

SOSPECHOSO

SOSPECHOSO



SOSPECHOSO

Localització

Història

Característiques

VEREMA I VINIFICACIÓ

Raïm negre

Raïm blanc

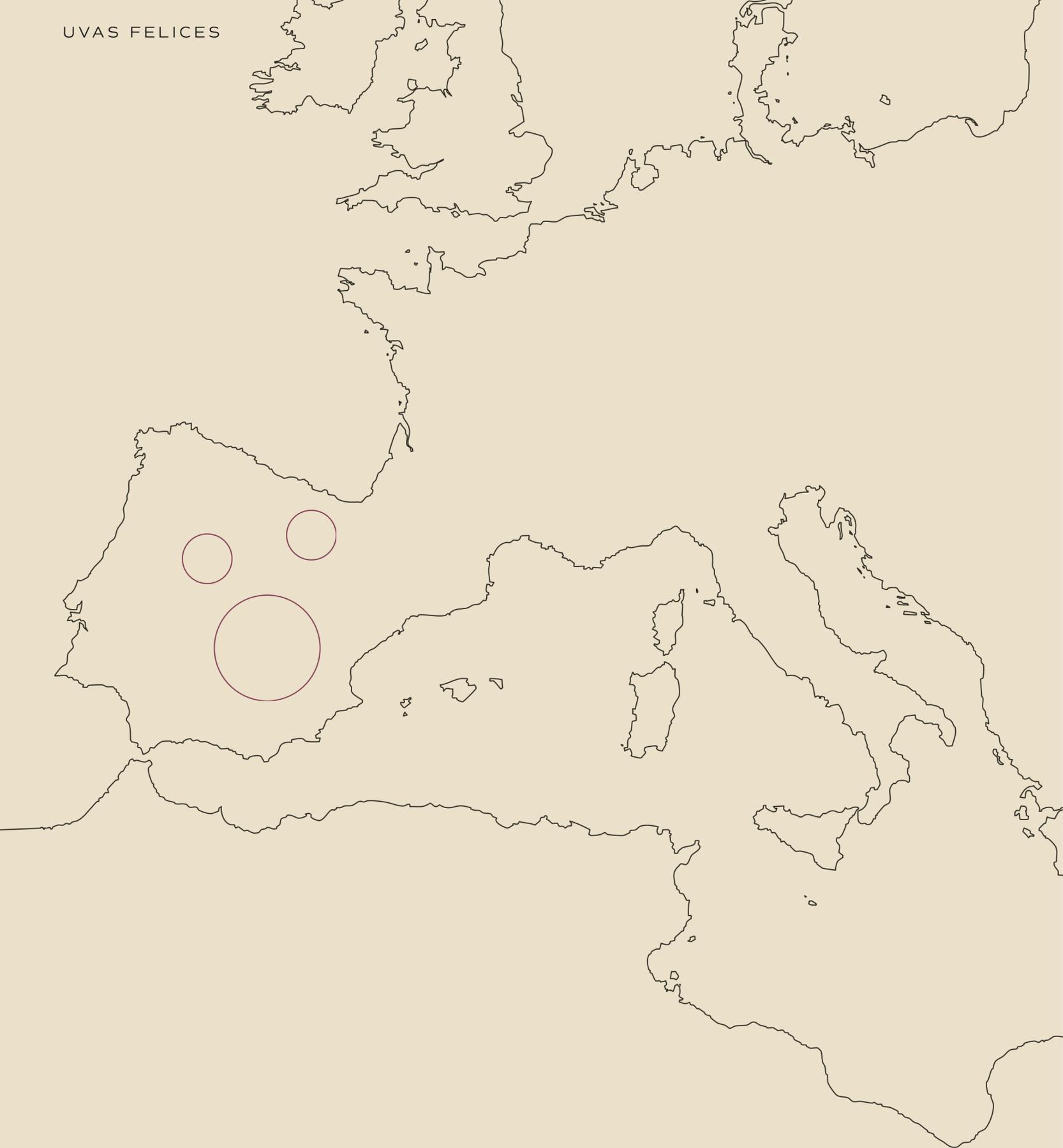
ELS VINS

Gamma Sospechoso

LA MARCA

PREMSA

UVAS FELICES



SOSPECHOSO — LOCALITZACIÓ

CELLERS



Sospechoso, elaborat sota la denominació
Vino de la Tierra de Castilla, és el darrer projecte

dels germans **Eguren**



en col·laboració amb Uvas Felices. Blanc, rosat i
negre dins de la gamma de Sospechoso, presenta
6 “sospitosos” a les seves etiquetes.

