



El viñedo, el secano de moda en el campo español

El viñedo es una de las principales apuestas por nuestros agricultores, siendo España uno de los primeros países productores de vino del mundo. Disfruta de estos tintos elaborados con pasión desde la preciosa Vinya Cucut de Frank Massard y el paraje Estancia Piedra en Toro.

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



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

El secano español

Casi obligatorio en la agricultura de muchas zonas de nuestro país, donde las condiciones climáticas y la topografía es lo que demandan. Y bien famosa es nuestra trilogía mediterránea, a base del cultivo de trigo, olivos y vid. Podemos presumir de ser uno de los primeros países productores de vino y aceite de calidad de todo el mundo.

La vid

El viñedo es uno de los cultivos que mejor se adapta a las condiciones de sequía, a los terrenos pobres, pedregosos... y, por el contrario de lo que podamos pensar, todo esto da mayor calidad a la uva. Si nos fijamos en Toro, la media anual de pluviometría está en 350-400 mm. y en el Montsant alrededor de los 450 mm. Casi nada si vas a la lluviosa Galicia, con más de 1500 mm.

Región

D.O. Montsant y D.O. Toro



¿SABÍAS QUE...?

La vid quiere terrenos no muy húmedos, tierras secas y ásperas, con mayor insolación para favorecer la calidad del fruto.

APUNTES GASTRONÓMICOS

Trucos para el maridaje: Intenta servir el vino a la temperatura adecuada para que pueda desplegar todo su encanto. Recuerda que los tintos con estas cortas crianzas, mejor tenerlos entre 14 y 17°C.



Vinya Cucut: Una Cariñena intensa, con crianza, que nos pide guisos de carne complejos, de invierno. Atrévete con un Goulash de ternera, un estofado que mejora con el reposo de un día para otro. Sin prisas ¡y a disfrutar del sabor!



Piedra Roble: Un vino para disfrutar de un buen chuletón de buey a la brasa. Su crianza y el perfil muy afrutado vibrará con la jugosidad de la carne.



Vinya Cucut 2014

Bodega: Epicure Wines
Tipo: tinto
País: España
Denominación: D.O. Montsant
Consumo: Hasta 2020
Grado alcohólico: 14%

epicurewines

@epicurewines



maduro

La añada anterior ganó en Decanter Medalla de bronce y en The Great Mundus Vini International Wine Awards 2013 – Medalla de oro

Elaboración



Varietades: 100% Cariñena



Viñedos: de una parcela de viñas viejas, de más de 50 años de rendimientos bajos, llamada Vinya Cucut (antes Finca El Romero).



Vinificación y Crianza: tras la vendimia se conservan las uvas en una cámara de frío durante 24 horas para obtener la mejor expresión de la fruta. Después hace la fermentación en tanques y una crianza de 6 meses en barricas de roble francés.

Piedra Roble 2016

Bodega: Estancia Piedra
Tipo: tinto
País: España
D.O. Toro
Consumo: Hasta 2019
Grado alcohólico: 14%

f EstanciaPiedra

@piedrawines



afrutado



Elaboración



Varietades: 90% Tinta de Toro y 10% Garnacha



Viñedos: viñedos situados a una altura de unos 750 m. del paraje "Estancia Piedra" plantados en pie directo y poda en vaso, de 50 años de edad.



Vinificación y Crianza: Vendimian manualmente con una exhaustiva selección tanto en viñedo como en bodega. El vino hace una crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano, y madura un mínimo de 12 meses antes de salir al mercado.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frambuesa



tomillo



clavo



pimienta

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



fresas



lácteos



regaliz



toffee

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Franck elabora vinos con una identidad propia, característicos por su sabor, con un real sentido del terroir. ¡Un productor para seguir con pasión! Con el Cucut expresa fenomenalmente la esencia de la Cariñena. Un vino que, a pesar de su juventud, es equilibrado y nos lleva de paseo por el monte del Montsant."



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un tinto muy fragante, fresco y de boca carnosa. Un Toro muy bien elaborado, ¡bravo por saber encontrar esta frescura tan apreciada en esta cálida región! Muy agradable de beber y con un toque goloso que te hará ir a por otra copa."

Bodega

Franck Massard es uno de los personajes del mundo del vino que se pasó de la sumillería a la enología con grandes éxitos. El que fue el mejor sumiller de Inglaterra, decidió plantarse en el 2004 entre Montsant y Priorat. Su obsesión: crear vinos con identidad, con una expresión real y sentido de territorio. A día de hoy, sus proyectos ya abarcan otras zonas como Valdeorras, Cava, Rueda y Ribeira Sacra.

La voz del productor

Franck Massard: "Vinya Cucut es un viaje al Montsant más interesante."

Bodega

Estancia Piedra es una bodega que nace en 1968 de una familia con un sueño, el sueño de hacer de su gran afición una realidad: elaborar vinos de excelente calidad. Su viñedo es la mayor parcela de cepas viejas de la D.O. Toro, en el valle de Guareña (Zamora). Y además de tener una bodega de estilo château francés, han construido a su lado el Centro Social Lagarona para tener una experiencia enogastronómica completa. ¡Visita obligatoria para los winelover!

La voz del productor

José Hidalgo: "Un vino que desde la etiqueta a la copa te hará disfrutar de la Tinta de Toro."