

DON MIGUEL 2009

Nota de la añada:

Sin duda el año en el que de una manera más brillante se ha comportado nuestro "Pago de las Hontanillas", ladera caliza orientada al sol a 900 metros de altitud. Las abundantes lluvias de invierno fueron suficientes para mantener la humedad en esta viña de secano hasta el momento de la vendimia, consiguiendo un equilibrio perfecto entre las hojas y el número de racimos. La lenta maduración y el fuerte contraste de temperaturas entre el día y la noche, acentuado por la altitud de este viñedo nos dio como resultado una añada mítica.

Nota de cata:

Color rojo picota de capa alta. Nariz de buena intensidad con aromas tostados, fruta negra madura, hierbas aromáticas y, poco a poco, fruta más roja, más fresca, notas de flores como las violetas, con un toque ligeramente balsámico que aligera el conjunto. En boca tiene una acidez excelente, con cuerpo rotundo, amplio, haciendo gala de un tanino sedoso que dota al vino de un tacto exquisito. Enorme recorrido y gran estructura durante todo su desarrollo.

Comenge 2007

Añada 2007: La esencia de la Ribera.

La campaña 2007 está condicionada notablemente por las condiciones climatológicas de este año, poniendo éstas de manifiesto la capacidad de adaptación y la tipicidad de la Ribera del Duero. Comenzó con un periodo invernal corto, cálido y muy lluvioso. Una primavera poco soleada y lluviosa y un verano igualmente fresco motivaron un retraso en el envero y la posterior maduración. Septiembre trajo por fin las temperaturas elevadas, acelerando la maduración. Al final de este mes llegaron nuevas lluvias que retrasaron la vendimia hasta la segunda semana de octubre, fechas típica en Ribera del Duero. La helada de otoño sufrida la madrugada del 29 de septiembre afectó de manera grave a 2 Has de Cabernet Sauvignon y a 3 Has de Tempranillo, paralizando su maduración antes de haber alcanzado el punto óptimo. Los vinos elaborados con la uva de estos viñedos no se consideraron aptos para la crianza y fueron vendidos a granel, resultando la cosecha 2007 considerablemente corta con respecto a los años anteriores. Con esta salvedad, el resto de los viñedos se vendimiaron con un estado sanitario óptimo y una calidad del fruto satisfactoria, gracias a un mes de octubre soleado, con temperaturas elevadas y ausencia de lluvias.

Nota de Cata

Comenge 2007 muestra de manera clara la tipicidad ancestral de la Ribera del Duero. Los vinos son frescos, frutales, con claros aromas especiados (anís, monte bajo). No presentan la concentración de las añadas anteriores, pero poseen el temperamento típico de los Riberas de siempre, fruto de esa lenta maduración. Las sensaciones en boca se transforman en un recuerdo armonioso y equilibrado donde la acidez nos llena de frescor y vivacidad.

CARACTERISTICAS:

Variedad: 100 % Tempranillo

Suelos: arcilloso-calcáreo. Laderas situadas entre 820 y 890 metros de altitud

Producción: 83.870 botellas de 75 cl, 17.874 botellas de 50 cl y 1.524 magnum

Vendimia: 2ª semana de octubre. Recolección en cajas. Selección manual de racimos y uvas

Envejecimiento: 15 meses roble francés (85%)y americano (15%)

Embotellado: Septiembre 2009

Comenge Verdejo 2011

Añada 2011.

Conscientes de la cada vez más habitual tendencia a elaborar verdejos de marcado dulzor y carácter exótico, hemos hecho un especial esfuerzo en la selección de los viñedos y en las técnicas de elaboración, tratando de ser fieles al carácter de la variedad y al estilo elegante que desde el inicio hemos querido resaltar en nuestros vinos. No en balde, nuestra andadura como vinateros comenzó hace ahora 11 años con la elaboración de un vino verdejo a partir de una viña plantada en el año 1896 -según indica las escrituras- y que todavía mantenemos. Aquellas primeras 2000 botellas causaron sensación y nos han servido hoy de guía para marcar el estilo personal de nuestro verdejo: elegante, potente y profundo.

Nota de cata.

Esta añada destaca por sus aromas de cítricos, flores blancas, pétalos de rosa y lichi. En boca es equilibrado y serio, con cuerpo y una buena untuosidad alegrada por una maravillosa y fresca acidez, seco y sabroso, amplio y con un elegante y fino toque amargo de salida.

Características

Variedad: 100 % Verdejo

Suelos: cascajo.

Producción: 15.000 botellas

Alcohol: 13 % vol.

OTRAS REFERENCIAS

- **Biberius 2011**
- **Comenge 2009**
- **Comenge 2008**
- **Don Miguel Comenge 2006**

• Biberius 2011

Nota de la añada:

La añada 2011 muestra una madurez y concentración en los vinos mayor que años anteriores, debido fundamentalmente a las excepcionales condiciones meteorológicas acaecidas durante el largo final de maduración. Una vendimia pausada y en el momento óptimo de cada parcela han permitido obtener unos vinos muy frutales armónicos en toda nuestras parcelas.

