

VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



MAR. 2024 | VOL. XXIII

TINTOS MEDITERRÁNEOS

SELECCIÓN DE MARZO

PRÓLOGO

Hace ya algún tiempo, allá por septiembre de 2020 (cómo pasa el tiempo), tuvimos la oportunidad de catar otra selección análoga, la de **tintos atlánticos**, y ya iba siendo hora de ver la “*cara opuesta*”, climatológicamente hablando.

Cuna de la civilización, el Mediterráneo vio nacer el vino, una bebida que ha acompañado a la humanidad desde sus inicios. **Fenicios, griegos y romanos** cultivaron la vid y extendieron su cultura vitivinícola por todo el mar, intercambiando conocimientos y variedades de uva.

Más que una bebida, el vino era parte integral de la vida social y religiosa. Se utilizaba en **ofrendas a los dioses**, celebraciones y banquetes. Los romanos incluso lo consideraban una **medicina**.

Hoy os traemos 3 vinos de la cornisa mediterránea española, con distintos terrenos, climatologías y uvas.

Esperamos que, nueva e infinitamente, disfruten de nuestra selección.

VINOS MEDITERRÁNEOS

En el universo del vino, una de las clasificaciones que despierta mayor interés es la que distingue entre **vinos atlánticos y vinos mediterráneos**. Esta categorización, si bien se basa en la ubicación geográfica de los viñedos, no siempre es tan precisa como se podría pensar.

Pese a la aparente evidencia, cuando hablamos de vinos mediterráneos, **no nos referimos forzosamente a los vinos elaborados en las zonas costeras del mar mediterráneo**, sino a un estilo de vino genérico, influido por una serie de características climáticas.

Por lo general, el atributo de vino mediterráneo se referiría a los vinos elaborados en **países cálidos y soleados**, de pluviometrías anuales no superiores a los 400 litros anuales, resultado de lo cual se traducirá en vinos intensos, maduros (a menudo casi acompotados), estructurados y con un buen grado de alcohol.

Y es que un clima cálido y seco nos regalará **fruta mucho más madura** y concentrada que la que podremos obtener en climas más frescos y lluviosos, que ofrecerán frutas más ácidas, frescas y ligeras.

Como resultado de esa alta concentración de azúcares, las levaduras transformarán más alcohol (a partir de los 13,5° podemos comenzar a hablar de vinos con este carácter), y los vinos se mostrarán más golosos al paladar.



MÁS ALLÁ DE LA UBICACIÓN: EL CLIMA COMO FACTOR DETERMINANTE.

Es importante comprender que la clasificación atlántico/mediterráneo no se limita a la mera ubicación geográfica. Lo que realmente define a estos dos tipos de vinos es el clima al que se exponen las uvas durante su cultivo.

Atributos de los vinos mediterráneos:

- Graduación alcohólica elevada: Gracias a la mayor cantidad de horas de sol que reciben las uvas, estas maduran mejor, lo que se traduce en un mayor contenido de azúcar y, por ende, un mayor grado alcohólico del vino final.
- Menor acidez: La maduración avanzada de las uvas reduce la acidez natural del vino.
- Color intenso: Los vinos mediterráneos presentan un color más intenso, con una mayor presencia en boca.
- Aromas frutales: Predominan aromas a frutas rojas y negras, con una textura más densa en boca.
- Consumo más inmediato: Suelen ser vinos más aptos para un consumo joven, sin necesidad de un largo proceso de añejamiento.

Características de los vinos atlánticos:

- Alta acidez: La menor cantidad de horas de sol y las temperaturas más frescas durante el crecimiento de las uvas dan lugar a vinos con una acidez más pronunciada.
- Grado alcohólico moderado: La menor maduración de las uvas se traduce en un menor contenido de azúcar y, por ende, en un menor grado alcohólico del vino.
- Color más ligero: Los vinos atlánticos presentan un color menos intenso, con una textura más ligera en boca.
- Aromas herbáceos y florales: Predominan aromas a hierbas frescas, flores blancas y cítricos.
- Consumo más tardío: Suelen ser vinos que requieren un mayor tiempo de añejamiento en botella para integrar la acidez y desarrollar su complejidad.

4 tips

- Maduración excepcional
- Estructura robusta
- Alcohol elevado
- Sensaciones golosas



BRUMA PARCELA PARTICIONES

Bodegas Viña Elena

Uva: Monastrell y Airén

BODEGA

Es un proyecto personal de **Elena Pacheco** e **Isio Ramos** que nace de la ilusión por hacer vinos 100% Monastrell de diferentes parajes o parcelas de la **DOP Jumilla**, dejando que cada uno se exprese en función de su microclima, suelo, localización y edad del viñedo, mediante diversos métodos de cultivo y elaboración.

Actualmente el proyecto está basado en dos vinos de paraje: Marín y Las Encebras (sur de la DOP Jumilla) y tres parcelas concretas: Mandiles, Vereda, **Particiones** y un vino de Finca: Casa Quemada.

