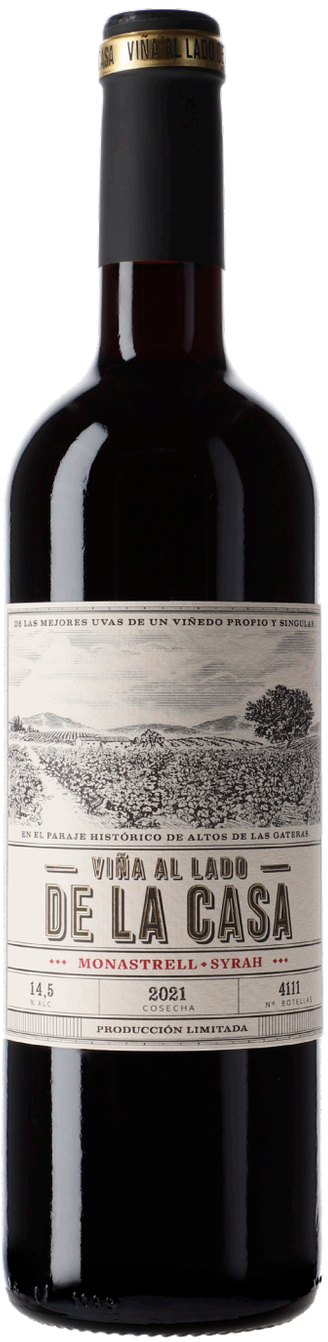
VIÑA AL LADO DE LA CASA

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 Syrah, Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera y Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Altos de las Gateras Syrah y Altos de las Gateras Monastrell



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Añada: 2021
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedades: 85% monastrell, 12% syrah y 3% garnacha tintorera
Procedencia de la uva: Las Gateras
Tipo de suelo: calizo, pedregoso y arenoso
Edad de las viñas: monastrell de 60 años y syrah y garnacha tintorera de 20 años
Rendimiento: 1.500 kg/ha
Vendimia: manual

Elaboración: suave despalillado, sin estrujado. Remontados continuos de forma manual en pequeños depósitos de 6000 y 8000 kg, con temperatura controlada a 26-28 ºC. Maceración total con hollejos durante 14 días. Prensado neumático suave. Fermentación maloláctica en tanque de acero inoxidable.
Crianza: 13 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 L.
Graduación alcohólica: 14,5% vol.
Producción: 4.111 botellas

Nota de cata: tiene un bonito color cereza picota, límpido y brillante. En nariz se muestra fragante con sugerentes notas a frutos negros como la ciruela, los arándanos y el casis, combinado con ligeras notas especiadas de pimienta negra y vainilla, y flores dulces como la violeta, sobre un fondo de sutiles notas ahumadas. En boca tiene una entrada envolvente, con un paso por boca de textura sedosa que deja una sensación carnosa y especiada marcada por un final persistente de recuerdos a frutas negras maduras, con un tanino presente y bien integrado. Un tinto seductor y elegante que se mantiene vivo.

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 ºC
Copa recomendada: Cabernet/Merlot 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 Monastrell, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Syrah, Altos de las Gateras Syrah y Altos de las Gateras Monastrell



DETRÁS DE LA CASA GARNACHA TINTORERA

Añada: 2022
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedades: 100% garnacha tintorera
Procedencia de la uva: Las Gateras
Tipo de suelo: calizo, arenoso y arcilloso
Edad de las viñas: 20 años
Rendimineto: 3.500kg/ha
Vendimia: manual

Elaboración: suave despalillado, sin estrujado. Remontados continuos de forma manual en pequeños depósitos abiertos de 2.000 y 3.000 kg, con temperatura controlada de 26-28ºC. Maceración con los hollejos durante 10 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica en tanque de acero inoxidable.
Crianza: 10 meses en barricas nuevas de roble francés.
Graduación alcohólica: 15% vol.
Producción: 1.636 botellas

Nota de cata: tiene un precioso y profundo color granate, casi opaco. En nariz es sugerente, con notas de cereza, ciruela y balsámicos. En segundo lugar, aparecen intensos apuntes de hierbas mediterráneas secas, con un toque especiado de clavo y ligeros tostados. En boca tiene una entrada golosa y amplia, que acaricia el paladar con una textura sedosa y un fantástico volumen. Al final, destacan unos deliciosos y persistentes recuerdos de frutas negras como las moras, las grosellas y los higos, con un punto de chocolate negro.

