VAEL, un vino tinto que homenajea el pasado íbero de Jumilla

jueves 9 de febrero de 2023

ESCRITO POR JOAQUÍN PARRA LÓPEZ

· **La marca VAEL, guarda de montes y naturaleza evocado en un lobo y culto de los íberos asentados en el sureste de la Península Ibérica.**

· **Familia Lozano, cuatro generaciones vinculados al vino y la viticultura jumillana.**

La familia Lozano, de largo arraigo en Jumilla, lanza al mercado VAEL, un vino tinto con base de monastrell bajo la D.O.P. Jumilla. Con este nuevo capítulo, llevan su historia familiar al siguiente nivel, la evolución del cultivo a la comercialización de su propio vino.

Cumplen un sueño fraguado con el trabajo en el viñedo de cuatro generaciones. El nombre de VAEL simboliza la comunión entre la historia familiar y la de Jumilla. Un homenaje a las primeras generaciones de la familia Lozano, que de igual manera que VAEL velaba por los montes y la naturaleza en la época íbera, ellos fueros los guardias de la Amacolla, paraje del norte de Jumilla, durante buena parte del siglo XX.

La tercera generación, con Francisco Lozano al frente, y una vida dedicada al cultivo de la vid, se une a su esposa, Isabel Vázquez y la cuarta generación: Emilio y Francisco. Ambos ingenieros aeronáuticos, el primero especializado en el desarrollo de satélites y el segundo investigador en aerodinámica, afincado en Estocolmo. Profesiones que les ha llevado a viajar por todo el mundo.

Precisamente, gracias a esos viajes internacionales, llevando por bandera los vinos de su Jumilla natal, descubrieron la aceptación de estos en los distintos mercados, lo que terminó por convencerles de volver a sus raíces y poner en marcha el proyecto VAEL y con ello, cerrar su particular círculo. En palabras de Gaudí, "la originalidad consiste en volver al origen".

"Con VAEL pretendemos transmitir la pasión de nuestra familia por la viticultura a través de un vino inspirado en la historia y vinculación al viñedo jumillano durante cuatro generaciones. VAEL es el capítulo de esta tradición familiar con el que, tras una historia ligada a la viticultura, damos paso a la elaboración y comercialización a nivel internacional de nuestro propio vino"

La añada 2020 está elaborada con un coupage de Monastrell, Syrah y Garnacha Tintorera procedente de viñedos de cultivo ecológico certificado en parajes de una altitud que va de los 600 a los 800 metros. Suelos pobres en materia orgánica, calizos y arenosos.

Cada variedad se elabora por separado con uva procedente de vendimia manual y selección en viñedo y bodega. La fruta del vino se complementa con un ligero paso por barrica de roble y un afinamiento en botella mínimo de 12 meses.



Un vino con el que rinden culto al pasado Íbero de Jumilla. VAEL, representado en un lobo, era la divinidad a la que adoraban para la guarda de montes y naturaleza. Casi 3000 años después, esa representación viste la etiqueta del vino VAEL.

Nota de cata:

En VISTA presenta color rojo picota, capa media alta con ribetes violáceos.

En NARIZ, intensos aromas a frutos negros, con notas balsámicas. Limpio y expresivo

En BOCA es redondo, untuoso y con marcado carácter frutal en retrogusto con predominio de frutos rojos maduros.

Precio recomendado: 13€

Más información en www.vaelwine.com


VAEL
JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
PROYECTOS ENOLÓGICOS PARA VINOS DE GUARDA
VAEL RED WINE
JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
VEGAN
ALC. 15%VOL. | 750 ML
JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA