



Las dos grandes uvas del norte de Castilla: Tinta fina y Verdejo

La Tinta Fina (Tempranillo) para tintos, y la Verdejo para blancos son dos de las variedades estrella del viñedo español, se encuentran en el norte de Castilla, emplazamiento ideal para la elaboración de grandes vinos.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

La Tinta Fina

Esta variedad de uva, conocida por diversos nombres (Tempranillo, Tinta Fina, Tinta del País o Tinta de Toro), la podemos encontrar en numerosas DO de la Meseta Norte. Además de la Ribera del Duero y Toro, que son las zonas más conocidas. Otras denominaciones de Castilla también utilizan esta variedad de uva, zonas que empiezan a conseguir cierto reconocimiento como Valtiendas en Segovia, Arlanza al norte de la Ribera o Cigales en el norte de Valladolid.

La Verdejo

Desde que se pasó de elaborar vinos de crianza oxidativa en la zona de Rueda, y producir vinos frescos y afrutados, muchas han sido las zonas vinícolas que han apostado por esta uva, como la Rioja o Castilla-La Mancha. Pero también se ha tratado de buscar las posibilidades de esta uva, y vinos dulces con botritis, vinos criados en lías, en barricas o en ánforas, han demostrado su potencial y versatilidad.

Región

Rueda y Ribera del Duero



¿Sabías que...? Con la Verdejo se elaboraba el vino Dorado, un vino de licor, seco y de crianza oxidativa que le aporta un color dorado y aromas de frutos secos.



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



APUNTES GASTRONÓMICOS



Quintaluna: Por el método de elaboración de este vino, lácticos como la mantequilla, los frutos secos o aromas tostados son una buena combinación con la crianza en lías del vino. Proponemos una Parmentier de patata con láminas de bacalao y crujiente de panceta ibérica.



Cuando el Río Suena: Su textura suave y la combinación de aromas de fruta y madera, lo hacen ideal con platos tradicionales y ricos que nos ayudarán a pasar los últimos días de invierno, como una Sopa Castellana o un Guiso de Judiones de la Granja.



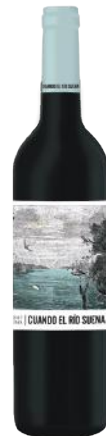
maduro

Quintaluna 2016

Bodega: Ossian
Tipo: blanco
País: España
D.O. Castilla y León
Consumo: Hasta 2020
Grado alcohólico: 14,5%

Cuando el Río Suena 2017

Bodega: Virgen de la Asunción
Tipo: tinto
País: España
D.O. Ribera del Duero
Consumo: Hasta 2021
Grado alcohólico: 13,5%



maduro

Elaboración



Variedades: 100% Rueda



Viñedos: Las uvas provienen de diferentes viñedos de cuatro municipios de la provincia de Segovia (especialmente de Nieva), la mayoría de cepas prefiloxéricas plantadas sobre suelos de arena, y una pequeña parte de viñedos más jóvenes.



Vinificación y crianza: Tras pasar por la mesa de selección, el vino se despalilló y se fermentó en depósitos de acero inoxidable, fudres y barrica, con levaduras autóctonas. Tras la fermentación el vino permaneció durante 9 meses en lías.

Elaboración



Variedades: 100% Tinta fina



Viñedos: viñedos de entre 30 o 40 años plantados en las proximidades de La Horra (Burgos), en terrenos pedregosos sobre un suelo de textura arcillosa y arenosa, en la riba norte del río Ebro.



Vinificación y crianza: las uvas se recogieron de forma manual, y fermentaron en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 24°C, y posteriormente se envejece durante 6 meses, un 80% en barricas de roble americano y un 20% en barricas de roble francés.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



limón



melocotón



brioche



nueces

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frambuesa



cereza



clavo



vainilla

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Un vino que destaca por una combinación perfecta entre el carácter de los aromas de la fruta, con la densidad de las uvas de viñas viejas, y la cremosidad de la crianza en lías.”



César Cánovas



David Forer

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

“Un vino que busca ser accesible sin perder la esencia de la fruta madura de la Ribera del Duero, matizado por los aromas dulces y la suavidad que aporta la corta crianza en madera.”



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

El proyecto de Ossian se inicia en el año 2005 con una exitosa unión entre los conocimientos de Javier Zaccagnini e Ismael Gozalo. A partir de viñedos prefiloxéricos propiedad de la familia de Ismael la intención era elaborar vinos de uva Verdejo de guarda, diferenciados de la mayoría de los vinos de esta variedad.

La voz del productor

Pedro Ruiz Aragonese: “Ossian es historia a través de las viñas, es pasión en sus uvas, es vida en sus suelos y es ilusión en su proceso de elaboración.”

Bodega

Esta bodega es una de las 12 que fundaron la D.O. Ribera del Duero. Visionarias allá por 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.

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.”