



BODEGA VINOS DEL PASEANTE



LA PELEA



EL PISPA



LA ESCUCHA



LA CHARLA



LA GRESCA

LA PELEA

2011

Hay días de invierno en que el viento del norte trae de la sierra un rumor de lucha y libertad.

La naturaleza habla, y el eco de la vida animal expresa el lado más agreste de nuestra tierra. El bosque, con su inocencia indomable, sólo está un poco más allá del viñedo. Es la Rioja más bravía y audaz.



Este vino de Rioja es una expresión del Tempranillo con personalidad propia, intensidad y concentración imponente. La búsqueda de la fruta y el frescor es su premisa.

Región de elaboración:

D.O.Ca. Rioja

Varietades:

100% Tempranillo

Análisis:

Grado alcohólico: 14,0°

Viticultura:

Los viñedos de los que procede se encuentran ubicados en una de las zonas más singulares de La Rioja, en un enclave natural único en el que conviven los climas atlántico y continental, que aportan una bonanza especial a las cepas de Tempranillo.

Las laderas de "cascajo" son el factor diferenciador de estos viñedos de baja fertilidad. La textura del suelo permite un mayor aprovechamiento de la radiación solar, un buen drenaje del agua y además aporta estructura y complejidad a la uva Tempranillo.

Vinificación:

La vinificación se basa en único principio: La búsqueda de la fruta y la frescura. Premaceración de la uva en frío. Fermentación a temperaturas más bajas de lo habitual (24°C). Alrededor de dos semanas de maceración para conseguir una extracción total de las cualidades de la fruta. Sin ceñirse a un criterio fijo de estancia en barrica, la crianza puede durar entre ocho y doce meses. Esta circunstancia permite que el vino llegue al consumidor en su mejor momento.

Nota de cata:

Aspecto: Intenso, picota, con matices violáceos.

Nariz: Muchas flores silvestres como los mirtillos y las violetas. Al agitar la copa, salen los frutos rojos maduros. Fresco e intenso.

Boca: De gran volumen, generoso, estructurado y con taninos redondos. Una gran cantidad de frutas rojas abruma el paladar y se combinan perfectamente con las notas especiadas y sutiles que la barrica aporta.

Maridaje:

Aconsejamos beberlo acompañando tapas, platos de pasta, quesos jóvenes, pollo, parrilla de verduras y barbacoas.

Consejos del Enólogo:

Es un vino que busca la expresión de la fruta en su plenitud. Se recomienda consumir en los próximos tres años, aunque su evolución nos sorprenderá satisfactoriamente.



EL PISPA

2012

El jilguero travieso agarra una semilla y desaparece veloz hacia el encinar. La roca impasible del Montsant vigila la escena. Piedra blanca, tomillo, cardos al sol. Pequeñas viñas en terraza descenden las laderas. Sus vides de Garnacha expresan la vitalidad y frescor de una tierra escarpada y bella. Vivo y sabroso, un perfecto equilibrio de fruta madura, toques minerales y notas de torrefacción.

El Montsant es una tierra donde el paisaje y el vino han ido de la mano a lo largo de los siglos. La sierra del mismo nombre fue desde el siglo XII refugio de eremitas que cultivaron la espiritualidad. En esta región han convivido con armonía la actividad humana y el respeto por el entorno. Los vinos de Montsant son un fiel reflejo de la autenticidad de su paisaje.

Región de elaboración:

Denominación de Origen Montsant

Variedades:

Garnacha tinta

Análisis:

Grado alcohólico: 14°

Viticultura:

Las viñas viejas de Garnacha formadas en vaso se cultivan en las faldas de la sierra del Montsant sobre suelos calcáreo arcilloso y producen vinos carnosos y complejos.

Vinificación:

La uva Garnacha se vendimia manualmente y se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable de 5000 litros, donde el íntimo contacto de la piel y el mosto libera aroma y color. Posteriormente el vino hace su crianza en barricas de roble francés y americano de 300 lts.

