

BODEGA VINOS DIVERTIDOS



VINOS DIVERTIDOS

VINOS DIVERTIDOS



LA FURGO
BEACH



LA MOTITO
CALATAYUD



LA MOTO
SOMONTANO



LA MOTO
VALDEORRAS



BARON DE FILAR
ROBLE



BARON DE FILAR
CRIANZA



BARON DE FILAR
RESERVA



BARON DE FILAR
RUEDA



TETA DE
VACA



OJO DE
LIEBRE



LA MORISTEL
DEL PIRINEO



COJÓN DE GATO
GEWÜRZTRAIMER



COJÓN DE GATO
GARNACHA BL.



COJÓN DE GATO
SOMONTANO



COJÓN DE GATO
VALDEORRAS












LA FURGO BEACH

Nuestro largo viaje en moto, nos ha dado ganas de cambiar de método de transporte. Por eso mismo, arreglamos nuestra vieja furgó hippie, y nos vamos a la playa a hacer surf para recuperar fuerzas.

Ya con las pilas cargadas, nuestra aventura nos guía hasta Laguardia, un pequeño pueblo medieval de la Rioja Alavesa. Aquí encontramos una pequeña bodega familiar, donde encontramos un viñedo propio con una premisa clara: la calidad del Tempranillo.

Poda en verde, selección de uva y poco rendimiento por cepa. Lo que se denominaría un Rioja moderno. Paz y amor... y el Tempranillo pa' mi salón.

Paz y Tempranillo, colega

-  100% Tempranillo
-  14 meses en barrica francesa
-  Fruta madura
-  Tanino suave y goloso
-  Suelos arcillosos y calcáreos, protegidos por la Sierra de Cantabria
-  750m
-  Platos de cuchara, carnes y pescados grasos
-  14-18 °C
-  750ml. 13,5% vol

• AÑADA 2015 •

RIOJA



La Mota

— SOMONTANO —

De vuelta a Aragón, ajustamos nuestras gafas y casco de cuero para proseguir con nuestra moto dirección a los Pirineos.

Aquí encontramos la bodega más alta del Somontano, rodeada de trufas en el Valle del Isábena. Su altura, vegetación y agua nos llevan a unos paisajes idílicos en el Pre-pirineo aragonés.

Aquí la variedad alsaciana Gewürztraminer tiene un comportamiento excepcional. Muy difícil de elaborar, pero el clima continental favorece elaborar este vino de gran calidad.

Un Gewürztraminer diferente

-  80% Gewürztraminer y 20% Chardonnay
-  Sin barrica
-  Frutas del trópico
-  Piña y frutas exóticas
-  Laderas del Pirineo
-  700m
-  Entrantes, ensaladas y ostras
-  4-6 °C
-  750ml. 13% vol

• AÑADA 2017 •

SOMONTANO












LA MOTO VINTAGE

En esta parte del viaje, hemos decidido marcar nuevas rutas al oeste. Siguiendo un viejo mapa, y montados en nuestra vespa verde, llegamos hasta Valdeorras, lluviosa tierra de Godello.

Aquí proseguimos nuestra andadura a la par del río Sil, y sus serpenteantes caminos rodeados de viñas en terraza, materia prima de calidad para este vino. La vendimia se realiza de forma manual y la uva pasa por una nueva supervisión mediante su volcado en una mesa de selección, antes de entrar en depósito.

Sorpréndete con este Godello sobre lías... un Godello que arranca pasiones.

100% Godello sobre lías

-  100% Godello sobre lías
-  Sin barrica
-  Agradables aromas minerales, balsámicos y afrutados
-  Fresco y estructurado, de paso envolvente y cremoso
-  350m
-  Terrazas en los márgenes del río Sil
-  Ensaladas con contrastes dulce-salado, foie con higos y berberechos
-  8-10 °C
-  750ml. 13,5% vol

• AÑADA 2016 •

VALDEORRAS



LA MOTITO VINTAGE

Es la hermana pequeña de La Moto. Bajamos revoluciones de nuestra moto amarilla pues, para, después de recuperar fuerzas en el Mesón de la Dolores, descubrir viñedos de Garnacha joven bajo una bonita noche estrellada.

Suelos de arcilla roja a 1,000 metros en la Sierra de Pardos, cultivados en laderas imposibles en condiciones hostiles.

Con estos viñedos de altura elaboramos La Motito, 100% Garnacha joven.

