUNAY UN RENACER EN LA BORGOÑA

Laurent Delaunay, miembro de la quinta generación de esta saga, recuperó en 2017 la propiedad de la bodega para situarla en la posición de prestigio en la que se encontraba décadas atrás.

Esta familia está ligada al vino desde 1711, primera fecha de la que hay constancia de esta relación según un documento de registro oficial. Edouard Delaunay compró la base del negocio a Victor Carbillet de Bellechère, un distribuidor de Borgoña; comenzando así la historia del proyecto.

Fueron sus hijos, Jean y Marcel, quienes llevaron los vinos por todo el mundo. Con el auge de la industria del turismo, tuvieron la visión comercial para posicionarlos en grandes compañías de transporte, como Air France, Orient Express o Cunard.

En 1954 adquieren el Château de Charmont, en l'Etang-Vergy, que desde entonces se ha convertido en la sede oficial de la maison.

Respecto al reflote de la bodega, el milagro se debe al empuje de Edouard Delaunay y su esposa Catherine.



PINOT NOIR
DOMAINE DELAUNAY

Viñedos procedentes de côtes de Beaune, côtes de Nuits y la côte Chalonnaise, vendimiado de forma manual en su totalidad.

Maceración en frío antes de la fermentación alcohólica y crianza en barricas de robles y tinas de gran capacidad.

Domaine Delaunay | Tinto Borgoña

www.pifema.es



DOMAINE POTINET AMPEAU TRADICIÓN BORGOÑONA Y FAMILIAR

Domaine Potinet-Ampeau se localiza en el sur de la Côte de Beaune, concretamente en Monthelie, pueblo contiguo a Meursault, Volnay y Auxey-Duresses.

Vincent Durrieu está al frente de la propiedad que cuenta con 10 hectáreas de viñedos de una edad media de 30 años. Estos se reparte en algunas de las mejores zonas de plantación de la Côte de Beaune, entre ellas los premier crus de Les Champs Gains en Puligny Montrachet; Les Charmes en Meursault, Les Champs-Fulliots en Monthelie, Les Duresses en Auxey-Duresses, Les Clos des Chênes en Volnay o Les Pézer-

lles en Pommard.

Todo el proceso de vinificación y crianza se lleva a cabo en las cavas de la bodega. Para los tintos con despalillado íntegro de las uvas, maceraciones en tina de entre 25 a 30 días, fermentaciones alcohólicas naturales sin añadir levaduras ni enzimas y trasiego a las barricas por gravedad.

En Domaine Potinet-Ampeau, las crianzas, tanto de los tintos como de los blancos, tienen lugar en roble de Allier, con una proporción máxima de barricas nuevas del 25%.

DOMAINE POTINET AMPEAU
1ER CRU MEURSAULT



Vino elaborado a partir de las parcelas del 1er Cru; Cote de Beaune / Meursault / Meursault Premier Cru / Meursault Perrieres. Plantados hace unos 90 años sobre suelos calcáreos muy blancos sin apenas materia orgánica.

Domaine Potinet Ampeau | Blanco Borgoña

www.pifema.es



PROPIETARIO | **XAVIER VIGNON**

VALLE DEL RODANO

Xavier Vignon es uno de los mayores expertos en vinos del Ródano. Su experiencia durante 20 años como consultor enológico en numerosas fincas de la zona así lo demuestra.

A pesar de ello, Xavier también ha trabajado en otras apelaciones francesas como Alsacia, Burdeos, Provenza o Borgoña, así como en países del Nuevo Mundo como Australia, Nueva Zelanda, Estados Unidos y Sudáfrica, en estos casos bajo las órdenes del grupo LVMH, etapa en la que trabajó para Moët & Chandon.

Con todo lo aprendido en el Viejo y Nuevo Mundo, este consultor trata de ser un soplo de aire fresco en una zona con tanto arraigo vinícola como es el Ródano, donde recaló en el año 1996 tras recibir la oferta laboral de un prestigioso laboratorio de vinificación.

