JORGE ORDOÑEZ

Botani

Jorge Ordoñez Málaga S.L. - D.O Sierras de Málaga

Procedencia y Viñedo	Vélez-Málaga, Alta Axarquía, la zona más histórica de la D.O. Málaga
Viñedo	54 parcelas. Las viñas de Málaga se encuentran en las más extremas condiciones de toda Europa. Se encuentran en laderas con hasta 70% de inclinación. No existen terrazas ni mecanismos que asistan en la cosecha. El trabajo es completamente manual.
Año(s) de plantación	1946 - 1975
Variedad	100% Moscatel de Alejandría. La variedad más antigua de la familia del Moscato y una de las únicas variedades en el cultivo de la vitis vinifera que se mantiene a día de hoy sin modificaciones genéticas. Los navegantes fenicios transplantaron esta variedad de uva de Alejandría a Málaga hace apróximadamente 2.600 años.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. La mayoría de los viñedos no son tratados con ningún producto.
Rendimiento	2,5 T/Ha
Zona de viñedos	42 Ha
Altitud	700-850 m
Suelo	Roca descompuesta con pequeñas cantidades de cuarzo blanco y sin materia orgánica.
Clima	Clima mediterráneo extremadamente seco. Los viñedos de la Axarquía están a gran altura, lo que conlleva inviernos fríos pero sin heladas y veranos cálidos. Los viñedos se encuentran en cara norte protegidos del viento, especialmente durante la floración, y muy expuestos al sol en verano con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche.118,8 L/m² de precipitación.
Cosecha	La cosecha comenzó a principio de Agosto. Es complicada debido a la inclinación del resbaladizo terreno que puede alcanzar el 70%, haciendo de ello una cosecha tediosa y peligrosa. Se utilizan mulas para transportar la uva en cajas de 10 kg por las resbaladizas laderas de roca y cuarzo.
Vinificación	Despalillado y prensado en una prensa neumática. Fermentación en cubas de acero inoxidable de 15.000 L con control de temperatura.
Producción	Clarificación natural en cuba. Aproximadamente 7.000 cajas.

COSECHA: 2022

PH: 3.19

AZUCAR RESIDUAL: 0.58

ALCOHOL: 14 %

Cosecha: Lluvias primaverales y suaves temperaturas durante el verano dieron fin a la sequía de años anteriores. El ciclo de crecimiento y maduración destacó por suaves temperaturas sin olas de calor durante el verano. La recuperación del equilibrio hídrico del suelo y las moderadas temperaturas ralentizaron la maduración produciendo uva sana y equilibrada. Color pajizo excepcional. Un vino único y expresivo caracterizado por aromas a lichi, fruta con hueso fresca y flores blancas.

Botani Nobleza

Jorge Ordoñez Málaga S.L. - D.O Sierras de Málaga

Procedencia y Viñedo	Municipio de Almachar (Málaga)
Viñedo	Viñedo en pie franco conducido en vaso de la variedad moscatel de Alejandría.
Año(s) de plantación	1924
Variedad	100% Moscatel de Alejandría. La variedad más antigua de la familia del Moscato y una de las únicas variedades en el cultivo de la vitis vinifera que se mantiene a día de hoy sin modificaciones genéticas. Los navegantes fenicios transplantaron esta variedad de uva de Alejandría a Málaga hace apróximadamente 2.600 años.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso.
Rendimiento	2.5 T/Ha
Zona de viñedos	0.3 Ha
Altitud	780 m
Suelo	Pizarra negra.
Clima	Clima mediterráneo extremadamente seco. Los viñedos de la Axarquía están a gran altura, lo que conlleva inviernos fríos pero sin heladas y veranos cálidos. Los viñedos se encuentran en cara norte protegidos del viento, especialmente durante la floración, y muy expuestos al sol en verano con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche.118,8 L/m² de precipitación.
Cosecha	La cosecha se hizo el 9 de Agosto. Es complicada debido a la inclinación del resbaladizo terreno que puede alcanzar el 70%, haciendo de ello una cosecha tediosa y peligrosa. Se utilizan mulas para transportar la uva en cajas de 10 kg.
Vinificación	Despalillado y prensado en una prensa neumática. Fermentación en barrica de roble francés de 600 L.
Producción	650 botellas.

COSECHA: 2022

PH: 3.21

AZUCAR RESIDUAL: 1.82

ALCOHOL: 14 %

Cosecha: La recuperación del equilibrio hídrico del suelo y las moderadas temperaturas ralentizaron la maduración produciendo uva sana y equilibrada. Color pajizo excepcional. Un vino único y expresivo caracterizado por aromas a frutas con hueso, jazmín y flores secas.

Botani Tinto

Jorge Ordoñez Málaga S.L. - D.O Sierras de Málaga

COSECHA: 2021

PH: 3.18

AZUCAR RESIDUAL: 0.35

ALCOHOL: 13.50 %

Procedencia	Valle de los Lagares, Almáchar, Málaga
Viñedo	Varios viñedos propios situados en la Axarquía. Los viñedos de Málaga son los más extremos de toda Europa, plantados en pendientes de hasta 70º, sin aterrazar y sin escaleras ni mecanización que ayuda a la vendimia. Todo el proceso es completamente a mano.
Año(s) de plantación	2010
Variedad	100% Garnacha
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. La mayoría de los viñedos no son tratados con ningún producto. Muchas de las viñas son plantadas directamente sobre roca justo después de la filoxera.
Rendimiento	3.5 T/Ha
Zona de viñedos	2 Ha
Altitud	750 m
Suelo	Roca descompuesta con pequeñas cantidades de cuarzo blanco y sin materia orgánica.
Clima	Clima mediterráneo. Las temperaturas alcanzan una media de máximas de 30°C en verano y una media de mínimas de 8°C en invierno. Clima muy seco con lluvias muy escasas, alcanzando 400L/m^2 anuales.
Cosecha	La cosecha comienza a principio de Septiembre. Es complicada debido a la inclinación del resbaladizo terreno que puede alcanzar el 70%, haciendo de ello una cosecha tediosa y peligrosa. Se utilizan mulas para transportar la uva en cajas de 10 kg por las resbaladizas laderas de roca y cuarzo. La uva se transporta en estas cajas hasta la bodega.
Vinificación	La fermentación primaria tiene lugar en tanques abiertos de 5 toneladas. Después la fermentación maloláctica se lleva a cabo en demi-muids neutrales de roble francés.
Producción	Clarificación natural en botella. Sin filtrar. 950 cajas.

