



La Castilla emergente

Castilla y León es tierra de vinos, de grandes vinos... En esta experiencia nos adentramos en la región para conocer dos proyectos muy especiales y prometedores: las micro producciones de Valdaya y el Cepas Viejas de Fuentes del Silencio.

¿Sabías que...?

1

Castilla y León es una región de gran diversidad vitivinícola con una superficie de 94.000 Km², una de las más extensas de Europa. Seguro que conoces los vinos de sus Denominaciones de Origen más famosas: la Ribera del Duero, Rueda, Toro, Bierzo, Arlanza, Arribes, Cigales, Tierra del Vino de Zamora o Tierra de León.

2

Y es una de las regiones que aún siguen creciendo a pesar de tener un clima muy extremo. Precisamente las bodegas Fuentes del Silencio, que recuperan el viñedo viejo de la zona del Jamuz, son de las últimas en incorporarse a la I.G.P. Tierra de León, la cual aúna a 42 bodegas repartidas en el territorio que va desde la capital leonesa hasta el límite sur de la provincia.

3

Algo especial, algo diferente se cuece en Castilla. Y es que las nuevas generaciones de viticultores y enólogos como Valdaya y Fuentes del Silencio están produciendo vinos más ligeros y frescos, con la mirada puesta al terroir y a las variedades autóctonas. Elaboran con menos tiempo en barrica, sin necesidad de tantos años de crianza como los tradicionales de la zona.

¿Cómo disfrutar de esta experiencia al máximo?

Ya sabes que los vinos que se elaboran con uvas de viñedos viejos son de producciones muy limitadas, así que cada botella es una experiencia por si sola y este es el caso.

Valdaya es un vino de impacto, con el toque distintivo de la madera, que adora los platos con notas ahumadas y caramelizadas. El Cepas Viejas de Fuentes del Silencio, aunque ya se puede consumirse, tiene potencial de envejecimiento y, por lo tanto, puedes decidir guardarlo o tomarlo ahora. Si decides tomarlo ya, no le irá mal una decantación para que se oxigene un poco.

Apuntes gastronómicos



Valdaya: A Valdaya, como buen Ribera que es, le van los sabores cárnicos. Con este tiempo, ¿qué tal una barbacoa? Te proponemos un plato de costillas a la parrilla con su deliciosa salsa barbacoa.



Fuentes del Silencio: Un vino afinado como este requiere de un plato también más delicado. La región nos obliga a pensar en el lechazo, con elaboraciones largas que lo dejen bien meloso, que le irá perfecto a este cupaje de Mencía, Garnacha y Prieto Picudo.



Valdaya 2015

VALDAYA
D.O. RIBERA DEL DUERO
VARIETADES: TINTO FINO
CONSUMO: HASTA 2022
14% VOL.



potente

BODEGAS VALDAYA

@BODEGASVALDAYA

Fuentes del Silencio Cepas Viejas 2015

FUENTES DEL SILENCIO
I.G.P. TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN
VARIETADES: MENCÍA, PRIETO
PICUDO, GARNACHA
CONSUMO: HASTA 2022
14,5% VOL.



maduro



Equipo de sumilleres de Wineissocial:



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

“Un vino muy intenso en nariz con aromas de fruta negra en confitura, cacao, especiados, hierbas de monte y madera muy bien integrados. Sublime en boca: equilibrado, amplio, intenso, con mucha fruta en el paso y fresco. Un Ribera que sorprenderá por su fuerza y energía.”

Prueba a encontrar estos aromas:



ciruelas



mermelada



cacao



hierbas de monte



grosella



arándanos



ahumados



pimienta blanca

“Un tinto elaborado con variedades que llevan muchos años en las tierras de León: la Mencía y el Prieto Picudo. Una vejez que le da estilo y carácter. Destaca su nariz afrutada, de bayas del bosque, y las notas ahumadas, de pimienta blanca... En boca, estos aromas se entrelazan con unos taninos suaves y agradables que lo hacen muy gastronómico.”

Prueba a encontrar estos aromas:

La nota técnica

Elaborado con 100% Tinta Fina (Tempranillo) seleccionada de viñedos viejos plantados en vaso. Vinifican por parcelas. Con sus levaduras indígenas el vino fermenta en barricas abiertas. Después el vino flor de cada parcela pasa a una selección de barricas nuevas de roble francés donde envejece durante 15 meses.

La historia de la bodega

Jóvenes, inquietos, soñadores y luchadores en Sotillo de la Ribera (Burgos), así se define el equipo de Valdaya formado por Miriam González y los enólogos Marta Ramas y Miguel Fisac, que estudiaron juntos en Burdeos. Estos volvieron a su tierra natal, la Ribera del Duero, para trabajar en este proyecto tan prometedor. Marta y Miguel iniciaron una nueva forma de trabajar en Valdaya con micro fermentaciones en barricas usadas para mantener la identidad de cada parcela. ¡Terroir puro en cada barril!

La voz del productor

Miriam González: “100% comprometidos con el territorio, nuestra filosofía es dejar que cada pequeño terroir exprese su potencial.”

La nota técnica

Se elabora Cepas Viejas con los viñedos del norte del Valle de Jamuz, de suelos pobres y arenosos, tratados con agricultura sostenible y respetuosa con el medio ambiente. La vendimia es totalmente manual y, una vez en la bodega, el mosto hace una maceración con sus pieles durante 60 días y una posterior crianza de 12 meses en grandes barricas de roble francés.

La historia de la bodega

Fuentes del Silencio está liderado por la enóloga Marta Ramas y los impulsores Miguel Ángel Alonso y su mujer, M^{ra} José Galera, con el asesoramiento de Raúl Pérez, gran enólogo experto en Mencías. Este proyecto se lanzó con la voluntad de potenciar las cepas autóctonas leonesas, practicando una viticultura integrada y potenciando al máximo los métodos ancestrales. Y así llevan ya 4 años en Herreros del Jamuz, trabajando con viñedos de más de 100 años, algunos prefiloxéricos, que dan una producción limitadísima...

La voz del productor

Miguel A. Alonso: “Nuestro pueblo, conocido por su gran cantidad de agua, se le llamaba “el pueblo de las fuentes”. Es un lugar de gran valor ecológico y conocido por su envolvente silencio. Con ello, Fuentes del Silencio refleja el amor por esta tierra y su historia”