









Un sueño hecho vino

Cada día más esfuerzo, cada día más ilusión y amor por nuestro trabajo"

Bodegas Piedra es el sueño de la **familia Stein**, que quiso hacer de su gran afición una realidad: **elaborar vinos de excelente calidad.**

Cuando en 1997, tras encauzar su carrera jurídica en Escocia, **Grant Stein** decidió poner en marcha su propia bodega, comenzó a buscar un terreno vitícola por distintos países, decidiéndose finalmente por la región española de **Toro** por su enorme potencial.

Allí adquirió la mayor parcela de viñedo viejo de la Denominación de Origen Toro e inauguró su bodega Piedra en 1999.

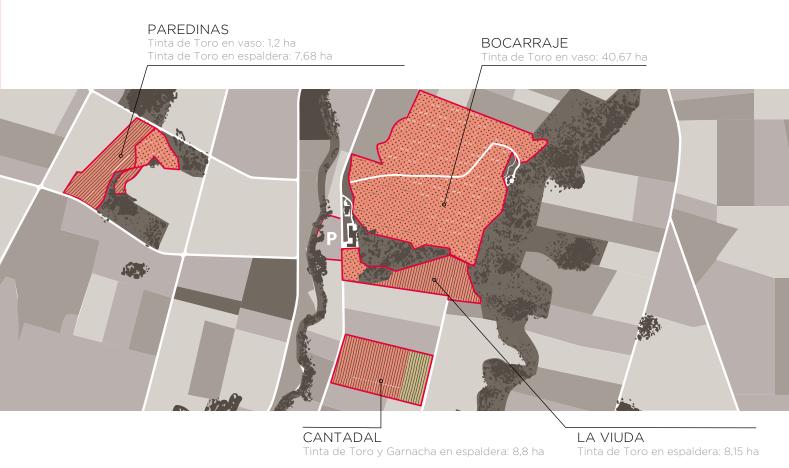
La familia Stein está a la cabeza de un excelente equipo formado por **profesionales altamente cualificados** que consigue que su pasión por el vino se refleje cada día en un producto de calidad, un vino que representa el carácter de las tierras del Duero.

Nuestra bodega, situada en el valle de la Guareña, en el corazón de la D.O. Toro, está especializada en el enoturismo.

Comparte con nosotros una forma de entender la vida, **una cultura que nos une a la tierra.**







Nuestros pagos

PAREDINAS

BOCARRAJE

CANTADAL

LA VIUDA

Un total de 35 ha de **viñedo de cultivo ecológico y sostenible** a pie directo tradicional y conducción en vaso, con una densidad de 1000 cepas/ha.

Posee la mayor parcela de viñedo viejo en una sola pieza de la D.O. Toro, plantada en 1967 y uno de los clones más puros y autóctonos de Tinta de Toro.

La pluviometría media anual es de 350 mm. y su clima continental, con influencia del Atlántico, provoca una gran diferencia térmica entre los días y las noches. Con inviernos largos y fríos (hasta -7°C), y veranos cortos pero intensos (hasta 40°C), la temperatura media anual se sitúa en torno a los 12°C.

El suelo es pedregoso de aluvión, con una superficie arenosa, ligera y pobre en materia orgánica y un subsuelo arcilloso que ayuda a mantener la poca agua que recibe el terreno.

Terreno Estancia Piedra

Tinta de Toro en vaso

Tinta de Toro en espaldera

Garnacha en espaldera







Nuestra razón de ser

Hay más sabiduría en una botella de vino que en todos los libros"

Louis Pasteur

El intenso trabajo junto con las modernas técnicas enológicas ha situado a los vinos Piedra entre los mejores y a **nuestra bodega como referente mundial de la región.**

Desde la recepción de la uva, pasando por su exhaustiva selección, despalillado, estrujado, maceración, fermentación alcohólica y maloláctica y finalmente su crianza, **el vino es nuestra razón de ser.**

Uno de los rasgos más diferenciadores de Piedra es el **cultivo de la uva Garnacha** así como su incorporación a nuestros vinos para equilibrar, modernizar y completar a la variedad Tinta de Toro, dándoles un toque elegante en nariz así como una acidez más equilibrada.

El profundo conocimiento de la variedad **Tinta de Toro** así como las levaduras autóctonas que hemos seleccionado en nuestros viñedos hacen que el perfil aromático de nuestros vinos sea único.







Enoturismo

Bienvenido a la cultura del vino"

Bodegas Piedra le ofrece la **posibilidad de visitar sus instalaciones** y participar de una experiencia diferente y estimulante, en la que aprenderá los entresijos de la viticultura así como la elaboración y crianza de los vinos.

Podrá degustar nuestros verdejos y tintos y aprender a apreciar sus interesantes matices.

Le acercamos la cultura del vino, el paisaje del vino y el propio vino para comprender la esencia de una región por medio de su vinculación al producto vinícola.

Nuestra bodega es además, por sus cuidados exteriores y exquisita ambientación, así como por su equipo de profesionales, el marco ideal para la celebración de bodas, comuniones o cualquier evento especial.







Nuestros vinos

Vinos con el carácter de las tierras del Duero"

La elaboración de **vinos ecológicos y naturales** forma parte de nuestra filosofía respetuosa con el medio ambiente.

Los vinos de Piedra han sido **creados para deleitar los sentidos**, para celebrar la vida y la amistad.

Con una amplia gama en continua expansión, nuestros vinos se ajustan a las exigencias de paladares muy variados.

Desde vinos jóvenes y naturales elaborados sin sulfitos ni tratamiento aditivo alguno, a vinos en los que apreciar el valor del tiempo y la madurez, que expresan lo mejor de un antiguo viñedo en la comarca de Toro.

