



PAISAJES

PAISAJES



PAISAJES

Localización
Historia
Características

VIÑAS

La Pasada
Cecias
Valsalado

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

LOS VINOS

Gama Paisajes

RESTAURANTES

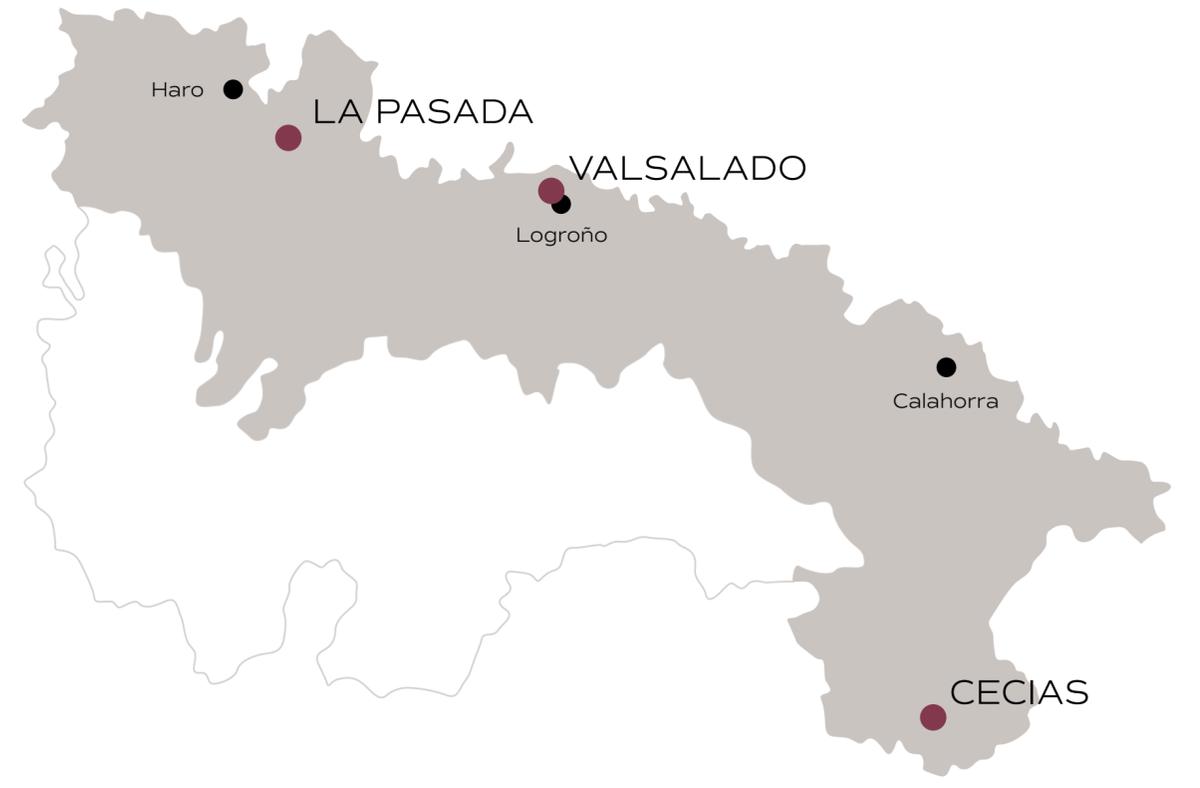
UVAS FELICES

BODEGAS



PAISAJES

LOCALIZACIÓN



Paisajes nace en

1998,

y es uno de los primeros vinos de parcela en la historia contemporánea de D.O.Ca. Rioja con variedades 100% autóctonas. Los vinos se vinifican en Finca Allende, ubicada en el majestuoso Palacio de Ibarra, construido en 1675.



Miguel Ángel de Gregorio



Figura destacada del panorama vitivinícola riojano, se incorporó al proyecto Uvas Felices en 1998 con el lanzamiento de Paisajes. Su filosofía es localizar terroirs únicos para crear vinos de un solo viñedo que expresen delicadeza y fragancia.