Comentarios: Este vino es el resultado del proyecto de Jorge Ordoñez Málaga de producir una Garnacha de calidad en la montaña malagueña, con un sólo viñedo plantado con injerto de vides antiguas de Garnacha procedentes de Calatayud. Como muchos de los otros viñedos de la Axarquía, está plantado en suelos de roca descompuesta y cuarzo con gran inclinación. Está situado junto a nuestro más antiguo e inclinado viñedo, normalmente usado para vinos dulces, llamado el Paredón. Como el Paredón, éste viñedo de Garnacha está encarado en dirección contraria al Mediterráneo. La combinación de inclinación y exposición implica poca luz, produciendo una maduración lenta y delicada de la Garnacha que resulta en un vino fragante, delicado, etéreo y bajo en alcohol. Los minerales del suelo rocoso y la complejidad de la antigua variedad de Calatayud marcan el vino sustancialmente

Botani Espumoso

Jorge Ordoñez Málaga S.L.

Procedencia	Vélez-Málaga, Alta Axarquía, Málaga
Viñedo	Viejos viñedos de montaña. Los viñedos de Málaga son los más extremos de todo Europa, plantado en pendientes de hasta 70º sin aterrazar y sin escaleras ni mecanización que ayuda a la vendimia. Todo el proceso es completamente a mano.
Año(s) de plantación	2012
Variedad	100% Moscatel de Alejandría. La variedad más antigua de la familia del Moscato y una de las únicas variedades en el cultivo de la vitis vinifera que se mantiene a día de hoy sin modificaciones genéticas. Los navegantes fenicios transplantaron esta variedad de uva de Alejandría a Málaga hace apróximadamente 2.600 años.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. La mayoría de los viñedos no son tratados con ningún producto. Muchas de las viñas son plantadas directamente sobre roca justo después de la filoxera.
Rendimiento	2,5 T/Ha
Zona de viñedos	42 Ha
Altitud	700-850 m
Suelo	Roca descompuesta con pequeñas cantidades de cuarzo blanco y sin materia orgánica.
Clima	Clima mediterráneo extremadamente seco. Los viñedos de la Axarquía están a gran altura, lo que conlleva inviernos fríos pero sin heladas y veranos cálidos. Los viñedos se encuentran en cara norte protegidos del viento, especialmente durante la floración, y muy expuestos al sol en verano con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche.118,8 L/m^2 de precipitación.
Cosecha	La cosecha comienza a mediados de Agosto. Es complicada debido a la inclinación del resbaladizo terreno que puede alcanzar el 70%, haciendo de ello una cosecha tediosa y peligrosa. Se utilizan mulas para transportar la uva en cajas de 10 kg por las resbaladizas laderas de roca y cuarzo.
Vinificación	La fermentación primaria tiene lugar en tanques de acero inoxidable con levadura silvestre. Después la fermentación secundaria se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable siguiendo el método Charmat para producir vino espumoso.
Producción	Clarificación natural en el tanque. Aproximadamente 3.500 cajas.

COSECHA: 2022

PH: 3.14

AZUCAR RESIDUAL: 57.80

ALCOHOL: 11 %

Comentarios: Color pajizo vibrante. Aroma floral y fresco a fruta tropical. Opulencia en boca contrarestada por una brillante acidez.

Nº1 Selección Especial

Jorge Ordóñez Málaga S.L. – D.O. Málaga

Procedencia y Viñedo	Vélez-Málaga, Alta Axarquía, la zona más histórica de la D.O. Málaga
Viñedo	Lagar del Fraile
Año(s) de plantación	1910-1945
Variedad	100% Moscatel de Alejandría. La variedad más antigua de la familia del Moscato y una de las únicas variedades en el cultivo de la vitis vinifera que se mantiene a día de hoy sin modificaciones genéticas. Los navegantes fenicios transplantaron esta variedad de uva de Alejandría a Málaga hace apróximadamente 2.600 años.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. La mayoría de los viñedos no son tratados con ningún producto. Muchos de las viñas están plantadas directamente sobre roca immediatemente pasada la filoxera.
Rendimiento	2 T/Ha
Zona de viñedos	19,5 Ha
Altitud	700-850 m
Suelo	Roca descompuesta y pequeñas cantidades de cuarzo blanco. Situadas en las montañas de la Axarquía. Sin materia orgánica.
Clima	Clima mediterráneo extremadamente seco. Los viñedos de la Axarquía están a gran altura, lo que conlleva inviernos fríos pero sin heladas y veranos cálidos. Los viñedos se encuentran en cara norte protegidos del viento, especialmente durante la floración, y muy expuestos al sol en verano con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche.118,8 L/m² de precipitación.
Cosecha	La cosecha es complicada debido a la inclinación del terreno que puede alcanzar el 70%. Se utilizan mulas para transportar la uva en cajas de 10 kg por las resbaladizas laderas de roca y cuarzo.
Vinificación	Una cosecha tardía (parcialmente deshidratada) seguida de prensado en una prensa neumática. Fermentación en tanques de 1.500 L de acero inoxidable. Cuando la fermentación alcanza el 10% de alcohol, se enfrían rápidamente los tanques para parar el proceso. Una pequeña cantidad de SO2 es añadida para terminar la fermentación y el vino envejece 8 meses antes del embotellado. Se utilizan 4,5 kg de uva para obtener una botella de 375 mL.
Envejecimiento	6 meses sobre lías en cubas de acero inoxidable.
Embotellamiento y Producción	Clarificación natural en las cubas. 9.000 botellas de 375 mL

COSECHA: 2022

PH: 3.24

AZUCAR RESIDUAL:157

ALCOHOL: 11%

Commentarios: Color dorado. Miel, frutas escarchadas y flores blancas. Sensación opulenta en boca balanceada por una brillante acidez.

