vinetur

Un vino que reinterpreta la Ribera del Duero con guiños bordeleses

La familia Yllera lo ha vuelto a hacer. Innovar y sorprender sin abandonar la identidad de la Ribera del Duero. Con la ayuda del enólogo Jean Claude Berrouet, su experiencia, dejando que el tiempo moldee aromas y matices. El resultado es VivaltuS 2016, un vino que acaba de presentarse en sociedad y reinterpreta la Ribera haciendo un guiño a los grandes vinos de Burdeos.

sábado 2 de octubre de 2021



VivaltuS 2016 es un proyecto hacia la excelencia. Aspira a ser un icono, la perfección, el reflejo de la grandeza y plenitud de la Ribera del Duero.

En su creación han intervenido dos enólogos de edades, trayectoria y estilos diferentes pero complementarios: Jean Claude Berrouet y Montxo Martínez. La familia Yllera apostó por este binomio, se conocieron, y surgió una química perfecta desde el minuto uno del encuentro.

Berrouet es el artífice del mítico Petrus, más de 40 años buscando la perfección. Montxo es el creador de todos los vinos Yllera, gran conocedor del terruño, la uva, el clima y la singularidad de la Ribera del Duero.

Juntos se pusieron a trabajar con la cosecha 2016 con la intención de crear algo diferente, único, exclusivo, personal. Algo nunca hecho antes. Berrouet llegó y agitó cimientos, abrió puertas a una nueva dimensión y Montxo fue su guía. El resultado ha sido VivaltuS 2016, el primer vino de Bodegas Vivaltus, la nueva adquisición y creación de la familia Yllera en Curiel de Duero, cerca de Peñafiel, en la Ribera del Duero

vallisoletana.



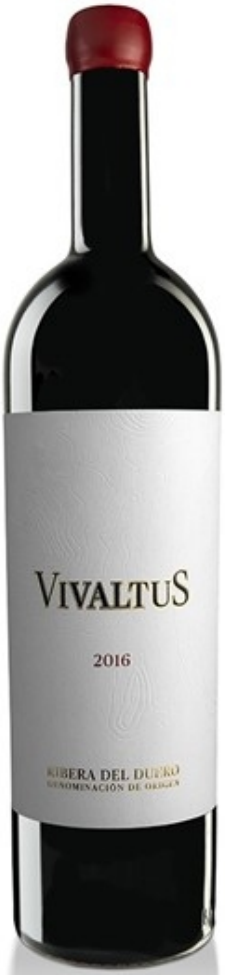
"Lo importante de trabajar en la Ribera es ver la identidad de sus vinos y cómo podemos interpretarlos, eso es la magia del vino", asegura Berrouet, añadiendo que ha elegido la Ribera del Duero porque "me ha encantado la familia, he conectado muy bien".

"Jean Claude ha cambiado todo el protocolo de elaboración",ha explicado Marcos Yllera, segunda generación del grupo, "y el vino resultando tiene corazón de Ribera y alma bordelesa, porque Berrouet ha buscado finura, equilibrio, elegancia y longevidad".

VivaltuS 2016 accedió el pasado 14 de septiembre a la place de Bourdeaux, siendo el primer vino español que se ha comercializado a través de este histórico y exclusivo mercado, donde négociants bordeleses comercializan, desde hace 800 años a nivel mundial, grands crus y vinos exclusivos. El 85 % de las botellas de Vivaltus se vendieron en tan sólo un día a través de la place. El resto se ha reservado para su distribución en España.

LA BODEGA- Entre tres valles y dos castillos

El nombre de VivaltuS surge a partir del acrónimo entre las palabras "Vida" y "Altura", haciendo referencia a la ubicación de la bodega en lo alto de un cerro



La cuna de los vinos VivaltuS es una bodega enclavada en un paraje muy especial, en el centro de tres valles (Duero, Cuco y Esgueva). Ubicada en el interior de un cerro, es una edificación integrada totalmente con el paisaje.

Desde el cerro de Vivaltus se divisan los castillos de Curiel (el más antiguo de la provincia de Valladolid, del S. VII) y Peñafiel. Las faldas de la bodega están bañadas por viñedos de Tempranillo y Cabernet Sauvignon en un terreno franco arcilloso que aporta frescura y elegancia en el ensamblaje final.

