



Macabeo y Tempranillo, uvas que vuelven y se reinventan

Descubre el vino blanco más famoso y premiado de toda la D.O. Calatayud, el Albada Macabeo Viñas Viejas, y el Invierna Reserva 2008, un Tempranillo de la Rioja que lleva 10 años esperando este momento, el de salir de la bodega... ¡para beberse!



**Y DE REGALO:
¡UN
SACACORCHOS
CON ESTA
EXPERIENCIA!**

CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Macabeo

Esta uva se conoce por ser una de la tríada del Cava y es famosa en la Rioja para elaborar sus blancos, donde recibe el nombre de Viura. Su cultivo está en auge en diferentes regiones por sus buenos rendimientos. Y esta artista es la variedad principal en la D.O. Calatayud, donde es muy apreciada para los blancos jóvenes de aromas con intensidad y acidez media, y un toque romántico, bucólico, como este Albada.

Tempranillo

La uva noble de España, así se la conoce desde antaño, y es apreciada para producir vinos tintos con cuerpo y de alta calidad. Originaria de La Rioja, es ideal para las largas crianzas. Su nombre es el diminutivo de 'temprano', haciendo referencia al hecho de que madura varias semanas antes que otras muchas tintas españolas.

Región

D.O. Calatayud y
D.O.CA. Rioja



¿SABÍAS QUE...?

El Tempranillo es la uva más plantada de España. En total, de las más de 900.000 hectáreas de viñedo que tenemos, un 25% son de Tempranillo.

APUNTES GASTRONÓMICOS

Trucos para el maridaje: Estos son dos vinos de contraste juventud/madurez que te irán bien con unos entrantes ligeros y un segundo más contundente. Empieza con el blanco joven, con buen grado alcohólico, y sigue después con el tinto reserva, que también sigue una línea de frescura y sabores suaves pero intensos.



Albada: Un blanco con soltura para acompañar platos soperos que es lo que nos pide el cuerpo en esta época. Caldos, sopas o cremas de verduras con trozos de panceta tostada irán de maravilla a su lado.



La Invierna Reserva: Estas delante de un Tempranillo de los clásicos. Dicen que esta variedad combina de la mejor manera con el cordero cocinado de cualquier forma. Intensos sabores que se compensan bien si lo preparas en estofado, al horno o caldereta a lo árabe.



Albada Blanco 2016

Bodega: Bodegas Virgen de la Sierra
Tipo: blanco
País: España
D.O. Calatayud
Consumo: Hasta 2019
Grado alcohólico: 14%

Bodega Virgen de la Sierra 
@BVirgenSierra 

Gran Baco de Oro 2017



afrutado

La Invierna Reserva 2008

Bodega: Arriaga y Mimendez
Compañía de Vinos
Tipo: tinto
País: España
D.O.Ca. Rioja
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 14%



afrutado

Elaboración



Varietades: 100% Macabeo



Viñedos: viejos viñedos, de más de 35 años, de Macabeo de grano menudo. Plantadas en vaso y en laderas de secano, entre 900 y 1100 m. de altitud en Villarroya de la Sierra, en pleno sistema Ibérico.



Vinificación y Crianza: Se estrujan y despalillan las uvas que maceran a baja temperatura durante medio día. Después fermenta a una temperatura controlada con sus levaduras autóctonas y una crianza de 100 días sobre lías.

Elaboración



Varietades: 100% Tempranillo



Viñedos: poseen 4 hectáreas en el Valle de Ocón, La Rioja, plantados en 1986 en suelos aluviales y arcillo-limoso, con restos de cascajo.



Vinificación y Crianza: 100% despalillado sin estrujar la uva, que macera con sus pieles en frío buscando preservar todo el potencial aromático. Después realiza una crianza en barricas de roble nuevo durante 16 meses y pasa un mínimo de 36 meses madurando en botella.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



pera



melón



plátano

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



guinda



mermelada



caramelo



frutos secos

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un blanco joven y fresco, pero con aromas discretos, saliendo más la fruta blanca madura que la expresión floral también típica del Macabeo. Refrescante y muy agradable en boca, muy fácil de beber y para hacer una copa a cualquier hora. Un vino que te pedirá de otro trago seguro."



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un Reserva que su color granate ya nos intuye madurez y consideración. Pero no por ello menos fresco, destaca precisamente por su frescura. Un tinto también muy meloso, con una fruta jugosa y licorosa, especiados dulces que arrancan una sonrisa a cada sorbo."

Bodega

Nacida como Cooperativa (y una de las primeras de Aragón, desde 1954), en estas bodegas se aunaron las ganas de trabajar, el esfuerzo y el ánimo de emprender para hacer algo nuevo. Pasaron del granel a embotellar vinos de calidad con nota. Su legado de viñas (Garnachas centenarias, Macabeos con carácter), plantados en terrenos minerales y de piedra, ya se exportan y reciben excelentes críticas en numerosos países del mundo.

La voz del productor

Miguel Ángel Arnedo: "Albada significa y denomina también las canciones que cantaban los agricultores de esta zona por la mañana al ir al campo."

Bodega

Alberto Pedrajo, es un aventurero de las viñas. Enólogo y asesor en diferentes regiones (algunas exóticas como israelíes), va descubriendo las mejores zonas del país. En su busca de viñedos con potencial se enamora del Valle de Ocón. Un valle oculto en la Rioja media, con unas condiciones muy buenas para las maduraciones de la uva, y una geología que fue parte del litoral interno de la formación del valle del Ebro, lo que proporciona mucha finura y frescura a sus vinos.

La voz del productor

Alberto Pedrajo: "Elaboramos microvinificaciones, a lo mucho 5000 litros, en zonas donde vemos un potencial espectacular y en esos pequeños viñedos olvidados. El Valle de Ocón es una de nuestras joyas enológicas."