Nº 2 Victoria

Jorge Ordóñez Malaga – D.O Málaga

Procedencia y Viñedo	EL Salto Negro y El Barranco Vélez-Málaga, Axarquía, Málaga
Año(s) de plantación	1918, 1930
Variedad	100% Moscatel de Alejandría. La variedad más antigua de la familia del Moscato y una de las únicas variedades en el mundo que se mantiene a día de hoy sin modificaciones genéticas. Los navegantes fenicios transplantaron esta variedad de uva de Alejandría a Málaga hace 5.000 o 6.000 años.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. La mayoría de los viñedos no son tratados con ningún producto. Muchos de las viñas están plantadas directamente sobre roca immediatemente pasada la filoxera.
Rendimiento	0,8-0,9 T/Ha
Zona de viñedos	21 Ha
Altitud	700-850 m
Suelo	Roca y pequeñas cantidades de cuarzo blanco. Situadas en las montañas de la Axarquía. La mayoría de las viñas no están sobre laderas con mucha inclinación, puede alcanzar el 70%.
Clima y cosecha	Clima mediterráneo extremadamente seco. Los viñedos de la Axarquía están a gran altura, lo que conlleva inviernos más fríos pero sin heladas y veranos más cálidos. El mejor viñedo se encuentra en cara norte protegido del viento, especialmente durante la floración, y muy expuesto al sol en verano con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche. 118,8 L/m² de precipitación. La cosecha es complicada debido a la inclinación del terreno que puede alcanzar el 70%. Se utilizan mulas para transportar la uva en cajas de 10 kg por las resbaladizas laderas de roca y cuarzo.
Vinificación	Una cosecha tardía seguida de una selección rigurosa sobre una mesa de selección. La uva se coloca en pequeñas cajas con sólo una capa de uvas para facilitar la circulación de aire. Se secan lentamente, y se rotan continuamente, durante unas 3 semanas en una cámara refrigerada con circulación de aire. La fermentación se lleva a cabo a *pie* de cuba de acero inoxidable hasta que se alcanza el 7,5% de alcohol, cuando se enfrían con el objetivo de parar la fermentación. El vino permanece *sobre lías* en cubas de acero inoxidable durante 8 meses.
Producción	18.000 botellas; 1.500 cajas

COSECHA: 2022

PH: 3.17

AZUCAR RESIDUAL: 201.20

ALCOHOL: 11 %

Nº3 Viñas Viejas

Jorge Ordóñez Malaga S.L.

Procedencia y Viñedo	Alta Axarquía, la zona más histórica de la D.O. Málaga
Viñedo	El Paredón y la Mina
Año(s) de plantación	1902 y 1908
Variedad	100% Moscatel de Alejandría. La variedad más antigua de la familia del Moscato y una de las únicas variedades en el cultivo de vitis vinifera que se mantiene a día de hoy sin modificaciones genéticas. Los navegantes fenicios transplantaron esta variedad de uva de Alejandría a Málaga hace apróximadamente 2.600 años.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. La mayoría de los viñedos no son tratados con ningún producto. Muchos de las viñas están plantadas directamente sobre roca immediatemente pasada la filoxera.
Rendimiento	1,3 T/Ha
Zona de viñedos	2 Ha
Altitud	800 m
Suelo	Roca descompuesta y pequeñas cantidades de cuarzo blanco. Situadas en las montañas de la Axarquía. Sin materia orgánica.
Clima	Clima mediterráneo extremadamente seco. Los viñedos de la Axarquía están a gran altura, lo que conlleva inviernos fríos pero sin heladas y veranos cálidos. Los viñedos se encuentran en cara norte protegidos del viento, especialmente durante la floración, y muy expuestos al sol en verano con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche.118,8 L/m² de precipitación.
Cosecha	Es una cosecha complicada debido a la inclinación del terreno que puede alcanzar el 70%. Se utilizan mulas para transportar la uva en cajas de 10 kg por las resbaladizas laderas de roca y cuarzo.
Vinificación	La uva se coloca una habitación fresca en pequeñas cajas con sólo una capa de uvas para facilitar la circulación de aire. Tras este proceso de secado de la uva de cosecha tardía, se procede a seleccionar rigurosamente sobre una mesa de selección. Después se prensan y se vierte el mosto inmediatamente en dos barriles de roble francés de 600L para la fermentación y envejecimiento. Se requieren 15kg de uva para producir una botella de 375mL.
Envejecimiento	35 meses sobre lías en barricas de roble francés de 600L.
Embotellamiento y Producción	Clarificación natural en cubas. 1.800 botellas de 375 mL

COSECHA: 2019

PH: 3.43

AZUCAR RESIDUAL: 242.10

ALCOHOL: 10.50 %

Comentarios: Color ambar dorado. Repleto de intensos aromas de fruta madura complementados con miel y jazmin. Un joven untuoso y opulento sabor contrarrestado por una brillante acidez.

Nº4 Esencia

Jorge Ordóñez Malaga S.L.

COSECHA: 2015

PH: 3.13

AZUCAR RESIDUAL: 329

ALCOHOL: 7 %

Procedencia y Viñedo	Almáchar, Axarquía, Málaga
Viñedo	El Paredón
Año(s) de plantación	1902
Variedad	100% Moscatel de Alejandría. La variedad más antigua de la familia del Moscato y una de las únicas variedades en el cultivo de vitis vinifera que se mantiene a día de hoy sin modificaciones genéticas. Los navegantes fenicios transplantaron esta variedad de uva de Alejandría a Málaga hace apróximadamente 2.600 años.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. La mayoría de los viñedos no son tratados con ningún producto. Muchos de las viñas están plantadas directamente sobre roca inmediatemente pasada la filoxera.
Rendimiento	0,4-0,5 T/Ha
Zona de viñedos	2 Ha
Altitud	850 m
Suelo	Viñedo de montaña sin aterrazar con inclincaciones de hasta 70%. Roca descompuesta y pequeñas cantidades de cuarzo blanco.
Clima	Clima mediterráneo extremadamente seco. Los viñedos de la Axarquía están a gran altura, lo que conlleva inviernos fríos pero sin heladas y veranos cálidos. Los viñedos se encuentran en cara norte protegidos del viento, especialmente durante la floración, y muy expuestos al sol en verano con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche.118,8 L/m^2 de precipitación.
Cosecha	Es una cosecha complicada debido a la inclinación del terreno que puede alcanzar el 70%. Se utilizan mulas para transportar la uva en cajas de 10 kg por las resbaladizas laderas de roca y cuarzo.
Vinificación	La uva se coloca una habitación fresca en pequeñas cajas con sólo una capa de uvas para facilitar la circulación de aire. Tras este proceso de secado de la uva de cosecha tardía, se procede a seleccionar rigurosamente sobre una mesa de selección. Después se prensan y se vierte el mosto inmediatamente en un barril grande de roble francés para la fermentación y envejecimiento. Debido al alto nivel de azucar residual, el mosto solo alcanza el 5% de alcohol. 512 gramos de azucar residual. Se requieren 40kg de uva para producir una botella de 375mL.
Envejecimiento	40 meses sobre lías en una barrica grande de roble francés.
Embotellamiento y Producción	Clarificación natural en la barrica. 1.250 botellas de 375 mL

Comentarios: Increíblemente complejo. Color dorado e intenso como de mermelada. La nariz es cautivada por aromas de mermelada y frutas tropicales caramelizadas. Una profunda concentración y opulencia en boca, seguida de un acabado largo y puro. Nº4 Esencia es un producto único hecho a partir de uvas pasas de Moscatel de Alejandría. El método tradicional de secar las uvas al sol modifica los aromas naturales de la uva; sin embargo nosotros secamos la uva en la oscuridad para conservar la frescura de los aromas.