Juntos, en 1998,
 seleccionamos parcelas
 especiales de varios
 viticultores, con el objetivo
 de elaborar vinos de
 excelente calidad. Las
 etiquetas de las botellas
 llevan una imagen que
 transmite la idea de
**uno de los
 sentidos.**

VALSALADO
 VIENTO (TACTO)



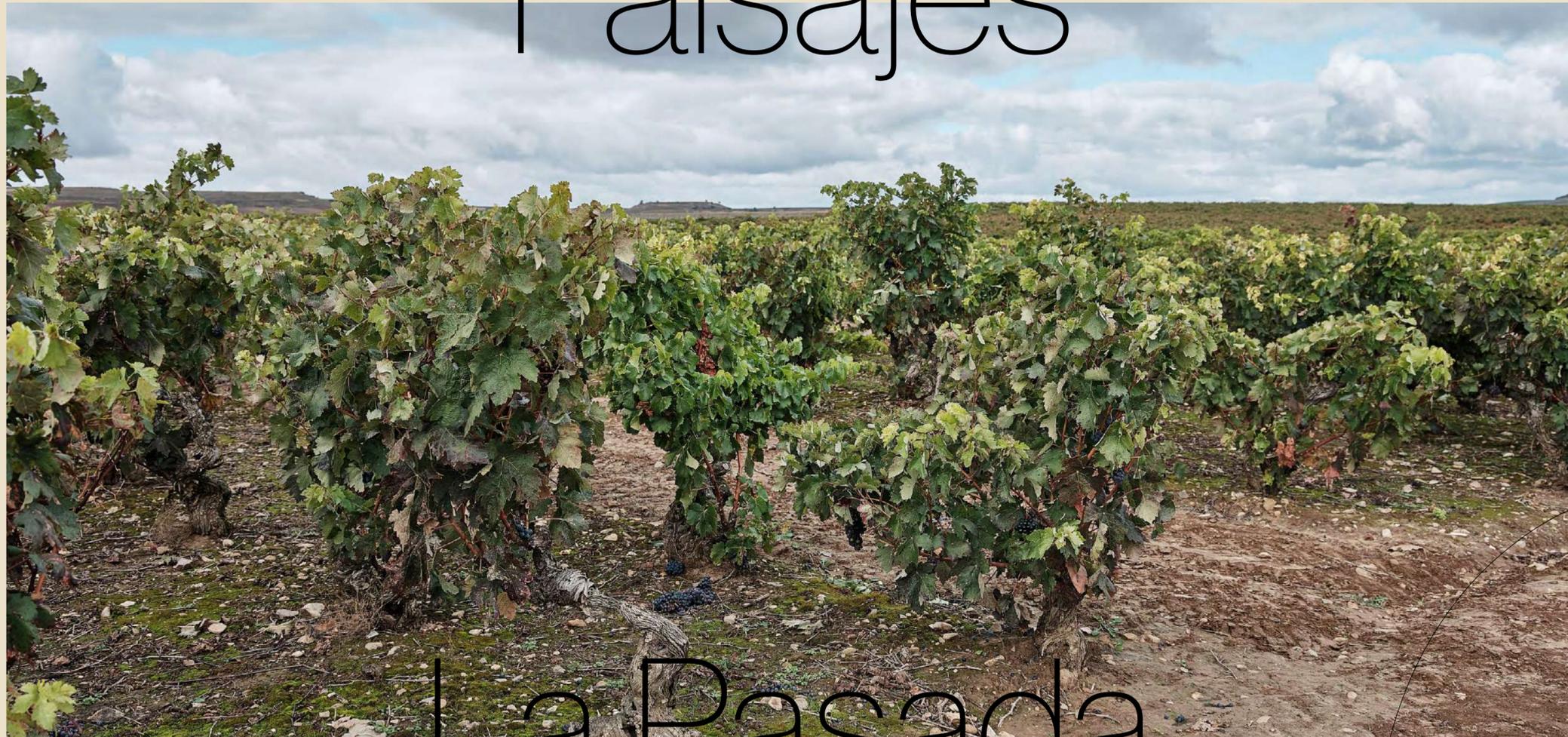
LA PASADA
 MIRADA (VISTA)

