

2014

VALDEMONJAS

FICHAS TÉCNICAS

Añada 2012

Posiblemente, la vendimia más difícil desde que empezamos allá por los años noventa. Un año de sequía extrema, solo mitigada por la grandeza del terruño.

Adelantamos la poda de racimos para ajustar las cargas a la racanería de las lluvias y no sobrecargar la planta.

Vendimiamos de manera escalonada; primero, las plantas con mayor riesgo de deshidratación; luego, las plantas de exceso vigor y zonas más frescas, y dejamos para el final las zonas de máximo potencial, con plantas equilibradas y óptima maduración.

Dedicamos un mes a la vendimia para una producción mermada en más de un 20% mermada. Fue, por tanto, un año atípico para EL PRIMER BESO, que, además de sus terruños específicos (Patio y Gallinero), también recibió uva de otros terruños (Platea, Balcón) de alto potencial cualitativo.

Vendimiamos de manera selectiva, en dos o tres veces, según el estado de cada planta. Comenzamos el 20 de septiembre, a las 5:30 de la madrugada. Con linternas, recogimos los primeros racimos del Gallinero con 10,5 °C. Terminamos la vendimia el 12 de octubre, día del Pilar.

Para EL PRIMER BESO, desgranamos y seleccionamos ligeramente, quitando raspones y hojarasca, y estrujamos directamente en el depósito inertizado y refrigerado. Sin esperar, arrancamos la tumultuosa con aporta-

ciones de oxígeno controladas y temperaturas de fermentación casi al nivel de los vinos blancos. Acortamos maceraciones y procedimos a un prensado muy suave para evitar sabores herbáceos y astringencias de unos hollejos y pepitas justo al inicio de la maduración. Extrajimos solo la flor de un vino juvenil y delicado. La maloláctica se inició en depósito, sin problemas.

Antes de terminar octubre teníamos EL PRIMER BESO listo para una crianza en depósito que Luca D'Attoma estableció en 6 meses.



EL PRIMER BESO

Las uvas con que se elabora *El primer beso* proceden de los parajes más frescos y vigorosos de Valdeмонjas (Patio y Gallinero), y se vendimian en temprana edad y de madrugada para mantener turgencia y frescor.

De los mostos de colores vivos y alegres se obtiene, tras fermentaciones fugaces y a la vez intensas, un vino tinto osado, sensual y repleto de aromas y sensaciones como un primer beso. La etiqueta, diseñada por Pati Núñez, se inspira en un grabado del siglo XIX y nos habla de naturaleza e historia.



Nota de cata

Vista: rojo cereza, limpio y brillante.

Nariz: aromas limpios, afrutados, delicados, de frutas rojas frescas.

Boca: fresco y amable de entrada, con explosivo final de frutas rojas; notas lácteas; ligero y equilibrado, de taninos presentes, pero dulces. Trago de fácil recorrido.

Temperatura de servicio: 16-18 °C.

Tiempo de conservación: próximos 5 años.

Periodo óptimo de consumo: tres meses de botella.

Otras características

Tipo de uva: tempranillo.

Viñedo: más de 15 años de edad; cultivo en espaldera, con poda tipo cordón doble Royat.

Terruños (pago de Valdeмонjas):

Patio, Gallinero y selección de Platea y Balcón (Quintanilla de Arriba).

Tipo de suelo: calizo, con pH superiores a 8; suelos ligeros y profundos.

Grado: 13% vol.

Elaboración: fermentaciones y crianzas en depósito de acero inoxidable.

En botella desde mayo de 2013.

Botella: borgoñona Ecova Amiga, ligera y compacta, de 75 cl.

Caja: cartón con 6 botellas tumbadas.

Añada 2011

Fue la primera vendimia, planificada desde el campo con Luca D'Attoma con el objetivo de combinar frescor y maduraciones ligeras sin excesos, en una añada donde la planta agotó todas las reservas del suelo.

Iniciamos vendimias muy pronto: en la madrugada del 29 de septiembre. Con linternas recogimos los primeros racimos de Anfiteatro, que entraron en bodega a primera hora de la mañana, con 6/8 grados de temperatura.

Desgranamos y seleccionamos quitando raspones y hojarasca, y pasamos prácticamente sin estrujar a depósito inertizado y refrigerado. Siguió una prefermentación para extraer el máximo de aromas y siete días de fermentación franca, seguidos de cinco días más de maceración y un prensado muy suave para extraer solo la flor del vino, evitando estridencias y amargores.

La maloláctica se inició lentamente y sin problemas, en barricas una parte.