Avancia Cuvée de O Godello

Bodegas Avancia – D.O. Valdeorras

Procedencia	Municipios de Larouco y Córgomo, en el valle de Valdeorras, provincia de Ourense. Al norte de la D.O.
Viñedo	Barreiros y Ferreiruscas. Situados al norte del banco del río Sil con orientación al sudeste.
Año(s) de plantación	Barreiros: 1940; Ferreirucas: 1970
Variedad	100% Godello
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo en vaso orgánico y manual.
Rendimiento	7 T/Ha. El máximo permitido por la D.O. es 15 T/Ha.
Zona de viñedos	9,3 Ha (Barreiros 3,7 Ha, Ferreiruscas 5,6 Ha)
Altitud	Barreiros a 630 m y Ferreiruscas a 560 m.
Suelo	Suelo de pizarra mezclado con pequeñas cantidades de cuarzo.
Clima	Clima mediterráneo con influencia del Atlántico. Inviernos muy fríos y veranos muy cálidos.
Cosecha	Barreiro: mediados de Octubre; Ferreiruscas: mediados de Septiembre.
Vinificación	Cosecha a mano y almacenado en pequeñas cajas. 20% del vino fermentado con levaduras autóctonas en barricas usadas de roble francés y demi-muids (barricas de 500 y 600 L respectivamente). El resto del vino fermenta en barriles de acero inóxidable.
Envejecimiento	8 meses sobre lías en barricas de fermentación (20% roble francés usado y 80% acero inóxidable) con batonage.
Producción	Clarificación y ligera filtración. Aproximadamente 1.050 cajas (12.800 botellas)

COSECHA: 2021

PH: 3.38

AZUCAR RESIDUAL: 1.09

ALCOHOL: 13.50 %

Comentarios:

Cuvée de O Godello ofrece las máxima expresión de Valdeorras con suelos de pizarra únicos y clones de Godello autóctonos. El envejecimiento sobre lías y y el uso de grandes barricas durante la fermentación proporcionan potencia y complejidad a Cuvée de O, diferenciándolo de otros Godellos jóvenes. En 2014 fue votado como mejor vino blanco jóven en Valdeorras por los catadores de la D.O.

BODEGAS AVANCIA

Avancia Godello

Bodegas Avancia – D.O. Valdeorras

COSECHA: 2021

PH: 3,39

AZUCAR RESIDUAL: 1,22

ALCOHOL: 13,50 %

Procedencia	O Barco de Valdeorras y Petín
Viñedo	Finca Aeiroá (1939), O Barco de Valdeorras: suelos de pizarra mezclada con cuarzo roto. 3 parcelas adyacentes principalmente con Godello, y con alguna variedad de viña tinta autóctona. Orientación norte. Finca Porto Mourisco (1962), Petín: Suelos graníticos arenosos formados por la descomposición de roca madre. Orientación norte.
Año(s) de plantación	1939-1962
Variedad	100% Godello
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso.
Rendimiento	4 T/Ha. El máximo permitido por la D.O. es 15 T/Ha.
Zona de viñedos	6,2 Ha
Altitud	510 m
Suelo	Suelo de pizarra mezclado con pequeñas cantidades de cuarzo.
Clima	Clima mediterráneo con influencia del Atlántico. Inviernos muy fríos y veranos muy cálidos.
Cosecha	Principios de Septiembre
Vinificación	Cosecha a mano y almacenado en pequeñas cajas. Fermentado con levaduras autóctonas en barricas de roble francés y demi-muids (barricas de 500 y 600 L respectivamente).
Envejecimiento	10 meses sobre lías en barricas de roble francés y demi-muids (500 y 600 L respectivamente) con batonage.
Producción	Clarificación y ligera filtración. Aproximadamente 900 cajas (10.800 botellas)

Comentarios: Producido con los viñedos más antiguos y tradicionales de Valdeorras, Avancia Godello representa la historia auténtica de Valdeorras y los clones más antiguos de Godello en el mundo. Un vino blanco único con un envejecimiento fascinante y reconocido por Robert Parker como el mejor Godello de España. Godello estuvo en peligro de extinción a finales de los 80, por tanto es extremadamente díficil encontrar Godello producido a partir de un viñedo plantado en 1904.

BODEGAS AVANCIA

Avancia Nobleza Godello

Bodegas Avancia – D.O. Valdeorras

Procedencia	Ayuntamiento de A Rúa
Viñedo	Finca A grande (1958), A Rúa: suelos de pizarra negra. 2 parcelas adyacentes principalmente con Godello. Orientación sureste.
Año(s) de plantación	1958
Variedad	100% Godello
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso.
Rendimiento	2,8 T/Ha. El máximo permitido por la D.O. es 15 T/Ha.
Zona de viñedos	3,2 Ha
Altitud	545 m
Suelo	Suelo de pizarra negra mezclado con arcilla.
Clima	Clima mediterráneo con influencia del Atlántico. Inviernos muy fríos y veranos muy cálidos.
Cosecha	Principios de Septiembre
Vinificación	Cosecha a mano y almacenado en pequeñas cajas. Fermentado con levaduras autóctonas en barricas de roble francés y demi-muids (barricas de 500 y 600 L respectivamente).
Envejecimiento	6 meses sobre lías en barricas de roble francés y demi-muids (500 y 600 L respectivamente) con batonage.
Producción	Clarificación y ligera filtración. Aproximadamente 340 cajas (4.080 botellas)

COSECHA: 2021

PH: 3.28

AZUCAR RESIDUAL: 1.23

ALCOHOL: 13.5 %

Comentarios:

Producido con los viñedos más antiguos y tradicionales de Valdeorras, Avancia Nobleza Godello representa la historia auténtica de Valdeorras y los clones más antiguos de Godello en el mundo. Un vino blanco único con excepcional capacidad de guarda. La variedad Godello estuvo en peligro de extinción a finales de los 80, por tanto es extremadamente díficil encontrar Godello producido a partir de un viñedo plantado en 1904.

