

TERÁN

MARQUÉS *de*

Dossier de Prensa

2014

ÍNDICE

1. **Marqués de Terán** (Regalía de Ollauri)

- 1.1 Historia de la bodega
- 1.2 Cambio de nombre

2. **El Viñedo**

- 2.1 Descripción
- 2.2. Vendimia

3. **La Bodega**

- 3.1 Arquitectura
- 3.2 Elaboración: pissage y criomaceración

4. **Los Vinos**

- Fichas técnicas

5. **Investigación + Desarrollo + innovación**

- Geotermia
- Investigación con resveratrol

6. **Enoturismo**

7. **Redes Sociales**

DATOS DE CONTACTO

1.- MARQUÉS DE TERÁN (REGALÍA DE OLLAURI)

1.1. Historia de la bodega

Marqués de Terán es una bodega constituida en el año 2004 bajo el nombre de Regalía de Ollauri por un grupo de inversores de Rioja, Madrid, y San Sebastián entre los que se encuentran los hermanos Azpilicueta, biznietos del fundador de Bodegas AGE, y Eduardo Paternina, Marqués de Terán.

La bodega tomó su nombre original de la condonación del impuesto (regalía) que la localidad pagaba a Briones en la época medieval, villa riojana de la que fue jurisdicción hasta el año 1712.

El edificio de la bodega de Marqués de Terán se construyó en la parte alta de la localidad de Ollauri, dentro del tradicional "Barrio de las Bodegas".

La bodega fue creada aplicando la más alta tecnología a sus instalaciones y métodos de elaboración, a través de un importante inversión en I+D+i que la ha convertido en una de las bodegas más innovadoras del mundo.



1.2. Cambio de nombre

Para bautizar su principal línea de vinos, la bodega adquirió la marca Marqués de Terán, perteneciente a Bodegas Paternina desde hacía 100 años.

El marquesado de Terán posee en la localidad de Ollauri un palacio de mediados del siglo XVII y una calle con su nombre, por lo que la marca era perfecta para los vinos de esta nueva bodega vanguardista que conseguía de este modo entroncarse con el pasado de la localidad. Además, Eduardo Paternina, actual Marqués de Terán, pertenece al consejo de administración de la bodega.

A lo largo de los casi ocho años de comercialización de su principal línea de vinos bajo la marca Marqués de Terán, en mercados nacionales e internacionales, los profesionales del sector han antepuesto de forma espontánea el nombre de Marqués de Terán al de la bodega Regalía de Ollauri. Esta ha sido la razón por la que los propietarios han decidido cambiar el nombre de Regalía de Ollauri al de Marqués de Terán, aprovechando el buen posicionamiento adquirido por la marca, aunque este cambio pasará por un periodo de transición en el que convivirán ambos nombres.

2.- EL VIÑEDO

Marqués de Terán controla 80 hectáreas de viñedo repartido entre diferentes parcelas cercanas al municipio de Ollauri. Esta zona de Rioja se caracteriza por la calidad de su suelo y por el bajo rendimiento de sus viñedos.

La edad media del viñedo de Marqués de Terán es de 25 años y cultivan únicamente variedades típicas de Rioja, como la Tempranillo, la Mazuelo y la Garnacha.

2.1. Vendimia

Meses antes de la vendimia, en Marques de Terán se reduce la carga de las cepas tirando la cantidad de uva necesaria para incrementar el vigor de la vid y mejorar la producción y calidad de las cosechas. En el suelo, se dejan los restos de uva tirada antes de la vendimia para incrementar la calidad del fruto.

Llegado el momento de la vendimia, toda la cosecha, entorno a los 550.000 kilos, se recoge de forma manual en cajas de 20k. Las uvas se depositan en cajas de 17 kilogramos de capacidad para evitar su aplastamiento.

La uva entra en la parte de arriba de la bodega y va cayendo por su propio peso a través de un sistema de cintas.

Cuando la uva llega al interior de la bodega, pasa por una mesa de selección para comprobar que los granos están en perfectas condiciones. Se quitan hojas, trozos de sarmiento, granos verdes, granos podridos; cualquier elemento que pueda restar calidad. No se utilizan ni bombas ni tuberías que puedan dañar la uva, todo se transporta por cintas hasta la boca del depósito.

Sistema de pago por calidad

El 80% de las uvas utilizadas en la elaboración de vinos de Marques de Terán son adquiridas a viticultores de la zona.