La mayor parte de la uva que se utiliza para elaborar VivaltuS procede, no obstante, de viñedos muy viejos, algunos centenarios, de viticultores amigos con los que la familia Yllera mantiene una relación de colaboración y cercanía, en terrenos con suelos

arcillosos y arenosos, que aportan complejidad y sofisticación a los vinos.

LOS VIÑEDOS- El segundo pilar de la bodega

VivaltuS nace y se hace en el viñedo y la diversidad de terroirs con los que trabajamos son el principal factor determinante de calidad y personalidad de los vinos.

En Fuentenebro, a más de 900 metros de altura, encontramos suelo arcilloso y rojo, con bastantes minerales descompuesto, que aportan uvas equilibradas, de maduración lenta, con buena acidez natural y elegancia descomunal.

Las viñas de La Aguilera mezclan suelos arenosos con arcillosos, rodeados de bosques y colinas. Predominan las pequeñas parcelas de cepas centenarias a 800/900 metros de altura plantadas en vaso y en laderas. Las uvas aportan una gran frescura floral e intensidad aromática.

Otros terroirs que complementan son Anguix, Moradillo de Roa y recientemente Atauta.

LOS VINOS: Un espectáculo en la elaboración de calidad

Se elaboran con uvas de la variedad Tempranillo (97%) con un pequeño porcentaje (3%) de Cabernet Sauvignon.

Cada parcela se ha elaborado por separado. La vendimia se realiza generalmente por la tarde y es manual, así como la selección de racimos. Las cajas de uva se meten en una cámara frigorífica durante toda la noche a una temperatura cercana a cero grados para eliminar cualquier actividad microbiológica.

Los racimos seleccionados se pasan por una despalilladora "Pellenc" de última generación y las bayas sueltas se someten a un selector óptico que deja solo los granos perfectos. Estas uvas entran enteras por gravedad en los depósitos para fermentar con levaduras indígenas, naturales, salvajes, dejando que la naturaleza haga su labor.

Todo el proceso de vinificación y crianza está controlado por Jean Claude Berrouet y su hijo Jeff, que, una vez finalizada la fermentación maloláctica, realizan el ensamblaje final con Tempranillo y pequeños porcentajes de Cabernet Sauvignon, elaborados por separado.

Los vinos pasan entonces a barricas de grano extrafino de los mejores toneleros franceses, donde permanecerá entre 11 y 12 meses. Un pequeño porcentaje se cría en tinajas de terracota. Una vez comprobado que están listo para embotellar, se hacen las catas y ensamblajes finales y se embotella con corcho Flor, mejorado con el proceso "one by one" (controlados uno a uno) para garantizar que el 100% está libre de TCA.

"Hemos creado el proyecto VivaltuS con la sólida base de estos 3 pilares: los impresionantes viñedos viejos con gran variedad de suelos, la espectacular bodega dotada de la última tecnología vitivinícola y la vasta experiencia, conocimiento y la filosofía y forma de entender el vino de Berrouet", afirma Marcos Yllera.

LA FAMILIA YLLERA

Ligada a la viticultura en el Duero y en Castilla y León desde hace décadas, fue en los años 70 cuando Jesús y Pepe Yllera dieron el salto a embotellar. En los 80 se incorpora el enólogo riojano Ramón Martínez (Montxo). Actualmente sigue siendo una empresa familiar dirigida por sus descendientes.

Ramón, Pepe y Jesús tenían sus ojos puestos en la Ribera del Duero como zona especial para elaborar vinos de altísima calidad. A mediados de los 80 compraron la antigua cooperativa de Boada de Roa. Pero a principios de 2010 la familia decidió dar un salto de gigante. Quería hacer algo especial, único, diferente y emocionante, un mito que compitiera de tú a tú con los grandes vinos de la zona y del mundo.

Tras numerosos viajes, visitas a bodegas, suelos y viñedos, en 2015 tuvieron la oportunidad de adquirir la propiedad de VivaltuS, que les pareció el lugar ideal para crear ese vino icono tan deseado.