Avancia Cuvée de O Mencía

Bodegas Avancia – D.O. Valdeorras

Procedencia	Localidades de O Barco y Villamartín de Valdeorras, valle de Valdeorras, provincia de Ourense, en el noreste de la D.O.
Viñedo	Finca Julia – 1990 (Villamartín de Valdeorras) – pizarra gris mezclada con cuarzo descompuesto; Finca As Chas – 1983 (Villamartín de Valdeorras) – pizarra gris mezclada con cuarzo descompuesto; Finca El Sierro – 1978 (O Barco de Valdeorras) – suelos aluviaes.
Año(s) de plantación	1990, 1983, 1978
Variedad	100% Mencía
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y completamente manual de viñas en vaso.
Rendimiento	7 T/Ha (el máximo permitido por la D.O. son 15 T/Ha)
Zona de viñedos	5 Ha
Altitud	Bancales: 630 m; Ladeira: 550m
Suelo	Principalmente suelos de pizarra mezclada con pequeñas cantidades de cuarzo
Clima	Clima mediterráneo con influencia del atlántico. Inviernos muy fríos y veranos muy cálidos.
Cosecha	Septiembre-Octubre
Vinificación	Cosecha a mano y almacenado en pequeñas cajas. La fermentación primaria se realiza con levaduras autóctonas en pequeños (2 a 5 toneladas) depositos abiertos de acero inoxidable. Al acabar, se prensa con prensas verticales y se deposita el vino en barriles de roble francés, de Burdeos y Borgoña, donde ocurre la fermentación maloláctica.
Envejecimiento	8 meses sobre lías en barriles usados de Burdeos y Borgoña con battonage.
Producción y Embotellado	Sin clarificar ni estabilizar. Aproximadamente 600 cajas 12 b.; 7.200 botellas.

COSECHA: 2021

PH: 3.35

AZUCAR RESIDUAL: 1.17

ALCOHOL: 13.50 %

Comentarios: Cuvée de O Mencía representa la mineralidad y la auténtica, limpia y variada expresión de la variedad Mencía de Valdeorras.

Avancia Nobleza Mencía

Bodegas Avancia – D.O. Valdeorras

Procedencia	Localidad de Raxoá, valle de Valdeorras, provincia de Ourense, en el noreste de la D.O.
Viñedo	Aeiroá. Un viñedo con tres pequeñas parcelas al sur del banco del río Sil con pendientes de 30º. Orientado al noreste.
Año(s) de plantación	1948, 1960, 1963
Variedad	90% Mencía y 10% Garnacha Tintorera, Mouratón (Juan García), Gran Negro, Sousón, Cariñena
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y completamente manual de viñas en vaso.
Rendimiento	4 T/Ha (el máximo permitido por la D.O. son 15 T/Ha)
Zona de viñedos	6,2 Ha
Altitud	550 m – 660 m
Suelo	Principalmente suelos de pizarra mezclada con pequeñas cantidades de cuarzo.
Clima	Clima mediterráneo con influencia del atlántico. Inviernos muy fríos y veranos muy cálidos.
Cosecha	Mediados de Septiembre
Vinificación	La maceración y fermentación tuvo lugar en cuatro antiguas barricas demi-muids. Tres de ellas con uva despalillada tradicionalmente y la cuarta se sometió a una maceración semicarbónica con los racimos enteros. Maceración a 6°C durante 48 horas antes de la fermentación. Fermentación espontánea sin control de temperatura. Finalización de la fermentación malolcática en barrica tras el prensado en una prensa vertical.
Envejecimiento	11 meses en barricas de roble francés (Dominique Laurent y Darnajou)
Producción y Embotellado	Sin clarificar ni filtrar. 4.250 botellas. 350 cajas.

COSECHA: 2021

PH: 3.43

AZUCAR RESIDUAL: 1.44

ALCOHOL: 14 %

Comentarios: Una combinación de esencias producida por uno de los más antiguos y heroicos viñedos de Valdeorras, Avancia Mencía Viñas Viejas es un vino de producción reducida que demuestra el estilo de los tintos de Valdeorras – etéreo, mineral, floral, elevado, pero con una concentración joven y cristalina que destaca sobre otros tintos gallegos. Debido a la orientación norte del viñedo, Aeiroá madura lentamente y tardía, lo que permite a la uva mantener altos niveles de acidez y balance. El toque de maceración carbónica e inclusión de racimos enteros proporciona una textura crujiente y elevada al potente vino.

La Caña

Bodegas La Caña – D.O. Rías Baixas

Procedencia y Viñedo	Meaño, Cambádos, Villagarcía de Arousa – Valle de Salnés, D.O. Rías Baixas
Año(s) de plantación	1962, 1963, 1970, 1975, 1982, 1984, 1988
Variedad	100% Albariño
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en pérgola.
Rendimiento	7,5-8,0 T/Ha
Zona de viñedos	27 Ha
Altitud	0-30 m
Suelo	De los mejores suelos aluviales originarios de roca granítica.
Clima y cosecha	Clima atlántico. Alta humedad durante casi todo el año con veranos cálidos influenciados por las corrientes del golfo. 2317 horas de sol. 1456 L/m^2 de precipitación.
Vinificación	Cosechado a mano y depositado en pequeñas cubas. El 25% fermenta en barricas francesas y *demi-muids* (500 y 600 L respectivamente) de tercer a quinto uso y el 75% restante fermenta en acero inoxidable a *pie de cuba*. Envejecido 8 meses sobre lías con *batonage* en sus respectivos tanques de fermentación.
Producción	253.000 botellas; 21.000 cajas