La bodega ha instaurado un innovador sistema de compra y pago según el cual se califica la calidad de la uva con una nota del 1-10 y, en función de la misma, tienen un escalado de precios. De este modo, se premia cada año a los viticultores que mejor cuidan su viñedo.

El FOSS, es una máquina utilizada para medir el grado, ph, sanidad, color, potasio en tan solo 1 minuto, y junto con la edad del viñedo dan la nota para el viticultor, y permite seleccionar la uva por nota cuando llega a la bodega y llevarla a los depósitos correspondientes.

3.- LA BODEGA

3.1. Arquitectura

Bodegas Marqués de Terán pose una arquitectura vanguardista, especialmente concebida para la elaboración de vinos. El 80 por ciento de la superficie de la bodega está soterrado en un cerro de la parte alta de Ollauri para aprovechar al máximo el principio de gravedad.

3.2. Elaboración

Todo el sistema de entrada de la uva en la Bodega funciona por cintas, lo que favorece el buen estado del fruto y permite seleccionarlo durante todo el recorrido.

Al llegar a la bodega, las uvas contenidas en las cajas se descargan a mano en una cinta vibratoria por la que descienden suavemente hasta alcanzar la cinta distribuidora (en un piso inferior). A través de esta misma cinta, las uvas pasan por la mesa de selección y, tras el despalillado, llegan también por cintas hasta la boca de los diferentes depósitos.

Una vez que la uva se encuentra en los depósitos, entra en juego el innovador sistema de elaboración que combina la técnica del *pissage* con la *criomaceración* (aportación de nieve carbónica).

Pissage

El objetivo de los depósitos de *pissage* es conseguir un estrecho contacto de los hollejos con el mosto-vino para obtener la máxima extracción de antocianos y taninos.

Los depósitos de 'pissage' incorporan un sistema automático de pistones dotados de unas planchas transversales que consiguen romper y hundir el sombrero y, con ello, aumentar la extracción de sustancias de los hollejos durante la fermentación.

Este innovador sistema de maceración, pionero en el mercado español, complementa al tradicional remontado mediante bombas por otro sistema no agresivo para la vendimia. Con este mismo propósito, la Bodega dispone de depósitos auto-vaciantes que evitan el contacto de medios agresivos con la pasta y ganan en calidad del prensado.

Criomaceración

Bodegas Marqués de Terán utiliza la criomaceración, técnica aplicada principalmente en la vinificación de los blancos, para la elaboración de todos sus vinos tintos.

La criomaceración consiste en bajar la temperatura de la vendimia recién estrujada y despallada para aumentar el color y los aromas del mosto, sin extraer demasiada astringencia al no existir el alcohol como disolvente en el medio, sino solo uva fresca. Esta técnica 100% natural permite crear vinos con estructura y cuerpo desde el comienzo de su vida.

Marqués de Terán aplica nieve carbónica a los depósitos para conseguir una bajada de temperatura hasta los 3 y 6°C, manteniendo tres días el depósito por debajo de 10°C. De este modo se extraen la mayor cantidad de polifenoles y aromas posibles, previo a la fermentación. La nieve carbónica sólo aporta frío, se sublima, pasa de sólido a gas sin pasar por el estado líquido, y no afecta en nada a las particularidades de la propia uva más allá del frío.

La nieve queda en la parte superior del depósito y la clave está en homogenizar la masa de hollejo y mosto con los pistones para conseguir que todo el depósito se quede a 7-10 grados.

4- LOS VINOS

Marqués de Terán comercializa sus vinos bajo cuatro marcas:

1- MARQUÉS DE TERÁN, su marca principal.

- Marqués de Terán Crianza
- Marqués de Terán Reserva
- Marqués de Terán Selección Especial

2- OLLAMENDI

3- AZENTO

- Azento Reserva

4- VERSUM

MARQUÉS DE TERÁN Crianza

VARIETADES: Tempranillo 95%, Mazuelo 5%.

CRIANZA: 14 meses en bodega bordelesa de roble americano y francés.

PRODUCCIÓN: 100.00 botellas

PVP: 10 euros

Guía Peñín 2014: 87 puntos ("Vino muy bueno")

ELABORACIÓN: maceración pre-fermentativa en frío. Durante la fermentación se realiza *pigeage* para extracción de color y taninos, no se hacen remontados. Maloláctica espontánea en depósitos de acero inoxidable. Crianza de 14 meses en barricas de roble americano y francés. Embotellado sin clarificar ni estabilizar, tras una ligera filtración.