Actualmente, y tras dos décadas en la zona, Xavier trabaja con un equipo de 15 viticultores que le permiten conocer alrededor de 350 fincas con las que puede expresar plenamente el potencial de los terruños de este rincón de Francia.

El objetivo de Xavier y su equipo es aprovechar cada año lo mejor de esa vendimia para obtener los vinos que mejor expresen cada añada, por ello mezcla uvas procedentes de distintas fincas, cada una de ellas guardadas celosamente por la propia finca que las cultiva.

De esta forma Xavier podría calificarse como un "cazador de terroirs", cuyo fin último es la

mejor selección posible de viñedos con el propósito de combinar concentración, equilibrio, fruta y taninos sedosos. Para conseguirlo suele trabajar siempre con viñas viejas y con bajos rendimientos, siendo también muy importante la combinación de suelos arcillosos, calcáreos, arenosos y minerales.

Respecto a los procesos de elaboración, estos tratan de favorecer la difusión de taninos suaves frente a la extracción, limitando en la medida de lo posible los productos que no tengan una procedencia puramente natural.

Sus vinos (algunos de los cuales han obtenidos altísimas puntuaciones por los críticos más prestigiosos) se dividen en las siguientes colecciones: Le Petit Xavier, la gama de vinos de Côtes du Rhone y Provence, los vinos del sur del Ródano, sus Crus, sus buques insignia (entre los que se encuentra su Châteauneuf du Pape) y su serie Arcanos.



www.pifema.es/



CHÂTEAU LAFITTE MUY BUENA SITUACIÓN EN BURDEOS

En Camblanes-et-Meynac, enclave estratégico con vistas al valle del Garona, se ubica esta bodega. Su nombre se debe al négociant de vinos Raymond Lafitte, quien compró la finca en 1763, pero fue Juliette Mengin, quien impulsó su desarrollo.

Fue en 1970, cuando esta mujer resolutiva y de acción, seducida por su inmejorable ubicación, se hizo con Château Lafitte. Bajo su mano se acometió una intensa siembra en los viñedos, así como la reconstrucción de una nueva sala de tinajas.

Su hijo Max Mengin tomó su relevo en 1991 y el hijo de este, Philippe, con estudios de enología, ha sido el responsable de introducir en la firma nuevos métodos de trabajo que han contribuido significativamente en mejorar la calidad de sus vinos. En la actualidad, cuentan con Michel Rolland como enólogo y asesor.

El viñedo de Lafitte, de 30 hectáreas de superficie, se concentra en una sola pieza de suelos de grava pedregosa, arcillo-calizos y silíceos y está plantando con Merlot (el 80%) y Cabernet sauvignon.



CÔTES DE BORDEAUX
CHÂTEAU LAFITTE

Côtes de Bordeaux que se sitúa entre los top de su denominación. Asegura el crítico Jeb Dunnuck que esta añada es la mejor que ha probado hasta la fecha de la bodega, cuyos orígenes se remontan a 1763. Su nariz de moras, fresas silvestres, violetas y cedro es la fragante antesala de una buena estructura en boca con taninos finos pero firmes. Valorado con 2 estrellas, que distinguen a los vinos "notables" en Le Guide Hachette des Vins.
Château Lafitte | Tinto Burdeos

www.pifema.es



CHÂTEAU HAUT BERGERON TESORO FAMILIAR

Propiedad de los Lamothe, una de las familias de viticultores más antiguas de Sauternes, los primeros testimonios sobre este dominio datan del siglo XVIII. Con un viñedo de relumbrón en parcelas contiguas a las de Yquem o Climens.

Con 35 hectáreas en Sauternes y 12 en Graves y una larga tradición a sus espaldas, que se remonta mucho más atrás a su fecha oficial de fundación en 1956, Château Haut-Bergeron forma parte de la elite de Sauternes, siendo, a día de hoy, la casa con más premios de la denominación.