Marcos i Miguel Eguren



són la quarta generació d'una família molt arrelada a l'elaboració de vi a Rioja.

Marcos i Miguel Eguren són propietaris actualment de

4 cellers

a La Rioja: Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Páganos i Viñedos Sierra Cantabria. També propietaris a Toro (Teso la Monja i Dominio de Eguren), s'uniren a Uvas Felices amb Sospechoso, sota la denominació 'Vinos de la Tierra de Castilla'.



Es van seleccionar vinyes situades en dues àrees vinícoles de Castilla

(Toro i Manchuela)

per a la producció de Sospechoso. Els seus *terroirs* ben diferenciats es combinen en harmonia per donar vins frescos i de sabor intens. Els raïms es vinifiquen a l'icònic celler Viñedos de Párganos a Rioja.



Negre, blanc i rosat

Sospechoso negre s'elabora amb tempranillo de vinyes velles de la zona de Manchuela juntamete amb raïm tinta de Toro.



El blanco és un assemblatge de macabeu, verdejo i una petita part d'airén, mentres que el rosat és un assemblatge de tempranillo i bobal.



Verema i Vinificació

La verema es realitza
a mà
per conservar tot el
caràcter del raïm.



Abans de desrapar els
gotims realitzem una
selecció
exhaustiva
dels grans
de raïm.