Características sensoriales:

Picota con reflejos granates. Fruta madura, toques minerales y notas de torrefacción bien integradas. En boca es vivo, sabroso y equilibrado. Deja a su paso un recuerdo fresco, frutal, que se disfruta largamente.

Maridaje:

Carnes rojas a la parrilla, asados, estofados, civet, caza de pelo, setas, quesos de oveja, arroces, pescado azul a la plancha, bacalao, frutos secos, tomates secos o legumbres.

Consejos del Enólogo:

Consumir a temperatura de 14-16°C

Periodo óptimo de consumo:

Envejecerá perfectamente durante cuatro-cinco años en botella conservada en condiciones adecuadas.



LA ESCUCHA 2011

*Sobre el castaño solitario,
aguarda una lechuza.
Los sonidos del atardecer
envuelven de misterio las
colinas de viejas vides.
El Bierzo se oculta entre
la niebla. En las tierras
empinadas de oscura
pizarra, las viñas acogen
una viticultura íntima y
esmerada. La sabiduría
capaz de conservar la magia
de los vinos de Mencía.
Aroma intenso, taninos
sedosos y agradable frescor.*

La comarca del Bierzo cuenta con un entorno natural de gran belleza: la llamada "hoya berciana", conjunto de montañas que enmarcan el Bierzo cuya única salida natural hacia Galicia es el curso del río Sil. Un entorno agreste donde viejas cepas crecen en un paisaje marcado por las pendientes de suelo pizarroso.

Región de elaboración:

Denominación de Origen Bierzo

Variedades:

Mencía

Análisis:

Grado alcohólico: 14°

Viticultura:

Las viejas viñas crecen en laderas escarpadas de pizarra de las zonas altas del Bierzo, donde la Mencía, uva generosa en aroma, de cuerpo aterciopelado y agradable frescor expresa su mejor potencial.

Vinificación:

Tras una elaboración que persigue potenciar el extraordinario aroma de la uva Mencía el vino envejece unos meses en bodega de roble francés y americano para ganar en complejidad y redondear su expresión en boca.

Características sensoriales:

La Escucha muestra un color guinda con matices violáceos. Intensos aromas primarios de la variedad, moras, ciruelas en compota, suave toque mineral y de regaliz negro sobre un fondo tostado de la madera perfectamente integrado. Muestra un gran equilibrio en boca, un agradable frescor, taninos vivos y sedosos que dan paso a un grato recuerdo aromático a frutas y especies.

Maridaje:

Versátil, combina perfectamente con múltiples platos: carne asada, guisos, caza, setas, cecina, quesos de oveja, verduras rehogadas...

Consejos del Enólogo:

Consumir a una temperatura de 16°C

Periodo óptimo de consumo:

Envejecerá perfectamente durante cinco-seis años en botella conservada en condiciones adecuadas.



LA CHARLA 2013

*Las amapolas al viento
parecen girarse hacia
los lirios, comentando la
generosa primavera en
el altiplano de Rueda.*

*Sobre la tierra pedregosa se
extiende un mar de viñedos
de Verdejo. Tersas, doradas,
sus uvas ofrecen la armonía
del aroma a fruta madura,
y ligeras notas de frescor
verde anisado.*

En el corazón de Castilla a lo largo del margen izquierdo del río Duero se extiende un paisaje vitícola, Rueda, que se remonta al siglo XI. Desde entonces hasta hoy, el cuidado de la vid y la elaboración de vino han dotado a esta tierra de una cultura y tradición únicas. La uva Verdejo es su bandera. Antiguas iglesias mudéjares, conventos, monasterios, castillos-fortalezas muestran la importancia político-económica de esta región en épocas anteriores, especialmente bajo la figura de Isabel La Católica.