La crianza se llevó a cabo en barricas de 225 y 500 litros para no saturar el vino de madera, solo redondearlo y acompañarlo. Embotellamos el 28 de diciembre de 2012, celebrando así la llegada del año nuevo.



ENTRE PALABRAS

De los terruños Anfiteatro, Palco, Galería y Tribuna proceden estas uvas seleccionadas, delicadas, de temprana madurez. El vino obtenido tras reposadas fermentaciones se afina de diez a doce meses en maderas de roble de las mejores procedencias. Una combinación de sabiduría, tradición, respeto a los orígenes y una pizca de rebeldía. Un vino hecho para compartir, para acompañar esos momentos sin prisas entre amigos donde el tiempo deja de contar.

Nota de cata

Vista: rubí intenso, bien cubierto.

Nariz: aromas potentes y complejos de frutas negras maduras, y ligeros a café tostado y chocolate negro.

Boca: delicado y fresco de frutas negras maduras sin llegar a ser confitadas, frescas. Presencia de maderas balsámicas, taninos finos y elegantes y cacao de ligeros tostados. Trago de largo recorrido y persistencia media.

Temperatura de servicio: 16-18 °C.

Tiempo de conservación: más allá del 2020.

Periodo óptimo de consumo: a partir de 2014.

Otras características

Tipo de uva: tempranillo.

Viñedo: más de 15 años de edad; cultivo en espaldera, con poda tipo cordón doble Royat.

Terruños (pago de Valdemonjas): Anfiteatro, Galería y Palco (Quintanilla de Arriba).

Tipo de suelo: calizo, con pH superiores a 8; suelos profundos, procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de textura fina, permeables, sobre gredas y arcillas profundas.

Grado: 14% vol.

Elaboración: fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable; maloláctica, parcialmente en barrica.

Crianza de 12 meses en barricas de 500 y 225 litros de roble francés y americano, y en botella desde marzo de 2013.

Botella: borgoñona Ecova Amiga, ligera y compacta, de 75 cl.

Producción total: 2.770 botellas.

Caja: cartón con 6 botellas tumbadas.

Añada 2011

En esta primera vendimia, planificada desde el campo con Luca D'Attoma, intentamos preservar el frescor de las mejores uvas de los terruños de maduraciones más equilibradas, con producciones limitadas y estrictamente ajustadas a las disponibilidades del suelo y de la añada. Estos terruños fueron los últimos vendimiados el 24 de septiembre en una cosecha extremadamente precoz; muy pronto, de madrugada y con linternas, vendimiamos estos escogidos racimos del Balcón y de Platea con 10 °C de temperatura.

Desgranamos y seleccionamos minuciosamente, quitando, además de los raspones y hojarasca, las uvas fuera de madurez.

Sin estrujar, pasamos una parte a depósito y otra a barricas, abiertas por un lateral para la ocasión, e inertizando para evitar oxidaciones. Aguantamos en prefermentación todo lo que nos fue posible, una fermentación pensada para extraer el máximo de aromas y nueve días de fermentación franca, seguidos de cinco días más de maceración y un prensado muy suave, para extraer solo la flor del vino y evitar excesos de tanicidad. La maloláctica se inició lentamente y sin problemas, toda en barricas.

La crianza se llevó a cabo en barricas mayoritariamente de 225 litros, con alguna de 500 para no saturar el vino de madera, solo redondearlo y acompañarlo.

Embotellamos el 15 de mayo de 2013, en día apto según el calendario biodinámico.



LOS TRES DONES

Un vino de refinada elegancia, potencia y complejidad. Las uvas —frutos intensos, concentrados y explosivos— proceden de las laderas privilegiadas de Valdemonjas: Balcón, Platea y Butaca, con una maduración intensa y equilibrada, y posterior maceración y fermentación en microrrecipientes.

El vino, estructurado pero amable, con carácter, permanece arropado y educado de 12 a 14 meses en los mejores robles franceses, con pinceladas de maderas húngaras.

Nota de cata

Vista: rubí intenso, bien cubierto.

Nariz: aromas potentes y complejos de frutas negras maduras, sin ser confitadas; ligeros toques de madera balsámica y cafés.

Boca: delicado y fresco de frutas negras maduras frescas. Presencia de maderas balsámicas, taninos muy finos, dulces y elegantes, y cacao de ligeros tostados. De volumen medio, pero de larga persistencia.

Temperatura de servicio: 18-20 °C.

Tiempo de conservación: más allá del 2020.

Periodo óptimo de consumo: a partir de 2014.

Otras características

Tipo de uva: tempranillo.

Viñedo: más de 15 años de edad; cultivo en espaldera, con poda tipo cordón doble Royat.