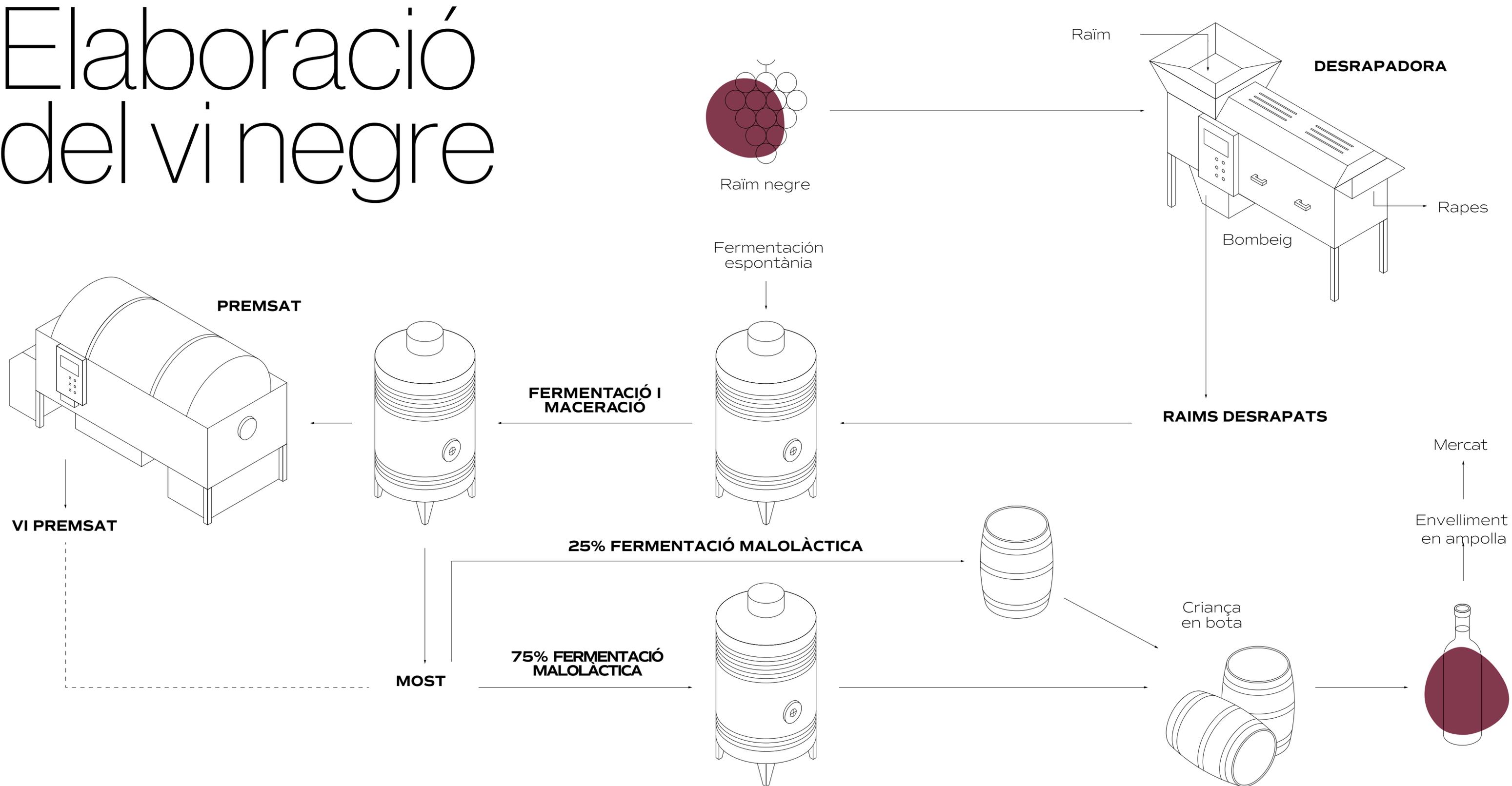


Verema

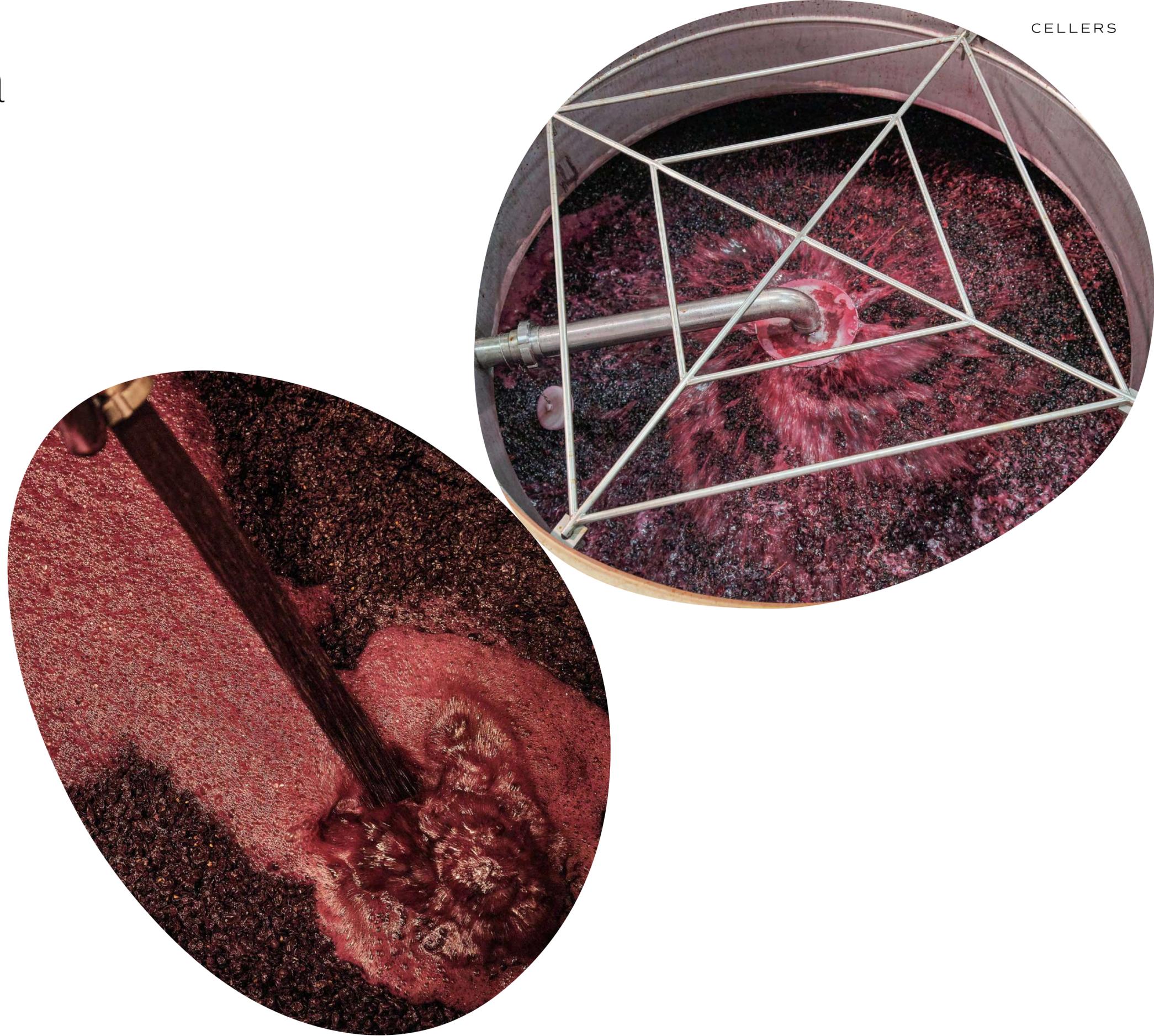


raïm negre

Elaboració del vi negre



Fermentació a temperatura controlada entre 26 i 29 °C.
El temps total de maceració és de
21 dies.



Fermentació malolàctica

75% en tines d'acer
inoxidable i 25% en
botes de roure francès
de segon vin.