La climatología tiene mucho poder dentro de la definición de un vino y **habrá años en los que no se pueda diferenciar o marcar el carácter de cada parcela**; entonces ese año no se elaborará el vino de esa parcela. Cada vino tiene un carácter diferenciador y muy personal con respecto al resto de parcelas de Monastrell, bien sea por su localización, por altitud, edad del viñedo, tipo de suelo, viticultor, etc. Y eso es lo que pretenden mostrar en cada vino: **honestidad**. Y el año que realmente no tengan el carácter que tiene que tener, no se elabora. Para ello colaboran activamente con el viticultor en su esfuerzo porque esto se lleve a cabo.

Lo más importante para ellos es que cuando se caten todos los vinos, **se pueda apreciar la diferencia de suelos** (arenoso, pedregoso, o más calizo), la edad del viñedo, la altitud, si es zona más fría o más cálida...

“Queremos que nuestros vinos reflejen esa particularidad que los hace únicos, con honestidad; por ello no llevarán prácticamente madera. Solamente en algunos, que tengan gran potencial, introduciremos madera en su justa medida, para no enmascarar nada.”



Los suelos en la DOP Jumilla son muy distintos. Quizás el suelo más predominante sea el **calizo y pedregoso**, que da vinos cálidos y robustos, pero luego también hay una parte de la DO con suelos arenosos, que permiten un buen drenaje del agua pero que le confiere, al ser más esponjoso, más frescura y finura a los vinos; son más delicados, no tienen corpulencia, podemos apreciar en ellos matices más elegantes, que es lo bonito y la sorpresa que te puedes llevar con un Monastrell bien trabajado, sin necesidad de llegar a la sobremadurez ni de hacer un vino excesivamente corpulento, dulzón o pesado, sino buscar un equilibrio de matices, de buena acidez, de fruta que sea más fresca, no tan madura y que al final invite a seguir bebiendo y disfrutando.

ELENA PACHECO

Nacida en Jumilla en abril de 1973. Cursó los primeros años de económicas hasta que decidió hacerse cargo de la bodega familiar. A partir de ahí, redirigió su carrera: es técnico especialista en Viticultura y Enotecnia y realizó un Máster en Viticultura, Enología y Marketing del vino.

La mayor parte de su vida ha transcurrido entre Jumilla y el **Estrecho de Marín**, donde está ubicada la bodega familiar, **fundada en 1948** por su abuelo y que hoy dirige ella.

Ha heredado de ellos el amor y la pasión por la uva Monastrell, esencia distintiva de Jumilla, y la ilusión por elaborar vinos de calidad a partir de esta variedad.

Se considera una persona afortunada de trabajar en lo que le gusta y de poder hacerlo en su entorno familiar. Lleva más de veinte años relacionada directamente con el mundo del vino. Actualmente dirige también la sociedad agraria Casa de los Ardachos, dedicada principalmente al olivar, al almendro y al viñedo, con más de 200 hectáreas de cultivo en propiedad.

ISIO RAMOS

Nacido en Santiago de la Ribera en septiembre de 1974. Desde 2004 se dedica a la distribución de vinos y es miembro de la Wine & Spirit Education Trust desde 2006.

Aunque su pasión por la vid comenzó tarde, su perseverancia, inquietud y curiosidad le han convertido en un gran conocedor y catador de vinos.

Tras años de colaboración con Elena para su proyecto en Asia, surge la idea de colaborar en la realización de vinos de uva Monastrell, **con identidad y sin maquillaje**, que reflejen la zona de donde provienen y con un estilo marcado por la forma que ambos tienen de entender el vino.

Este proyecto es un paso más en su carrera para poder seguir aprendiendo y devolver al mundo del vino un poco de todo lo que le ha dado: amistad, emoción, conocimiento y sacrificio.



