

EL PRIMER BESO 2015



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.

2015

EL PRIMER BESO

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.

EL PRIMER BESO ...

De los parajes más frescos y vigorosos de Valdemonjas (Patio, Anfiteatro y Gallinero) proceden estas uvas frescas vendimiadas en temprana edad, a las primeras horas del día para mantener turgencia y frescor.

Vino *Nature*, A Capela obtenido de mostos de colores vivos, alegres y desenfadados. Fermentaciones sutiles, fugaces a la vez que francas e intensas dan lugar a un vino osado, sensual de aromas y sensaciones como ese primer beso.

Añada 2015

¡Que de sorpresas! Aunque algunas no tanto, algo ya sabíamos sobre la adaptación de la vid al ambiente y disponibilidades. Una regulación maestra, sin sobresaltos.

Todo apuntaba a que el verano 2015 sería caluroso, no solo lo fue sino además con alevosía. Después de las providenciales lluvias de junio, no bajamos de los treinta grados hasta prácticamente finales de Agosto.

En esas condiciones el viñedo se pone al ralentí, a ahorrar agua, aprovecha las horas de la mañana frescas para trabajar y luego se sesteaa... del mediterráneo tenía que ser!!

Las temperaturas nocturnas, en ribera pocas veces por encima de 20º, ayudaron en algo, permitiendo reponer turgencia por la mañana.

De venir todo muy adelantado, ésta puesta al ralentí nos colocó otra vez en normalidades de maduración, con un envero al inicio de agosto. Pero como cada planta es un mundo cada una reacciona según su estado, unas soberbias sin inmutarse, otras pasándolo como pueden. Aquí es donde nuestra apuesta por la viticultura individualizada, personalizada tiene su pleno sentido. Dándole a cada planta lo que le corresponde, ella responde dándonos todo lo que puede. Los aciertos y errores se manifiestan con claridad. La planta no calla si hemos sido demasiado agresivos con el desnietado y te agradece el que le hayas mantenido el sombrero justo para mantener protegidos sus racimos del sol justiciero de este verano.

El resultado racimos homogéneos, de uva pequeña bien es cierto, muy sabrosos incluso en los últimos estados del cambio a tintado.

2015 Estrenamos Bodega ¡!! Para esta primera vendimia ya en certificación Ecológica evitamos utilizar Sulfitos, la sanidad de la planta no lo requería y nuestras nuevas instalaciones lo permitían.

Para este Primer Beso, vendimiamos al amanecer desgranamos y seleccionamos intensamente quitando raspones, no estrujamos pasando directamente la uva entera al depósito inertizado y refrigerado.

Sin esperar, arrancamos la tumultuosa con aportaciones de oxígeno controladas, tº de fermentación casi a niveles de vinos blancos. Remontados y maceraciones cortos para acto seguido, un prensado muy suave. Todo para resaltar la fruta y los aromas primarios del tempranillo. Extraer solo la flor de un vino juvenil, delicado a la vez que con carácter. La maloláctica se inició en depósito, sin problemas. A mediados de Noviembre teníamos el Primer beso listo para una crianza *Nature* alejada de la madera solo el paso del invierno y del tiempo.

La etiqueta:

Es hora de sensaciones, sutiles aromas, de disfrutar y 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

De las primeras uvas de la vendimia este vino vinificado con mimo y sutileza ofrece en boca múltiples sensaciones y aromas. Es volátil, osado, sensual y afrutado como un primer beso” Pati Núñez, diseñadora gráfica.

Un grabado del siglo XIX que nos habla de naturaleza y de historia.



EL PRIMER BESO 2015

Un vino tinto *Nature, A Capela*, osado, alegre y desenfadado, sensual de aromas y sensaciones como ese primer beso.

Un vino diferente, sugerente, para recordar.

Producción Certificada Ecológica

Nota de Cata

Vista: Rojo Cereza , con ribete granate limpio y brillante

Nariz: Muy Aromático, Tempranillo de Aromas limpios, afrutados delicados de frutas rojas frescas .

Boca: Frescor de frutillas rojas , notas lácteas que aportan un punto de cremosidad. Ligero de buena acidez y equilibrado, de taninos presentes pero suaves . Trago de fácil recorrido.

Temperatura de servicio: 16-18º C

Tiempo de conservación: Próximos 5 años

Óptimo de consumo: pasados seis meses de botella.

Otras características

Tipo de uva: Tempranillo, Espaldera poda cordón Royat doble, edad 17 años.

Terruños: Valdemonjas, Patío, Anfiteatro, Gallinero y selección de Platea y Balcón (Quintanilla de Arriba)

Tipos de suelo: Calizo de pH superiores a 8, Suelos ligeros y profundos.

Grado: 13% Vol.

Elaboración: Fermentaciones y crianzas en depósitos Inox y Cemento

En botella desde Abril 2015.

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

Caja: Cartón 6 Botellas tumbadas.