



EL HOMBRE BALA

Primera añada: 2010

Enólogos: Fernando García y Daniel Gómez Jiménez-Landi de Comando G

Denominación de Origen: D.O. Vinos de Madrid

Población: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Otros vinos de la bodega: El Hombre Bala Albillo Real, La Mujer Cañón y Reina de los Deseos



EL HOMBRE BALA

Añada: 2019

Tipo de vino: tinto con crianza

Varietades: garnacha 98% y cariñena 2%

Procedencia de la uva: Cadalso de los Vidrios de tres viñas situadas en los parajes de Castaños del Cincho, Peña Muñana y los Barrancos

Altitud: entre 800 - 850 m

Tipo de suelo: suelos pobres, graníticos meteorizados con textura arenosa, muy bajos en materia orgánica con alto contenido de cuarzo y sílice

Edad de las viñas: entre 50 y 90 años

Información de la añada: Añada de carácter mediterráneo marcada por una gran sequía durante la primavera y en verano, pero muy lluviosa en vendimia.

Vendimia: manual

Elaboración: elaboración poco intervencionista, las fermentaciones se realizan en temperaturas suaves y controladas, utilizando levaduras indígenas y con aporte del raspón

Crianza: 14 meses en tinas y barricas de 400 y 700 litros de roble francés y 6 meses en botella

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Producción: 20.149 botellas

Nota de cata: es límpido y brillante, con un bonito color rubí de intensidad media. En nariz aparecen sugerentes aromas de frutos rojos como la cereza y la grosella, con ligeras notas ahumadas y un toque balsámico. En boca tiene una entrada muy agradable y su paso por boca es ágil y fresco, con unos taninos ligeros y unos deliciosos recuerdos de frutas rojas y especias. El final es largo, sabroso y sávido.

Maridaje: perfecto para acompañar un plato de embutidos, carnes asadas y quesos de vaca suaves.

Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel



EL HOMBRE BALA

Primera añada: 2018

Enólogos: Fernando García y Daniel Gómez Jiménez-Landi de Comando G

Denominación de Origen: D.O. Vinos de Madrid

Población: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Otros vinos de la bodega: El Hombre Bala, La Mujer Cañón y Reina de los Deseos



ALBILLO REAL

Añada: 2020

Tipo de vino: blanco

Varietalidad: albillo real

Procedencia de la uva: Cadalso de los Vidrios

Altitud: 750 metros

Exposición: mezcla de parcelas con distintas orientaciones

Tipo de suelo: suelos pobres, graníticos meteorizados con textura arenosa, muy bajos en materia orgánica con alto contenido de cuarzo y sílice

Edad de las viñas: viñas en vaso y en secano de más de 60 años

Viticultura: orgánica

Información sobre la añada: con mucho equilibrio en cuanto a temperaturas y precipitaciones, marcada en concreto para el albillo por una fuerte helada en primavera que menguó la producción.

Vendimia: manual

Elaboración: poco intervencionista, selección de la uva, prensa neumática suave, desfangado en frío y fermentación en barricas de roble francés

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés, las mismas en las que fermentó, y en contacto permanente sobre lías

Graduación alcohólica: 13% vol.

Producción: 4.568 botellas

Nota de cata: tiene un color dorado pálido y brillante. En nariz aparecen un amplio abanico de aromas que van desde las frutas y flores blancas como la manzana y la flor de acacia, hasta los recuerdos de piel de limón y ligeras notas ahumadas. En boca es fresco y amplio, con una textura suave y untuosa que se alarga hasta un final largo y sávido, lleno de matices de frutas blancas maduras y de especias dulces como la vainilla.

Maridaje: Ideal para acompañar arroces cremosos, pescados blancos al horno, marisco a la plancha, carnes blancas guisadas y quesos cremosos de cabra.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Viogner/Chardonnay de la serie Veritas de Riedel



REINA DE LOS DESEOS

Primera añada: 2011

Enólogos: Fernando García y Daniel Gómez Jiménez-Landi de Comando G

Denominación de Origen: D.O. Vinos de Madrid

Población: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Otros vinos de la bodega: El Hombre Bala, El Hombre Bala Albillo Real y La Mujer Cañón



REINA DE LOS DESEOS

Añada: 2018

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedades: garnacha

Procedencia de la uva: Cadalso de los Vidrios

Altitud: 950 m

Superficie: 0,5 hectáreas

Exposición: este

Tipo de suelo: suelos pobres graníticos meteorizados de textura arenosa, mucha profundidad de suelo y poca materia orgánica

Año de la plantación: 1959

Fecha de vendimia: se vendimió el 24 de septiembre, uva seleccionada en el viñedo y posteriormente en la bodega

Vendimia: manual

Elaboración: las uvas se vinificaron sin despalillar y de una forma poco intervencionista, fermentación espontánea con levaduras indígenas en temperaturas suaves y controladas

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Producción: 1.500 botellas, 60 Magnum y 5 botellas de 3 L

Nota de cata: tiene un bonito color rojo teja con reflejos cobrizos. Se muestra nítido y fragante, con recuerdos de naranja sanguina, notas terrosas, sotobosque y frutas rojas maduras. La boca es voluminosa y está armada por un tanino de grano más grueso y de tacto terroso, que se va depositando capa sobre capa sobre la lengua. Maravillosos recuerdos finales balsámicos, pimienta negra y remolacha fresca.