Terruños (pago de Valdemonjas):

Balcón y Platea (Quintanilla de Arriba).

Tipo de suelo: calizo, con pH superiores a 8,2; suelos de profundidad media (2 metros), cantiles con exposición norte de textura fina, permeables, sobre gredas y arcillas profundas.

Grado: 14,5% vol.

Elaboración: fermentación alcohólica en barrica abierta y depósito de acero inoxidable, y maloláctica en barrica. Crianza de 14 meses en barricas de 225 y 500 litros de roble francés y húngaro, y en botella desde mayo de 2013.

Botella: borgoñona Terra 75, de 75 cl, y Bourgogne Tradition 2 para magnum.

Producción total: 2.350 botellas de 75 cl y 350 magnum.

Caja: cartón con 6 botellas tumbadas / caja de madera con 1 botella.

Añada 2011

Como éramos unos recién llegados, solo nos dedicamos a observar y a cuidar el pago. El año fue perfecto, sin excesos, con una otoñada maravillosa para las maduraciones. Los 1.760 kg de uva se vendimiaron el 29 de septiembre a primera hora de la mañana, y entraron en bodega con 16 grados de temperatura.

Desgranamos y seleccionamos la uva con esmero, pasándola directamente sin estrujar a las dos barricas bordelesas de 225 litros abiertas por una tapa y preparadas para la ocasión.

Era la primera vez que elaborábamos directamente en barrica abierta, si bien había sido inertizada con nieve carbónica. La fermentación se inició espontáneamente y fuimos meros espectadores de lo que acontecía. Ocho días de fermentación, cinco días más de maceración y un prensado muy suave para extraer solo la flor del vino. La maloláctica se inició directamente sin problemas y en 35 días tuvimos el vino listo para su crianza. No necesitamos análisis para ser conscientes de la calidad intrínseca de esta materia, con una complejidad, potencia y persistencia en boca como nunca antes habíamos tenido. La crianza se llevó en barrica francesa 100% nueva con tres trasiegos a barricas de primer vino. En total, 18 meses. Utilizamos barricas T5 de Taransaud de grano extrafino y tostado medio con 60 meses de secado natural. Embotellamos el 8 de septiembre del 2011.



ABRÍ LAS ALAS

Es la joya de la corona de este proyecto. Un vino exclusivo y sugerente elaborado con los frutos de un pago único: Nogal de la Valera. La uva es el resultado de una viticultura respetuosa y sostenible, de cultivo tradicional. Las viñas de tinto fino, sexagenarias y donde cada planta es hermana y diferente a su vecina, están bien adaptadas a los rigores de nuestro clima; forjadas por el tiempo, sus frutos son tan escasos como equilibrados, concentrados, complejos, únicos e irrepetibles, y dan al vino un carácter personal y exclusivo que se afina tras doce o catorce meses en barricas imperiales de maestros toneleros franceses.

Nota de cata

Vista: rubí intenso, bien cubierto.

Nariz: aromas potentes y complejos de frutas negras bien maduras. Café tostado y chocolate negro.

Boca: potente y fresco, de frutas negras maduras sin llegar a ser confitadas, frescas. Presencia de maderas balsámicas, de taninos finos y elegantes, y cacao de ligeros tostados. Trago de largo recorrido y persistente.

Temperatura de servicio: 18-20 °C.

Tiempo de conservación: más allá del 2025.

Periodo óptimo de consumo: a partir de 2013.

Otras características

Tipo de uva: tempranillo.

Viñedo: más de 60 años de edad; poda tradicional en vaso.

Terruños: Nogal de la Valera, un carasol del margen derecho del Duero, a 805 m de altitud y ubicado en La Horra (Burgos).

Tipo de suelo: calizo, textura de arenas permeables y superficiales sobre arcillas profundas.

Grado: 15% vol.

Elaboración: fermentación alcohólica en barrica abierta, y maloláctica en barrica.

Crianza de 18 meses en barricas Taransaud T5 y en botella desde septiembre de 2011.

Botella: borgoñona Tendance Antique, estilizada y pesada, de 75 cl.

Etiqueta: la ilustración procede de un grabado del siglo XIX, extraído de la patente de una máquina voladora presentada en Estados Unidos.

Producción: 250 botellas numeradas en 25 lotes de 5 botellas (40% para exportación).

Caja: madera de pino de Soria, grabada a fuego.



Edición, diseño y maquetación: **Compuerta / Ideotas, grandes ideas**
Todas la imágenes pertenecen al archivo de Valdemónjas, excepto las de las botellas, realizadas por Alexis Taulé para Pati Núñez.