



Los vinos de finca en la Rioja y la Ribera del Duero

Los vinos de estas dos zonas vinícolas se han basado tradicionalmente en la mezcla de viñedos y de variedades de uva, pero empiezan a aparecer vinos de finca que reflejan su diversidad de suelos y microclimas.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

La Rioja

Los grandes vinos de la Rioja han sido tradicionalmente unos vinos de mezcla de variedades de uvas (tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha) y también mezcla de viñedos y zonas. Pero en los últimos años se están imponiendo vinos monovarietales, y vinos elaborados con uvas de una sola finca. Se trata, por lo general, de vinos de pequeños viñedos de viñas viejas que buscan mostrar las particularidades de los suelos y el microclima de parajes determinados.

Ribera del Duero

En la Ribera del Duero también la tónica general es y ha sido la elaboración de vinos utilizando uvas de diferentes fincas o parcelas. Pero los vinos de finca también se abren paso entre los grandes vinos de la zona. Actualmente son muchas las bodegas que seleccionan alguna parcela especialmente interesante por su edad, características de suelo, clima y topografía, para elaborar grandes vinos de guarda.

Región

Rioja y Ribera del Duero



¿Sabías que...? Entre los vinos más caros y prestigiosos de la Rioja una buena parte son vinos elaborados con uvas de una sola finca (generalmente Tempranillo, pero también alguna Garnacha).

APUNTES GASTRONÓMICOS



El Sueño de Amado: Un vino amplio, volumétrico a medio camino entre el aparente dulzor de la fruta madura y la barrica, y la textura sutilmente secante del tanino. Perfecto para acompañar platos sabrosos, rotundos y grasos como uno Guiso de callos y morros de ternera.



Canto del Ángel: Un vino contundente y complejo con un tanino firme que requiere de platos igualmente contundentes. Al inicio de la época de caza puede ser un Guiso de Ciervo con setas de temporada y castañas.



El Sueño de Amado 2014

Bodega: Bodegas Ilurce
Tipo: tinto
País: España
D.O. Ca. Rioja
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 15%

bodegas y viñedos Ilurce 
@ilurce 



maduro

El Canto del Ángel 2014

Bodega: Virgen de la Asunción
Tipo: tinto
País: España
D.O. Ribera del Duero
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 14%

 Bodega Virgen de la Asunción



potente



Elaboración



Variedades: 100% Garnacha



Viñedos: El vino se elabora con uvas de la finca Cabezorroyo, situada a 600m de altitud en las laderas del monte Yerga. Se trata de una finca de 4,5ha plantada en 1918 con cepas de la variedad garnacha sobre un suelo pedregoso.



Vinificación y Crianza: Tras una cuidadosa vendimia, el vino se sometió a una maceración prefermentativa y posteriormente se fermentó en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente se crió en barricas de roble durante 12 meses.

Elaboración



Variedades: 100% Tinta Fina



Viñedos: El Canto del Ángel proviene de un pequeño viñedo de cerca de 1ha situado a 860 m de altitud en la localidad burgalesa de La Horra. Un viñedo que fue plantado hace más de 100 años sobre un suelo arenoso donde la filoxera no puede vivir.



Vinificación y Crianza: Este vino se vinificó de manera tradicional, realizando la fermentación en depósitos de acero inoxidable y pasando posteriormente a criarse en barrica de roble francés durante 17 meses.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



frambuesa



clavo



vainilla

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



mora



cereza
picota



clavo



vainilla

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Un maravilloso ejemplo de los tesoros ocultos de la Rioja Baja, Garnachas centenarias cultivadas en altura que dan vinos intensos y con carácter.”



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“De un viñedo único del que extrae su carácter intenso, profundo y concentrado, y que alcanzará su madurez con reposo y paciencia.”

Bodega

La familia Escudero lleva generaciones cultivando viñedos en la Rioja Baja, pero no es hasta 1940 cuando Amador Escudero compró una bodega en el centro de Alfaro. Su hijo Amador inició la marca Ilurce en 1994 comenzando a elaborar vinos embotellados, y en 2010 inauguraron una nueva bodega a las afueras de Alfaro. Actualmente la bodega está dirigida por los hijos de Amador.

La voz del productor

Amador Escudero: “Nuestros viñedos no están en el valle, sino en las laderas del monte Yerga donde todavía conservamos plantaciones centenarias de Garnacha y donde los graciosos llegan a su ciclo completo madurativo”.

Bodega

Esta bodega es una de las 12 que fundaron la D.O. Ribera del Duero. Visionarias por allá el 1957, decidieron embotellar vino en una zona donde casi nadie lo hacía. Ahora, 60 años después están en una de las D.O. de más calidad de España con un patrimonio de viñas viejas envidiable. Elaboran vinos pura esencia de la Ribera del Duero, históricos, rústicos, poderosos y muy auténticos.

La voz del productor

Jordi Alonso: “Nos corresponde cuidar y mimar estos viñedos centenarios, se lo debemos a la historia y a todas las personas que los han cuidado antes que nosotros y, sobre todo, para disfrutarlos en forma de botellas.”