vinetur

Terrevuelos - Vinos con Alma

martes 22 de octubre de 2019

ESCRITO POR MUCHOSVINOS.COM



TERREVUELOS

Hay descubrimientos en el mundo del vino que merecen ser difundidos, disfrutados y comentados a partes iguales, es el caso de los magníficos vinos Terrevuelos. Los conocimos en muchosvinos.com casi por casualidad como muchas cosas muy buenas en la vida.

Cuatro vinos muy especiales de la DOP Montilla-Moriles que vienen a ampliar nuestra sección de pequeños productores con grandes vinos.

- Fino Terrevuelos con 15 años de edad media.

- Fino Don Jesús con 20 años de edad media.

- Amontillado con 35 años de edad media.

- Palo Cortado con 40 años de edad media.

Os descubrimos a continuación más detalles sobre el proyecto, la bodega y la viña.

EL PROYECTO

Esta aventura nace de la unión de Alfonso Fernández y Cristóbal Pérez. Alfonso es catador de la DOP Montilla-Moriles, igualmente catador profesional de aceite con una larguísima experiencia internacional y proveniente de una saga de agricultores de Montalbán de Córdoba, viñedos incluidos. Cristóbal es el propietario de la bodega junto con sus hermanas Loles (arquitecto) y Charo (diseñadora), apasionados del vino y del flamenco, aficiones que les transmitió su padre Don Jesús quien adquirió el Lagar de los Frailes. Su familia ha estado haciendo vino en Montilla-Moriles desde hace 4 generaciones.

Dentro del equipo se encuentra la enóloga Cristina Osuna. "La súper enóloga, sabe de vinos de crianza biológica la tira."

LA BODEGA

Lagar de los Frailes, con 340 botas es una bodega de pequeño tamaño. Encalada de blanco para como es obligación en esta zona para protegerla del sol, está prácticamente enterrada en su cara noreste. Actualmente tenemos varios tipos de fino de distintas edades así como Amontillados y una pequeñísima cantidad de un Palo Cortado natural.

LA VIÑA

Situada casi en el centro geográfico de Andalucía, en la zona de calidad superior Moriles Alto de la DOP Montilla-Moriles se encuentra a 370m sobre el nivel del mar. Son

11 hectáreas de viña 100% variedad Pedro Ximénez.
El suelo (foto) es albariza de la mayor calidad, aquí la llamamos tosca hojaldrada. Este suelo es esencial para mantener la humedad que necesita la viña y es su composición lo que le da la salinidad típica de nuestros vinos.
La finca no dispone de riego, sólo la cuota anual de lluvia que ronda los 400 litros por metro cuadrado.

...

Podéis encontrarlos en https://muchosvinos.com/102-terrevuelos

¡¡Salud!!