100% Garnacha joven

-  100% Garnacha joven
-  Sin barrica
-  Frutas rojas
-  Frescura de la Garnacha
-  Arcilla y arenisca roja
-  1,000m
-  Entrantes y platos ligeros
-  14-16 °C
-  750ml. 13,5% vol

• AÑADA 2017 •

CALATAYUD





LA MOTO VINTAGE

En nuestra andadura por la geografía española, nos hemos montado en una Moto vintage roja para llegar a parar a la DO Calatayud. Al amparo del castillo de Ayud, hemos descubierto una bodega familiar, aunque más que una bodega, es una obsesión por la Garnacha.

Es el profundo amor de una familia por rescatar una tan denostada variedad como la Garnacha y ponerla en valor. Nos hemos ido a rescatar viñedos viejos en vaso, de más de 40 años a una altura de 1,000 metros, que habían sido abandonados debido a la despoblación.

Nos hemos enamorado de la forma tan singular de elaborar este vino, que permite destapar todo el potencial y valor diferencial de esta variedad.

Una obsesión por la Garnacha

-  100% Garnacha de viñas viejas
-  4 meses
-  Frutas rojas con tueste alto
-  Tanino dulce, frescura y mineral
-  Pizarra y arenisca roja, suelo seco y hostil
-  1,000m
-  Carnes elaboradas y platos de cuchara
-  14-16 °C
-  750ml. 14,5% vol

• AÑADA 2016 •

CALATAYUD



Roble



RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CEPAS: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot y Cabernet Sauvignon.

VENDIMIA: Realizada en su punto óptimo de madurez, en la frescura de la noche con vendimiadora mecánica para preservar al máximo su frescor.

ELABORACIÓN: Una vez en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despalillado y estrujado.

FERMENTACIÓN: Alcohólica – Se realiza una maceración en frío de 60h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 14 días a una temperatura controlada de 22-24°C, en depósitos troncocónicos de 17.000 kg.
Maloláctica – Durante 16 días permanece en depósito junto a sus lías finas realizándose suave battonage para aumentar su volumen en boca.

BARRICAS: Criando en Barricas de Roble Francés y Americano durante 16 semanas.

SORPRENDENTE, BARONÉSICO...
SURPRISING, BARONESIC...

GRAPES: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot and Cabernet Sauvignon.

HARVEST: The grapes are harvested at its optimum maturity stage, protected by the cool of the night using a mechanical harvester for preserving its freshness.

ELABORATION: Once the grape is in the winery, it is passed through a grain sorting table, and therefore they are softly de-stemmed and slightly crushed.

FERMENTATION: Alcoholic – We make a cold soak for 60h. in an inert atmosphere for a better extraction of fruity aromatic compounds from the grape. Ferments during 14 days at a controlled temperature set at 22-24°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000 kg of capacity and we perform a post-fermentative maceration of 14 days.
Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 16 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth.

BARREL: Aged in French and American Oak Barrels for 16 weeks.



Crianza



RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CEPAS: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot y Cabernet Sauvignon.

VENDIMIA: La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar manualmente en cajas de 15 kg.

ELABORACIÓN: Una vez en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despalillado y estrujado.

FERMENTACIÓN: Alcohólica – Se realiza una maceración en frío de 72h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 12 días a temperatura controlada de 25°C en depósitos troncocónicos de 17.000 kg. y posteriormente se lleva a cabo una maceración postfermentativa de unos 20 días.

Maloláctica – Durante 20 días permanece en depósito junto con sus lías finas, realizándose un suave battonage para aumentar su volumen en boca.

BARRICAS: Criando en Barricas de Roble Francés durante 12 meses.

DIVERTIDO CON FUNDAMENTO

SERIOUSLY FUNNY

GRAPES: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot and Cabernet Sauvignon.

HARVEST: The grapes are harvested at its optimum maturity stage, by hand using 15 kg cases.

ELABORATION: Once the grape is in the winery, it is passed through a grain sorting table, and therefore they are softly de-stemmed and slightly crushed.

FERMENTATION: Alcoholic – We make a cold soak for 72h. in an inert atmosphere for a better extraction of fruity aromatic compounds from the grape. Ferments during 12 days at a controlled temperature set at 25°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000 kg. of capacity and we perform a post-fermentative maceration of 20 days.

Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 20 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth.

BARREL: Aged in French Oak Barrels for 12 months..



Reserva



RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CEPAS: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot y Cabernet Sauvignon.

Procedente de una selección de nuestras parcelas de Peñafiel y Castrillo de Duero a 920m. y 870m. respectivamente.

VENDIMIA: La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar manualmente en cajas de 15kg.

ELABORACIÓN: Después de una primera selección de uva en el viñedo, ya en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despallado y estrujado.