CECIAS
 AROMA (OLFATO)



Viñas

Paisajes



La Pasada

El ojo sugiere
observar algo bello,
como un paisaje de
viñedos. La Pasada
proviene de esta
parcela de

2,2

hectáreas

donde las viñas están
plantadas a una
densidad de 3.100
cepas por hectárea.



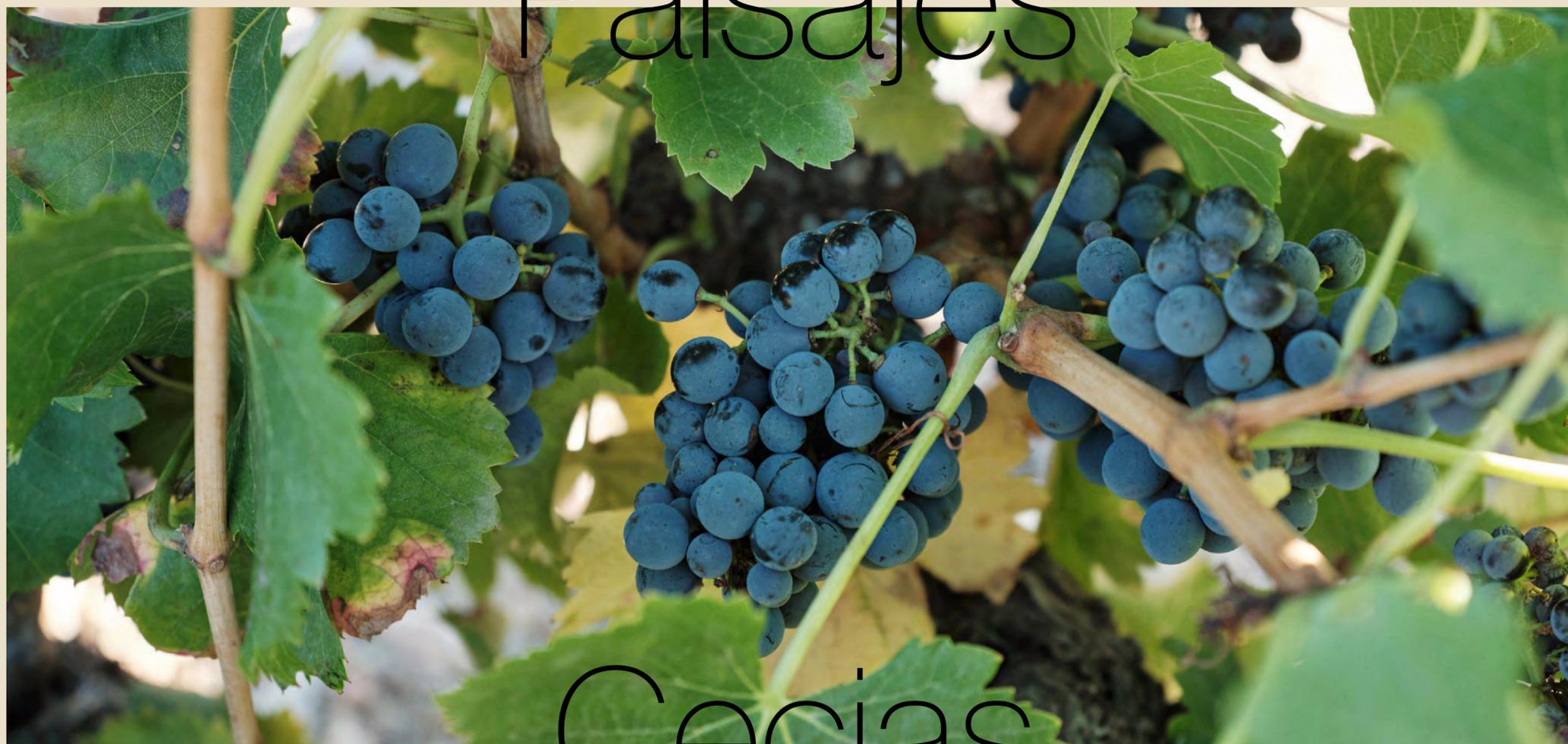
Cultivadas en suelos de arcilla y grava en una ladera orientada al este, estas cepas de tempranillo tienen entre

