



UN VINO BLANCO DE
ALBILLO REAL, SOBRE
SUELO CALIZO, DEL QUE
SÓLO SALEN 512 BOTELLAS

¿Dónde está la viña?: *en Castronuño, ¿Cuántos años tiene la viña?* La plantamos en 2014 **¿qué es para ti esta viña?** La emoción de ver recuperada la Albillo Real de Castronuño cuando nadie creía en ello...excepto los albillistas de raza.... **¿y qué la diferencia?** *Pues que cada nueva cepa proviene de un sarmiento de una vieja planta diferente de tres centenarios viñedos de Castronuño* **¿y qué variedad es?** Albillo Real, **¿y el suelo?** Una rareza en la zona, porque una parte es muy calizo con textura franco-arenosa **¿cuándo vendimiaste?,** *a finales de Agosto, pero curiosamente pide maduraciones largas...* **¿cómo se elaboró?,** *de forma artesanal y natural: se prensó en una prensa vertical tras una maceración con sus pieles, y fermentó con sus levaduras autóctonas en dos buenas barricas* **¿y cuánto estuvo en barrica?,** *11 meses,* **¿por qué dices que es natural?,** *porque es sólo mosto de uva fermentado con una mínima cantidad de sulfuroso al embotellado, ni más, ni menos,* **¿por qué se llama “Señora Vale”?** *Así llamaban a mi abuela, y es un homenaje a esa generación de personas que vivieron con el sentido del ahorro, del esfuerzo y del trabajo, en las que me inspiro cuando me agoto....* **¿y por qué has embotellado “Señora Vale” por separado?** Porque expresa la seriedad de los suelos calizos junto con la propia golosidad de la variedad..... brindemos.....salud y alegría!!!!!!!



UN VINO BLANCO DE
ALBILLO REAL, SOBRE
SUELO DE ARENA, DEL QUE
SÓLO SALEN 247 BOTELLAS

¿Dónde está la viña?: *en Castronuño, ¿Cuántos años tiene?* Hemos recuperado sarmientos de más de 120 años... **¿qué es para ti?....***una pasión irracional por recuperarla*
¿y por qué? *porque trabajamos como borricos todo el año y no hemos pasado de 200 litros¿qué*
variedad es? Albillo Real, **¿y el suelo?** arena de playa en superficie y arenisca abajo,
los viejos sabían que aquí había que plantar los albillos **¿cuándo vendimiaste?** *el 14 de Agosto tras*
probar uvas de todas las cepas y encontrar un engustamiento asombroso. Nunca olvidaré esta vendimia,
muy buenos amigos vinieron a ayudar y además estrenaba bodega....demasiadas emociones
¿cómo se elaboró? *de forma artesanal y natural: se prensó en una prensa vertical tras una*
maceración con sus pieles, y fermentó con sus levaduras autóctonas en una buena bodega
¿y cuánto estuvo en bodega? *11 meses, ¿por qué dices que es natural?, porque es sólo mosto de uva*
fermentado con una mínima cantidad de sulfuroso al embotellado, ni más, ni menos, ¿por qué se llama
“Las Avutardas”? *porque se comen las uvas, y me acompañan cuando alumbro, podo y la visito, sí, Las*
Avutardas ¿y por qué has embotellado “Las Avutardas” por separado? Porque expresa la finura y el
sosiego de los suelos de arena de Castronuño, que las uvas y las levaduras han traducido a sabores golosos,
densos y finosbrindemossalud y alegría!!!!!!!