La propiedad ha ido creciendo con el devenir de los siglos y las sucesivas uniones matrimoniales, que han sumado parcelas de viñedo a sus dominios iniciales, algunas vecinas de otros châteaux célebres como Château d'Yquem, Château Lafaurie-Peyraguey o Château Climens. Y es que Haut-Bergeron nunca ha dejado de reinventarse para mejorar, apoyándose siempre en el progreso enológico, la transmisión de conocimientos generación a generación y el duro trabajo de un equipo familiar.

CHÂTEAU HAUT BERGERON
L'ÎLOT HAUT-BERGERON



Una apuesta segura de Sauternes y el emblema de la maison. Desde 1820 este blanco dulce de guarda es el trabajo apasionado de nueve generaciones con una selección de terruños históricos, ubicados junto a su ilustre vecino Château d'Yquem. Cabe destacar que desde 2006 los viñedos son trabajados en virtud de una viticultura sostenible.

Château Haut Bergeron L'Îlot Haut-Bergeron | Sauternes

www.pifema.es



CHÂTEAU PARENCHÈRE BURDEOS CLASICO

Château de Parenchère emerge una colina a tan solo 38 kilómetros de Saint-Emilion y en el cruce entre el estuario de Gironde y el Dordogne, un lugar idílico para la creación de grandes tintos.

El histórico castillo data del siglo XVII cuando los vinos de Burdeos iniciaba su andadura y los famosos chateaux aparecieron en escena convirtiéndose en pocos años a esta región en la referencia mundial del vino.

No obstante, su renacimiento comienza en 1958 cuando Raphaël Gazaniol siente un fle-

chazo por la zona y adquiere la propiedad. Poco a poco, Raphaël comienza la extensión de viñedo hoy cuenta con 188 hectáreas. En este paraíso vitícola, las 60 hectáreas con viñas que llegan a superar los 50 años son la joya de la corona.

Los suelos de alto contenido en arcilla son uno de los fuertes de esta casa que trabaja con maestría las variedades clásicas bordelesas.

Su trabajo sostenible en la viña ha sido premiado recientemente con la máxima calificación del certificado High Environmental Value.



CHÂTEAU DE PARENCHÈRE CUVÉE L'ÉQUILIBRISTE

El nombre de este tinto simboliza la armonía entre la estructura clásica de los vinos de Burdeos y su seductora expresión aromática. Con esta referencia, Château de Parenchère regala un placer inmediato gracias a su carácter afrutado, fresco, intenso y persistente.

Cuvée L'Équilibriste | Tinto Burdeos

www.pifema.es



DOMAINE DES FORGES VALLE DEL LOIRA

La adquisición en 1890 por parte de Pierre Robineau de dos hectáreas de viñedo, incluyendo la parcela Clos des Forges, es el punto de partida de Domaine des Forges, firma que como tal fue creada casi un siglo después, concretamente en 1986.

En la actualidad, la bodega, dirigida ya desde 2013 por Stéphane y Séverine Brancheau, quinta generación familiar, suma casi 50 hectáreas de viñedo a lo largo del valle del Loira, desde Coteaux du Layon hasta Savennières, pasando por Quarts de Chaume Grand Cru y Roche aux Moines.

Partiendo de un enfoque respetuoso con el medioambiente, orientado a obtener la máxima calidad de las uvas con rendimientos limitados, elaboran de forma tradicional vinos frescos, sabrosos y redondos, principalmente dulces y secos de Chenin, que reflejan la esencia de estas tierras

DOMAINE DES FORGES COTEAUX DU LAYON ST AUBIN



Elaborado con uvas Chenin sobremaduradas de 'la perla del Layon', que es como se le conoce al pueblo de Saint Aubin de Luigné, este blanco es un magnífico exponente de los afamados blancos dulces de Coteaux du Layon.

Domaine Des Forges | Loira

www.pifema.es



VIÑERO
BY PIFEMAWINES

WWW.PIFEMA.ES | [@PIFEMAWINES](https://www.instagram.com/pifemawines) | 91 677 89 71