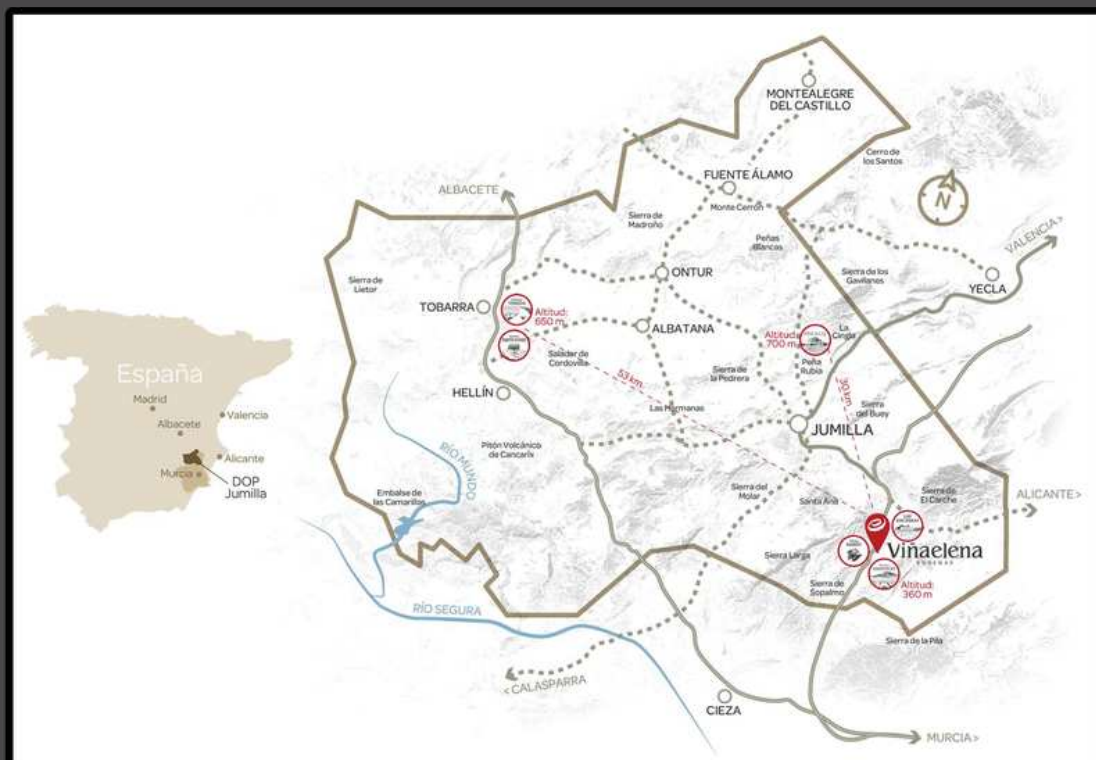


Parcela ubicada en la zona de Tobarra, quizás la más antigua de la colección, con un viñedo plantado en 1960, sobre suelo arenoso.

En ella hay plantada no solo uva Monastrell, sino también **Airén**. Es uno de los vinos más complejos de la gama. La mezcla de estas variedades y el tipo de suelo hace que no sea muy corpulento; por el contrario, **es bastante sedoso y elegante**.

Se llama **Particiones** porque antiguamente esta finca pertenecía a una sola persona y conforme han pasado generaciones se fue dividiendo en partes y la viña pertenece a una persona, los almendros de al lado a otra, los olivos a otra...

La filosofía del proyecto Bruma es embotellar el carácter de cada parcela. En este caso, Particiones era un viñedo donde predominaba la Monastrell, pero haciendo honor a su nombre, ha vuelto a modificarse. Una parte importante del viñedo Monastrell ha sido arrancada, quedando la parcela con una **proporción similar** de uva blanca y uva negra.



DOP JUMILLA

El CRDOP Jumilla fue **constituido en 1961** y desde 1966 cuenta con reglamentación propia, siendo una de las pioneras en España.

Es una DOP muy rica en tradición e historia. En el año 1978, se descubrieron los **restos de pepitas de vitis vinifera más antiguos de Europa**. También han aparecido restos arqueológicos que atestiguan su tradición vitivinícola en **más de 2.500 años** de antigüedad, destacando una pareja de pendientes de oro con forma de racimo de uva que datan del siglo IV a.C., una pieza de incalculable valor.

La DOP Jumilla se encuentra situada en el extremo sureste de la provincia de **Albacete**, que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuente-Álamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra y el norte de la Región de Murcia, con el municipio de Jumilla, que da nombre a esta Denominación de Origen Protegida.

La comarca en la que se asienta la DOP Jumilla constituye un territorio de transición entre la llanura manchega y las suaves tierras mediterráneas del Levante. De las **22.700** hectáreas de producción que se incluyen en la Denominación, el 40% se encuentran en la **Región de Murcia** y el 60% restante en la Comunidad Autónoma de **Castilla-La Mancha**.

Íberos, árabes y romanos han dejado, en la zona que ahora ocupa la DOP de Jumilla, su huella cultural y patrimonial; tienen su reflejo en los increíbles yacimientos, edificios y monumentos que se pueden encontrar en sus municipios.



La particular orografía de la DOP Jumilla se refleja en el carácter de sus vinos. Todos los viñedos se encuentran entre **350 y 980 metros sobre el nivel del mar**, entre una gran cantidad de sistemas montañosos hace que la disposición y altitud de los viñedos sea muy variada.

Clima muy característico, denominado continental-**mediterráneo** que se caracteriza por ser soleado, con más de 3.000 horas de sol al año; y árido. Solo se registran alrededor de 300 mm de lluvia por año. La temperatura media anual es de 16°, con inviernos fríos que alcanzan temperaturas bajo cero y veranos calurosos que superan los 40°.

Los **suelos** de la DOP Jumilla son **calizos**, con abundante carbonato cálcico y **pedregosos**. En general tienen una gran capacidad hídrica y una permeabilidad media, es decir, retienen muy bien el agua, lo que permite que las cepas sobrevivan en condiciones de sequía prolongada.