58 y 61 años

y producen vinos de larga guarda.



Paisajes



Cecias

Cecias transmite el
sentido del olfato, los
aromas de un lugar único,
como su viñedo de

2,4 hectáreas

plantado a una densidad
de 3.000 cepas por
hectárea.

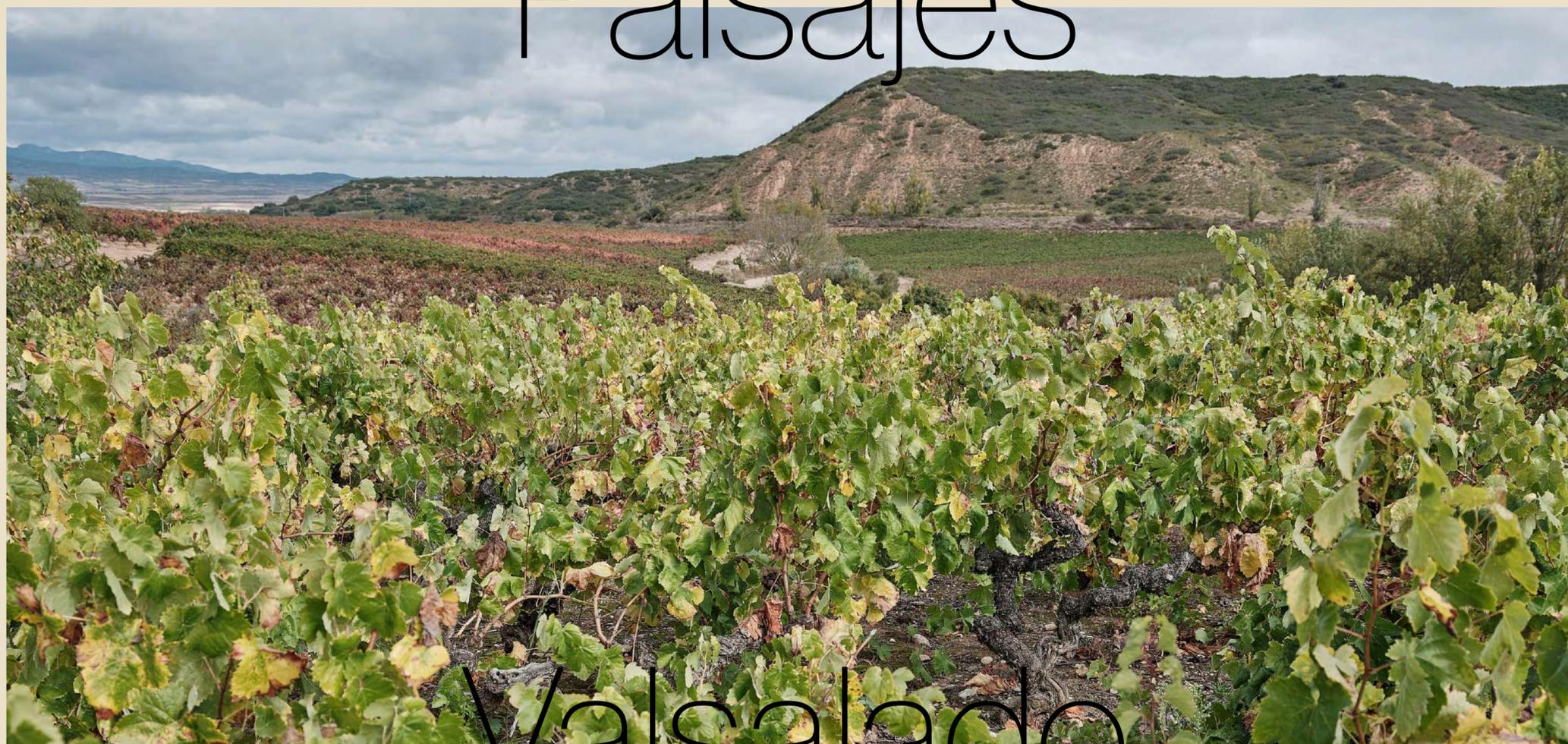


Este viñedo está formado por vides de
85 a 90
años

de garnacha plantadas en una ladera con orientación sureste en la Rioja Oriental. El suelo es una mezcla de piedra caliza y margas, junto con rocas de pizarra.



Paisajes



Valsalado

El sentido del tacto se muestra con el viento que sopla a través de las viñas de Valsalado, acariciando las hojas y secando la humedad. El vino es una mezcla de cuatro

variedades tintas:

tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano provinentes de viñas plantadas a una densidad de 3.100 cepas por hectárea.



