



PEQUEÑAS D.O.'s

Hay mucha vida más allá de Ribera y Rioja... de hecho, en España hay hasta 91 denominaciones de origen, y aquí tienes una gran oportunidad de conocer 6 vinazos de D.O.'s menos conocidas en el mercado, pero que cuentan mucho de su zona de origen, que están conquistando el gusto de winelovers avezados y también de aficionados, y que nos dan una idea del súper abanico de estilos que tenemos en España.

Abriéndonos a zonas vinícolas nuevas, aprenderemos a diferenciar identidades, podremos viajar con cada sorbo a distintos territorios y paisajes, conocerles un poco más y sentirnos parte de esa zona por al menos, mientras dure la botella.



1. Cueva del Chamán Roble. D.O. Almansa.

100% Garnacha Tintorera. Con crianza de 4 meses en barrica y 6 meses de descanso en botella.

¿Sabías que esta variedad de uva guarda un secreto en su interior? Es la única que tiene la pulpa violácea; en el resto de variedades de uvas con piel oscura la pulpa es blanca. Y en Almansa la trabajan estupendamente.

La **Bodega Santa Cruz de Alpera** es un proyecto fundado hace más de 70 años. Cuenta con más de 400 socios que tienen como objetivo que sus viñedos, cultivados con respeto al medio ambiente, resulten viables.

Es una de las 12 bodegas que operan en esta D.O., cuyos viñedos están situados a unos 700 m de altitud, en la zona más oriental de Castilla-La Mancha.



2. La Transición. D.O. Cebreros.

100% Garnacha.

Este es un vino para descubrir y enamorarte de la garnacha. Busca ser fresco, fluido y con la personalidad que le dan las **viñas viejas** de la **comarca de Cebreros**, cerca de la Sierra de Gredos.

Su carácter también viene dado por una elevada altitud, entre 700 y 1.100 metros, y los suelos de granito que le aportan mineralidad. La madurez, la complejidad y la estructura le llegan a este vino durante los 10 meses que pasa en grandes tinajas de madera.

En nariz es fragante y muy afrutado, con un fondo de hierbas balsámicas de monte.

En boca es fluido, fresco, sencillo, de amplia frutuosidad, sabroso y pleno, con densidad mineral y de gran largura.

Lo elabora la Sociedad Agraria de Viticultores, que está formada por 250 socios de la zona que persiguen una viticultura sostenible.



3. La Garnacha Olvidada de Aragón. D.O. Calatayud.

100% Garnacha de viñas viejas.

Perfecto representante de cuánto puede dar esta variedad.

En la zona de Calatayud, la temperatura oscila mucho entre el día y la noche en la época de maduración y la mayor parte del viñedo crece en zonas altas y con elevadas pendientes, lo que favorece la aireación del viñedo y hace que las uvas alcancen sus niveles óptimos de compuestos.

En nariz, este vino nos da notas torrefactas, de cacao y frutas del bosque.

En boca se le notan taninos maduros. Muy redondo y sabroso.

Este vino forma parte de la colección de Garnachas de España de **Vintae** que el enólogo de la bodega, **Raúl Acha**, emprendió para evidenciar el valor de esta variedad y su potencial en diferentes denominaciones de origen, como **Priorat** y **Ribera del Queiles**.



4. Espacial. Vinos de Madrid.

96% Syrah, 4% Tempranillo. 9 meses en barrica de segundo vino.

El sobrenombre de esta serie de vinos singulares que hacen **Manuel Herrera** y sus hijos es "de Madrid al cielo"...por algo será!

En boca, este vino es carnoso y sabroso. Con toques florales propios de la variedad, con cuerpo y potente. Tostados agradables de la madera, moka y cacao.

La familia Herrera está vinculada al mundo del vino desde hace 50 años, la creación de una bodega y la elaboración de vinos, eran casi una consecuencia lógica del amor y la pasión por el vino. Sus viñedos están en la zona de **Villarejo de Salvanes**, y su filosofía es "primero la uva y después la cuba".

La D.O. Vinos de Madrid se creó en el año 1990, y como dato curioso, es una de las pocas capitales estatales, junto con Lisboa, que da su nombre a una Denominación de Origen.



5. Equilibrio. D.O. Jumilla.

80% Monastrell, 20% Syrah.

Monastrell es la uva autóctona de **Jumilla**, con un suelo pobre y un clima casi desértico que aportan una uva de gran calidad.

Este es un vino joven porque no ha tenido crianza en barricas, procede de viñedos de más de 20 años.

En nariz tiene mucha fruta roja y negra madura destacando cereza, ciruela negra, fresa y dátil. En boca tiene presencia de fruta roja y negra golosa acompañada de higo seco y dátil.

Su viveza en acidez le proporciona un magnífico equilibrio.

La **bodega Sierra Norte** se mueve estupendamente entre la tradición y la innovación, pues son la suma de 3 generaciones vinícolas. Una de sus singularidades tecnológicas son los rotomaceradores, que mejoran notablemente el proceso de maceración y optimizan la extracción, haciendo vinos de un color rojo vivo, muy expresivos en nariz y de buena acidez.



6. Fraga do Corvo. D.O. Monterrei.

100% Mencía.

Esta D.O. está situada en el interior de Galicia, en la frontera con Portugal y es una de las cinco denominaciones de origen de vinos que existen en Galicia. Y como en todas ellas, existe un río principal y las viñas se localizan en las laderas de su valle. En este caso se trata de río Támega, un afluente del Duero.

El nombre del vino procede de un bosque cerca de la bodega que está frecuentado por cuervos.

Se elabora siguiendo la tradición de la zona: pre-maceración en frío para extraer todo el potencial aromático, posterior fermentación en acero inoxidable, crianza estática posterior en acero inoxidable, con un aporte de vino criado en barricas de roble francés, finalmente embotellado y crianza en botellero antes de salir al mercado.

El resultado es un vino con una entrada cremosa y con volumen, untuoso, con recuerdos frutales frescos con notas especiadas, ligeros tostados, algunas notas balsámicas, de largo recorrido intenso y elegante.

En la **Bodega Fragas do Lecer** se trabaja con el máximo respeto en el viñedo tratando de minimizar la intervención. No utilizan ni herbicidas ni pesticidas y desarrollan una viticultura sostenible empleando métodos tradicionales de cultivo.