Dentro de la DOP Jumilla encontramos **viñedos denominados autoportantes o prefiloxera** ya que, gracias a las características de clima, orografía y suelos, la propagación de la filoxera, que ataca las raíces de las cepas, no logró extenderse como lo hizo en otros lugares. Estos viñedos son un patrimonio único de la región.



MONASTRELL

Es una uva tinta **de origen español** cuya existencia data del **siglo XV** y que se cree que procede concretamente de la localidad valenciana de **Sagunto**. Esta cepa no tuvo un buen comienzo ya que se consideraba como una uva para ser vendida a granel y para ser mezclada con otras variedades y, además, los franceses se la llevaron en sus orígenes al otro lado de los Pirineos. Sin embargo, con el tiempo fue desarrollándose en el sureste de España y adquiriendo un gran prestigio, logrando vinos capaces de competir en el mundo.

La Monastrell ha sido reconocida a lo largo de su historia con otros nombres como **Morastel, Morrastell o Vermeta** y, a nivel internacional, es denominada como **Mourvèdre**, nombre que le dan los franceses.

Las bayas de la Monastrell son medianas y de color negro o azul grisáceo, mientras que los racimos son compactos y medianos.

Se trata de una variedad tardía, cuya vendimia se realiza normalmente a finales de septiembre y que tiene una media-alta resistencia a las sequías y al mildu y al oidio. Además, se caracteriza por ser una **uva muy dulce**, con un sabor potente y frutoso, con toques de zarzamora.

Es una uva capaz de producir vinos modernos, potentes y de gran calidad con una **alta graduación alcohólica** y un elevado nivel de taninos, sobretodo en años calurosos, que se dulcificarán tras el paso por bodega. Destacan por su color rubí intenso, su gran sabor, sus aromas frutales y su acidez media-alta. Suelen ser potentes en su juventud y pueden mejorar uniéndose a otras variedades de uva o tras su crianza en bodega.

También es empleada para elaborar vinos dulces como es el gran conocido **Fondillón** (D.O. Alicante), uno de los vinos de postre más exquisitos del mundo y que se elabora con uvas maduras y envejece en bodegas durante un mínimo de 10 años.



AIRÉN

La airén es una variedad de uva blanca usada normalmente para la vinificación.

Esta variedad es **originaria de España**, donde **representa el 23% del total de viñedos** del país (213.000 ha).

En el 2010 se calculó que la airén era **la tercera uva con más superficie cultivada del mundo**, con 252 000 ha.

Es de tamaño mediano y uniforme y de forma esférica.

El color de la piel es verde o amarilla, mientras que la coloración de la pulpa no está presente y por tanto su zumo también es **incoloro**. La consistencia del grano va de blanda a ligeramente dura y su piel es de grosor medio.

Se caracteriza por ser muy dura ante los agentes externos y puede cultivarse en zonas con **climas difíciles** y **suelos poco fértiles**. Es resistente a la sequía y tolerante y resistente a plagas y enfermedades. Gracias a esto, es una variedad muy apta para cultivos ecológicos y para afrontar las condiciones climatológicas de regiones secas, áridas y con gran amplitud térmica.

Según la ficha del “Registro Oficial de Variedades de Vid” del Ministerio de Agricultura, la planta de viña airén reúne las siguientes características:

Según sus aptitudes agronómicas, se trata de una planta vigorosa de porte rastrero.

Su fertilidad es elevada y produce grandes racimos con forma cónica o cilíndrica.

La compacidad es media y los pedúnculos son muy cortos.

Tanto el desborre como la maduración son muy tardíos.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Bruma, Parcela Particiones.
- **Añada:** 2023.
- **Variedad:** Monastrell y Airén, en proporciones similares.
- **Elaboración:** Manual, en cajas de 20 kg. Racimos enteros en depósito, donde realiza una muy corta maceración. Posteriormente se prensa y se realiza fermentación en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada de 20°C, con levaduras autóctonas. Viñedo plantado en 1960, en vaso de **pie franco** en secano. Poda corta a pulgares. Suelos franco-arenosos. Precipitación anual: 219 lt/m² en 2023. Altitud 720m.
- **Crianza:** Sin crianza en madera.
- **Nota de cata:** Intensidad baja, color rosa coral. Nariz con notas de fruta roja fresca y un ligero fondo cítrico. Paladar muy frutal y sedoso, con un final muy refrescante.
- **Graduación:** 11.5%.
- **Maridaje:** Vino veraniego, que encaja a la perfección con un arroz y verduras. Ideal también para todo tipo de ensaladas.
- **Producción:** 1.744 botellas.





CUERDA SUELTA

Bodega La Divisa

Uva: 80% Tempranillo y
20% Garnacha

LA BODEGA

En el año 2017, dos foráneos de **origen argentino** se lanzaron a la búsqueda de viñas viejas, con el fin contar con un **terroir de altura**, con influencia marina, suelo mineral y ubicados en una zona donde el vino aún no jugase un papel preponderante en la geografía europea.