La Caña

COSECHA: 2022

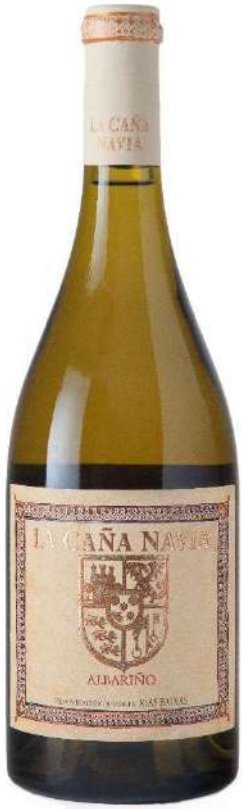
PH: 3.27

AZUCAR RESIDUAL: 0.95

ALCOHOL: 13,5%

La Caña Navia

Bodegas La Caña – D.O. Rías Baixas



Procedencia y Viñedo	Finca Iglesario, Meaño. Finca Playa Cambados, Cambados – Valle de Salnés D.O. Rias Baixas
Año(s) de plantación	1970, 1978
Variedad	100% Albariño
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en pergola.
Rendimiento	7,5-8,0 T/Ha
Zona de viñedos	3,5 Ha
Altitud	30 m
Suelo	De los mejores suelos aluviales originarios de roca granítica.
Clima y cosecha	Clima atlántico. Alta humedad durante casi todo el año con veranos cálidos influenciados por las corrientes del golfo. 2.289 horas de sol. 1.328 L/m^2 de precipitación.
Vinificación	Cosechado a mano y depositado en pequeñas cubas. Fermentado a *pie de cuba* en barricas francesas y *demi-muids* (500 y 600 L respectivamente) de primer y segundo uso. Fermentado y envejecido sobre lías con *batonage*. 12 meses en barrica.
Producción	10.400 botellas; 865 cajas

La Caña

COSECHA: 2020

PH: 3.31

AZUCAR RESIDUAL: 1.64

ALCOHOL: 13.50 %

Garnacha de Fuego

Bodegas Breca – Vino de Aragón

Procedencia	Localidades de Munébrega y Paracuellos, Zaragoza, en el sur de la D.O. Calatayud.
Viñedo	Viñedos antiguos de montaña (El Plano, Barranco de la Rambla, Cerro Verde, Cerro del Cura, La Laguna…).
Año(s) de plantación	Entre 1945 y 1985
Variedad	100% Garnacha de Aragón, la variedad más antigua de Garnacha en el mundo. La Garnacha era cultivada en el noreste de España y se expandió por el mediterráneo durante la época medieval del Reino de Aragón.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. La mayoría de los viñedos no son tratados con ningún producto.
Rendimiento	3 T/Ha
Zona de viñedos	151 Ha
Altitud	800-1000 m
Suelo	Suelos del periodo Cámbrico-Silúrico y suelos cuarzosos parcialmente cubiertos por una capa calcárea del periodo Mesozoico.
Clima	Clima continental extremo con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche. Precipitaciones muy escasas con años de sequía.
Cosecha	Octubre y Noviembre. Algunos de los viñedos de maduración más tardía se cosechan en Diciembre con las primeras nevadas.
Vinificación	Cosecha a mano y almacenado en cajas de 20 kg. La fermentación ocurre espontáneamente en tanques de acero inoxidable y hormigón.
Envejecimiento	Envejecido brevemente en tanques de acero inoxidable y hormigón para suavizar los taninos.
Embotellamiento y Producción	Clarificación natural en los tanques. Sin filtrar. Aproximadamente 30.000 cajas; 360.000 botellas.

COSECHA: 2021

PH: 3.52

AZUCAR RESIDUAL: 0.89

ALCOHOL: 15 %

Comentarios: Garnacha de Fuego es una expresión frutal y joven de uno de los clones más antiguos de Garnacha en el mundo, procedente de la montaña de Calatayud. La elevación, edad de las viñas y los suelos rocosos producen un vino de tremendo carácter y concentración, contrarrestados por una acidez fresca que consigue un balance y una elegante mineralidad, facilitando su bebida.

Breca

Breca El Nacido

Bodegas Breca

Procedencia y Viñedo	Municipio de Nuévalos, Sierra de Pardos.
Año(s) de plantación	1965. 1972, 1980
Variedad	Garnacha de Aragón, clon más antiguo registrado.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso.
Rendimiento	4,7 T/Ha.
Zona de viñedos	10,9 Ha
Altitud	1.000 m.
Suelo	Origen marino constituido por pizarras y cuarcitas.
Clima y cosecha	Clima continental con influencia mediterránea, inviernos muy fríos y veranos cálidos. También una extrema oscilación térmica diaria. Cosecha 19 de Octubre de 2021.
Vinificación	Despalillado y fermentación en depósitos abiertos. Fermentación maloláctica de barricas de diferentes capacidades de roble francés de 3 y 4 vinos. Posteriormente se cría unos meses en las mismas barricas. Seguidamente se clarifica y se filtra suavemente antes de su embotellado.
Producción	3.000 cajas de 12 b. (36.000 botellas)

COSECHA: 2022

PH: 3,47

AZUCAR RESIDUAL: 0.75

ALCOHOL: 15 %

Breca

Bodegas Breca

Procedencia y Viñedo	Pequeños viñedos de montaña en la localidad de Munébrega
Año(s) de plantación	1900-1940
Variedad	100% Garnacha de Aragón
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. La mayoría de los viñedos no son tratados con ningún producto.
Rendimiento	2,5-3,0 T/Ha
Zona de viñedos	30 Ha
Altitud	900 m
Suelo	Una combinación única de suelos pobres. Suelos del periodo Cámbrico-Silúrico y suelos cuarzosos parcialmente cubiertos por una capa calcárea del periodo Mesozoico. Una combinación única de suelos pobres.
Clima y cosecha	Clima continental extremo con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche. Precipitaciones muy escasas, 207,4 L/m^2.
Vinificación	Cosechado a mano y almacenado en pequeñas cajas de 20 kg. A la selección le sigue el despalillado sin triturar. Las uvas se transfieren a cubas de polímero y acero inoxidable con tapa abierta de 2,5 a 5 toneladas. La fermentación se incia con un pie de cuba, siendo el proceso de maceración no superior a ocho días. El vino se prensa en una prensa neumática horizontal durante doce horas y se transfiere inmediatamente a barricas de tercer a quinto uso. La fermentación primaria finaliza en barrica y la maloláctica se inicia de forma espontánea. El vino reposa en barrica durante 15 meses.
Producción	18.000 cajas

