



## PAISAJES Y VIÑEDOS

**Primera añada:** 1998

**Enólogo:** Miguel Ángel de Gregorio

**Denominación:** D.O. Ca. Rioja

**Población:** Briones (La Rioja)

**Otros vinos de la bodega:** Paisajes La Pasada y Paisajes Cecias



## PAISAJES VALSALADO

**Añada:** 2019

**Tipo de vino:** tinto criado en barrica

**Variedades:** 40% tempranillo, 40% garnacha, 10% mazuelo y 10% graciano

**Procedencia de la uva:** Valsalado (1,3 ha) en Villamediana de Iregua cerca de Logroño

**Tipo de suelo:** arcilla y grava

**Orientación:** suroeste

**Edad de las viñas:** entre 27 y 30 años

**Densidad de plantación:** 3.100 cepas/ha

**Fecha de vendimia:** a partir del 23 de setembre

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado de las uvas sin estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada y remontados diarios. Encube durante 20 días

**Crianza:** 16 meses en barrica nueva de roble francés Allier con 3 trasiegos

**Embotellado:** sin filtración ni clarificación

**Graduación alcohólica:** 14% vol.

**Nota de cata:** tiene un límpido e intenso color rubí con brillantes reflejos violáceos. Aparecen unos intensos aromas de frutas negras de baya como la zarzamora y frutas rojas como la frambuesa en nariz, acompañadas de notas especiadas de vainilla y pimienta negra con un ligero y agradable toque tostado. En boca es amplio y jugoso, con unos taninos suaves y sedosos que se expanden por el paladar en armonía con una sensación refrescante y unos recuerdos de fruta negra fresca como la mora recién recogida. Es elegante y voluminoso, con una delicioso y largo final.

**Maridaje:** perfecto para acompañar carnes rojas a la brasa o de caza menor con salsa y quesos maduros de vaca y oveja.

**Temperatura de servicio:** entre 14 y 16 °C

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot from Veritas Range by Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---



## PAISAJES Y VIÑEDOS

**Primera añada:** 1998

**Enólogo:** Miguel Ángel de Gregorio

**Denominación:** D.O. Ca. Rioja

**Población:** Briones (La Rioja)

**Otros vinos de la bodega:** Paisajes Valsalado y Paisajes La Pasada



## PAISAJES CECIAS

**Añada:** 2019

**Tipo de vino:** tinto criado en barrica

**Varietal:** garnacha

**Procedencia de la uva:** Cecias (2,4 ha) en Aguilar del Río Alhama

**Tipo de suelo:** margas calizas y restos pizarrosos

**Orientación:** sureste

**Edad de las viñas:** entre 85 y 90 años

**Densidad de plantación:** 3.000 cepas/ha

**Fecha de vendimia:** a partir del 23 de septiembre

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado de las uvas sin estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y remontados diarios. Encube durante 20 días

**Crianza:** 16 meses en barricas nuevas de roble francés Allier con 3 trasiegos

**Embotellado:** sin filtración ni clarificación

**Graduación alcohólica:** 14% vol.

**Nota de cata:** tiene un sugerente color rubí, brillante y límpido. En nariz, muestra una sinfonía de aromas de frutas rojas como la grosella y la frambuesa con un toque refrescante de violeta y romero combinado con un ligero toque de pedernal y recuerdos de regaliz rojo. En boca es embriagador, con una seductora textura formada por unos taninos redondos que hacen que el vino sea muy armónico. Los aromas intensos persisten en un final donde aparecen notas de frambuesas maduras y chocolate negro con un sutil toque de vainilla.

**Maridaje:** ideal para acompañar carnes rojas cocinadas lentamente como la ternera guisada con setas de temporada y quesos curados de cabra.

**Temperatura de servicio:** entre 14 y 16 °C

**Copa recomendada:** Old World Pinot Noir from Veritas Range by Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---



## PAISAJES Y VIÑEDOS

**Primera añada:** 1998

**Enólogo:** Miguel Ángel de Gregorio

**Denominación:** D.O. Ca. Rioja

**Población:** Briones (La Rioja)

**Otros vinos de la bodega:** Paisajes Valsalado y Paisajes Cecias



## PAISAJES LA PASADA

**Añada:** 2019

**Tipo de vino:** tinto criado en barrica

**Variedad:** tempranillo

**Procedencia de la uva:** La Pasada (2,2 ha) en Briones

**Tipo de suelo:** arcillas con gravas

**Orientación:** este

**Edad de las viñas:** más de 60 años

**Densidad de plantación:** 3.100 cepas/ha

**Fecha de vendimia:** a partir del 23 de septiembre

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado de las uvas sin estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y remontados diarios. Encube durante 20 días

**Crianza:** 16 meses en barricas nuevas de roble francés Allier con 3 trasiegos

**Embotellado:** sin filtración ni clarificación

**Graduación alcohólica:** 14% vol.

**Producción:** 2.100 botellas y 100 Magnum

**Nota de cata:** tiene un cautivador color rojo rubí con brillantes reflejos morados. En nariz se muestra expresivo y sugerente, con un amplio abanico de aromas de frutos rojos y negros como la cereza, la grosella o la mora sobre un fondo de especias dulces como la vainilla y el clavo y unas deliciosas sensaciones balsámicas. En boca es intenso y sabroso, con una textura envolvente de taninos pulidos y sedosos que acarician el paladar. Es elegante y equilibrado con aromas persistentes de grosellas, especias y frutos secos.

**Maridaje:** Ideal para acompañar embutidos ibéricos, tablas de quesos, carnes a la brasa y arroces de montaña.

**Temperatura de servicio:** entre 14 y 16 °C

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot from Veritas Range by Riedel

---

---

---

---

---

---