



Duero y Ebro, dos ríos importantes para el vino

Todas las grandes regiones vitivinícolas del mundo están cerca de ríos. Y el Duero y el Ebro son dos ríos precisamente muy vitícolas: desde sus orígenes hasta sus desembocaduras están repletos de viñedos. Descubre su influencia en esta experiencia.

¿Sabías que...?

1

Los ríos dan lugar a orografías especiales: esculpen valles, laderas y pendientes, con cauces de mayor o menor profundidad. Además, favorecen distintos microclimas porque cerca de ellos hay más humedad, se crean neblinas, y actúan como efecto regulador sobre la temperatura, evitando, por ejemplo, que se produzcan heladas intensas.

2

Las cepas se desarrollan mejor en suelos pobres. Así que pocas veces se encuentran viñedos en las orillas de un río, donde los suelos son más ricos en nutrientes. Normalmente los viticultores prefieren las pendientes, y distintas orientaciones, donde los suelos están bien drenados y casi siempre son pedregosos, pues estas laderas se han formado precisamente por la erosión del agua.

3

El río es vida. Y en el caso del vino, da origen a grandes viñedos y fue un importante medio de transporte para comercializar los vinos y popularizar sus regiones. El Duero nutre a las grandes zonas de Ribera del Duero, Rueda, Arlanza, Arribes, Toro, hasta Oporto. Y en el Ebro, el recorrido va desde La Rioja, Navarra, hasta las regiones catalanas y desembocar en el Mediterráneo.

¿Cómo disfrutar de esta experiencia al máximo?

Tienes dos vinos de dos zonas diferentes con la influencia de ríos como el Duero y el Ebro. En Réquiem, encontrarás un Ribera del Duero muy agradable y de paso fluido, con el que vas a pasar un buen rato. No esperes que sea tan potente como otros de la región, está elaborado para que guste a todos y para todas las ocasiones.

En cambio, Abbatia tiene su lado más salvaje, además de los aromas afrutados, disfrutarás con sus sensaciones frescas vegetales y del final secante. Amplio y voluptuoso en boca te va a pedir alimentos grasos, carne o pescado, tú decides. ¡Qué no te dé pereza organizarle un buen menú, es un vino excepcional del que se producen muy pocas botellas y proviene de unos pagos con una larga historia!

Apuntes gastronómicos



Réquiem: Con este Ribera del Duero de buena estructura y cuerpo, te sugerimos ingredientes que aporten densidad y viscosidad. ¿Qué te parece un lomo de bacalao gratinado al horno sobre una compota de tomate y patatas?



Abbatia: Un vino con carácter, de sensaciones intensas y un final amargo que deja huella. Por su volumen y personalidad, te sugerimos un buen magret de pato con una salsa de frutos rojos que te conectará con los deliciosos aromas de este vino.



Réquiem 2012

RÉQUIEM HISPANIA
D.O. RIBERA DEL DUERO
VARIETADES: TINTO FINO
CONSUMO: HASTA 2022
GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%

@BODEGASREQUIEM



maduro

Abbatia 2014

EMILIO VALERIO
D.O. NAVARRA
VARIETADES: TEMPRANILLO,
GARNACHA
CONSUMO: HASTA 2020
GRADO ALCOHÓLICO: 14%

BODEGAS EMILIO VALERIO



maduro



Equipo de sumilleres de Wineissocial:



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

"Un Ribera del Duero muy bien elaborado, de trago fácil y de gran placer. No esperes un vino potente, con 16 meses de barrica, es un vino suave y sedoso, un tinto que sintonizará con todos: fresco, de perfil afrutado maduro y notas de crianza más delicadas."

Prueba a encontrar estos aromas:



frambuesa



cereza



madera



fresas
silvestres



moras



romero



cedro

Prueba a encontrar estos aromas:

La nota técnica

Un vino hecho con uvas 100% Tinto Fino (Tempranillo) de viñas viejas plantadas en vaso, con diferentes orientaciones y suelos arenosos y franco-arcillosos. La elaboración pretende aprovechar la calidad de estas uvas con la mínima intervención y sin añadir sulfuroso. La fermentación es espontánea y controlada por temperatura. Y después, el vino pasa una crianza de 16 meses en barrica de roble francés.

La historia de la bodega

Réquiem Hispania se ubica en Peñafiel (Valladolid) y son unas bodegas boutique, unas pequeñas bodegas de garaje que trabajan la viña con total respeto por la tierra. Elaboran reflexionando sobre la variedad Tempranillo, huyendo de los cánones clásicos de los Ribera del Duero. Pablo Miranda, especialista en proyectos vitivinícolas, convenció al conocido enólogo François Hebrard y al sumiller Julián Cabo a que se unieran en este proyecto tan revelador.

La voz del productor

Pablo Miranda: "Un Ribera del Duero de elegancia atemporal."

La nota técnica

Elaborado con un coupage de Tempranillo y Garnacha a partes iguales. En bodega, el trabajo es muy simple y consiste en tareas básicas, pero con mucho sentido, buscando reflejar la tipología de cada uva y suelo dependiendo del año. Cada viña se vinifica por separado en depósito de hormigón y tinos de madera, donde el vino hace una crianza durante al menos 12 meses.

La historia de la bodega

En el S.XI la orden benedictina de Laderas de Montejurra practicaba una cultura de hacienda agrícola. Y fue en los '80 que la familia Valerio invierte en la zona con la idea de recuperar ese espíritu agrícola, conservar un patrimonio único en forma de pagos delimitados por los mismos monjes. Así nace su proyecto que aúna viñedos, olivares, panales de miel... Trabajando con una filosofía biodinámica y respeto por el paisaje, además cuentan con el experto Olivier Rivière para elaborar sus vinos de pago.

La voz del productor

Olivier Rivière: "Abbatia significa abadía en latín, nombre que hace homenaje a los monjes de la Edad Media que ordenaron nuestras tierras."