



ENTRE RIOJAS Y RIBERAS

Si te gusta moverte en territorio conocido, este es tu sitio. Y es que Ribera del Duero y Rioja tienen más en común de lo que se cree....Lo primero, en gran parte de su producción utilizan la misma uva: **Tempranillo**. Lo segundo, ambas denominaciones disfrutan de suelos arcillosos y con calcio. Lo tercero, en ambas D.O.'s el cultivo de las vides se encuentran a ambos márgenes de ríos....y podría seguir.

Quizás el clima (más templado en Rioja, más extremo en la Ribera) sea el factor más diferencial en el resultado del perfil de sus vinos.

En cualquier caso, no se trata de quedarse con una, sino de disfrutarlas por igual, ya que existen valores seguros en ambas D.O.



1. El Primer Beso. D.O. Ribera del Duero.

100% Tempranillo ecológico.

Con este nombre, no queda otra que ponerse cursi... este vino es para disfrutar y soñar, es un vino juvenil, delicado a la vez que con carácter. Las uvas con que se elabora proceden de los parajes más frescos y vigorosos de la **Finca Valdeomonjas** (Patio y Gallinero), y se vendimia de madrugada, como robando, para mantener la turgencia y el frescor. Tempranillo nacido en suelos ligeros y profundos. Elaborado con fermentaciones y crianzas en depósito de acero inoxidable. Pasa una crianza alejada de la madera... solo con el paso del invierno y del tiempo.

En nariz es muy aromático, de tonos limpios de frutas rojas frescas.

En boca es todo frescor de frutos rojos, notas lácteas que aportan cremosidad. Ligero de buena acidez y equilibrado, de taninos presentes pero suaves. Trago de fácil recorrido.

La Bodega Valdeomonjas, un proyecto joven pero asentado, es vecina de los viñedos de Vega Sicilia, y se gestiona con criterios de agricultura biológica.



2. Viuda Negra Crianza. D.O. Ca. Rioja.

100% Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.

Con este vino, el enólogo **Javier San Pedro Sanz**, como representante de la quinta generación familiar de la Bodega, busca transmitir la autenticidad y tipicidad de su tierra desde una versión dinámica y actual.

Su nombre, Viuda Negra, está inspirado en la araña que tiene el mismo nombre, porque está pensado para seducir, buscando que la persona que lo pruebe se sienta atraída irremediabilmente por el vino y lo quiera volver a degustar.

Los viñedos se asientan en las faldas de Sierra de Cantabria, en **La Guardia**, en zonas de ladera y terraza, de pequeña superficie, con una perfecta exposición solar y donde la tierra es pobre, ideal para conseguir cepas y uvas de la máxima calidad.

En nariz el vino tiene aromas de fruta madura, aparecen especias negras y minerales.

En boca está perfectamente estructurado, con cuerpo, con taninos nobles, buena acidez, sabroso, amplio y largo, con un retrogusto largo y armonioso.

89 Puntos Parker.



3. Paco García Seis. D.O. Ca. Rioja.

100% Tempranillo. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

De vendimia algo más tardía que lo habitual, cultivada en un viñedo situado en altitud. Es un vino tinto fermentado a una temperatura también más baja que lo habitual para un tinto, a unos 21°C, casi como si fuera un vino blanco, para intentar potenciar más los aromas.

En boca es un vino intenso, muy afrutado: fresas, frambuesas, moras y violetas.... Con entrada intensa. Muy armonioso. Es de final prolongado y plácido retrogusto.

Las **Bodegas Paco García** se encuentran en el pueblo de **Murillo de Río Leza**, en la Rioja, en un pequeño valle delimitado por la Sierra Cantabria al noroeste y los montes de Clavijo al suroeste. Un proyecto familiar que empezó cuando Juan Bautista García, hijo de Paco García, crea una nueva gama buscando nuevos perfiles más seductores y desenfadados. Vinos más modernos, afrutados y golosos al paladar.

Para la imagen de estos nuevos vinos, se utilizó la huella de la mano símbolo del esfuerzo y el trabajo por sacar adelante su proyecto.



4. Ridum Roble. D.O. Ribera del Duero.

100% Tempranillo. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés.

Estamos ante un vino que representa de forma fantástica la tipicidad Ribera del Duero. No en vano, Virgen de la Asunción, donde se elabora, fue una de las pioneras de la D.O. Una de las 12 primeras bodegas de la zona, situada en La Horra, donde se ha cultivado la viña y elaborado vino desde el siglo XII, como atestiguan las bodegas subterráneas de esa época.

La ubicación de los viñedos se sitúa en el centro del conocido "Triángulo de oro" de los viñedos ribereños: **Roa-La Horra-Olmedillo**.

Este vino se elabora a partir de viñedos propios, de entre 30 y 40 años, que se vendimian de forma manual, con maceración a 24 grados durante 15 días para preservar los aromas y color.

En nariz presenta una armonía perfecta entre las notas de frutos silvestres, como las moras, con las notas que aporta la madera, como los tostados y la vainilla.

En boca tiene un paso robusto, firme, pero con taninos dulces.



5. Familia Valdeana Cosecha. D.O. Ca Rioja.

95% Tempranillo, 5% Viura.

Las uvas para hacer este vino, proceden de un enclave privilegiado, protegido por la Sierra Cantabria contra los fríos del norte y con el Río Ebro al sur, recibiendo una gran dosis de sol, y plantados sobre suelos arcillo-calcareos con un importante porcentaje de caliza. Un auténtico tesoro de terreno situado en **El Ciego**.

La vinificación ha corrido a cargo de Juan, el joven de la familia, quien fusiona la innovación con la tradición, gozando de la sabiduría familiar y de una formación privilegiada.

Ese 5% de Viura en su composición aporta un chispazo que potencia y ensalza los aromas de la Tempranillo.

En nariz, el vino destaca por sus aromas a frutas como la fresa y otras más silvestres como las grosellas o las moras.

En boca, es potente y carnoso, con una entrada golosa que se equilibra con su acidez. De carácter jovial y fresco.

La Familia Valdeana se ha ganado por derecho el respeto en la cuna de la **Rioja Alavesa**, por la calidad de sus vinos y por las 15 generaciones que mantienen un sitio entre los grandes.



6. Bardos Romántica. D.O. Ribera del Duero.

100% Tempranillo. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés.

Este es un vino suave y original, nacido como un homenaje a las gentes de campo que viven en estas zonas tan duras cuidando de sus viñedos, dedicando su vida al medio rural en una tierra de extremos.

Elaborado a partir de los viñedos del **Páramo de Corcos**, cerca de **Fuentemolinos** y **Moradillo de Roa**, en la región más alta de Ribera del Duero, lo que quiere decir que en invierno hace un frío que pela y en verano un calor tremendo. Y es esta oscilación térmica lo que da lugar a vinos como este, corpulento pero sedoso y elegante.

Su nariz es muy atractiva, con mucha fruta, mucho regaliz.

En boca resulta alto de cuerpo, pero sedoso y amable, de tanino pulido y un final de lo más agradable, con recuerdos a fruta negra y sotobosque.

Bodegas Bardos pertenece al **Grupo Vintae**, de origen riojano, que elabora conocidos vinos en varias D.O. españolas.