NOTAS DE CATA: rojo cereza bien cubierto con reflejos granates. Complejo en nariz con aromas de fruta roja madura, especias y un ligero toque de roble cremoso ensamblado con la fruta. En boca es potente, sabroso y tostado.

CONSUMO: su máxima expresión se obtiene a 16 grados, acompañando a todo tipo de carnes.

MARQUÉS DE TERÁN Reserva

VARIETADES: 95% Tempranillo, 5% Mazuelo, 5% Garnacha.

CRIANZA: 18-20 meses en barricas bordelesa de roble americano y francés.

PRODUCCION: 40.000 botellas

PVP: 14 euros

Guía Peñín 2014: 88 puntos ("Vino muy bueno")

ELABORACIÓN: maceración pre-fermentativa en frío y durante la fermentación se realiza *pigeage* para la extracción de color y taninos, no se hacen remontados. Maloláctica espontánea en depósitos de hormigón. Crianza de 18-20 meses en barricas de 2 y 3 años, de roble francés y un pequeño porcentaje de americano. Embotellado sin clarificar ni estabilizar, tras una ligera filtración.



NOTAS DE CATA: color rubí con borde teja. Aroma floral y frutal con toques balsámicos y de especias, junto a roble fino francés. En boca es especiado, sabroso, lleno de matices y largo.

CONSUMO: máxima expresión a 18 grados. Acompaña a todo tipo de alimentos con carácter, legumbres, guisos o carnes rojas.

MARQUÉS DE TERÁN Selección Especial

VARIETADES: 100% Tempranillo.

CRIANZA: 6 meses en barricas bordelesa de roble americano y francés.

PRODUCCION: 25.000 botellas

PVP: 19 euros

Guía Peñín 2014: 91 puntos ("Vino Excelente")

ELABORACIÓN: selección de las parcelas con mejor maduración para obtener la mejor expresión de la variedad. Maceración pre-fermentativa en frío y *pigeage* para la extracción de color y taninos. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés nuevo. Se crían en las mismas barricas de roble francés durante 6 meses. Se embotella tras una ligera clarificación, sin estabilizar por frío ni filtrar.



NOTAS DE CATA: de color cereza con borde granate. En nariz se aprecia la fruta madura que transporta a los aromas típicos de vendimia. Especies, roble cremoso, tostados y toques minerales. En boca es largo, complejo, sabroso y potente, con taninos dulces y maduros que prolongan el final de la degustación con una sensación de plenitud.

VERSUM

Primer vino del mundo elaborado con geotermia.

VARIETADES: 100% Tempranillo.

CRIANZA: barricas bordelesas de roble francés.

PRODUCCION: 15.000 botellas

PVP: 16 euros

Guía Peñín 2014: 90 puntos ("Vino Excelente")



ELABORACIÓN: selección de parcelas viejas y de poco rendimiento. Maceración pre-fermentativa en frío. Pigeage para la extracción de color y taninos, no se hacen remontados.

Maloláctica espontánea en depósitos de hormigón. Crianza en roble 100% francés de un uso, durante 15 meses. Se embotella tras una ligera clarificación, sin estabilizar por frío ni filtrar.

NOTAS DE CATA: color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Aroma intenso a frutas rojas y negras maduras acompañadas de notas florales integradas con notas de roble cremoso aportadas por su paso por barrica. En boca tiene un ataque potente y amplio, sabroso y elegante.

CONSUMO: desarrolla sus mejores cualidades en torno a los 16°C. Carnes rojas a la brasa y asadas, legumbres y quesos curados.

OLLAMENDI

VARIETADES: 100% Tempranillo.

CRIANZA: 14 meses en barricas bordelesas de roble americano

PRODUCCION: 80.000 botellas

PVP: 5,5 euros.

Guía Peñín 2014: 90 puntos ("Vino Excelente") con 5 estrellas (mejor relación calidad-precio).



ELABORACIÓN: maceración pre-fermentativa en frío y durante la fermentación se realiza pigeage para la extracción de color y taninos, no se hacen remontados. Maloláctica espontánea en depósitos de inoxidable. Crianza de unos 14 meses en barricas de roble principalmente americano. Embotellado tras una ligera clarificación y filtración.