FERMENTACIÓN: Alcohólica – Se realiza una maceración en frío de 72h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 12 días a una temperatura controlada de 28°C en depósitos troncocónicos de 17.000 kg de capacidad y se lleva a cabo una maceración postfermentativa que puede alargarse hasta 30 días o más.

Maloláctica – Durante 30 días permanece en depósito junto con sus lías finas, realizándose un suave battonage para aumentar su volumen en boca.

BARRICAS: Criando en Barricas de Roble Francés durante 15 meses.

DE PRIMERA CLASE, UN VINO DE ALTOS VUELO
FIRST CLASS, A HIGH FLYING WINE

GRAPES: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot and Cabernet sauvignon.

The grapes used for this wine are a selection of our vineyards from Peñafiel and Castrillo de Duero at 920m. and 870m. respectively.

HARVEST: The grapes are harvested at its optimum maturity stage, by hand using 15 kg cases.

ELABORATION: After a previous selection of grapes at the vineyards, once in the winery, it is passed through a grain sorting table, and therefore they are softly de-stemmed and slightly crushed.

FERMENTATION: Alcoholic – We make a cold soak for 72h. in an inert atmosphere for a better extraction of fruity aromatic compounds from the grape. Ferments during 12 days at a controlled temperature set at 28°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000 kg. of capacity and we extend the post-fermentative maceration to 25 days or even more.

Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 45 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth.

BARREL: Aged in French Oak Barrels for 15 months.



Verdejo



RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CEPAS: Verdejo.

VENDIMIA: La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar mecánicamente bajo el frescor de la noche, preservar su frescura.

ELABORACIÓN: Una vez en bodega, se procede a un ligero prensado a baja temperatura en atmosfera inerte.

FERMENTACIÓN: El mosto obtenido en el prensado se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante más de 20 días a una temperatura de 13°C.

FRESCURA TROPICAL, SEDOSO Y AMABLE
TROPICAL FRESHNESS, SILKY AND GENTLE

GRAPES: Verdejo.

HARVEST: The grapes are harvested at its optimum maturity stage, protected by the cool of the night using a mechanical harvester for preserving its freshness.

ELABORATION: Once in the winery, we proceed to lightly press the grapes at low temperature on an inert atmosphere.

FERMENTATION: The obtained juice from the press ferments in stainless steel tanks for more than 20 days at a temperature of 13°C.



LA MORISTEL

SOMANTANO

La Moristel es una variedad autóctona del Somontano, que no hay que confundir con la Monastrel.

Somos unas de las pocas bodegas en el mundo que elabora vino con 100% Moristel, sin coupages. Cultivada a 700msnm en un campo de 5.000 viñas viejas, La Moristel es un vino que te transporta al pre-Pirineo aragonés.

Frutas silvestres, terrosidad y aromas a sotobosque, una joya pirenaica y escasa en el paladar.

Siente el sabor a Pirineo

-  100% Moristel
-  Sin barrica
-  Aromas del sotobosque, frutas silvestres
-  Terrosidad, sabor a Pirineo
-  Laderas del Pirineo
-  700m
-  Entrantes y platos ligeros
-  14-16 °C
-  750ml. 13% vol



• **AÑADA 2017** •



OJO DE LIEBRE










SOMONTANO

Y como donde caben dos variedades, caben tres, es hora de dar a conocer el Ojo de Liebre.

Esta variedad en realidad es bien conocida, aunque se camufla bajo otros nombres. Tempranillo, Tinta Fina, Tinta de Toro, Tinta del País, Cencibel, Ojo de Liebre, o Ull de Liebre en Cataluña, es como se le conoce al Tempranillo en distintas zonas españolas.

100% Tempranillo, este vino muestra la versatilidad de la variedad con la que está elaborado.

Que no te den gato por liebre

-  100% Ojo de Liebre (Tempranillo)
-  6 meses en bodega de roble francés
-  Elegante, largo, sedoso y bien integrada la madera con la fruta
-  Muy mineral, láctico y goloso
-  Laderas del pre-Pirineo
-  700m
-  Carnes rojas y guisos
-  14-16 °C
-  750ml. 13% vol



• AÑADA 2016 •



TETA VACA

CALATAYUD

Después del Cojón de Gato, nuestro empeño por recuperar variedades desaparecidas no acabó ahí.

Este ahínco nos lleva a Calatayud, tierra de Garnachas. Aquí descubrimos la Teta de Vaca, una variedad de uva española, que en la antigua Roma se conocía como Bumasti.