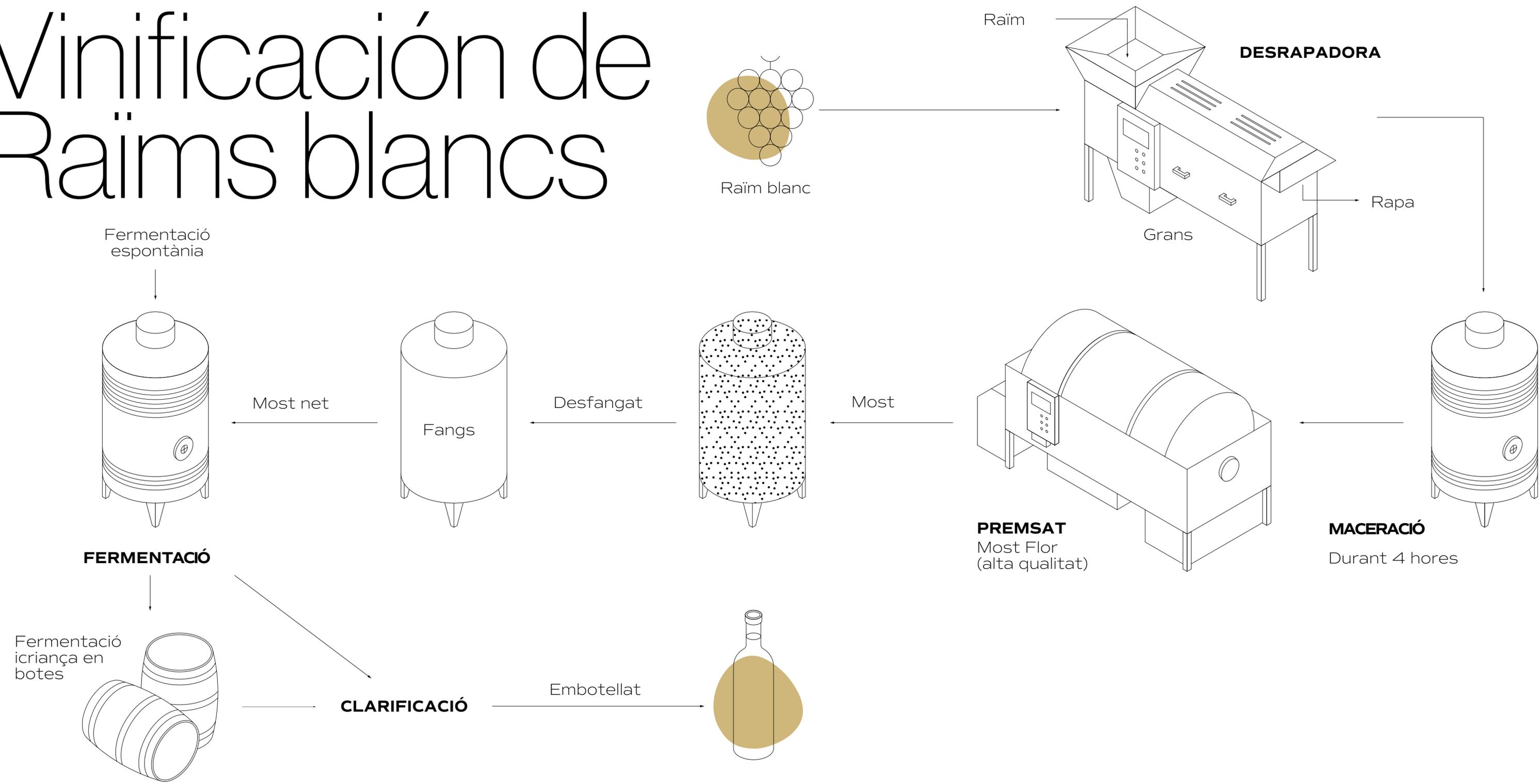


Criança de 6 mesos

en tines d'acer inoxidable i
6 mesos en botes de roure
francès i americà de 225 litres.



Vinificación de Raïms blancs





Gamma Sospechoso



SOSPECHOSO
BLANC

SOSPECHOSO
BLANC MAGNUM

SOSPECHOSO
ROSAT

SOSPECHOSO
ROSAT MAGNUM

SOSPECHOSO
NEGRE

SOSPECHOSO
NEGRE MAGNUM

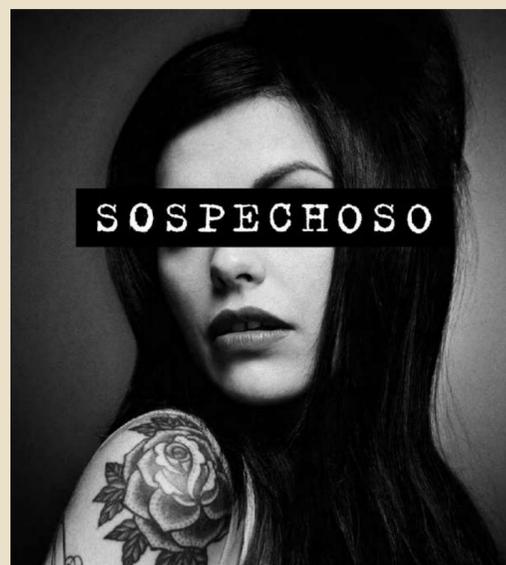
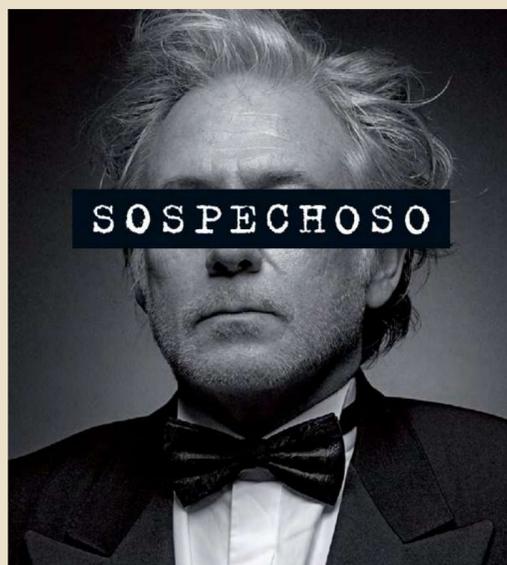
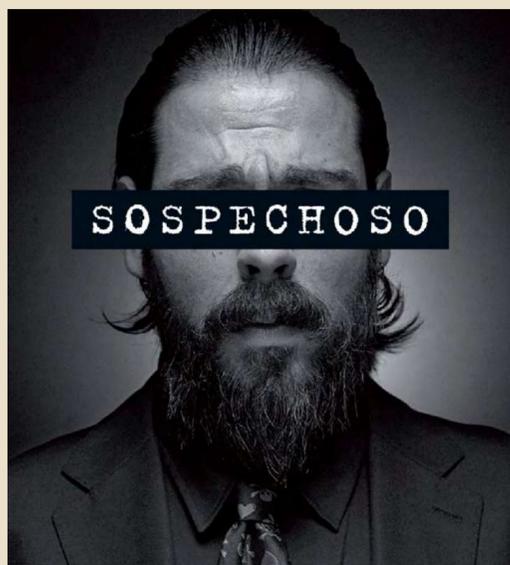
SOSPECHOSO
NEGRE 5L



