



Vinos de viñedos en altitud

En esta experiencia os presentamos dos vinos marcados por la altitud de sus viñedos. Una altitud que se traduce en vinos con buena acidez y aromas intensos. Un Rioja Alavesa blanco y un intenso y complejo vino tinto que te va a sorprender, de la Sierra Norte de Guadalajara.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Viñedos de Rioja

La denominación de origen Rioja está comprendida entre las comunidades de La Rioja, Euskadi (Álava) y Navarra. Los viñedos están en el valle del río Ebro que se encuentra encajonado entre montañas, donde se encuentran numerosos viñedos. En la parte norte del río están los Montes Obaranes, en el extremo más occidental de Rioja, y al norte la Sierra de Cantabria. En la riba sur del Ebro hay zonas montañosas en las estribaciones de los montes del Sistema Ibérico.

Viñedos de la Meseta

La Meseta Sur es un territorio elevado rodeado de cadenas montañosas. En los últimos años los mejores vinos de la Meseta Sur se han elaborado en viñedos plantados en estas zonas montañosas, o en altiplanos entre zonas de montaña. Son zonas como Méntrida en la Sierra de Gredos o Manchuela en la Serranía de Cuenca.

Región

Rioja y Sierra Norte de Guadalajara



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is Social. ¡Descárgatela!



APUNTES GASTRONÓMICOS



Izadi Larrosa Blanco: Un blanco fresco y afrutado que puede ser el complemento perfecto para la textura suave de unas cocochas de bacalao al pil pil.



Finca Río Negro: Un vino intenso y concentrado ideal para carnes rojas o platos contundentes de caza. Pruébalo con buen chuletón de buey a la brasa.



Izadi Larrosa Blanco 2019

Bodega: Izadi
Tipo: blanco
País: España
D.O. Rioja
Consumo: Hasta 2023
Grado alcohólico: 13,5%



afutado

@bodegasizadi
@bodegasizadi
@bodegasizadi

Finca Río Negro 2015

Bodegas: Finca Río Negro
Tipo: tinto
País: España
Zona: Sierra Norte de Guadalajara
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 14%



potente

@rio.negro.bodegas
@fincarionegro
@bodegasfincarionegro

Elaboración

Variedades: Garnacha Blanca.

Viñedos: viñas viejas de Garnacha Blanca plantadas en laderas a 600 metros de altitud, en 5 hectáreas de viñedo de cultivo ecológico de suelos arcillo-calcáreos.

Vinificación y crianza: las uvas se prensan y fermentan en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada.

Elaboración

Variedades: 63% Tempranillo, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 8% Merlot.

Viñedos: las uvas provienen de la propia Finca Río Negro, con parcelas entre los 950m y 1000m de altitud. Un viñedo de 42ha con suelos franco arcilloso con presencia de gravas y cantos rodados.

Vinificación y crianza: tras la fermentación, el vino tiene una crianza en barricas de 14 meses, el 65% de roble francés y el 35% de roble americano.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



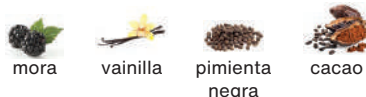
melocotón

pera

flores blancas

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



mora

vainilla

pimienta negra

cacao

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Una Garnacha Blanca de viñedos viejos de Rioja Alavesa sin los matices ni los artificios de la crianza. Un blanco de aromas intensos de flores y fruta madura, con una boca fresca y sedosa.”



César Cánovas



David Forer



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Un vino que combina perfectamente la concentración y la profundidad de la fruta negra, el frescor y la vivacidad que dan los viñedos en altura, y la complejidad de los aromas de la crianza en barrica.”

Bodega

Gonzalo Antón y un grupo de empresarios alaveses crearon en 1987 la bodega Izadi en el corazón de la Rioja Alavesa. La bodega cuenta con más de 170 hectáreas de viñedos repartidos en pequeñas parcelas entre Villabuena, Samaniego y Álbalos. Desde el año 2000 su hijo Lalo está al frente de la bodega, y ha dado un nuevo impulso a Izadi, y al resto de bodegas del grupo Artavino.

La voz del productor

Ruth Rodríguez: “En Villabuena el viñedo es viejo. Al ser vinos de uva vieja hace nuestros vinos potentes, con estructura y acidez, lo que nos diferencia de otras zonas cercanas con viñedos jóvenes.”

Bodega

En 1998 el empresario José Manuel Fuentes, decide recuperar la Finca Río Negro de 600 ha, con 42 ha de viñedos, que había estado dedicada al cultivo de la vid hasta los años 1960. Situada en la Sierra Norte de Guadalajara con un suelo franco arcilloso con presencia de gravas y cantos rodados. El clima continental y la combinación de suelo y altitud da unos vinos frescos y concentrados.

La voz del productor

Victor Fuentes: “Este vino es el buque insignia de nuestra bodega y es fiel reflejo de nuestro terruño, único al no haber más viñedo en 60 kms a la redonda y singular al estar ubicado a 1.000 metros.”