Breca

COSECHA: 2019

PH: 3.51

AZUCAR RESIDUAL: 0.82

ALCOHOL: 15 %

Breca

Brega

Bodegas Breca

Procedencia y Viñedo	Munébegra, Zaragoza. En la zona sur de la D.O. Calatayud, entre las sierras de Victor, Pardos y Armantes. Dos viñedos de montaña en las cercanías de Munébrega plantados utilizando el sistema de Marco Real de baja densidad.
Año(s) de plantación	1900 y 1918
Variedad	100% Garnacha de Aragón, la variedad más antigua de Garnacha en el mundo. La Garnacha era cultivada en el noreste de España y se expandió por el mediterráneo durante la época medieval del Reino de Aragón.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. Los viñedos se tratan con azufre una vez los años que lo requieren.
Rendimiento	1,0 T/Ha. El máximo permitido por la D.O. es 3,5 T/Ha.
Zona de viñedos	21 Ha
Altitud	1050 m y 1100 m respectivamente. Bodega situada a 890 m sobre del nivel del mar.
Suelo	Suelo de pizarra roja rico en hierro con inclinaciones de hasta 65%.
Clima y cosecha	Clima continental mediterráneo con inviernos fríos, veranos cálidos y cambios bruscos de tempertura entre el día y la noche. Las viñas autoregulan la producción según el nivel de estrés hídrico. Cosecha manual a final de Octubre. La uva se coloca en cajas para el transporte a la bodega.
Vinificación	Cosecha a mano y almacenado en cajas. Selección de la uva seguida de despalillado. Depositación en cubas de acero inoxidable de 3.000 L con regulación de temperatura. Fermentación a *pie de cuba* durante 8 días. Prensado con prensa vertical durante 12 horas tras la cuál se transfiere el vino inmediatamente a barricas de 500 L y 600 L (50% nuevas y 50% de segundo, tercer y cuarto uso). La fermentación primaria termina en barrica y la fermentación maloláctica comienza espontaneamente.
Producción	Clarificación natural y reposo en barril. Embotellado sin filtrar. 1.000 cajas (12.000 botellas)

COSECHA: 2019

PH: 3.53

AZUCAR RESIDUAL: 2.30

ALCOHOL: 15 %

Breca Rosé

Bodegas Breca

Procedencia	Localidades de Munébrega, Murero y Paracuellos, provincia de Zaragoza, al sur de la D.O. Calatayud.
Viñedo	Multiples viñedos antiguos de montaña (El Plano, Barranco de la Ramble, Cerro Verde, Cerro del Cure, La Laguna…)
Año(s) de plantación	Entre 1945 y 1970
Variedad	100% Garnacha de Aragón, el clon más antiguo de Garnacha en el mundo. Garnacha comenzó a cultivarse en la zona noreste de España y se transportó por el mediterráneo en el Reino de Aragón.
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso. La mayoría de los viñedos no son tratados con ningún producto.
Rendimiento	3 T/Ha
Zona de viñedos	151 Ha
Altitud	800-1.000 m
Suelo	Suelos del periodo Cámbrico-Silúrico y suelos cuarzosos parcialmente cubiertos por una capa calcárea del periodo Mesozoico.
Clima	Clima continental extremo con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche. Precipitaciones muy escasas con años de sequía.
Cosecha	Octubre
Vinificación	Cosecha a mano y almacenado en cajas de 20 kg. El rosé se produce con un suave sangrado seguido de una fermentación por levaduras silvestres en tanques de acero inoxidable y hormigón.
Envejecimiento	Sobre lías durante 2 meses en tanques de acero inoxidable.
Producción y Embotellado	Clarificación natural en los tanques y ligera filtración. Aproximadamente 15.000 cajas

COSECHA: 2022

PH: 3.38

AZUCAR RESIDUAL: 0.69

ALCOHOL: 13.50 %

Comentarios: Un rosé elegante producido a partir de los clones originales de Garnacha, caracterizado por delicados aromas florales.

Nisia

Bodegas Vatan – D.O. Rueda

Procedencia	Santiuste de San Juan Bautista, municipio situado en la provincia de Segovia, en la zona más al sureste de la D.O. Rueda. La zona de mayor altitud y con filoxera resistida.
Viñedo	Alto de la Rivilla, Cuesta de la Rivilla y Pago Fuentecilla.
Año(s) de plantación	1920, 1921, 1942
Variedad	100% Verdejo
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Viña orgánica en vaso. Cultivado a mano. Todos los viñedos para Nisia son no injertados, ya que esta parte de la D.O. Rueda es resistente a la filoxera, a causa del suelo arenoso.
Rendimiento	4 T/Ha. El máximo permitido por D.O. Rueda es de 10 T/Ha.
Zona de viñedos	Alto de Rivilla:12 Ha, Cuesta de la Rivilla: 8 Ha, Pago Fuentecilla: 6,5 Ha
Altitud	830 m
Suelo	Suelos aluviales y arenosos extremadamente pobres de antiguos cauces de río, con presencia de piedras.
Clima y cosecha	Clima continental extremo. Debido a la altitud, la más alta de la denominación, se producen fluctuaciones de temperatura drásticas entre el día y la noche.
Cosecha	De Septiembre a Octubre.
Vinificación	Recolección a mano y almacenamiento en pequeñas cubas. Fermentación en barriles neutros de roble francés y demi-muids (barriles de 500 y 600 litros respectivamente) de tercer uso. 12 meses de envejecimiento sobre lías con batonage. Clarificado y levemente filtrado.
Producción	7.000 cajas

VATAN

COSECHA: 2022

PH: 3.37

AZUCAR RESIDUAL: 2.5

ALCOHOL: 14 %

Nisia Las Suertes

Bodegas Vatan – D.O. Rueda

Procedencia	Santiuste de San Juan Bautista, municipio situado en la provincia de Segovia, en la zona más al sureste de la D.O. Rueda. La zona de mayor altitud y con filoxera resistida.
Viñedo	Finca las Suertes
Año(s) de plantación	1885
Variedad	100% Verdejo
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Viña orgánica en vaso. Cultivado a mano. Todos los viñedos para Nisia son no injertados, ya que esta parte de la D.O. Rueda es resistente a la filoxera, a causa del suelo arenoso.
Rendimiento	2,48 T/Ha. El máximo permitido por D.O. Rueda es de 10 T/Ha.
Zona de viñedos	7,25 Ha
Altitud	850 m
Suelo	Suelos aluviales, arenosos y con piedra extremadamente pobres por donde antiguamente discurrían cauces de río.
Clima y cosecha	Clima continental extremo. Debido a la altitud, la más alta de la denominación, se producen fluctuaciones de temperaturas drásticas entre el día y la noche.
Vinificación	Una selección rigurosa tras la cual se refrigera la uva durante 24 horas. Despalillado y prensado con prensa neumática. Fermentación en barriles de roble francés y demi-muids (500 y 600 litros respectivamente) de primer, segundo y tercer uso. 12 meses de envejecimiento sobre lías con *batonage*. Estabilización en frío y filtración leve.
Producción	12.000 botellas; 1.000 cajas