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 ºC
Copa recomendada: Cabernet/Merlot 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 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: 2021
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedades: 100% syrah
Procedencia de la uva: Las Gateras
Tipo de suelo: calizo, pedregoso y arenoso
Edad de las viñas: 20 años
Rendimineto: 3.500kg/ha
Vendimia: manual

Elaboración: suave despalillado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 2.000 y 3.000 kg a una temperatura controlada entre 26 y 28 ºC con remontados diarios y una maceración de 10 días, y prensado neumático. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable.
Crianza: 13 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 L.
Graduación alcohólica: 14,5% vol.
Producción: 5.880 botellas

Nota de cata: tiene un bonito color picota, límpido y brillante con reflejos granate. En nariz es muy perfumado y expresivo, desplegando sugerentes aromas de frutas rojas y negras maduras como la cereza, la mora y la ciruela, con notas ahumadas y especiadas, como la pimienta negra, el clavo y el enebro. En boca es opulento y jugoso, con una textura aterciopelada que acaricia el paladar gracias a unos taninos sedosos y redondos. Después de su paso por la boca, deja unos deliciosos recuerdos a los frutos rojos, además de notas tostadas y especiadas que terminan en un final muy placentero. Un vino elegante y equilibrado para disfrutarlo ahora y durante los próximos 8 años.

Maridaje: el compañero perfecto de platos de embutidos, carnes rojas, caza menor y quesos maduros.
Temperatura de servicio: entre 15 y 17 ºC
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 Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Altos de las Gateras Syrah y Altos de las Gateras Monastrell



DETRÁS DE LA CASA MONASTRELL

Añada: 2022
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedades: 100% monastrell
Procedencia de la uva: Las Gateras
Tipo de suelo: calizo, pedregoso y arenoso
Edad de las viñas: 60 años
Rendimiento: 1.500 kg/ha
Vendimia: manual

Elaboración: despalillado suave, sin estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 6.000 y 8.000 kg con remontados continuos, con una temperatura controlada de entre 26 y 28 ºC. Maceración de 10 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.
Crianza: 13 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 L.
Graduación alcohólica: 14,5% vol.
Producción: 4.360 botellas

Nota de cata: tiene un bonito color granate con reflejos rojo teja, muy seductor y profundo. En nariz es intenso y concentrado, con aromas de fruta –más negra que roja– como la cereza, la mora y la grosella y evocadoras notas florales que recuerdan a la violeta y el tomillo. Tiene toques especiados como el clavo y la pimienta negra, que se combinan con ligeros recuerdos balsámicos y notas de sotobosque. La boca es sedosa y con una fantástica estructura. Vuelven los aromas encontrados en nariz y, al final, aparecen recuerdos de arándanos y refrescantes pinceladas de piel de naranja y sutiles mentolados.

Maridaje: perfecto con aves de caza guisadas o a la brasa, arroces de montaña y quesos de vaca curados.
Temperatura de servicio: entre 15 y 17 ºC
Copa recomendada: Cabernet/Merlot 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 Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Detrás de la Casa Monastrell y Altos de las Gateras Monastrell



ALTOS DE LAS GATERAS SYRAH

Añada: 2021
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedad: 100% syrah
Procedencia de la uva: Las Gateras
Tipo de suelo: calizo, pedregoso y arenoso
Edad de las viñas: 10 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
Graduación alcohólica: 14,5% vol.
Producción: 1.281 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 desgranan 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 ºC
Copa recomendada: Cabernet/Merlot 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: 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



ALTOS DE LAS GATERAS MONASTRELL

Añada: 2018
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedad: 100% monastrell
Procedencia de la uva: Las Gateras
Tipo de suelo: calizo, pedregoso y arenoso
Edad de las viñas: unos 45 años
Vendimia: manual

Elaboración: enfriamento 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.
Graduación alcohólica: 15% vol.
Producción: 1.264 botellas

Nota de cata: tiene un color cereza picota muy seductor, con reflejos rubí. En nariz es intenso con aromas de frutas rojas y negras, como las grosellas, las frambuesas, las ciruelas, las moras y el casis, con un trasfondo dominado por las notas de hierbas aromáticas secas como el laurel, una punta de vaina de vainilla y toques tostados y de maderas nobles. En boca tiene una entrada delicada, se desliza por el paladar de manera sedosa, tiene una buena frescura que lo hace largo y exalta los aromas de frutos del bosque, regaliz negro, junto con toques balsámicos y sutiles ahumados.

Maridaje: buen compañero de guisos de ave, caza menor y quesos tiernos de cabra.
Temperatura de servicio: entre 15 y 17 ºC
Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel