



Sierra del Moncayo - Sierra Cantabria

Muchas sierras y zonas montañosas del mundo albergan importantes zonas vinícolas. La posibilidad de cultivar viñedos en altura o al abrigo de las montañas, ofrece muchas posibilidades al viticultor, cómo escoger la orientación o la altitud a la que se planta. Normalmente estas zonas montañosas ofrecen protección y climas benignos a los viñedos.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Sierra Cantabria

La Sierra Cantabria es el límite norte de la D.O. Ca. Rioja, situada en el extremo sur de Álava. La Sierra separa la zona de cultivo de viñedos de La Rioja del poco favorable clima del cantábrico. De esta manera la mayoría de precipitaciones y vientos húmedos no llegan a afectar a los viñedos. Algunos viñedos se han plantado a cierta altura buscando los beneficios de una lenta maduración que ofrece la ladera sur de la sierra.

Sierra del Moncayo

La Sierra del Moncayo está situada entre las provincias de Zaragoza y Soria, muy próxima a la confluencia de La Rioja y Navarra. A los pies de esta sierra se encuentran los viñedos de la D.O. Campo de Borja, beneficiados del clima suave de la montaña y plantados a diferentes altitudes entre los 350 y los 700 metros. La garnacha es la variedad reina.

Región

Campo de Borja y Rioja



¿SABÍAS QUE...?

El límite del cultivo del viñedo en la Rioja se encuentra alrededor de los 600m de altitud, pero podemos encontrar algún viñedo de uva blanca a mayor altitud.

APUNTES GASTRONÓMICOS



Truco para el servicio: Muchos de los grandes vinos de guarda necesitan tiempo antes de poder consumirse en condiciones óptimas. Si lo consumes joven, abre el Pujanza Norte con mucha antelación, y si es posible oxigénalo pasándolo a un decantador, desplegará mejor todo su potencial.



El Casetero Finca el Rey: La Garnacha combina perfectamente con los aromas de la carne ahumada. Pruébalo con las notas de humo que deja una barbacoa de verano bajo las estrellas. Aromatiza la carne con el humo de hierbas aromáticas mediterráneas (tomillo, romero...) y acompáñalo con el dulzor de unas verduras asadas.



Pujanza Norte: Un vino poderoso para grandes ocasiones y grandes platos. Nuestro consejo es esperar a los meses de invierno para tomarlo, y acompañarlo con platos de caza o guisos de ternera. Pero cuando tienes un gran vino en casa no siempre es fácil resistir la tentación.



El Casetero Finca el Rey 2012

Bodega: Bodegas Cuevas de Arom
Tipo: Tinto
País: España
D.O. Campo de Borja
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 14,5%



maduro

Pujanza Norte 2013

Bodega: Bodegas Pujanza
Tipo: Tinto
País: España
D.O. Rioja
Consumo: Hasta 2028
Grado alcohólico: 14,5%



potente



Elaboración



Variedades: 100% Garnacha tinta



Viñedos: la finca elaborado a partir de dos fincas colindantes ubicadas a 700 metros de altura en la zona más alta de Ainzón.



Vinificación y Crianza: tras la vendimia las uvas se fermentan en viejos depósitos de cemento, y posteriormente se somete a una crianza de 12 meses en barrica.

Elaboración



Variedades: 100% Tempranillo



Viñedos: el viñedo en el que se elabora este vino se encuentra a 720 metros de altitud en el municipio de Laguardia. Tiene 2,7ha de extensión y está plantado sobre un terreno arcillo-calcáreo.



Vinificación y Crianza: el mosto fermenta en tinas de acero inoxidable, donde también realiza la fermentación maloláctica. Posteriormente se cria durante 16 meses en barricas de roble francés.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frambuesa



arándano



ahumado



clavo

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



vainilla



nuez
moscada

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Como siempre los vinos de Fernando combinan, una elaboración impecable, que se manifiesta en su textura suave y la pureza de sus aroma, con el reflejo del territorio, que se expresa en ese equilibrio entre concentración y acidez que tienen las garnachas del Moncayo”.



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“El pujanza Norte proviene de uno de los viñedos de mayor altitud de La Rioja. Es un vino intenso, complejo, poderoso y con buena acidez gracias a la altitud. Sin duda un gran vino de guarda.”

Bodega

El proyecto surge de la inquietud y el dinamismo de Fernando Mora MW en su búsqueda de la recuperación de viñedos en zonas de su Aragón natal. En este caso la recuperación de viñedos en Campo de Borja le lleva a crear Cuevas de Arom (Mora al revés).

La voz del productor

Fernando Mora MW: “No escribo una hoja de ruta, nunca sabes dónde te va a llevar la vida. Allí donde encuentre buenas uvas y buena gente estaré.”

Bodega

La bodega Pujanza se funda el año 1998 al norte de la localidad alavesa de Laguardia. Carlos San Pedro empieza a utilizar uvas de los viñedos de la familia y va adquiriendo nuevas fincas hasta conformar las 40ha de viñedo propio. La elaboración de los vinos se lleva a cabo por métodos tradicionales con la ayuda de controles e instalaciones modernas.

La voz del productor

Carlos San Pedro: “Yo no llegué al mundo del vino, nací en una familia de muchos viticultores, y desde niño ha sido lo que toda la vida he hecho.”