

RAICES

RAICES 1

LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS



RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

Raices 1 blanco, es uno de los vinos icono de esta colección. Cada año, nuestro enólogo elige las variedades para formar el "coupage del enólogo". Lo que hace especial a este vino es que las mezclas son poco comunes. Carlos Rubén ha elegido las siguientes variedades para elaborar este vino: Moscatel de Borja, Verdejo de Cigales, Garnacha Blanca de Terra Alta y Godello del Bierzo.

Cada una de estas variedades se vinifica y cría por separado. Se utilizan barricas de roble francés. Cada uno de los vinos tiene una crianza de 8 meses en barricas nuevas de 225l.

Fecha de vendimia: durante el mes de septiembre.

Clasificación: Vino de mesa

Variedad: Moscatel, Verdejo, Garnacha blanca y Godello.

Origen de las uvas: Campo de Borja, Cigales, Terra Alta y Bierzo.

Vinificación: envejecimiento por separado de todas las variedades durante 8 meses en barricas nuevas.

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

Color intenso dorado cobrizo.

En nariz destaca el aroma a albaricoque y melocotón dentro de las frutas de hueso. Es un vino complejo y por tanto podemos encontrar toques de caramelo, mantequilla y hierba, bosque de pinos y romero.

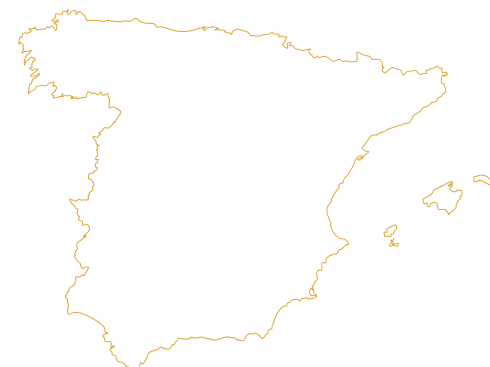
En boca es muy untuoso y con mucha amplitud y buena acidez. Y al igual que en nariz no va a dar una gama muy amplia de sabores.



Las sugerencias de maridaje del sumiller
Andy de Brouwer:

Faisán al horno con endivia tostada y patatas
hechas con mantequilla o perdíz con uvas.

*Mejor servido en una copa Riedel Performace
Sauvignon Blanc.*



RAICES

RAICES 1

THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES

RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

Raices 1 white is one of the iconic wines of this collection. Each year, our winemaker chooses the varieties to form the "winemaker's coupage." What makes this wine special is that the blends are rare. Carlos Rubén has chosen the following varieties to make this wine: Moscatel from Borja, Verdejo from Cigales, Garnacha Blanca from Terra Alta and Godello from Bierzo.

Each of these varieties is vinified and aged separately. French oak barrels are used. Each of the wines is aged for 8 months in new 225l barrels.

Harvest date: during the month of September.

Classification: Vino de mesa

Variety: Moscatel, Verdejo, Garnacha blanca and Godello.

Origin of the grapes: Campo de Borja, Cigales, Terra Alta and Bierzo.

Vinification: separate aging of all varieties during 8 months in new barrels.

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

Intense coppery gold color.

On the nose, the aroma of apricot and peach stands out within the stone fruits. It is a complex wine and therefore we can find touches of caramel, butter and grass, pine forest and rosemary.

In the mouth it is very unctuous and with a lot of breadth and good acidity. And just like on the nose it is not going to give a very wide range of flavors.

Sommelier Andy de Brouwer's pairing suggestions:

Baked pheasant with toasted endive and potatoes made with butter or partridge with grapes.

Best served in a Riedel Performace Sauvignon Blanc glass.

