



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Año de fundación:** 1998

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

**Otros vinos de la bodega:** Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Detrás de la Casa Syrah, Altos de las Gateras Syrah y Altos de las Gateras Monastrell



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Añada:** 2018

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedad:** 86% monastrell, 10% syrah, 4% cabernet sauvignon

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

**Tipo de suelo:** calizo-pedregoso, arenoso

**Edad de las viñas:** 57 años

**Densidad de plantación:** 1.500 cepas/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado y sinestrujado. Remontados continuos de forma manual en pequeños depósitos de 6-8000 kg, con temperatura controlada a 26-28°C. Maceración total con hollejos durante 14 días. Descube seguido de un suave prensado neumático. Fermentación maloláctica en tanque de acero inoxidable

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 L y 500 L

**Fecha de embotellado:** junio 2020

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 3.229 botellas

**Nota de cata:** tiene un bonito color rubí muy intenso y profundo. En nariz se muestra fragante con sugerentes notas a frutos negros como la ciruela y los arándanos, combinado con ligeras notas especiadas de pimienta negra y vainilla sobre un fondo de sutiles notas tostadas. En boca tiene una entrada suave y envolvente, con un paso en boca de textura sedosa y voluminosa que deja una sensación carnosa y especiada marcada por un final persistente de recuerdos a frutas negras maduras. Un tinto seductor y elegante que todavía se mantiene vivo y expresivo.

**Maridaje:** El compañero perfecto de carnes rojas y platos de caza guisados, así como de quesos curados de oveja o vaca.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17°C

**Copa recomendada:** Cabernet de la serie Grape de Riedel

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Primera añada:** 1999

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

**Otros vinos de la bodega:** Viña al lado de la casa, Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Altos de las Gateras Syrah y Altos de las Gateras Monastrell



## DETRÁS DE LA CASA SYRAH

**Añada:** 2018

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedad:** syrah

**Procedencia de la uva:** Las Gateras (2 hectáreas)

**Tipo de suelo:** calizo, pedregoso y arenoso

**Edad de las viñas:** 17 años

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado y estrujado de las uvas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 2.000 y 3.000 kg a una temperatura de entre 26 y 28 °C con remontados diarios y una maceración de 10 a 12 días. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 L y 500 L

**Fecha de embotellado:** junio de 2019

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 4.704 botellas

**Nota de cata:** tiene un bonito color rubí límpido y brillante con reflejos granate. En nariz es muy perfumado y expresivo, desplegando sugerentes aromas de frutas rojas y negras como la cereza, la mora y la ciruela, y unas evocadoras notas florales que recuerdan a la violeta sobre un ligero toque especiado. En boca es opulento y jugoso, con un textura amplia y aterciopelada que acaricia el paladar gracias unos taninos sedosos y redondos. Tras su paso por boca deja unos deliciosos recuerdos de frutas rojas maduras como la cereza, notas tostadas y especiadas que terminan en un final amargo muy placentero. Un vino elegante y equilibrado para disfrutar ahora y durante los próximos 10 años.

**Maridaje:** El compañero perfecto de platos de embutidos, carnes rojas, caza menor y quesos maduros.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17 °C

**Copa recomendada:** New World Syrah de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Año de fundación:** 1998

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

Otros vinos de la bodega: Viña al lado de la casa, Detrás de la Casa Syrah, Detrás de la Casa Monastrell y Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon-Merlot



## DETRÁS DE LA CASA GARNACHA TINTORERA

**Añada:** 2016

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedades:** 100% garnacha tintorera

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

**Tipo de suelo:** calizo-arenoso-arcilloso

**Edad de las viñas:** 18 años

**Densidad de plantación:** 1.500 cepas/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado y estrujado. Remontados continuos de forma manual en pequeños depósitos de 2-3.000 kg abiertos, con temperatura controlada a 26-28°C. Maceración total con hollejos durante 15 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica en tanque de acero inoxidable