Valsalado es una parcela de 1,3 hectáreas, plantada con cepas

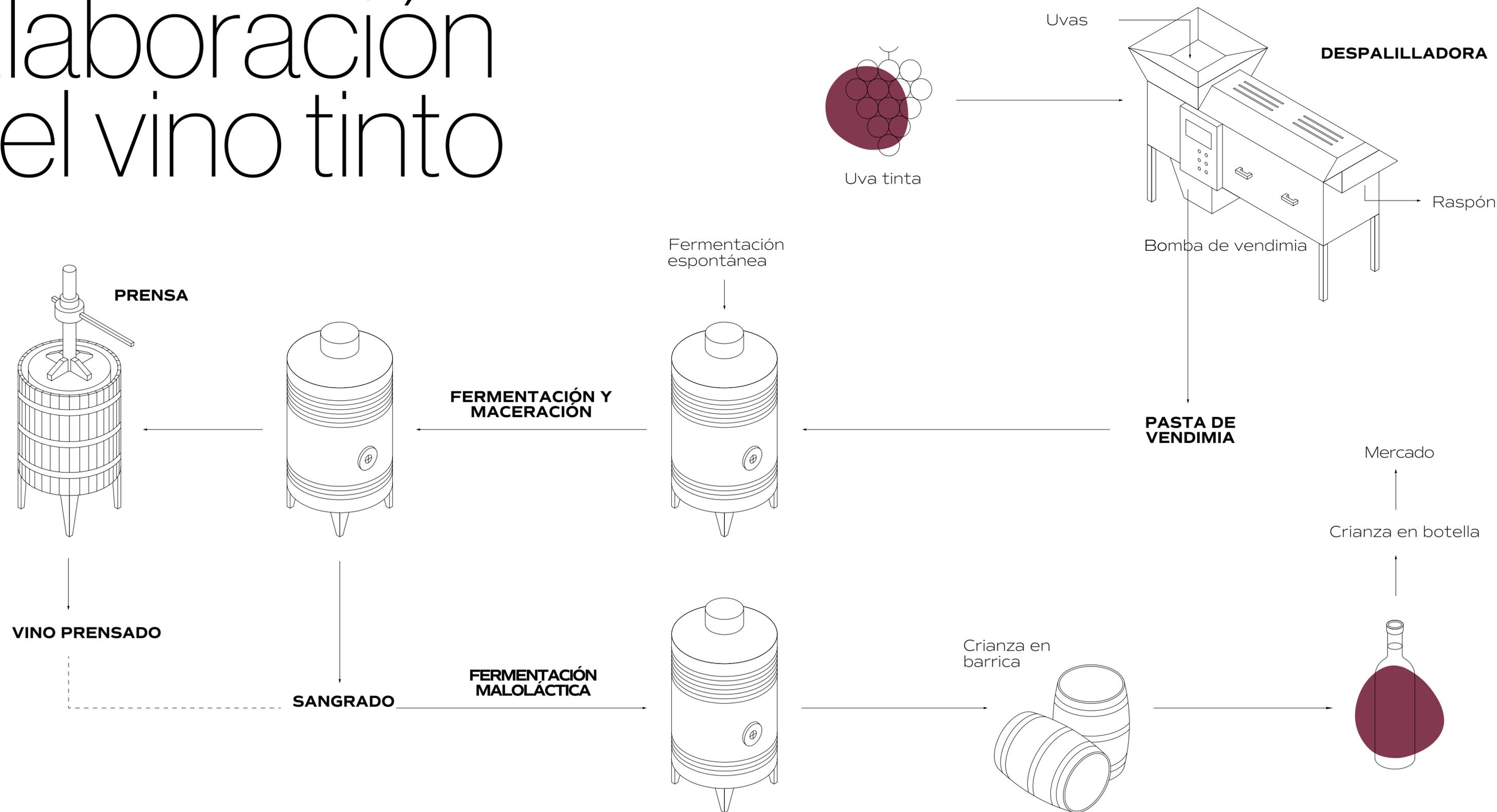
de 39 a 41 años

con suelos de arcilla y grava y orientación sur. Las 4 variedades son vendimiadas y vinificadas simultáneamente para conseguir un vino de carácter único.



Vendimia y vinificación

Elaboración del vino tinto



Las uvas para la
elaboración de Paisajes se
vendimian
a mano.

Los racimos llegan a nuestra
bodega en cajas apilables
para proteger la uva de
daños durante el transporte.



Se realiza una
**segunda
selección**

antes del despallado.
A continuación, las
uvas se someten a
una pre-maceración
en frío.



Vinificación

Tras un suave despalillado sin estrujado, se realiza la fermentación a temperatura controlada con remontados diarios. El vino permanece en contacto con los hollejos durante 20 días. Paisajes se elabora en pequeñas cantidades y tiene un gran potencial de guarda.



Crianza