Biberius 2011 es buen reflejo de esta añada, mostrando un volumen en boca más típico de los vinos de crianza, pero al mismo tiempo desplegando en boca toda una gama de sensaciones vivas y frescas.

Nota de cata:

Bonito color granate con reflejos amoratados, propios de su juventud. Nariz fresca, limpia, con alta intensidad de aromas característicos de la variedad tempranillo de la mejor Ribera del Duero (fruta roja, mora) acompañados de finas fondo de vainillas y toffe. En boca tiene un paso muy agradable, muestra unos taninos suaves y un cuerpo medio, llenando el paladar de nuevo de fruta roja fresca, recuerdos al cacao propios de su corto paso por la barrica de roble y un postgusto medio, especiado y elegante.

Características:

Variedades: 100% tempranillo

Tipo de suelo: franco arcilloso-calcáreo

Producción: 50.000 botellas

Grado alcohólico: 14.5°

Vendimia: 1ª semana de octubre

Embotellado: abril 2012

• COMENGE 2009

Nota de la añada:

Durante este año se dieron las condiciones idóneas para la maduración de las uvas: invierno lluvioso, que permitió conservar una buena reserva de humedad para garantizar el buen desarrollo de las viñas. Primavera soleada y verano seco pero no abrasador, con un buen contraste de temperatura entre el día y la noche, perfecto para conseguir una buena maduración de las pepitas y los hollejos. La vendimia fue tranquila, acompañados de buen tiempo durante los días en los que se desarrolló la misma.

Nota de cata:

Gran amplitud en aromas, ajustada crianza y elegante carácter frutal. En boca es nervioso, potente, sabroso, carnoso, concentrado en aromas pero con muchos matices, equilibrado y vivo, con casta y finura. Un vino al que le queda una larga vida por delante.

COMENGE 2008

Nota de la añada:

Refleja el carácter típico de la D. O. Ribera del Duero, una zona extrema para el cultivo de la vid donde el clima juega un papel predominante. El año se vio marcado por las frecuentes lluvias caídas en los meses primaverales, convirtiendo nuestros viñedos en hermosas praderas naturales. En esas condiciones de escasez de horas de sol y moderada temperatura, las viñas retrasaron su maduración hasta finales de octubre. Con el fin de garantizar la maduración de los racimos, así como su buen estado sanitario, los rendimientos dejados en las viñas fueron muy bajos (2.800 – 3.200 kg/ha). El manejo ecológico de los viñedos demostró la enorme diferencia a favor de la calidad que este tipo de viticultura conlleva, evitando la aparición de enfermedades, regulando de manera natural el crecimiento de las plantas y mejorando de manera significativa la iluminación y aireación de los racimos, llegando a la tardía fecha de vendimia (3ª semana de octubre) con unas uvas perfectamente sanas y maduras que nos permite ofrecer hoy un vino de altísima calidad capaz de reflejar el carácter singular de esta añada.

Nota de cata:

Color cereza violáceo. Las primeras sensaciones olfativas son muy sugestivas, recordándonos a fruta roja fresca, plantas aromáticas y finas maderas, que muestra el trabajo en viña y bodega. En boca tiene un paso fluido y fresco, llenándonos de recuerdos a fruta roja, notas cremosas (toffee, cacao) y florales (violetas). Es un vino de una gran riqueza, con buen potencial de envejecimiento en el futuro. Un vino de encanto, sabor y de una rara sensualidad.

Don Miguel Comenge 2006

Añada 2006

Don Miguel Comenge 2006 vuelve a confirmar la maravillosa calidad de nuestro pequeño "Pago de las Hontanillas". Esta ladera bien orientada al sur ha sido capaz de mostrar toda su calidad en un año como éste, donde las abundantes lluvias caídas durante el invierno y el inicio de la primavera dotaron a las plantas de una reserva suficiente de agua para soportar los rigores del verano, regalándonos una pequeña producción de uva de una insuperable calidad. Empezamos la vendimia en esta parcela el día 11 de septiembre, record absoluto en la historia de Bodegas Comenge.

Nota de Cata

Don Miguel Comenge 2006 es un vino genial, mágico, verdaderamente sorprendente, un vino de una rara sensualidad, encanto y sabor, que llena nuestra boca con agradables recuerdos de plantas aromáticas, sensaciones minerales, finas maderas y frutas rojas confitadas que se irán desplegando con el paso de los años. Seguramente sea, junto con el mítico 2001, la añada de mayor complejidad y elegancia que hemos elaborado hasta la fecha.

Características:

Variedad: 100 % Tempranillo

Suelo: arcilloso-calcáreo. Ladera sur a 890 metros de altitud.

Producción: 11.500 botellas y 1.022 mágnam

Vendimia: 2ª semana de septiembre. Recolección en cajas. Selección manual de racimos y uvas.

Envejecimiento: 16 meses en barrica nueva de roble francés.

Embotellado: Junio 2008