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés

**Fecha de embotellado:** junio 2018

**Graduación alcohólica:** 15% vol.

**Producción:** 1.764 botellas

**Nota de cata:** tiene un precioso y profundo color rubí, casi opaco. En nariz es evocador y sugerente, con fragantes notas a frutas rojas y negras como la cereza o la ciruela. En segundo lugar, aparecen intensas notas de hierbas mediterráneas secas, con un toque especiado de clavo y una ligera nota tostada. En boca tiene una entrada amable, acariciando el paladar con una textura sedosa y un fantástico volumen. Al final aparecen unos deliciosos y persistentes recuerdos de frutas negras como las moras, las grosellas y las cerezas.

**Maridaje:** Perfecto para acompañar desde una tabla de embutidos a arroces de montaña, todo tipo de carnes rojas a la brasa y quesos de vaca y oveja.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17°C

**Copa recomendada:** Cabernet de la serie Grape de Riedel

---

---

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Primera añada:** 1998

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

**Otros vinos de la bodega:** Viña al lado de la Casa, Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Detrás de la Casa Syrah y Altos de las Gateras Syrah



## ALTOS DE LAS GATERAS MONASTRELL

**Añada:** 2014

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedad:** monastrell

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

**Tipo de suelo:** calizo, pedregoso y arenoso

**Edad de las viñas:** 43 años

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** enfriamiento de las uvas en cámara frigorífica con posterior selección en mesa. Despalillado previo a fermentación y maceración en barricas de 500 L abiertas durante 15 días

**Crianza:** 25 meses en barricas de roble francés 500 L

**Fecha de embotellado:** noviembre 2016

**Graduación alcohólica:** 15% vol.

**Producción:** 1.227 botellas

**Nota de cata:** tiene un bonito y profundo color rubí con ligeros tonos granate. En nariz es intenso y rico en matices, con fragantes aromas de frutas negras maduras como la ciruela y la mora, acompañado de complejas notas especiadas, cuero, café y cacao. En la boca tiene una entrada suave que se despliega por el paladar con sensaciones carnosas, terrosas y con unos taninos firmes y redondos. El final es persistente y equilibrado, con complejos aromas en boca de frutas negras maduras, café, especias y tostados.

**Maridaje:** El compañero perfecto de platos de carne como cordero al sarmiento, cochinito al horno, magret de pato y ternera guisada.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17 °C

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Primera añada:** 1999

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

**Otros vinos de la bodega:** Viña al lado de la Casa, Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Detrás de la Casa Syrah y Altos de las Gateras Monastrell



## ALTOS DE LAS GATERAS SYRAH

**Añada:** 2017

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedad:** syrah

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

**Tipo de suelo:** calizo, pedregoso y arenoso

**Edad de las viñas:** 14 años

**Rendimiento:** 1.500 kg/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** enfriamiento de las uvas en cámara frigorífica con posterior selección en mesa. Despalillado previo a fermentación y maceración en barricas de 500 L abiertas durante 15 días

**Crianza:** 20 meses en barricas de roble francés 500 L

**Fecha de embotellado:** junio 2019

**Graduación alcohólica:** 15% vol.

**Producción:** 1.530 botellas

**Nota de cata:** tiene un delicado y profundo color rubí con bonitos reflejos granate. En nariz es fragante y complejo, con un amplio abanico de aromas afrutados y especiados, que van desde la fruta roja y negra madura como la cereza y la grosella, hasta notas especiadas de pimienta negra y toques balsámicos y ligeramente tostados. En boca es intenso y opulento, con un volumen y una textura envolventes que se desgranán en unos taninos redondos y pulidos, equilibrados por una frescura y unas sensaciones carnosas muy agradables. El final persistente deja unos deliciosos recuerdos afrutados y especiados en el paladar.

**Maridaje:** Ideal para disfrutar con carne a la brasa, cochinillo al horno e incluso aves guisadas con salsa de frutos del bosque.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17 °C

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---