VATAN

COSECHA: 2021

PH: 3.38

AZUCAR RESIDUAL: 3.00

ALCOHOL: 14 %

Triton Tinta de Toro

Bodegas Vatan – D.O. Toro

Procedencia y Viñedo	Cinco viñedos situados en las localidades de Morales de Toro, Pedrosa del Rey y Villaester.
Año(s) de plantación	1900, 1947, 1954, 1956, 1958
Variedad	100% Tinta de Toro
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso.
Rendimiento	2,5-3,0 T/Ha. El máximo permitido por D.O. Toro es de 6 T/Ha.
Zona de viñedos	30 Ha
Altitud	700-730 m
Suelo	Suelos arenosos de origen sedimentario datados a finales del cretácico. Son los suelos más antiguos de la ribera del Duero. Muchos de estos suelos tienen una buena concentración de hierro. Dos o tres metros bajo el suelo hay una capa de arcillosa (arcilla roja) de unos 25cm. Debido a la arenosidad de los suelos, Toro fue la única DO continental española que resistió la filoxera. Por esta razón, Bodegas Vatan trabaja exclusivamente con viñedos sin injertar.
Vinificación	Una selección rigurosa seguida de un despalillado sin estrujar. La uva entera se vierte en cubas de acero inoxidable o de polímero de 5.000 L. La fermentación comienza a pie de cuba y permanece en maceración entre 6 y 8 días. Se prensa con una prensa hidráulica horizontal durante 12 horas y se vierte inmediatamente en barricas de segundo a cuarto uso. La fermentación principal finaliza en barrica y la fermentación maloláctica comienza de manera espontánea. El vino permanece en barrica 12 meses.
Producción	64.800 botellas; 5.400 cajas de12 botellas

VATAN

COSECHA: 2021

PH: 3.7

AZUCAR RESIDUAL: 1.50

ALCOHOL: 15 %

Vatan

Bodegas Vatan – D.O. Toro

Procedencia y Viñedo	Finca los Quemados, Villaester, D.O. Toro
Año(s) de plantación	1900
Variedad	100% Tinta de Toro
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso.
Rendimiento	1,5-2,0 T/Ha. El máximo permitido por D.O. Toro es de 6 T/Ha.
Zona de viñedos	12 Ha
Altitud	730 m
Suelo	Suelos arenosos de origen sedimentario datados a finales del cretácico. Son los suelos más antiguos de la ribera del Duero. Muchos de estos suelos tienen una buena concentración de hierro. Dos o tres metros bajo el suelo hay una capa de arcillosa (arcilla roja) de unos 25cm. Debido a la arenosidad de los suelos, Toro fue la única DO continental española que resistió la filoxera. Por esta razón, Bodegas Vatan trabaja exclusivamente con viñedos sin injertar.
Clima y cosecha	Clima estepario continental con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche. 2.479 horas de sol. 390 L/m^2 de precipitación.
Vinificación	Una selección rigurosa seguida de un despalillado sin estrujar. La uva entera se vierte en cubas abiertas de acero inoxidable de 3.000 L con control de temperatura. La fermentación comienza con una *pie de cuba* y permanece en maceración entre 6 y 8 días. Se prensa con una prensa hidráulica vertical durante 12 horas y se vierte inmediatamente en barricas nuevas de Burdeos & Borgoña. La fermentación principal finaliza en barrica y la fermentación maloláctica comienza de manera espontánea. El vino permanece en barrica entre 20 y 22 meses.
Producción	18.000 botellas; 1.500 cajas de 12 botellas

VATAN

COSECHA: 2020

PH: 3.79

AZUCAR RESIDUAL: 1.60

ALCOHOL: 15 %

Vatan Arena

Bodegas Vatan – D.O. Toro

Procedencia y Viñedo	Finca los Quemados, Villaester, D.O. Toro
Año(s) de plantación	1900
Variedad	100% Tinta de Toro
Viticultura	Viticultura tradicional de secano. Cultivo orgánico y manual de viñas en vaso.
Rendimiento	1,5-2,0 T/Ha. El máximo permitido por D.O. Toro es de 6 T/Ha.
Zona de viñedos	12 Ha
Altitud	730 m
Suelo	Suelos arenosos de origen sedimentario datados a finales del cretacico. Son los suelos más antiguos de la ribera del Duero. Muchos de estos suelos tienen una buena concentración de hierro. Dos o tres metros bajo el suelo hay una capa de arcillosa (arcilla roja) de unos 25cm. Debido a la arenosidad de los suelos, Toro fue la única DO continental española que resistió la filoxera. Por esta razón, Bodegas Vatan trabaja exclusivamente con viñedos sin injertar.
Clima y cosecha	Clima estepario continental con cambios drásticos de temperatura entre el día y la noche. 2.500 horas de sol. 361 L/m^2 de precipitación.
Vinificación	Una selección rigurosa seguida de un despalillado sin estrujar. La uva entera se vierte en cubas abiertas de acero inoxidable de 3.000 L con control de temperatura. La fermentación comienza a pie de cuba y permanece en maceración entre 6 y 8 días. Se prensa con una prensa horizontal durante 12 horas y se vierte inmediatamente en barricas nuevas de Burdeos y Borgoña. La fermentación principal finaliza en barrica y la fermentación maloláctica comienza de manera espontánea. El vino permanece en barrica entre 36 meses y un año en botella.
Producción	8 barricas, 2.200 botellas

VATAN

COSECHA: 2016

PH: 3.87

AZUCAR RESIDUAL: 2.70

ALCOHOL: 15 %

Spain

Denominations of Origin

Alicante	E8
Calatyud	C6
Campo de Borja	B6
Ca. Rioja	B6
Cava Penedes	E7
Getariako Txakolina	A6
La Mancha	E5
Jumilla	F7
Malaga	G4
Manchuela	E6
Montilla-Moriles	G4
Montsant	C8
Navarra	B6
Penedes	C9
Ribera del Duero	B5
Rias Baixas	B1
Rueda	C4
Sierra de Malaga	G2
Toro	C3
Valdeorras	B2
Vino de la Tierra de Castilla y Leon	B4

JORGE ORDOÑEZ
SELECTIONS