NOTAS DE CATA: color cereza con ribete granate. Aromas a fruta roja madura perfectamente integrada con los aromas especiados de la crianza en roble (vainillas, pimientas). En boca tiene una entrada amplia, buen cuerpo con taninos perfectamente integrados y una acidez idónea que hacen que se prolonguen las sensaciones durante su consumo.

CONSUMO: su temperatura ideal de servicio se encuentra en torno a 16° - 18°. Este vino marida perfectamente con carnes blancas, arroces y embutidos.

MARQUÉS DE TERÁN Reserva Edición Limitada

VARIETADES: 100% Tempranillo.

CRIANZA: 28 meses de crianza y tres años en botella.

PRODUCCIÓN: 3.000 botellas

ELABORACIÓN: 28 meses de crianza en barricas de roble francés y americano y su posterior afinamiento en botella durante tres años.

NOTAS DE CATA: color rojo picota de buena intensidad y ribete granate poco evolucionado. Limpio y brillante. En nariz el vino se presenta intenso y complejo. La fruta mantiene el protagonismo mostrando frutos rojos y negros maduros pero con notas de confitura. La crianza muy integrada ofrece una amplia gama de especias como la canela, vainilla y notas de pimienta negra. Notas de cacao y ligeros tostados sobre un fondo balsámico de hierbas de monte. En boca presenta buen volumen y estructura, con unos taninos fundidos y elegantes que llenan la boca y dan persistencia al vino, lo que unido a una acidez muy riojana, otorgan al vino longitud y complejidad.

CONSUMO: vino cambiante para disfrutar durante horas viendo su evolución en la copa.



5. Investigación + Desarrollo + innovación

Desde su puesta en marcha, Marqués de Terán ha apostado por la Investigación, el Desarrollo y la Innovación (I+D+i) convirtiéndola en una de sus señas de identidad. Técnicas innovadoras que están presentes en todo el proceso de vinificación para crear vinos de calidad cuidando el medioambiente.

A la aplicación de las innovadoras técnicas de *pissage* y de *criomaceración* en los procesos de elaboración, se unió el uso de la *geotermia* para crear vinos verdes y limpios, convirtiéndose en la primera bodega del mundo en utilizar la geotermia en la elaboración de sus vinos

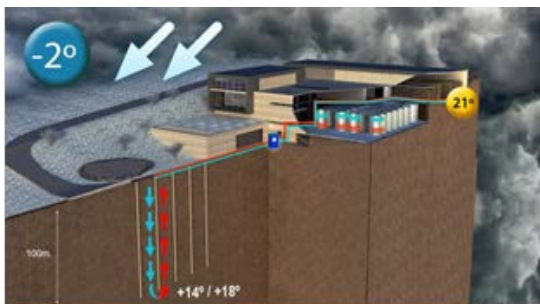
Gracias al uso de esta fuente de energía renovable, el sistema de elaboración de Marqués de Terán es el menos contaminante del planeta ya que elimina las emisiones de CO2 directas a la atmósfera.

La geotermia es una **energía totalmente limpia** que se almacena bajo la superficie de la tierra en forma de calor.

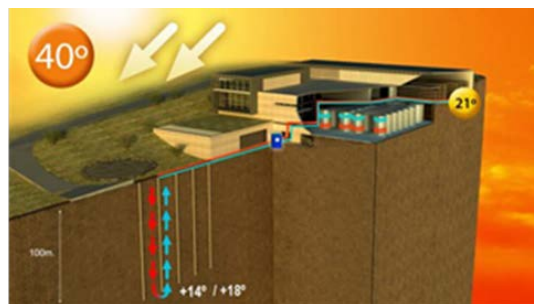
Marqués de Terán está situada en un terreno que, a 100 metros de profundidad, mantiene una temperatura constante durante todo el año que oscila entre 14-18 grados centígrados.

Partiendo de este recurso natural, para la instalación del sistema de geotermia se crearon conductos que forman un circuito cerrado por donde circula el agua que capta la energía (calor) de la tierra. El agua fría de la superficie baja por ellos hasta aproximadamente 100 metros de profundidad, donde siempre se encuentra con la misma temperatura. Esa agua, que al contacto con la tierra ha alcanzado los 14-18 grados centígrados, sube de nuevo a la superficie. En este punto, una bomba de frío-calor geotérmica (una bomba de agua-agua, que emite cero emisiones de CO2 para su funcionamiento) subirá o bajará la temperatura en función de la época del año y de las necesidades de elaboración en la bodega.