UN VINO BLANCO DE
ALBILLO REAL, SOBRE
SUELO DE ARCILLA Y
ARENA, DEL QUE SÓLO
SALEN 256 BOTELLAS

¿Dónde está la viña? *en Castronuño, ¿Y qué edad los sarmientos?* Hemos recuperado sarmientos de más de 120 años...**¿qué variedad ?** Albillo Real, **¿y el suelo?** calza en arcilla, y en superficie arenas, una terraza fluvial del Río Duero a su paso por la comarca de Toro, **¿cuándo vendimiaste?** *A mediados de Agosto, la Albillo Real es temprana y 2017 la añada más temprana que recuerdo y ¿cómo se elaboró?* *de forma artesanal y natural: se prensó en una prensa vertical tras una maceración con sus pieles, y fermentó con sus levaduras autóctonas en una buena bodega ¿y cuánto estuvo en bodega?* 11 meses, **¿por qué dices que es natural?**, *porque es sólo mosto de uva fermentado con una mínima cantidad de sulfuroso al embotellado, ni más, ni menos, ¿por qué se llama “A Horquilla”?* porque quien la podaba me insistía obstinadamente que el albillo se poda A Horquilla, como sus antepasados siempre lo hicieron...y como se ha plasmado en la etiqueta **¿y por qué has embotellado “A Horquilla” por separado?** Porque expresa la opulencia de los suelos de arcilla en profundidad y la finura y longitud de las arenas en superficie, traducido a mágicos sabores por la centenaria albillo real durante la añada 2017.....brindemossalud y alegría!!!!!!!



UN VINO BLANCO DE
ALBILLO REAL, SOBRE
SUELO DE CANTOS
RODADOS, DEL QUE SÓLO
SALEN 259 BOTELLAS

¿Dónde está la viña?: *en Castronuño, ¿qué variedad es?* Albillo Real, **¿y el suelo?** calza en arcilla, y en superficie cantos rodados, una terraza fluvial del Río Duero a su paso por la comarca Toro, **¿cuándo vendimiaste?,** *20 de Agosto tras una anécdota que da origen a su nombre....¿cómo se elaboró?, de forma artesanal y natural: se prensó en una prensa vertical tras una maceración con sus pieles, y fermentó con sus levaduras autóctonas en una buena bodega ¿y cuánto estuvo en bodega? 11 meses, ¿por qué dices que es natural?, porque es sólo mosto de uva fermentado con una mínima cantidad de sulfuroso al embotellado, ni más, ni menos, ¿por qué se llama “Últimas Huellas”?* Pues porque nos quitaron algo de uva y un amigo no paraba de decir que no veía las huellas **¿y por qué has embotellado “ÚLTIMAS HUELLAS” por separado?** Porque expresa la potencia y la exuberancia de las arcillas abajo y los cantos rodados arriba,brindemos.....salud y alegría!!!!!!



Origen: Toro

Variedad: Tinta de Toro

Cultivo: Ecológico, seco y natural

Elaboración: Artesanal, sólo levaduras autóctonas

Crianza: 12 meses barricas nuevas y de un vino

Aromas, sabores y texturas: mora, cacao, especias, exuberancia, fluidez, calidez y placer

¿Dónde están las viñas?: en Toro, Valdefinjas y Morales de Toro, **¿Cuántos años tienen?** Más de 60 todas...Tinta de Toro en vaso y seco estricto...**¿y por qué tres pueblos juntos?** Porque en cada pueblo hay un tipo de suelo, y cada suelo expresa la Tinta de Toro con diferentes matices **¿y qué variedad es?** Tinta de Toro, una variedad y una zona de raza, **¿y los suelos?** Siempre calzan en arcilla y en superficie, o arena o cantos rodados o arcillas, **¿cuándo vendimiaste?**, a mediados de Septiembre, un año temprano, pero a mi me gustan las uvas bien engustadas...**¿cómo se elaboró?**, de forma artesanal y natural: despallado y encubado manual, maceraciones largas pero estáticas, fermentó con sus levaduras autóctonas y una crianza en buenas barricas nuevas y de un vino **¿y cuánto estuvo en barrica?...**lo que pidió...este año 12 meses, **¿por qué es natural?**, porque es sólo mosto de uva fermentado con una mínima cantidad de sulfuroso al embotellado, ni más, ni menos, **¿por qué se llama "Melquíades"?** Así llamaban a mi abuelo, que era un hombre cariñoso y a la vez temperamental, como este vino.....y además es un homenaje a esa generación del duro trabajo en el campo.....**¿y por qué has embotellado "Melquíades" por separado?** Porque expresa la exuberancia y riqueza de los vinos de Toro..... brindemossalud y alegría!!!!!!!!!!



