

2014

VALDEMONJAS, S. L.



“ Todos tenemos miedo: por nuestra seguridad, por el futuro, por el mundo. Tal es la naturaleza de la imaginación humana. Y, sin embargo, todo hombre, toda civilización, han seguido adelante al sentir que tienen la obligación de hacer lo que es preciso hacer. El compromiso personal del hombre con su destreza, el compromiso intelectual y el compromiso emocional amalgamados en uno solo han hecho posible el ascenso del hombre”.

Jacob Bronowski,
El ascenso del hombre

“El corazón tiene razones que la razón desconoce”.

Blaise Pascal

01 NUESTROS PRINCIPIOS

Valdemonjas es un proyecto familiar que se fundamenta en valores como la humildad, los orígenes, el compromiso, el orgullo y la pasión, y que ha nacido con la voluntad de resaltar las cualidades de un patrimonio vitivinícola único: los pagos Valdemonjas y Nogal de la Valera.

Estamos comprometidos con el respeto a las generaciones por venir, y por eso basamos nuestro proyecto en sistemas de bajo coste energético y altamente eficientes, sistemas que no requieran de apoyos externos y se basen en el desarrollo de lo propio.

“ Creemos en una viticultura paciente, sostenible y ecológica.

Creemos en el trabajo humano respetuoso con la planta y su terruño.

Creemos en unos conceptos enológicos que potencien estos valores, atesorados en una uva que es el resultado de tales esfuerzos. ”





02 LOS VIÑEDOS

Pago de Valdemonjas

Es un pequeño barco situado entre los 700 y los 750 metros sobre el nivel del mar que es vecino natural del viñedo de Vega Sicilia, totalmente aislado por las laderas de la segunda terraza del Duero. Los suelos, formados por los arrastres de los cantiles circundantes, son extraordinariamente heterogéneos. Esto, unido a desniveles y exposiciones (levante, poniente), produce terruños muy específicos: Balcón, Platea, Palco, Anfiteatro, Gallinero...

El viñedo se plantó en espaldera a finales de los años noventa; su exposición al norte y la orientación norte-sur reducen las insolaciones excesivas de los largos días de verano.

Desde septiembre de 2010, Valdemonjas se gestiona con criterio de cultivo ecológico:

- Labores mecánicas para el control de la maleza.
- Fertilización mediante abonos naturales (estiércol de oveja procedente de ganaderías extensivas).
- Control de enfermedades razonado y tratamiento con productos tradicionales.
- El aislamiento y el mantenimiento de los equilibrios biológicos hacen innecesarios los controles insecticidas.

Nogal de la Valera

A 800 metros sobre el nivel del mar, es un carasol del margen derecho del Duero formado por arenas permeables sobre arcillas profundas. En la más pura tradición de la Ribera, el viñedo se plantó hace más de 60 años con una formación tradicional en vaso. Aquí se producen tintos finos autóctonos, dispares, joyas vitícolas que han sobrevivido a la modernización por su propia idiosincrasia de majuelo familiar heredado de padres a hijos. 6.000 metros cuadrados de bajo valor agronómico, pero excepcionales para la vid, que compramos por azar en marzo de 2009. Este patrimonio único contiene las esencias de la gran enología: peculiaridad, complejidad y personalidad.

Nogal de la Valera mantiene toda su fuerza y poderío, fiel reflejo de la calidad del medio en el que se sustenta. El manejo de este majuelo es absolutamente tradicional y artesanal.







03 EL PROYECTO

Valdemonjas surge de la evolución de las ideas y conceptos adquiridos y madurados en anteriores proyectos —Abadía Retuerta, Pagos del Infante y Lynus Viñedos y Bodegas—; esta nueva empresa está liderada por la familia Moyano-Agüera: Alejandro Moyano, María Rosario Agüera, Alexis Moyano y Jorge Moyano.

Creemos en unos conceptos enológicos que potencien los valores atesorados en la uva. Como resultado, logramos vinos que no pasan desapercibidos, sugerentes, hechos de pasión, mimo y una pizca de rebeldía. Para conseguirlo, hemos acudido a los mejores profesionales.

Nuestra apuesta enológica la supervisa **Luca D'Attoma** (www.lucadattoma.com), uno de los pocos enólogos italianos que ha alcanzado la cima de los 100 puntos. Está especializado en vinos ecológicos y biodinámicos, y en su primera experiencia con el tempranillo de la Ribera del Duero Luca ha sabido plasmar la elegancia y la sutil potencia de la variedad en los vinos de Valdemonjas.

«Siempre me he sentido atraído por la naturaleza y la agricultura, y me han acompañado a lo largo de toda mi vida. Esta pasión me llevó a estudiar viticultura y vinificación. He desarrollado mi propia técnica de trabajo y estilo, basado en mis experiencias personales y profesionales, y sigo lo que me dice mi instinto experimental. Determinación, búsqueda de la perfección y humildad, en combinación con la creatividad y la intuición, son las piedras angulares de mi vida profesional y la clave para el logro de cualquier objetivo».

En la difícil y siempre delicada tarea de reflejar nuestro sentir en imágenes hemos contado con la inestimable colaboración de **Pati Núñez** (www.patinunez.com), diseñadora gráfica de reconocido prestigio y primera mujer en recibir el Premio Nacional de Diseño (2007).

«El diseño de las etiquetas de Valdemonjas quiere reflejar los conceptos de la bodega —familia, naturaleza, cultura, historia y artesanía— mediante un lenguaje sencillo y emotivo, mucho espacio en blanco como símbolo de cultura y una exposición más literaria que mercantil».