Una de las principales ventajas de la geotermia frente a sistemas tradicionales como las bombas de frío-calor, que intercambian agua-aire, es la reducción de los saltos térmicos de temperatura exterior con respecto a las necesidades de bodega. En algunos procesos de elaboración del vino se necesitan 22 grados, lo que constituye un gran salto térmico en invierno, cuando el agua de la red está a un grado. Con el agua extraída del fondo de la tierra, a 14- 18 grados, el salto térmico es notablemente inferior.



Geotermia en verano



Geotermia en invierno

La temperatura constante elimina la dependencia de la temperatura exterior, de esta manera es más sencillo y menos costoso llegar a las diferentes necesidades de temperatura que la bodega tiene en todo el proceso de elaboración de los vinos; fermentación alcohólica, fermentación maloláctica, crianza en nave de barricas o crianza en botellero.

El consumo eléctrico se reduce en más del 80 por ciento y, por consiguiente, las emisiones indirectas de CO₂ al ambiente también disminuyen en más de un 80 por ciento. Además, las bombas instaladas constituyen un circuito cerrado de agua, con lo cual se eliminan totalmente las emisiones directas de CO₂ a la atmósfera en todos los procesos.

Nuevos proyectos de I + D + i

La Bodega participa actualmente en un proyecto pionero en el mundo, que persigue obtener mayores niveles de **resveratrol**, polifenol presente en el vino tinto, que aporta gran cantidad de beneficios a la salud.

El año 2014 la bodega espera obtener el primer vino de la bodega con alto contenido en resveratrol. Tras numerosas pruebas tanto en bodega como en viñedo, han conseguido mediante un tratamiento ecológico al viñedo, valores muy altos en resveratrol manteniendo intactas el resto de características propias de las uvas.

Marqués de Terán está certificada según la **Norma ISO 22000** de Gestión de Seguridad Alimentaria, e **ISO 9001** de Gestión de la Calidad. Además, posee las certificaciones en las Normas Técnicas BRC (British Retail Consortium) e IFS (Internacional Food Standard), que garantizan la seguridad del producto en las exportaciones y la eficiencia en todas las fases de la cadena de suministro.

Para favorecer el desarrollo de proyectos de investigación, la Bodega dispone de un departamento propio que trabaja en colaboración con organismos oficiales como el Gobierno de La Rioja o el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).



La obtención del Sello Bureau demuestra el compromiso de Marqués de Terán por el desarrollo sostenible y la lucha frente al cambio climático.

La huella de carbono es una ecoetiqueta que cuantifica la cantidad de gases de efecto invernadero emitidos, medidos en masa de CO2 equivalente, por efecto directo o indirecto, en orden de determinar su contribución al cambio climático.

6.- ENOTURISMO

Marqués de Terán ofrecen diferentes alternativas para dar a conocer su bodega y sus vinos a los enoturistas.

La bodega de diseño vanguardista ofrece al visitante unas vistas que simbolizan la esencia de La Rioja: al Suroeste, la cima de San Lorenzo, considerada "la cima de La Rioja"; al Norte, la Sierra de Cantabria, el principal elemento orográfico para explicar la especial climatología de la zona; y al Oeste y noroeste, el municipio de Ollauri y Haro, respectivamente, acompañados de su mar de viñedos.

La visita guiada de la bodega se complementa con un restaurante que ofrece un menú con productos típicos de la huerta riojana.

Marques de Terán dispone de salones totalmente equipados para organizar reuniones de empresa y otros eventos con capacidad de hasta 100 personas.

7.- REDES SOCIALES

- Facebook
- Twitter
- LinkedIn
- Google+
- Flickr
- Pinterest

DATOS DE CONTACTO

Bodegas Marqués de Terán (Regalía de Ollauri)

Ctra. Nájera Km.1 - 26330 Ollauri

La Rioja

Tel.: +34 941 338 373

info@marquesdeteran.com

www.marquesdeteran.com

Agencia de comunicación

Guía Peñín

Mar Mirón

mmiron@guiapenin.com

91 411 9464 / 618 001 477