vinetur

BODEGAS QUINTA DE AVES: VINO DE ALTOS VUELOS.

domingo 22 de marzo de 2020

ESCRITO POR ÁNGEL MARQUÉS DE ÁVILA

QUINTA DE AVES.



Por Ángel Marques Ávila.

La historia de esta bodega se remonta a los años ochenta, cuando el fundador, Manuel Casado, decide adquirir la finca, que cuenta con 500 hectáreas y diferentes explotaciones agrícolas, animado por su gran pasión por el campo y vinculación personal con el mundo rural.

Tras veinticinco años implementando constantes mejoras en su viticultura y más de diez años realizando diferentes pruebas de elaboración, decidió comenzar el embotellado de sus propios vinos bajo la marca **QUINTA DE AVES.**

Este nombre hace referencia a la casa de las aves que habitan su finca que influyen y caracterizan el entorno de la misma. Esta hacienda es un elemento fundamental del proyecto, cuenta con 500 hectáreas de terreno, destinando 82 de ellas a viñedos de diferentes variedades autóctonas como Tempranillo, Graciano o Moscatel e internacionales como Syrah, Cabernet Franc, Chardonnay o Sauvignon Blanc . Situados en una cota de altitud de algo más de 700 metros, ubicada en el Campo de Calatrava, concretamente está situada al sur de la provincia de Ciudad Real, cerca ya de Despeñaperros, con Almagro como núcleo más poblado, ciudad que merece una visita por sus calles, y como no visitar el Museo del Teatro como el histórico Corral de Comedias. Aquí se ha constituido una Indicación Geográfica Protegida vitivinícola, para aprovechar la singularidad de su clima y donde existen unos suelos de origen volcánico con presencia de "Tierras Raras", cuyas propiedades confieren a los vinos de esta bodega un carácter muy especial y distinto, nos apunta el Pablo Ossorio, Director Técnico de la Bodega.

La finca 'Quinta de Aves' es la casa de más de 100 especies de aves diferentes. La propiedad se encuentra en un paso migratorio de aves, además de ser el hábitat de muchas otras, por lo que el paisaje de las aves volando sobre las lagunas y la viña es único. Es por ello que se representan las aves en las etiquetas, vinculando así el vino con el entorno en el que crece la viña.

CALIDAD.



Esta bodega familiar está ubicada en la comarca del Campo de Calatrava, zona caracterizada por sus tierras y cerros de origen volcánico y lagunas que se formaron como resultado de la actividad volcánica. La litología de los terrenos donde está ubicado el viñedo es lo que le da una mineralidad que hace que los mostos y vinos sean tan especiales. Todos estos atributos son lo que hacen de estos vinos manchegos algo único y exclusivo.

La presencia a lo largo de los años de estos volcanes no solo se aprecia en el paisaje y las particularidades de los suelos, las cuales se transmiten a la viña. También tiene una influencia directa sobre las especies que habitan el entorno. El hábitat de la flora y fauna está marcado por el clima, relieve y suelos presentes influenciados por el origen de estas tierras.

La bodega pertenece a una IGP nueva que se denomina Campo de Calatrava (Vino de la Tierra de Castilla del Campo de Calatrava) al estar localizada en esta región que se difiere del resto por las características de los suelos que lo componen al ser una de las tres regiones volcánicas más recientes dentro de la Península Ibérica. Se encuentra

junto a los Parques Naturales de las sierras de Andújar y Cazorla. Las últimas investigaciones sitúan la actividad volcánica más reciente de la zona en edades inferiores a los 10.000 años. Esto quiere decir que esta región es una zona volcánica en activo. Donde es posible encontrar depósitos volcánicos.

Gracias a estas características tan particulares del "terroir" donde están ubicadas las viñas, la calidad de sus uvas es excepcional , todo ello aderezado, por una selección exhaustiva de las mismas basado todo el ello en el conocimiento y dedicación en el campo, y el apoyo de excelentes técnicos y enólogos, han puesto en el mercado vinos sublimes para su comercialización tanto a nivel nacional como a nivel internacional.

EQUIPO DE LUJO.



En la actualidad la empresa se gestiona por la familia Casado y Juan Manuel de la Mata, como Socio Director General, que han confeccionado un soberbio equipo humano encabezado por Pablo Ossorio (director técnico), Alberto Calleja (enólogo) y José Ramón Lissarrague (asesor de viticultura). Tras un periodo superficial, de apatías fáciles, han comenzado una nueva etapa bajo el manto de la empresa familiar y del Director General que tiene una amplica experiencia en este sector del mundo vitivinicola.

Pablo Osorio cuenta con más de 20 años de experiencia siendo todo un referente por el trabajo realizado en durante estos años que le ha llevado a ser reconocido como uno de los mejores enólogos españoles, en esta bodega es el responsable de la dirección técnica. Por otro lado, Alberto Calleja lleva la pasión y el amor por la viña como seña de identidad siendo la cuarta generación de una prestigiosa saga de enólogos.

En la actualidad sus vinos han sido bien valorados tanto sus tintos jóvenes por la sabrosa y amigable frescura, como el resto de su gama donde destacan los VEGANOS.

DOS BLANCOS Y UN ROSADO.

***Chardonnay 2019.**

Elaborado con uva cien por cien de la variedad Chardonnay, en el que predominan las notas a fruta de carne blanca y melón con un fondo tropical. Un vino consistente, redondo y muy elegante.

***Sauvignon B. & Moscatel 2019.**

Blanco procesado con mitad de uva Sauvignon Blanc & y la otra mitad uva Moscatel de grano menudo, es oloroso y complejo. Con notas en nariz desde las flores blancas, pasando de cítricos a un sutil toque tropical.