La bodega de Valdemonjas ha sido proyectada por dos jóvenes arquitectas, **Silvia Paredes** y **Ana Agag** (www.anagag.com), cuya carrera se ha desarrollado principalmente en el conocido estudio británico Foster + Partners y han participado en proyectos tan importantes como el de Bodegas Portia en Ribera del Duero o la remodelación de Château Margaux en Burdeos.



04 DISEÑO SOSTENIBLE

La bodega proyectada tiene como principal objetivo preservar al máximo las cualidades de la uva. Desde su concepción, en el diseño se han incorporado criterios de sostenibilidad:

- Orientación y posición para definir accesos basados en los vientos dominantes y un bajo impacto en la vegetación existente.
- Volumetría y forma para optimizar la inercia térmica de sus muros.
- Cerramientos exteriores que buscan el máximo confort del vino.
- Una configuración interna que tiende a minimizar los flujos y circulaciones interiores, tanto del vino como de quienes trabajan en la bodega.
- Creemos que la mejor energía es la que no se consume, por eso uno de nuestros objetivos en la autosuficiencia energética.
- Consumo de agua optimizado mediante recuperación y tratamiento de aguas pluviales.
- Utilización de materiales y sistemas de construcción tradicionales, sencillos, con largos ciclos de vida, reciclables, duraderos y que minimizan los gastos energéticos innecesarios.
- Una nave de crianza enterrada, de regulación térmica e hidrométrica natural, que opta por sistemas pasivos de bajo o nulo consumo energético.





05 LOS VINOS

El primer beso

Las uvas con que se elabora *El primer beso* proceden de los parajes más frescos y vigorosos de Valdemonjas (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 ese primer beso.

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.

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.



Abrí las alas

Es la joya de la corona de este proyecto. 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.



2009



Fino de finca Nogal de la Valera. La Horra, Burgos
Ribera del Duero

2009





06 CLIENTES Y MERCADOS

Nuestro proyecto se dirige a personas con elevados niveles de exigencia y preocupadas por lo sostenible, por el respeto a la naturaleza; conscientes de la fragilidad de este mundo.

La distribución es un elemento vital del proyecto. Mantenemos una estrecha relación con nuestros distribuidores, tanto a nivel nacional como internacional, con presencia actualmente en Suiza, Bélgica, Francia, Australia y México. Ellos comparten nuestra pasión por el vino y la trasladan a nuestros clientes naturales: restaurantes de cocina creativa, gourmets y amantes de la gastronomía y el vino en general.

La venta directa es otro componente fundamental, y en ella tendrá mucho que ver la propia bodega, cuyo privilegiado emplazamiento será clave para potenciar visitas privadas y exclusivas.

07 MENCIONES Y RECONOCIMIENTOS

La pasión y cariño con los que nos involucramos en nuestros proyectos han sido ampliamente reconocidos tanto en el ámbito nacional como internacional, y así lo avalan las medallas de oro y de plata cosechadas en los más prestigiosos concursos mundiales, como Vinalies Internationales París, Mundus Vini, Les Citadelles du Vin, Concours Mondial de Bruxelles, Tempranillos al Mundo, Bacchus, Zarcillos, entre otros.



08 QUIÉNES SOMOS

Valdemonjas se creó el 8 de junio de 2012 como sociedad limitada, con nif B47695192. Está registrada en el Registro Mercantil de Valladolid con el número de escritura E 2012/238 y fue presentada con el número de entrada 1/2012/2.719,0, diario 78, asiento 648; asimismo fue inscrita con fecha once de junio de 2012, en el tomo 1420, folio 9 inscripción 1º con hoja VA-24915.

Contacto

Valdemonjas, S. L.
Antonio Machado, 14. 47008 Valladolid
+34 983 248 294 · www.valdemonjas.es

Síguenos en:



Distribuidores

A CORUÑA

Vinoteca O Gaiteiro. C/. La Iglesia, 24.
15621 Larage-Cabañas. Tel. 981 433 841

BARCELONA

Celler del Cava. C/. Galileo, 238. 08224
Terrassa. Tel. 937 892 988.

CASTELLÓN

Gescomer. Pl. del Mercado, 10, 3º. 12580
Benicarló. Tel. 964 475 761

GRANADA

Miguel Pedraza Rodríguez. Ctra. Sierra
Nevada, 140. 18190 Cenes de La Vega.
Tel. 958 486 134.

GUIPÚZCOA

Vinoteca Ardoteca Mendibil. Pl. San Juan
de la Cruz, 2. 20302 Irún. Tel. 943 660 400.

MADRID

Josu Recio Castaño. Paseo de las Delicias,
104, 1º d. 28045 Madrid. Tel. 647 531 103.

AUSTRALIA

Tapavino. 6-8 Bulletin Place. 2000 NWS
Sydney. Tel. +61 292473221.

BÉLGICA

Sudvin. Avda. Reine Astrid, 81. 1410
Waterloo. Tel. +32 23875114.

Les Vents d'Anges. Rue du Tienne, 7. 1490
Court-Saint-Etienne. Tel. +32 473731503.

MÉXICO

Terra & Mondo. Presa Río Mayo Lt 49;
Colonia Recursos Hidráulicos. 54913 Estado
de México. Tel. +01 55 24870449.

SUIZA

Pamisa. Le Sansuvy, 33. CH-1772 Grolley.
Tel. +41 264754378.

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.

