

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 tinto, 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: 25% de Garnacha de Calatayud, 15% de Mazuela de Cariñena, 15% de Bobal de Utiel-Requena, 15% de Tintorera de Manchuela, 15% de Graciano de Manchuela y 15% de Mencía del Bierzo.

Cada una de estas variedades se vinifica y cría por separado. El 60% de las barricas que se utilizan son de roble francés y el 40% de roble americano, todas con tostados medios. 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: Garnacha, Mazuela, Bobal, Tintorera, Graciano, Mencía.

Origen de las uvas: Calatayud, Cariñena, Utiel-Requena, Manchuela, Bierzo.

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

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

De color granate profundo con un borde ligeramente más ligero.

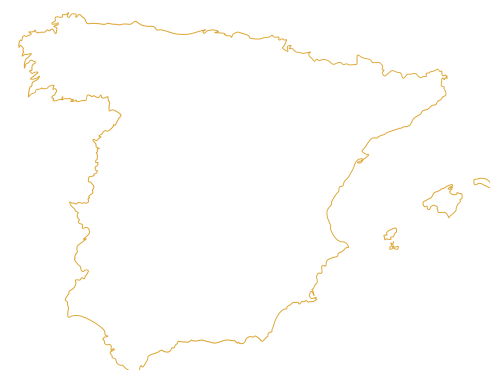
En nariz es muy intenso. Con notas de fruta roja y negra, flores destacando la violeta. Se le nota también el paso por bodega, como es el aroma a tabaco y un toque de aceitunas negras. En boca tiene mucho potencial, es intenso. Tiene taninos suaves y sedosos. Tiene al igual que en nariz gran intensidad frutal.



La sugerencia de maridaje del sommelier

Tom Leven:

Pichón con salsa de cerezas y setas.



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 red 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: 25% Garnacha from Calatayud, 15% Mazuela from Cariñena, 15% Bobal from Utiel-Requena, 15% Tintorera from Manchuela, 15% Graciano from Manchuela and 15% of Mencia from Bierzo.

Each of these varieties is vinified and aged separately. 60% of the barrels used are French oak and 40% American oak, all with medium toasts. 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: Garnacha, Mazuela, Bobal, Tintorera, Graciano, Mencía.

Origin of the grapes: Calatayud, Cariñena, Utiel-Requena, Manchuela, Bierzo.

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

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

Deep claret color with a slightly lighter edge.

On the nose it is very intense. With notes of red and black fruit, flowers highlighting the violet. You can also notice the passage through the barrel, as is the aroma of tobacco and a touch of black olives. In the mouth it has a lot of potential, it is intense. It has soft and silky tannins. Like the nose, it has great fruit intensity.



Sommelier Tom Leven's pairing suggestion:
Pigeon with cherry and mushroom sauce.

