Heredad de Atencia, espíritu de grandes vinos

jueves 14 de enero de 2021

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

Así ha sido durante siglos, una familia dedicada con pasión y cariño a una profesión sencilla y digna, la del campo, el cultivo de la vid y la elaboración de vinos. Varias generaciones que forjan una historia

La vinculación de la familia con estas tierras se remonta a tiempos de Carlos I, siempre en constante evolución y adaptándose a los cambios que los tiempos marcaban, las distintas generaciones siempre apostaron por la agricultura, destacando dentro de esta actividad la del viñedo y la elaboración de vino.

No es hasta los inicios del siglo XXI con la incorporación a la empresa de Fernando Núñez-Arenas (Ingeniero Agrónomo) cuando se le vuelve a dar un impulso a la viticultura modernizando las plantaciones y empezando a desarrollar el actual proyecto enológico ayudado por su hermano Alfonso y contando siempre con el apoyo de sus padres.



La bodega, ubicada en la finca "El Gordo", cuenta con unas modernas instalaciones diseñadas para una cuidada elaboración en la que producen tan solo 20.000 botellas. El resultado son unos vinos de calidad, muy especiales nacidos del detalle y la búsqueda incansable por mejorar. Del viñedo de la finca solo entre el 2% y el 3% se destina a la elaboración de sus vinos, el resto se vende a distintos clientes que buscan una uva de calidad a la carta.



El hecho de utilizar un porcentaje tan bajo conlleva un esmerado cuidado y una selección altísima en campo que garantiza la mejor uva posible. De hecho, según nos cuenta Fernando, director Técnico y propietario de la bodega "si conseguimos la mejor uva podemos intentar un gran vino, pero sin buena uva no lograremos nada".



Una esencia, dos estilos, expresión de una misma tierra

N-A. El vino sin condiciones.

Su estilo complejo, elegante, clásico e intelectual nace de una manera especial de entender el vino y le garantiza un futuro lleno de magia.



N-A es un vino profundo, complejo, necesitado de un largo tiempo para expresarse con plenitud. Elaborado con variedades atlánticas encuentra su esqueleto en el cabernet franc arropado por carmenere y petit verdot. Pasa entre 28 y 30 meses en barricas de 225 litros de roble francés de primera calidad procedentes en su mayoría de los bosques de Troncais y Bercé, todas ellas nuevas.

Atencia. El espíritu del cambio.

Un espíritu pionero. Su manera de expresar la tierra de la que procede dibuja un antes y un después en quien lo prueba.



Atencia es un vino de carácter más accesible y de mejor comprensión, más directo y abierto. Elaborado con mayor proporción de variedades mediterráneas como tempranillo, tinta de Toro y syrah que le aportan un universo más amable a los cabernets y al petit verdot. Una vez elaborado se cría entre 16 y 18 meses en barricas de 225, 400 y 500 litros de roble francés de primera calidad.

La bodega cuenta con tienda online, por lo que si estás pensando en probar estos vinos, puedes realizar la compra a través de su tienda.

HEREDAD DE ATENCIA

C/ Acacio Moreno 4. 02600 Villarrobledo, Albacete.

https://www.heredad-atencia.com/

Tel. +34 967 13 84 57

e-mail. bodegas@heredad-atencia.com