***Cabernet Franc & Graciano**

Rosado confeccionado con el 80% variedad de Cabernet Franc y el 20% Graciano. Es un vino con la pulcritud de un gran blanco y la golosidad en boca de un tinto. Fresco y aterciopelado. Notas a fresas y cerezas, con un fondo de hierbabuena.

Estos vinos jóvenes blancos y rosados veganos, son la apuesta de la bodega que tiene mucho que ver con los gustos de su equipo por conocer, respetar y apoyar los valores de del consumidor final ante todo. Esto lo logramos nos explica el director técnico, durante el proceso de clariación sustituimos las gelatinas que contienen productos de origen animal por una de origen vegetal, a la vez que nos aseguramos de mantener la calidad de los vinos. Actualmente, estamos trabajando para realizar el mismo procedimiento en la elaboración de nuestros vinos tintos, manteniendo nuestros

estándares de calidad.

BODEGA



Ubicada en el epicentro de la finca, se integra en perfecta armonía con el viñedo, desde la misma se puede divisar la viña, las lagunas y un paisaje de robles y encinas. Su ubicación permite transportar la uva desde la vid hasta la bodega en un breve espacio de tiempo, lo que asegura un control absoluto y la máxima calidad de la materia prima, que es la uva.

La mitad de la bodega se encuentra soterrada. Gracias a esto, a la excelencia en los procesos y el uso de la tecnología más vanguardista, conseguimos que la uva este en perfectas condiciones durante todo el proceso de elaboración.

En la bodega se desarrolla el proceso de elaboración perfecto de las uvas desde la viña hasta la botella lista para catar. Para ello nuestra la bodega cuenta con las instalaciones necesarias, tales como el departamento de recepción de uva y mesa de selección.

En las técnicas de elaboración, destacan el uso de la gravedad, así como la elección de la mejor materia prima en la mesa de selección para que las mejores uvas formen parte y esencia de los vinos de esta marca manchega.

También forma parte de destacada en la Bodega la nave de depósitos; sala de barricas y la sala de botellero.

TINTOS SOBRESALIENTES.

***Tempranillo 2019**

Se trata de un vino tinto joven de color rojo cereza intenso con una orla rubí vivo.

En nariz destaca por su perfil puramente de olores frutales -evocaciones de cerezas y ciruelas-, más tarde y enlazadas a la perfección aparecen notas balsámicas de regaliz y un manso fondo especiado (vainilla).

En boca se muestra apetitoso y rollizo, con un tanino varietal, equilibrado y goloso que tapiza un paso de boca con gran cantidad de recuerdos frutales magníficamente acoplados con notas especiadas y tostadas. Buena persistencia final con recuerdos de fruta roja en confitura con ecos de regaliz y tenues notas de especias.

***SYRAH 2019.**

Un vino tinto elaborado a baja temperatura para conseguir realzar la expresión de la variedad y sus cualidades sensoriales. Obtenemos frescura y franqueza aromática gracias a la fermentación maleoláctica. Ligero toque de madera de roble nuevo.

A simple vista es brillante y limpio con un tono vivo violeta. En nariz es intenso, con notas a fresa madura y frutos rojos; con matices fragantes.

En boca se aprecia su redondez, y su persistencia y elegancia.

Marida muy bien con quesos, foie de pato y cecina de ciervo.

***COUPAGE 2018.**

Se trata de un vino tinto crianza elaborado a base de uva Tempranillo / Graciano / Merlot / Cabernet franc.

Ante la vista destaca por su color ropo picota intenso. En nariz desprende notas tostadas , a fruta roja madura y a madera de roble, fruto de su estancia en barrica.

En Boca resulta un vino equitativo, selecto, suave. Marida fenomenal con quesos,carnes rojas y guisos.

***PHOENIX 2017: EL BUQUE INSIGNIA.**

Vino tinto que ha reposado durante 15 meses en barrica de roble francés nuevo aportando longevidad y complejidad. La recolección de la uva dedicada para elaborarlo se realizada de forma manual y de madrugada alumbrados por la luna buscando una temperatura idónea para que el fruto no comience a madurar si se realizase de día, adames pasa por un proceso de doble selección: equipo en campo y mesa de selección racimo a racimo.

Procede de viñedos con más de 50 años de edad. Son parcelas de Tempranillo con formación tradicional en vaso y pie ancho. La uva de forma natural, por la edad de las cepas y la pequeña cantidad de racimos de las mismas, es rica tanto en aromas como en color, confiriendo carácter y personalidad a este vino gustoso y afrutado en boca.

A la vista acentúa su color rojo intenso. En nariz es penetrante y ordenado. Al saborearlo desglosa suavidad y tiene un regusto muy equilibrado entre dulce y acido.

Excelente para maridar con carnes rojas, caza, guisos tradicionales y quesos de todo tipo.

"Las tierras raras donde enraízan nuestros viñedos hacen que nuestros vinos sean de gran calidad con la más absoluta singularidad", afirma Pablo Ossorio.



"Quinta de Aves es un reto apasionante en el cual nuestra meta es captar el mensaje que nos transmite un terroir tan singular. Queremos hacerlo llegar a través de sensaciones", añade Alberto Calleja.



Hola! Espero que estés bien tanto tú como los tuyos. A ver si puedo arreglar mi celular y vernos por cámara cuando termine esta cuarentena, que espero que esto acaba pronto y volvemos a la normalidad. Si quieres mientras hablamos por aquí y me mandas fotos para seguir pensando en ti mi amor.. Te mando un beso muy grande!!!