Tiene granos alargados y gruesos, y es de la casta de la Jaén. Coupaje de Teta de Vaca con Garnacha, ¡este vino es la leche!

Un coupaje de la leche

-  80% Garnacha, 20% Teta de Vaca
-  Sin barrica
-  Aroma dulzón y fresca de la garnacha
-  Invitante, fresco, agradable y goloso
-  Arenisca roja y suelo hostil
-  900m
-  Tapas, entrantes y platos sencillos
-  14-16 °C
-  750ml. 14% vol



• AÑADA 2017 •



COJÓN DE GATO

SOMONTANO










“Pepe, se te va la olla” fue lo primero que oímos cuando anunciamos el lanzamiento del Cojón de Gato. “¿Cómo vas a llamar Cojón de Gato a un vino?”

Cojón de Gato, Botón de Gato, Pito de Gato, Cojón de Mico o Cojón de Médico es una variedad de uva de mesa española, en peligro de extinción, que antiguamente se utilizaba para dar cuerpo a otros vinos.

Desde que era pequeño, Pepe ya conocía la peculiar uva de Cojón de Gato. Era una uva de color granate intenso, redonda y que su tía Agustina le solía dar de postre (cuando se portaba bien). Siempre le había hecho gracia el nombre, y entre risas, se prometió que algún día crearía un vino con esta variedad.

El primer vino de Vinos Divertidos, este coupage de Merlot, Syrah y Cojón de Gato hace las delicias de los más inconformistas.

Un vino cojonudo, sin duda

-  Merlot, Syrah y Cojón de Gato
-  3 meses en bodega de roble francés
-  Frutos del bosque
-  Dulzura de la merlot, taninos sedosos y buena mineralidad
-  Vendimia manual nocturna
-  700m
-  Tapas y aperitivos
-  14-16 °C
-  750ml. 13,5% vol



• AÑADA 2017 •



COJÓN DE GATO

GODELLO










VALDEORRAS

Por último, pensamos que si teníamos algo cojonudo, ¿por qué no hacer que llegase a otras DO? Nos pusimos manos a la obra, en búsqueda de un Godello singular, que encontramos en la DO Valdeorras.

Aquí se elabora un Godello singular, al amparo del sinuoso río Sil, en unas viñas que luchan contra laderas imposibles en forma de terrazas.

De esa lucha, nace el Cojón de Gato Godello.

Lo cojonudo llega a todas partes

-  100% Godello
-  Sin barrica
-  Fruta blanca (peras confitadas), cítricos y mineralidad.
-  Cremoso, paso fresco y final con cierta persistencia
-  Terrazas en ladera del río Sil
-  Vendimia manual
-  350m
-  Marisco a la plancha, arroces caldosos
-  8-10 °C



• AÑADA 2017 •



COJÓN DE GATO

GARNACHA BLANCA

SOMONTANO

Nuestro afán por recuperar variedades autóctonas, nos llevó hace unos años a plantar unos viñedos de Garnacha Blanca, en nuestra cuna, el Somontano.

Durante estos años, los hemos cuidado como si fueran nuestros hijos, con mimo, hasta que al final, nuestro trabajo ha dado su fruto.

Esta es la primera añada del Cojón de Gato Garnacha blanca, un vino que aporta frescura a nuestra marca favorita, el Cojón de Gato.

Un cojón de frescura

-  100% Garnacha Blanca
-  Flor blanca
-  Acidez alta y bien ensamblada
-  Vendimia manual nocturna
-  700m
-  Tapas y aperitivos
-  14-16 °C
-  750ml. 13,5% vol



• AÑADA 2017 •



COJÓN DE GATO

GEWÜRZTRAMINER










SOMONTANO

Pero la cosa no acabó al sacar el Cojón de Gato tinto.

El Cojón de Gato dejó de ser solamente un vino, para ser una filosofía en sí misma. Una oda a la irreverencia, al disfrute del vino sin complejos. Eso nos llevó a extender la gama Cojón de Gato con un blanco.

Se trata de un Gewürztraminer diferente, sorprendente, elaborado en el Pre-pirineo aragonés. Un coupage con Chardonnay nos permite domar la excesiva empalagosidad de la Gewürztraminer, para crear un vino equilibrado, con un inicio dulce y un final ligeramente amargo.

Un Gewürztraminer sorprendente

-  60% Gewürztraminer y 40% Chardonnay
-  Sin barrica
-  Fruta tropical
-  Entrada dulce con un final ligeramente amargo
-  Vendimia manual nocturna
-  700m
-  Arroces y pescados
-  4-6 °C
-  750ml. 13% vol



• AÑADA 2017 •