

NOTAS DE CATA

Senda de los Olivos Crianza.

100% Tempranillo. Vendimia manual. El mosto se macera en frío durante 24 horas antes de fermentar. Premaceración en cámara refrigerada a 5 °C durante 24 horas. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

Su color es cereza con borde granate, como buen tempranillo. En nariz, sobresalen los aromas que recuerdan a frutos del bosque, como las moras, el regaliz y un toque cremoso de especias dulces y nata. Al tomarlo, comprobamos que es un vino amplio, con buena estructura y cierto carácter balsámico.

Es de Bodega Zifar, que se llama así por el nombre de la primera novela de caballerías en prosa que se conserva en castellano, de nombre "El caballero Zifar". La bodega empezó su actividad en 2005, y se ha esforzado por reforzar el triángulo por enólogos, agricultores y viñas, éstas situadas en Pesquera de Duero, la milla de oro de la Ribera del Duero.

Bardos Viñedo de Altura.

Tinto fino, Albillo mayor, Garnacha que crece en la cabecera del Duero, de viñedo muy viejo y de muy bajo rendimiento. . Fermentación y maceración suave en cubas de 15.000 kg a 18 °C durante dos semanas. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable. Crianza de 12 meses en recipientes de roble de distintos tamaños, desde barricas de 225 litros a bocoyes (600 litros) y tinajas de gran capacidad.

Es muy seductor este tinto ligero y estructurado. Tiene una nariz muy fresca y llena de complejidad, con notas afrutadas y toques especiados de fondo. Muestra en boca un tanino aterciopelado y maduro. La acidez se integra con la densidad creando un perfecto equilibrio.

Bodegas Bardos es el proyecto del grupo vitivinícola Vintae en la Ribera del Duero.

Bardos Clea.

10% Tempranillo de las zonas más altas de Burgos y Soria. Viñedo viejo, de baja producción. 14 meses de crianza.

Tiene un bonito color rojo picota amoratado, de capa alta. Sus aromas son muy atractivos, con notas de mucha fruta y regaliz, junto con notas de su crianza en madera, como la vainilla y el coco. En boca se muestra corpulento, pero sedoso y amable.

Este vino es un homenaje a todas las mujeres valientes que han dedicado su vida al viñedo. Por eso un porcentaje de su venta está destinado al Proyecto Clea, una iniciativa para financiar proyectos de emprendimiento femenino en el ámbito rural.

Carramimbre Crianza.

90% Tinta del país, 10% Cabernet sauvignon. Crianza de 15 meses en barricas 30% de roble francés Allier y 70% americanas de Missouri. Afinamiento en botella durante más de 8 meses.

Este crianza comienza con una entrada potente y luego muestra su elegancia y equilibrio. En nariz hay toques especiados y tostados de la barrica americana. En la boca, ese toque de la Cabernet le da complejidad y resulta equilibrado y sabroso, perfecto para acompañar a guisos de carne y caza.

Carramimbre Roble.

90% Tinta del país, 10% Cabernet sauvignon de viñedos de unos 15 años de suelos franco arenosos. Crianza de 4 meses en barrica.

Ribereño fino, destaca por su personalidad y equilibrio. Presenta aromas a frutos rojos, un cuerpo medio pese a su potente entrada y un final que persiste. Perfecto para el chateo y el aperitivo.

La bodega Carramimbre fue fundada en 1997 por varias familias muy arraigadas a los viñedos en la zona de Ribera del Duero. Cuentan con más de 50 hectáreas de viñedos propios y otras tantas de uva seleccionada donde predomina la calidad antes que la cantidad.

El Primer Beso.

100% Tempranillo. Las uvas con que se elabora proceden de los parajes más frescos y vigorosos de la Finca Valdemonjas (Patio y Gallinero), y se vendimia de madrugada, como robando, para mantener la turgencia y el frescor. Nacido en suelos ligeros y profundos. Elaborado con fermentaciones y crianzas en depósito de acero inoxidable. Pasa una crianza alejada de la madera... solo con el paso del invierno y del tiempo.

Con este nombre, no queda otra que ponerse cursi....este vino es para disfrutar y soñar, es un vino juvenil, delicado a la vez que con carácter. En nariz es muy aromático, de tonos limpios de frutas rojas frescas. En boca es todo frescor de frutos rojos, notas lácteas que aportan cremosidad. Ligero, de buena acidez y equilibrado, de taninos presentes pero suaves. Trago de fácil recorrido.

La Bodega Valdemonjas, un proyecto joven pero asentado, busca la sensibilidad en el vino a través del cuidado y mimo de la planta. Su principal objetivo es preservar al máximo las cualidades de la uva, y son vecinos de los viñedos de Vega Sicilia. Es de valorar también su gestión con criterios de agricultura biológica. Para no perderles de vista, vaya!