Origen: *Castronuño, en la comarca de Rueda*

Variedad: *Tempranillo*

Cultivo: *Ecológico, seco y natural*

Elaboración: *Artisanal, sólo levaduras autóctonas*

Crianza: *12 meses barricas de uno y dos vinos*

Aromas, sabores y texturas: *cereza, frambuesa, especias, suavidad, plenitud, frescor y placer*

¿Dónde están la viña?: *en Castronuño, ¿Cuántos años tiene la viña?* *16, ya tiene su sistema radicular bien formado...¿y qué variedad es?* *Tempranillo, ¿y los suelos?* *Muy muy arenosos, arriba y abajo ¿cuándo vendimiaste?, a mediados de Septiembre, un año temprano, pero a mi me gustan las uvas bien engustadas....¿cómo se elaboró?, de forma artesanal y natural: despallado y encubado manual, maceraciones muy cortas y estáticas, fermentó con sus levaduras autóctonas y tuvo una crianza en buenas barricas de uno y dos vinos ¿y cuánto estuvo en barrica?...lo que pidió...este año 12 meses, ¿por qué es natural?, porque es sólo mosto de uva fermentado con una mínima cantidad de sulfuroso al embotellado, ni más, ni menos, ¿por qué se llama “Últimas Huellas”?* *Uhmhm porque tristemente sólo habrá un año más de este vino....¿y por qué has embotellado “Últimas Huellas” por separado? Porque expresa la finura de los suelos pobres de arena de Castronuño..... brindemos.....salud y alegría!!!!!!!*



UN VINO BLANCO SECO
CON UNA
ELABORACIÓN ESPECIAL
DE LARGA MACERACIÓN
CON SUS
HOLLEJOS.....SINGULAR,
PERSONAL, RARO.....

Este vino, es parte de la colección de elaboraciones especiales con variedades blancas minoritarias de la comarca de Toro

Es un vino blanco, pero elaborado como un tinto, en contacto con sus pieles durante dos meses, sin utilizar nada de sulfuroso en su elaboración. Tras esta larguísima maceración para un blanco, el vino pasó a criarse durante un año en una barrica de 300 litros de roble francés.

Es un vino casi indescriptible, algo raro, todo hay que decirlo, que tiene un aroma que te transporta al bosque en otoño, y una textura firme, seca y personal debido a su elaboración con sus hollejos.

Una rareza, pero muy gastronómico.....Y se llama así, "Monemvasia" porque me recuerda a alguna malvasía secas pero de las que llegaron a la comarca de Toro desde Madeira, que las hay.....una historia bonita esa.....



UN VINO BLANCO SECO
CON UNA
ELABORACIÓN ESPECIAL
CON ALGUNAS UVAS
PASAS.....SINGULAR,
PERSONAL, RARO.....

Este vino, es parte de la colección de elaboraciones especiales con variedades blancas minoritarias de la comarca de Toro

Es un vino blanco seco, pero elaborado con algunas uvas pasificadas, sin utilizar nada de sulfuroso en su elaboración. El vino pasó a criarse durante un año en una bodega de 225litros de roble francés.

Es un de aroma y sabor muy intenso, algo raro, todo hay que decirlo, y que marca esa intensidad de sabores debido a la elaboración especial con algunas uvas pasas

Una rareza, muy gastronómico.....Y se llama así "VERDEJA" porque algunos mayores de la zona me dicen que le recuerdan a las verdejas de antes, de las de antes de las selecciones clonales.....