

ABRÍ LAS ÁLAS 2012



EL NOGAL DE LA
VALERA

250 razones una pasión en común

"Todos estamos temerosos por el futuro, por el mundo. Esa es la naturaleza de la imaginación humana. Pero cada hombre, cada civilización ha ido adelante debido a su compromiso con lo que se ha propuesto hacer. El compromiso personal del hombre con su habilidad, el compromiso intelectual y el compromiso emocional trabajando juntos en uno, ha hecho posible el ascenso del hombre." Jacob Bronows

2012

ABRÍ LAS ÁLAS

EL NOGAL DE LA VALERA, patrimonio vitícola excepcional de tinto fino poblacional, autóctono, dispar, joya vitícola que ha sobrevivido a la modernización por la propia idiosincrasia de majuelo familiar heredado de padre a hijos. Seis mil metros cuadrados ubicados en carasoles del Duero, terrenos de bajo valor agronómico, excepcionales para la vid. Compramos esta finca en marzo 2009, por azar, por esas cosas que tienen los pueblos donde los desencuentros entre vecinos permiten que un extranjero pueda adquirir una joya enclavada en los dominios del todopoderoso Alejandro Fernández.

ESTE PATRIMONIO ÚNICO CONTIENE LAS ESENCIAS DE LA GRAN ENOLOGÍA: PECULIARIDAD, COMPLEJIDAD Y PERSONALIDAD.

ABRÍ LAS ÁLAS...

Nace con la voluntad de poner en valor y compartir este patrimonio vitivinícola excepcional. Uva resultante de una viticultura respetuosa y sostenible – de cultivo tradicional. Plantas sexagenarias bien adaptadas a los rigores de nuestro clima, forjadas por el tiempo, de escasos frutos, equilibrados, concentrados, complejos, únicos e irrepetibles; dan al vino un carácter personal y exclusivo hecho para compartir.

Con un concepto enológico enfocado a la potenciación de estas cualidades únicas, basado en la búsqueda de la excelencia solo alcanzable desde una uva excepcional, fruto de un terruño privilegiado, elaborada con pasión y esmero.

Añada 2012

Una vendimia muy difícil en un año de sequía extrema, solo mitigada por la grandeza de los terruños.

El Nogal de la Valera con sus mas de setenta años a sus espaldas ni se inmuto, manteniendo verdor y turgencia en los momentos mas plomizos del verano.

Vendimiamos el 10 de Octubre, después de 2º días de vendimia para una producción mimada de solo 1500 kg . Seleccionamos minuciosamente racimo a racimo, grano a grano. Apartando además de los raspones, racimillos y hojarasca, las uvas fuera de madurez.

Sin estrujar, pasando directamente sin estrujar a las 3 barricas de 500 l abiertas por una tapa y preparadas para la ocasión, inertizadas para evitar oxidaciones. Fueron 14/16 días de fermentaciones y maceraciones. Un prensado muy suave, para extraer solo la flor del vino, evitando excesos de tannicidad.

La maloláctica se inició caprichosa muy lentamente pero sin problemas, toda en barricas. Rematando al finales de la primavera del 2013.

Nuevamente se repetía lo ya observado en años anteriores estábamos delante un vino flor con una calidad intrínseca excepcional, complejidad, potencia y una persistencia en boca de carácter. Se confirmaba la excepcionalidad del Terruño incluso en añadas extremas como esta

La crianza se llevó en barricas Borgoña nueva y de un vino con 2 trasiegos, en total algo más de 18 meses estuvo el vino en barrica, Embotellamos el lunes 25/05/2014 en luna creciente

La etiqueta:

Porque es tiempo de escaparse, de buscarse, de disfrutar, de compartir, de soñar.



“El diseño de las etiquetas quiere reflejar los conceptos de la bodega –familiar, emocional, naturaleza, cultura, historia y artesanía – mediante un lenguaje sencillo y emotivo, mucho espacio en blanco como símbolo de cultura y una exposición más literaria que mercantil” Pati Núñez, diseñadora gráfica. Un grabado del siglo XIX extraído de una patente de maquina voladora presentada en Estados Unidos. Una visión, un sueño, un reto y todo por delante, todo por hacer.

"Le cœur a ses raisons que la raison ne connaît point."
Blaise Pascal



ABRÍ LAS ÁLAS 2012

Un vino único, diferente, exclusivo, sugerente para momentos sugerentes.

Nota de Cata

Vista: Rubí intenso, bien cubierto

Nariz: Aromas potentes y complejos de frutas negras bien maduras. Café tostado y chocolate negro.

Boca: Potente y fresco de frutas negras maduras sin llegar a ser confitadas, frescas. Maderas balsámicas presentes, de taninos finos y elegantes y cacao de ligeros tostados. Trago de largo recorrido y persistente.

Temperatura de servicio: 18-20º C

Tiempo de conservación: Más del 2025

Óptimo de consumo: A partir 2015

Otras características

Tipo de uva: 100% Tinto Fino poblacional, poda tradicional en vaso, edad más de 70 años.

Terruño: El Nogal de la Valera, carasol del margen derecho del Duero, elevación 805 m, La Horra (Burgos)

Tipo de suelo: Calizo, textura arenas permeables superficiales sobre arcillas profundas

Grado: 15.0% Vol.

Elaboración: Fermentación alcohólica en barrica abierta, maloláctica en barrica.

Crianza 18 meses en barricas Borgoña nueva y de un vino y en botella desde 25 Mayo 2014

Botella: Borgoña Tendance Antique, estilizada y pesada de 75 cl.

Producción numerada 565 Botellas: 30 Magnums.

Caja: Madera Pino Soria, grabado a fuego.