

# ENTRE PALABRAS 2014



Valdemonjas

*un terruño de casta*

Valdemonjas SL es un proyecto familiar, basado en valores como la humildad, tradición, compromiso, orgullo y pasión. Nace con la voluntad de resaltar un patrimonio vitivinícola único (Valdemonjas, El Nogal de la Valera). El punto de partida es el terruño, con una situación privilegiada en la Ribera de Duero. La bodega Valdemonjas apuesta por una viticultura paciente y sostenible – ecológica, por el trabajo respetuoso con la planta y su terruño. El resultado es un vino de producción limitada, que con su exclusividad y peculiaridad sabe contentar a todo aquel que ansía algo diferente y único.

# 2014

## ENTRE PALABRAS

**Pago de Valdemonjas**, un pequeño barco vecino natural del viñedo de Vega Sicilia, totalmente aislado por las laderas de la segunda terraza del Duero. Los suelos, formados por los arrastres de los cantiles circundantes, son extraordinariamente heterogéneos. Esto, unido a desniveles y exposiciones (levante, poniente), produce terruños muy específicos



Terruños identificados por sus peculiaridades y fortalezas, el frescor del patio, los aromas de Platea, lo profundo de anfiteatro y la potencia y complejidad del balcón. Rasgos imprescindibles, esenciales para la gran enología: peculiaridad, complejidad y personalidad.

### ENTRE PALABRAS ...

Del hondo sentir de la finca de Valdemonjas (Butaca, Platea) proceden estas uvas seleccionadas delicadas, de temprana madurez. Son vinos obtenidos tras reposadas fermentaciones. Afinados 12/13 meses en sintonía con las maderas de robles de las mejores procedencias. Una combinación de sabiduría, tradición, respeto a los orígenes y una pizca de rebeldía. Vinos hechos para compartir, para acompañar esos momentos sin prisas entre amigos donde el tiempo deja de contar.

### Añada 2014

Si la viña tiene algo grande es que es agradecida, si la sabemos tratar, y rencorosa, si no la mimamos como se debe. La viña viene marcada por lo que se le hizo el año anterior: el ejercicio 2013 fue benévolo en lluvias, en temperaturas y en enfermedades; así, en 2014 viene cargada de vigor, fruta exuberante.

Pasamos el invierno reformando, la primavera reconduciendo y el verano limitando una planta, que ansiábamos fuera capaz de expresarse en plenitud.

El 2014 promete maneras, una maduración óptima en forma y en tiempo, fruto de una climatología extraña que fue compensando unos extremos con otros, haciendo de ellos una media muy interesante. Partimos de una primavera precoz muy calurosa nivelada después por un verano que quiso ser en algunos momentos y, en otros, no fue. El resultado: un fruto interesante con una maduración pepita/hollejo/pulpa perfecta y equilibrada.

Para este Entre Palabras 2014, vendimiamos después del Primer Beso, 7 días esperamos con paciencia buscando ese tanino redondo que luego tanto agradece el paladar. Desgranamos y seleccionamos ligeramente quitando raspones, hojarasca y uvas verdes extraviadas, estrujamos ligeramente directamente al depósito y otra parte a barricas de 500l todo inertizado y refrigerado.

Fueron fermentación franca seguidos tres días más de maceración ligera y un prensado muy suave, para extraer solo la flor del vino evitando estridencias y amargores. La maloláctica se inició lentamente sin problemas, en barricas una parte.

La crianza se llevó en barricas de 225 y 500 litros buscando no saturar el vino de madera, redondearlo y acompañarlo. Embotellamos a finales de Mayo del 2016.

La etiqueta:

*Porque es tiempo de compartir, de disfrutar esos momentos sin prisas entre amigos, donde el tiempo deja de contar.*



“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.

*La flor del Magnolio nos habla de un vino noble fruto de la perseverancia fruto de nuestro amor a la naturaleza,*



## *ENTRE PALABRAS 2014*

Un vino único, sugerente para compartir y disfrutarlo en momentos mágicos con amigos.

### **Nota de Cata**

**Vista:** Color Cereza, con ligeros ribetes aun granate bien cubierto

**Nariz:** Aromas intensos y complejos de frutas negras recién maduras. Ligeros toques de Café tostado y chocolate negro.

**Boca:** Sabroso, Delicado 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 enmarcados por una excelente acidez. Trago de largo recorrido y persistencia media.

Temperatura de servicio: 18-20º C

Tiempo de conservación: Más del 2020

Óptimo de consumo: A partir 2016

### **Otras características**

Tipo de uva: Tempranillo, Espaldera poda cordón Royat doble, edad más de 16 años.

Terruños: Valdemonjas, Butaca, Platea (Quintanilla de Arriba)

Tipos de suelo: Calizo de pH superiores a 8, Suelos profundos procedentes de arrastres de los cantiles circundantes de textura fina permeables, sobre Gredas y arcillas profundas.

Grado: 14.0% Vol.

Elaboración: Fermentación alcohólica depósito Inox, maloláctica parcialmente en bodega.

Crianza 12 meses en barricas de 225 y 500 lts de Roble Francés y americano y en botella desde Mayo 2016.

Botella: Borgoñona Ecova OPTIMA, ligera y compacta de 75 cl.

Producción total 6544 Botellas

Caja: Cartón 6 botellas tumbadas.