Región de elaboración:

Denominación de Origen Rueda

Variedades:

Verdejo

Análisis:

Grado alcohólico: 12,5°

Viticultura:

La viña en vaso sobre suelos pardos, pedregosos son el paisaje tradicional en la zona de Rueda; en buena convivencia con nuevos viñedos en espaldera, mostrando un equilibrio de tradición y modernidad.

Vinificación:

La uva se vendimia con todo el mimo para no perder su fragancia. Separamos el raspón de la uva y maceramos unas horas las bayas para liberar los evocadores aromas contenidos en la piel de la uva y recogerlos en el mosto. El mosto fermenta a baja temperatura (14°C) revelando lentamente la expresión aromática de esta variedad.

El vino permanece con las lías de las levaduras de la fermentación durante dos meses enriqueciéndose con el contacto y aumentado su impronta en el paso por boca.

Características sensoriales:

Expresivo aroma de fruta blanca -pera o melón-, acompañados de carácter tropical -maracuyá, mango- y ligeras notas de frescor verde-anisado. Entrada suave y fresca, con un paso por boca untuoso que se equilibra con una acidez bien integrada y un final persistente.

Maridaje:

Este vino blanco armoniza perfectamente con cremas, ensaladas, verduras salteadas, entrantes, pescados y mariscos, ahumados, carne blanca, legumbres y pasta o arroces.

Consejos del Enólogo:

Consumir a temperatura entre 8 y 10°C. No recomendamos servir este vino demasiado frío, pues no se apreciarían correctamente sus características sensoriales.

Periodo óptimo de consumo:

Consumir preferentemente durante su primer año, aunque se disfruta también en el siguiente.



LA GRESCA

Luces de fiesta, miradas que brillan, azul de mar. Cerca del Mediterráneo, las suaves colinas del país del cava sirven con devoción al objetivo último del placer.

Con su porte alegre y brioso, brazos al cielo, cada cepa parece conocer bien el secreto de la felicidad. De ellas surge el alma de todos los momentos inolvidables.

El cava por excelencia, elaborado con las variedades tradicionales: Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Su elaboración con el método tradicional de segunda fermentación en botella nos ofrece un perfil fresco y de gran riqueza aromática.

Región de elaboración:

Denominación de Origen Cava

Varietades:

Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Análisis:

Grado alcohólico: 11,5° - 12°

Azúcares residuales: 10 gr/l Brut

Viticultura:

Las uvas utilizadas en la elaboración se cultivan en viñedos seleccionados del Penedes en la región del cava, de clima mediterráneo, donde las variedades autóctonas muestran toda su tipicidad.

Vinificación:

Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. La primera en madurar es la Macabeo, a finales de agosto, seguida por la Xarel·lo y finalmente, la Parellada a principios de octubre. Separamos el raspón y prensamos la uva, obteniendo unos mostos representativos de cada variedad. La fermentación se lleva a cabo a baja temperatura entre 15° y 17°C para preservar los aromas de la uva. Posteriormente se realiza el *coupage* de los vinos de las distintas variedades que se embotella junto con el licor de tiraje para hacer la segunda fermentación.

A continuación tiene lugar un periodo de crianza en contacto con las lías de las levaduras en cavas subterráneas a una temperatura constante (15-17°C) durante un mínimo de 12 meses que enriquece su expresión. Finalmente tiene lugar el degorge y la adición del licor de expedición que determina su dosaje/acabado Brut.

Características Sensoriales:

Amarillo pajizo pálido. Burbuja fina. Aromas propios de las variedades utilizadas (manzana, cítricos, flor de almendro), acompañados de un fondo de brioche y frutos secos procedentes de la larga crianza sobre lías. En boca, burbuja fina, agradable frescor y sensación de cremosidad.

Maridaje:

Es idóneo para acompañar los más variados productos: aperitivos, tapas, ahumados, hojaldres, embutidos, carnes blancas y pescados.

Consejos del Enólogo:

Consumir frío (entre 6°-8°C). Si es necesario, enfriar durante dos horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.

Periodo óptimo de consumo:

Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.