Luego de una exhaustiva incursión en las alturas de varias provincias españolas con influencia marina, dieron con su primera parcela ubicada en el **cerro La Divisa**, que da frente al Pico Mulhacén y el Veleta, con el horizonte del Mar Mediterráneo y plantación en vaso con 67 largos años, donde inician su proyecto.

Los años posteriores a la fundación de la bodega fueron de **investigación y desarrollo** en todos los sentidos: desde el terroir y la intervención en el viñedo, hasta la aproximación a las variedades y su comportamiento.

Dan comienzo al desarrollo de sus dos primeros vinos, Cuerda Corta y **Cuerda Suelta**, nombres que hacen alusión a la libertad que uno puede tener en función de *“la longitud de la cuerda que te ate”*.

El año 2019 marca el inicio y presentación en sociedad de la bodega, un proyecto cargado de ilusiones, pero que la pandemia del Covid les hace replantear rumbo y hacer un trabajo interno muy profundo, que trae como resultado positivo la iniciativa de nuevos productos, que ya durante el 2021, cargados de nuevas energías, fueron llegando al mercado; y consigo el reconocimiento de algunos de ellos.



El 2021 forma parte del desarrollo comercial, con intervención en eventos y exposiciones a nivel local, nacional e internacional, así como también la incursión en concursos, que han dado reconocimiento a más de una de sus etiquetas.

El 2022 marca el comienzo de una nueva época de cambios y crecimiento, reubicando sus instalaciones en un nuevo edificio con carácter de arquitectura moderna y adaptado a las necesidades del proyecto, siendo una apuesta fuerte en el sector del **enoturismo** y de la **formación profesional**, dos de los grandes pilares del futuro de la bodega.

Se encuentra ubicada en la carretera GR-5204, Km. 4, en la finca Juan de Reyes, en el "Centro Temático del Vino Alpujárride".

Disponen de una bodega con superficie de 1.240 m², con una capacidad de producción de 25.000 litros al año.

El edificio, icono de una arquitectura moderna, se desarrolla en 3 niveles:

- **Subsuelo**, donde se desarrolla la bodega propiamente; allí se encuentran los depósitos de acero inoxidable, barricas, ánforas y material de producción, además de las líneas de llenado, envasado y etiquetado de vinos. También hay una sala de guarda de botellas y cajas; y el laboratorio.
- **Planta principal**, con recepción, donde además desarrollan **catas** y **enoturismo** y una gran sala de eventos itinerantes con sus respectivos servicios.
- **Planta alta**, donde cuentan con un restaurante para más de 60 personas y una sala auditorio, para el desarrollo de cursos de especialización y difusión de los vinos de Granada.

Detrás del proyecto, existe un equipo multidisciplinario comprometido con la naturaleza y el medio ambiente, que hacen de sus vinos una condición única de personalidad y calidad, que se ven identificados dentro de la **Denominación de Origen Granada, subzona Contraviesa-Alpujarra**, como vinos ecológicos y veganos.

Apuestan, para el desarrollo de sus viñas, por una geografía de grandes pendientes y altura, que los ubican dentro de las **bodegas más altas** de Europa Continental.

Es una de las zonas más frescas de la Sierra de la Contraviesa, condición que viene dada de la mezcla de los **fríos vientos de la Sierra Nevada** y la **suave brisa del Mediterráneo**, que logran una gran amplitud térmica entre el día y la noche, siendo una condición ideal para lograr vinos complejos.



Las viñas, ubicadas en el término municipal de **Torvizcón**, a una altura de **más de 1300 metros**, están compuestas por más de 15 hectáreas de las variedades:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Garnacha, Garnacha Tintorera, Graciano, Jaen Blanco, Merlot, Montua, Petit Verdot, Tempranillo, Vermentino, Viognier y la autóctona Vigiriega.

Más del 10% son **viñedos centenarios** y se encuentran ubicados alrededor y en proximidad a la bodega, motivo por el cual llevan la máxima expresión del terroir.

A la cabeza del proyecto, se encuentra **Alejandro Vignapiano**, empresario y arquitecto, originario de Buenos Aires, Argentina, y relacionado con el mundo del vino desde hace más de 20 años.

Amplitud de conocimiento en el marco de las relaciones internacionales e institucionales.

Desarrollador de negocios, exponente de las relaciones comerciales B2B y del marketing digital.



Le acompañan en el viaje Juan Manuel Colome, empresario y técnico. César Ortega García, enólogo. Mariano Sebastián Fernández Trimiño, marketing y gestión empresarial. Y Facundo Pretini, arquitecto y diseñador gráfico.

“ Queremos elevar los vinos de Granada a lo más alto para que la gente pueda **disfrutar** de ellos.