Maridaje: Canelones de setas, arroces de montaña, magret o confit de pato con frutos del bosque y quesos.

Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel



LA MUJER CAÑÓN

Primera añada: 2010

Enólogos: Fernando García y Daniel Gómez Jiménez-Landi de Comando G

Denominación de Origen: D.O. Vinos de Madrid

Población: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Otros vinos de la bodega: El Hombre Bala, El Hombre Bala Albillo Real y Reina de los Deseos



LA MUJER CAÑÓN

Añada: 2018

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedad: garnacha

Procedencia de la uva: Cadalso de los Vidrios

Altitud: 900 m

Superficie: 0,8 hectáreas

Exposición: norte

Tipo de suelo: suelo pobre, granítico meteorizado con aporte acentuado de limo, con muy poca profundidad de suelo y bajo en materia orgánica

Año de la plantación: 1934

Fecha de vendimia: se vendimió el 25 de septiembre, uva seleccionada en el viñedo y posteriormente en la bodega

Vendimia: manual

Elaboración: las uvas se vinificaron sin despalillar y de una forma poco intervencionista, fermentación espontánea con levaduras indígenas en temperaturas suaves y controladas

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés usadas

Graduación alcohólica: 15% vol.

Producción: 2.447 botellas, 90 Magnum y 5 botellas de 3 L

Nota de cata: tiene un color rojo cereza muy bonito y brillante. En nariz aparecen unas intensas y nítidas notas de cereza crujiente, frambuesas y regaliz. En boca tiene volumen con una textura sedosa y placentera que envuelve el paladar. Al final de boca aparece una magnífica fragancia de fruta como la granada, pieles de cítricos y una nota refrescante de rafia acompañada por un delicioso aroma de café. Una añada elegante, seductora y de gran armonía.

Maridaje: aves guisadas como un magret de pato con salsa de frutos rojos, pluma ibérica y quesos curados de cabra u oveja.

Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel



AGRÍCOLA DE CADALSO

Enólogos: Fernando García y Daniel Gómez Jiménez-Landi de Comando G

Denominación de Origen: D.O. Vinos de Madrid

Región: Sierra de Gredos, Valle del Alberche (Madrid)

Población: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Otros vinos de la bodega: Agrícola de Cadalso Garnacha



AGRÍCOLA DE CADALSO SYRAH

Añada: 2018

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedad: syrah

Procedencia de la uva: Cadalso de los Vidrios

Altitud: 700 m

Tipo de suelo: granito y arena

Edad de las viñas: 20 años

Vendimia: manual

Elaboración: las uvas 100% despalilladas fermentaron con levaduras indígenas bajo temperatura controlada en depósitos de hormigón. La maceración tuvo lugar durante aproximadamente 15 días

Crianza: 6 meses en depósitos de hormigón

Graduación alcohólica: 13% vol.

Producción: 8.000 botellas

Nota de cata: tiene un bonito color rubí brillante. En nariz es fragante, con delicados aromas florales que recuerdan a las violetas y a frutos rojos como la cereza y la frambuesa acompañado de un seductor perfume balsámico. En boca es amable y expresivo, con una textura aterciopelada y envolvente que deja un recuerdo largo de ciruelas y frutas del bosque.

Maridaje: Perfecto para acompañar embutidos, arroces de montaña, carnes a la brasa e incluso guisadas y quesos de vaca y oveja.

Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °C

Copa recomendada: Chianti de la serie Vinum de Riedel



AGRÍCOLA DE CADALSO

Enólogos: Fernando García y Daniel Gómez Jiménez-Landi de Comando G

Denominación de Origen: D.O. Vinos de Madrid

Región: Sierra de Gredos, Valle del Alberche (Madrid)

Población: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Otros vinos de la bodega: Agrícola de Cadalso Syrah



AGRÍCOLA DE CADALSO GARNACHA

Añada: 2017

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedad: garnacha

Procedencia de la uva: Cadalso de los Vidrios

Altitud: entre 600 y 800 m

Tipo de suelo: granito y arena

Edad de las viñas: entre 15 y 80 años

Vendimia: manual

Elaboración: las uvas 100% despalilladas fermentaron con levaduras indígenas bajo temperatura controlada en depósitos de hormigón. La maceración tuvo lugar durante aproximadamente 20 días

Crianza: 6 meses en depósitos de hormigón y 3 meses en depósitos de acero inoxidable

Graduación alcohólica: 14% vol.

Producción: 20.000 botellas

Nota de cata: tiene un bonito color granate muy brillante. En nariz es expresivo y seductor, con aromas a deliciosas frutas rojas como las grosellas y las frambuesas sobre un fondo de notas balsámicas, flores y hierbas mediterráneas como el laurel. La boca es agradable, jugosa y de textura sedosa, dejando una sensación muy placentera y refrescante en el paladar con deliciosos recuerdos a frutos rojos maduros y a especias.

Maridaje: perfecto para acompañar todo tipo de platos, desde una tabla de embutidos, carnes a la brasa, aves guisadas en salsa, arroces o quesos de oveja y cabra.

Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °C

Copa recomendada: Chianti de la serie Vinum de Riedel
