



## PAISAJES Y VIÑEDOS

**Any de fundació:** 1998

**Enòleg:** Miguel Ángel de Gregorio

**Denominació d'Origen:** D.O. Ca. Rioja

**Població:** Briones (La Rioja)

**Altres vins del celler:** Paisajes La Pasada i Paisajes Cecias



## PAISAJES VALSALADO

**Anyada:** 2022

**Tipus de vi:** vi negre amb criança

**Varietats:** 40% tempranillo, 40% garnacha, 10% mazuelo i 10% graciano

**Procedència del raïm:** Valsalado (1,3 ha) a Villamediana de Iregua

**Tipus de sòl:** argila i grava

**Orientació:** sud-oest

**Edat de les vinyes:** 30 anys

**Densitat de plantació:** 3.100 ceps/ha

**Verema:** manual

**Elaboració:** suau desrapat dels raïms sense espremer. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb remuntats diaris. Maceració durant 20 dies.

**Criança:** 16 mesos en botes noves de roure francès Allier amb 3 trasbalsos

**Embotellament:** sense filtració ni clarificació

**Graduació alcohòlica:** 13,5% vol.

**Producció:** 3.444 ampolles

**Nota de tast:** té un color granat profund, límpid i brillant. Apareixen unes intenses aromes de fruita vermella i negra, com els gerds i les mores, acompanyades de notes especiades de pebre negre, fulla de te i un lleuger toc torrat. A la boca és ampli i sucós, amb uns tanins suaus i sedosos que s'expandeixen pel paladar en harmonia amb una sensació refrescant i uns records de fruita negra fresca com la mora acabada de collir. És elegant i voluminós, amb un deliciós i llarg final.

**Maridatge:** perfecte per acompanyar carns vermelles a la brasa o de caça menor amb salses i formatges madurs de vaca i ovella.

**Temperatura de servei:** entre 14 i 16 °C

**Copa recomanada:** Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## PAISAJES Y VIÑEDOS

**Any de fundació:** 1998

**Enòleg:** Miguel Ángel de Gregorio

**Denominació d'Origen:** D.O.Ca. Rioja

**Població:** Briones (La Rioja)

**Altres vins del celler:** Paisajes Valsalado i Paisajes La Pasada



## PAISAJES CECIAS

**Anyada:** 2022

**Tipus de vi:** vi negre amb criança

**Varietats:** 100% garnatxa negra

**Procedència del raïm:** Cecias (2,4 ha) a Aguilar del Río Alhama

**Tipus de sòl:** marga calcària i restes de pissarra

**Orientació:** sud-est

**Edat de les vinyes:** 90 anys

**Densitat de plantació:** 3.000 cep/ha

**Verema:** manual

**Elaboració:** suau desrapat dels raïms sense espremer. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb remuntats diaris. Maceració durant 20 dies.

**Criança:** 16 mesos en botes noves de roure francès Allier amb 3 trasbalsos

**Embotellament:** sense filtració ni clarificació

**Graduació alcohòlica:** 13,5% vol.

**Producció:** 3.186 ampolles

**Nota de tast:** té un suggeridor color cirera picota, net i brillant. Al nas mostra una simfonia d'aromes de fruites vermelles com la cirera, la grosella i la mora, amb una nota refrescant de violeta i romaní combinat amb un lleuger toc de pedra calcària i records de regalèssia vermella. A la boca és embriagador, amb una seductora textura formada per uns tanins polits que fan que el vi sigui molt harmònic. Les aromes intenses persisteixen en un final on apareixen notes de gerds madurs i tocs especiats de pebre i clau.

**Maridatge:** ideal per acompanyar carns vermelles cuinades lentament com la vedella estofada amb bolets de temporada i formatges curats de cabra.

**Temperatura de servei:** entre 14 i 16 °C

**Copa recomanada:** Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## PAISAJES Y VIÑEDOS

**Any de fundació:** 1998

**Enòleg:** Miguel Ángel de Gregorio

**Denominació d'Origen:** D.O. Ca. Rioja

**Població:** Briones (La Rioja)

**Altres vins del celler:** Paisajes Valsalado i Paisajes Cecias



## PAISAJES LA PASADA

**Anyada:** 2022

**Tipus de vi:** negre amb criança

**Varietats:** 100% tempranillo

**Procedència del raïm:** La Pasada (2,2 ha) a Briones

**Tipus de sòl:** argiles amb graves

**Orientació:** est

**Edat de les vinyes:** més de 60 anys

**Verema:** manual

**Elaboració:** suau desrapat dels raïms sense espremer. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb remuntats diaris. Maceració durant 20 dies.

**Criança:** 16 mesos en botes noves de roure francès Allier amb 3 trasbalsos

**Embotellament:** sense filtració ni clarificació

**Graduació alcohòlica:** 13,5% vol.

**Producció:** 3.138 ampolles

**Nota de tast:** té un profund color cirera picota amb brillants reflexos granats. Al nas es mostra expressiu i suggerent, amb un ampli ventall d'aromes de fruita negra com la pruna, el cassís o la mora, sobre un fons d'espècies dolces com la vainilla i el clau, unes sensacions balsàmiques i un record de flors blaves. A la boca és intens i saborós, amb una textura embolcallant de tanins polits i carnosos que es fonen al paladar. És equilibrat amb aromes persistents de fruita, espècies i lleugers fumats.

**Maridatge:** ideal per acompanyar embotits ibèrics, taules de formatges, carns a la brasa i arrossos de muntanya.

**Temperatura de servei:** entre 14 i 16 °C

**Copa recomanada:** Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---