Revalorizar una zona con increíble potencial y valor es lo que nos guía día a día. Nuestros vinos quieren ser fruto de este esfuerzo. ”

DOP GRANADA

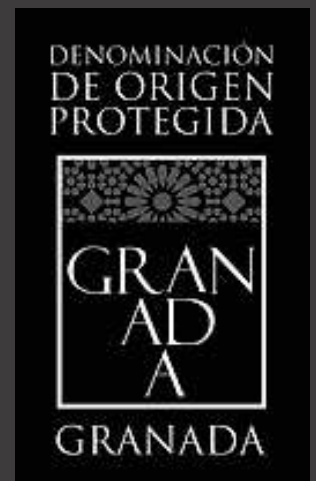
Durante la celebración del *Salón Internacional del Vino de Madrid* en **2005**, coinciden las 3 agrupaciones de bodegueros existentes en la provincia de Granada. El debate nacido de ese encuentro sobre la problemática del sector los lleva a reunirse periódicamente y definir estrategias que se tradujeran en beneficios para el conjunto de los bodegueros granadinos, con la finalidad principal de buscar apoyos institucionales que favorezcan el reconocimiento del sector vitivinícola en el territorio, así como proteger y promocionar los productos que en él se producen.

Tras sucesivas reuniones nace el 23 de enero de 2008 la **ASOCIACION VINOS DE GRANADA** con el objetivo de gestionar la mención VINO DE CALIDAD DE GRANADA, que pasa a reconocerse como DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA tras la publicación del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo, en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

En el citado Reglamento se reconoce las V.C.P.R.D. como D.O.P., a nivel europeo. El contraetiquetado identificativo D.O.P. VINO DE CALIDAD DE GRANADA empezó a ser una realidad con el embotellado de la **cosecha 2009**.

Tras cumplir cinco años como Vino de Calidad de Granada se ha trabajado para conseguir el reconocimiento del nivel de 'Denominación de Origen'.

Se constituye la Asociación de Bodegas y Viñedos de Granada, dicha asociación sigue con los trámites para lograr el citado reconocimiento que llegaría el viernes **23 de febrero de 2018** con la publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, Orden de 19 de febrero de 2018, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento del CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA GRANADA.



La Denominación de Origen Protegida (DOP) cuenta con **una subzona, la Contraviesa-Alpujarra** y **tres Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP): Atiplano de Sierra Nevada, Cumbres del Guadalfeo y Laderas del Genil.**

La altitud de sus cepas y el característico clima granadino, con influencias mediterráneas, continentales y de Sierra Nevada, generan **grandes oscilaciones térmicas**, que hacen que las uvas maduren lentamente, favoreciendo los niveles de azúcares, acidez y polifenoles.

La zona de producción de uva y de vinos amparados por la mención “Denominación de Origen Granada” comprenden los **174 municipios** de la provincia de Granada en su totalidad, coincidiendo con la demarcación provincial.

TIPOS DE VINOS

- Vinos **blancos, rosados y tintos**, que podrán ser secos, semisecos, semidulces y dulces, según el contenido en azúcar residual, de acuerdo con la normativa vigente.
- Vinos **espumosos** y vinos **espumosos de calidad**: podrán ser según su contenido en azúcar expresado como fructosa y glucosa, incluida cualquier sacarosa, brut nature, extra brut, brut, extra seco, seco, semiseco y dulce, de acuerdo con la normativa vigente.
- Vinos **naturalmente dulces** o de **vendimia tardía**, aplicable al vino de uva sobremadurada, elaborado sin aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de la fermentación, con un grado alcohólico natural superior a 15% vol. y un grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior a 13% vol.



TEMPRANILLO

El origen de la variedad se considera que está en España en la zona comprendida entre **Rioja** y **Navarra**, considerando que es un cruce entre una variedad blanca Castellano Leonesa (Albillo mayor) y una variedad tinta aragonesa (Benedicto) actualmente casi extinguida.

La primera referencia escrita que tenemos de la variedad es del año 1510 donde se nombra la uva aragonez (sinónimo de Tempranillo) y la primera referencia al Tempranillo es del año 1765. Por lo que se ha determinado que la uva tiene su origen en el siglo XV.

Es una variedad de maduración temprana, de ciclo corto. Tiene unos racimos de tamaño y color uniforme, con los hombros bien marcados.

La planta es de porte erguido, buena fertilidad y alta producción, siendo ésta muy uniforme.

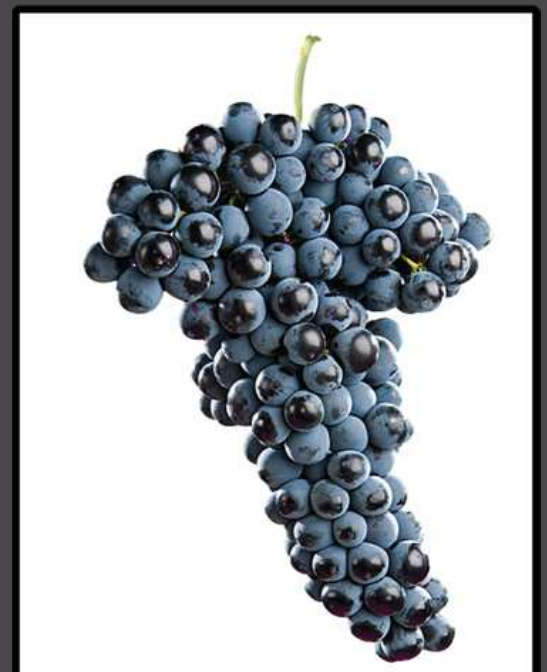
En cuanto a las enfermedades del viñedo y su sensibilidad a las inclemencias meteorológicas, debemos decir que no aguanta nada bien el mildiu ni el oídio.

Aguanta bien los fríos y la sequía, pero es muy sensible al viento.

Esta uva produce mostos de color medio, con una carga no muy alta de taninos y de escasa acidez.

Es muy aromática y perfecta para la creación de vinos por el método de la **maceración carbónica**.

Sin duda es perfecto para largas crianzas, ya que su tanino, sin ser muy abundante si es muy **noble** y **complejo**.



UVA GARNACHA

La Garnacha es una uva de origen español. Concretamente, del este del país: se trata de una de las variedades de uva más cultivadas en Aragón y en toda España.

La Corona de Aragón la exportó a Francia e Italia desde el siglo XII al XVII. Más tarde, en lugares como Reino Unido, África, Australia, California y Chile se establecieron plantaciones.

En España se llegaron a cultivar en 120.000 hectáreas, pero se redujo a unas 70.000 aproximadamente a finales del siglo XX, debido a un periodo en el que esta variedad de uva se oxidaba con rapidez. Esto llevó a relacionar la uva Garnacha con vinos de poca calidad.

Poco a poco, tras el declive de esta variedad de uva, se fue recuperando su prestigio a través de un proceso de producción más selecto, ofreciendo así, vinos elegantes, equilibrados y afrutados. Pero no tiene nada que ver con esta, donde en pequeños viñedos en parajes bellísimos, rodeados de bosques, con sus solidas raíces aferradas a suelos de granito o pizarras, la garnacha se expresa de una forma singular.

La planta es **de porte vigoroso**, es decir, que crece bastante y tiene capacidad para tener **producciones altas**, muchos kilos de uva por hectárea. Eso sí, si tenemos muchos kilos de producción, los vinos suelen tener poco color y concentración. Es bastante resistente al oídio y otras enfermedades del viñedo, pero muy sensible al mildiu.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** Cuerda Suelta.
- **Añada:** 2017.
- **Variedad:** 80% Tempranillo y 20% Garnacha.
- **Elaboración:** Viñedos ecológicos, entre 20 y 50 años, a 1300m de altitud. Suelo franco arenoso, con predominio de pizarra y cuarcita. Vendimia manual tradicional, durante el día, en cajas de 18 kg. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada.
- **Crianza:** 11 meses en barricas de roble francés.
- **Notas de cata:** Rojo cereza-granate intenso. Intensidad alta, con aromas a frutos negros (moras) y rojos (frambuesas). Acidez elegante, buena estructura y cuerpo con taninos muy bien integrados. Equilibrado, con justo balance de fruta y madera, con un matiz de violetas en conjunción con un abanico de especias bien integradas. Fresco y graso, con peso de la fruta.
- **Graduación:** 15%.
- **Maridaje:** Quesos curados, ternera asada, carnes de caza, salsas especiadas, pescados grasos de sabor intenso, frutos secos, arroces potentes, comida vegetariana especiada, guisos...
- **Producción:** 6000 botellas.
- **Recomendaciones:** Vino de guarda. Se recomienda decantar media hora antes.





THE FINAL COUNTDOWN

Bodega Wines N' Roses

Uva: 100% Monastrell

LA BODEGA

Con un nombre que evoca al mítico grupo “Pistolas y Rosas” (ya sabéis, no?), esta banda está formada por cinco miembros.

Cinco amigos que se conocieron en el mundo del vino, amantes del buen **rock 'n' roll**, que compartían un mismo sueño: **innovar y poner el pie en el suelo.**

El proyecto tiene raíces sostenibles, influenciadas por el trabajo de la tierra y los viñedos de nuestros antepasados.

Una “banda” que destaca por su confianza en las uvas locales, que tan bien se han adaptado a nuestra tierra y clima. Un grupo que, lejos de subirse al carro de la moda, crea los vinos de siempre que hacen resonar el carácter de la uva y su origen.

*“Pequeños, grandes, nuevos o antiguos. Uno puede tocar en muchos escenarios, pero donde nosotros nos sentimos más a gusto es en “**La Font de la Figuera**”, en el interior de la provincia de **Valencia**. Allí tenemos un puñado de pequeños viticultores que son unos fenómenos a la hora de mimar los viñedos y trabajar de forma tradicional y sostenible.*

*Es un escenario único, de tierra arcillosa- calcárea y pobre en materia orgánica, donde el clima mediterráneo propicia el ambiente de las grandes ocasiones. Aquí, con más de 300 días de sol al año, podemos preparar de forma natural y ecológica nuestras obras. Aquí, la **Monastrell**, la **Garnacha Tintorera** y la **Bobal** son las protagonistas. Creemos en ellas tanto como en **Led Zeppelin** o **AC/DC**. Son autóctonas, con carácter y llenas de personalidad. **Puro rock'n'roll.**”*



Los viñedos se encuentran a 90 kilómetros del mar Mediterráneo y a unos **600-800 metros de altitud**, entre 2 valles, cuya orientación genera un microclima **Mediterráneo-Continental** que, junto a los suelos pobres, forman un binomio perfecto para el cultivo de uvas de calidad.

En estos viñedos cultivan tanto viñas viejas en vaso de más de 40 años, como viñas jóvenes en espaldera.

Con uvas locales como la monastrell, bobal o garnacha tintorera, hacen algunos de sus vinos, con nombres rockeros en la misma línea: HIGHWAY TO HELL, LIGHT MY FIRE o BORN TO BE WILD.

Y también tienen un blanco elaborado en Toledo, con uvas verdejo y sauvignon blanc, llamado SYMPATHY FOR THE DEVIL.



DO VALENCIA

El Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia, constituido en el año **1957**, tiene como principal objetivo garantizar el origen y la calidad de los vinos que ampara, controlando su producción y calidad, promocionando su conocimiento y, defendiendo asimismo, los intereses de sus bodegas.

Actualmente, el potencial vitícola de la DOP Valencia se sitúa en torno a las **13.000 hectáreas** de viñedo repartidas en **cuatro subzonas** de producción: **Moscatel, Valentino, Clariano** y **Alto Turia**, todas ellas salpicadas por entrañables y pintorescas poblaciones, impregnadas por un encanto singular.

La Denominación de Origen Protegida Valencia es una denominación abierta, dinámica, con una gran vocación y tradición exportadora. En la actualidad sus vinos están presentes en cerca de 100 países de todo el mundo, con una cifra de comercialización superior a los 46 millones de botellas.

- **Variedades tintas:** Tempranillo, Monastrell, Bobal, Tintorera, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bonicaire, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, Forcallat, Garnacha, Graciano, Malbec, Mencía, Mazuelo, Petit Verdot, Moscatel de Hamburgo.
- **Variedades blancas:** Merseguera, Malvasía, Moscatel De Alejandría, Planta Nova, Macabeo, Tortosí, Planta Fina De Pedralba, Pedro Ximénez, Verdil, Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Semillón Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo y Viognier.

Las **variedades principales** son la **Garnacha Tintorera** y la **Monastrell**, en tintas, y la **Moscatel, Merseguera** y **Macabeo**, en blancas.



València
VINOS DE VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Además de los vinos blancos, tintos y rosados que se elaboran en la DOP Valencia, destacan otros tipos de vinos, que cuentan en la actualidad con una gran proyección internacional. Se trata de los **Vinos de aguja**, Espumosos y Petit Valencia (vinos de baja graduación).

Son vinos jóvenes, frescos, afrutados, con menor graduación alcohólica y fáciles de beber, que representan una excelente alternativa para un consumidor que busca una oferta enológica diferente y que está dispuesto a descubrir un nuevo horizonte, dentro de la amplia gama de vinos que podemos encontrar en la DOP Valencia.

Por último, destacamos el Vino de Licor Moscatel o **Mistela** de Moscatel. Es un producto autóctono de la Comunidad, obtenido a partir de mosto de uva de la variedad Moscatel Romano o de Alejandría.

Cultivado en Valencia desde hace unos tres mil años, es el vino más representativo de la historia de esta Denominación. De esta variedad, además de los Vinos de Licor Moscatel, se obtienen vinos secos muy aromáticos, vinos parcialmente fermentados y vinos espumosos de excelente aroma.



FICHA DE CATA

- **Nombre:** The final countdown.
- **Añada:** 2021.
- **Variedad:** 100% Monastrell.
- **Elaboración:** Suelos pobres, calizos y pedregosos ubicados a unos 600-700 metros de altura, en las montañas de Terres dels Alforins. Las viñas tienen más de 35 años, dando una baja producción por hectárea. Practican una viticultura sostenible y de respeto con el medio ambiente.
- **Crianza:** 9 meses en barrica de roble francés y americano.
- **Notas de cata:** Rojo púrpura intenso, ribetes violáceos, capa media alta. Fruta negra madura, regaliz, soto bosque, cacao y fondo tostado. Amplio en boca, con volumen, potente y largo.
- **Graduación:** 14.5% Vol.
- **Maridaje:** Marida perfectamente con nuestros platos típicos mediterráneos, arroces y carnes, mejorando con grandes e interesantes conversaciones.



BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- <https://www.bodegasgratias.com/que-son-los-vinos-mediterraneos/>
- <https://www.decantalo.com/es/es/blog/que-es-un-vino-mediterraneo-n930>
- <https://jumilla.wine/>
- <https://brumadelestrecho.com/>
- <https://www.dopvinosdegranada.es/la-dop-granada>
- <https://bodegasladivisa.com/>
- <https://www.dovalencia.info/>
- <https://wnr.es/>