



Nuevas caras y nuevas zonas en Castilla

Os presentamos dos bodegas que vienen a enriquecer el panorama vinícola castellano. Soto Manrique con un proyecto a caballo entre Valladolid y la Sierra de Gredos, y la bodega de los descendientes de la reputada bodega José Pariente, a caballo también entre Valladolid y Cebreros.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Sierra de Gredos

La Sierra de Gredos está situada en la Cordillera Central a caballo entre tres comunidades y repartida entre las provincias de Ávila, Madrid y Toledo, y repartida también entre las denominaciones de Méntrida, Cebreros y Vinos de Madrid. En los últimos años sus viñedos viejos, situados mayoritariamente en laderas rocosas a cierta altitud, se han convertido en un auténtico referente de la viticultura peninsular.

DOP Cebreros

Esta DO está situada en una zona montañosa ubicada al sureste de la provincia de Ávila, y engloba a 35 municipios. Fue creada en el año 2017 para dar una mención de calidad a los excepcionales viñedos plantados, en gran parte en altura y pendientes, dando vinos de carácter fresco y elegante. Casi el 70% de la uva plantada es de la variedad Garnacha con la que se elaboran tintos y rosados, aunque también se producen blancos con Albillo Real.

Región

VT Castilla y León



¿Sabías que...? Hasta hace aproximadamente 10 años una buena parte de las uvas de cepas de viñas viejas de Garnacha de la Sierra de Gredos se utilizaban para elaborar vinos a granel.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Winessocial. ¡Descárgatela!



APUNTES GASTRONÓMICOS



La Viña de Ayer Albillo Real: Su sensación de densidad y concentración, su textura ligeramente rugosa y sus aromas tostados y maduros, lo hacen ideal para acompañar platos como las aves asadas. Ideal con un Capón asado con relleno de castañas.



La Provincia: Un vino en el que la fruta jugosa, los taninos maduros y los matices aromáticos que aporta la madera, acompañan bien platos sabrosos y de cierta contundencia. Platos locales como un estofado de judiones de la Granja.



maduro

La Viña de Ayer Albillo Real 2017

Bodega: Soto Manrique
Tipo: blanco
País: España
D.O.P. Cebreros
Consumo: Hasta 2021
Grado alcohólico: 13'5%

La Provincia 2016

Bodega: Prieto Pariente
Tipo: tinto
País: España
VT Castilla y León
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 14,5 %



maduro

Elaboración



Varietades: 100% Albillo Real



Viñedos: Viñedos de 60 años situados en la Sierra de Gredos entre 600 y 800 metros de altitud. Son viñas viejas plantadas en vaso sobre suelos de pizarra y arena granítica.



Vinificación y Crianza: Después de vendimiar las uvas en pequeñas cajas, el vino fermenta en depósitos de hormigón durante 25 días con sus pieles. Posteriormente se realiza una crianza con lías durante 3 meses en depósitos de acero inoxidable.

Elaboración



Varietades: 55% Tempranillo, 45% Garnacha



Viñedos: El vino se elabora a partir de diversos viñedos de cepas de entre 60 y 70 años en los municipios, de la provincia de Valladolid, de Valbuena de Duero, Mucientes y Pedrosa del Rey, sobre suelos diversos de componente calcáreo.



Vinificación y Crianza: El vino fermenta sin siembra de levaduras en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación maloláctica se cría durante 11 meses en barricas de roble francés usadas de diversos tamaños.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



almendra



melocotón



miel

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



frambuesa



madera



clavo

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Un vino blanco que busca la máxima expresión de la uva Albillo Real gracias a un viñedo excepcional, y a una vinificación orientada a potenciar sus aromas y textura.”



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Un vino que combina la concentración de las cepas viejas cultivadas en el agreste paisaje castellano, con un estilo fresco, elegante y de gran complejidad.”

Bodega

Soto Manrique controla las instalaciones de la cooperativa de Cebreros, que se han modernizado para la elaboración de nuevos vinos. La creación de Soto Manrique supone la plasmación de una filosofía de elaboración de vinos de variedades de uva de la zona de Cebreros, con un estilo fresco y elegante.

La voz del productor

Jesús Soto: “Pensamos, diseñamos y definimos los vinos a partir de la variedad de uva que los configura y de los suelos donde se asienta, buscando la sencillez, la expresión más directa y vertical, y la máxima frescura.”

Bodega

Martina e Ignacio Prieto Pariente son la tercera generación dedicada al mundo del vino en la bodega de Rueda José Pariente. Ignacio estudia dirección de empresas y Martina enología, e inician la búsqueda de viñedos viejos en la provincia de Valladolid y en la zona de Cebreros, que se vinifican en la bodega de José Pariente situada en Rueda.

La voz del productor

Martina e Ignacio Prieto Pariente: “Nuestra meta es crear vinos con personalidad propia y singular, que aporten un carácter diferenciador, un perfil de frescura y complejidad.”