16 meses en barrica nueva de roble francés Allier con 3 trasiegos. Los vinos se embotellan sin clarificar ni filtrar. Buscando siempre terruños especiales, la filosofía enológica de Paisajes es realizar vinificaciones suaves y envejecer en barrica cada lote por separado. El objetivo final es elaborar vinos elegantes que huyan de estilos donde prime la madera o la extracción.



Crianza en botella

Los vinos de Paisajes son de muy larga guarda, y estamos orgullosos de tener en nuestro stock unas preciadas añadas antiguas en diferentes formatos (750ml y magnum).

LA PASADA
STOCK DISPONIBLE
DE LAS AÑADAS
2014 Y 2015

VALSALADO
STOCK DISPONIBLE
DE AÑADAS DEL
2012 AL 2016

CECIAS
STOCK DISPONIBLE
DE AÑADAS DEL
2009 AL 2016



Los Vinos

Gama Paisajes



LA PASADA

LA PASADA MAGNUM

CECIAS

CECIAS MAGNUM

VALSALADO

VALSALADO MAGNUM

Restaurantes

Michelin **

PACO PÉREZ
MIRAMAR
LLANÇÀ, 1939

ANGLE
RESTAURANT

DSTAGE

:)is fru tur
Restaurant • BARCELONA

coque

QM

Michelin *



EL CERROBAL

JUBANY

TICKETS



xerta
restaurant



alkimia
JORDI VILÀ

magoga
RESTAURANTE



HOJA
SANTA

DELI RANTO

Caelis
ROMAIN FORNELL

EL MESÓN — SALA — EL RESTAURANTE



Rincón de Diego
RESTAURANT