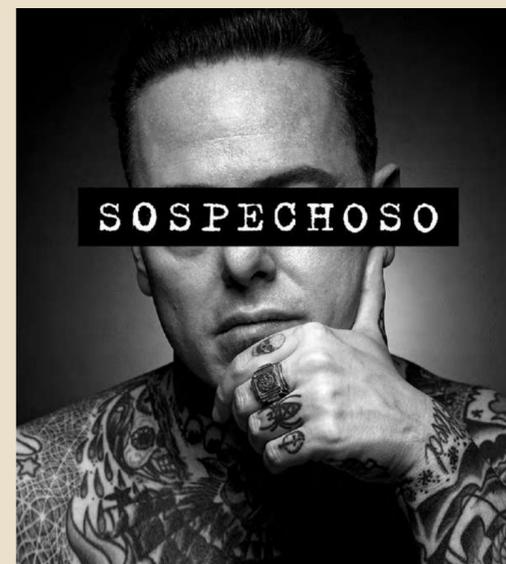
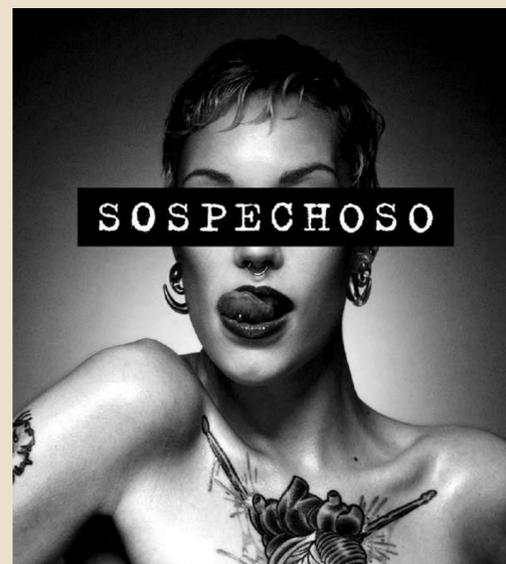
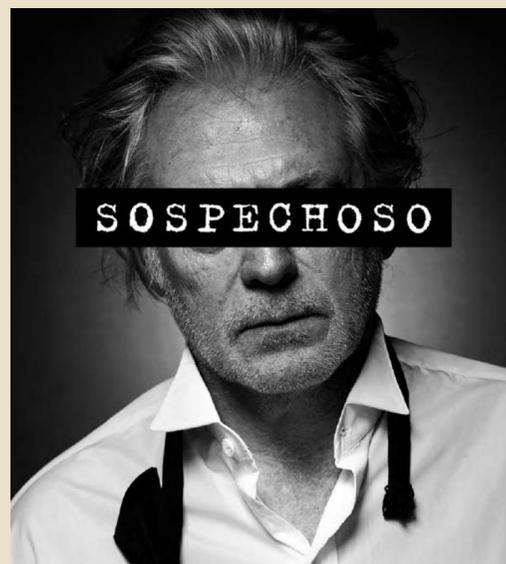
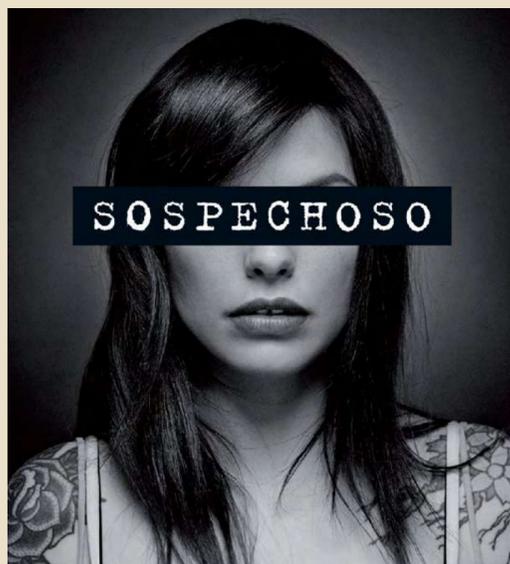
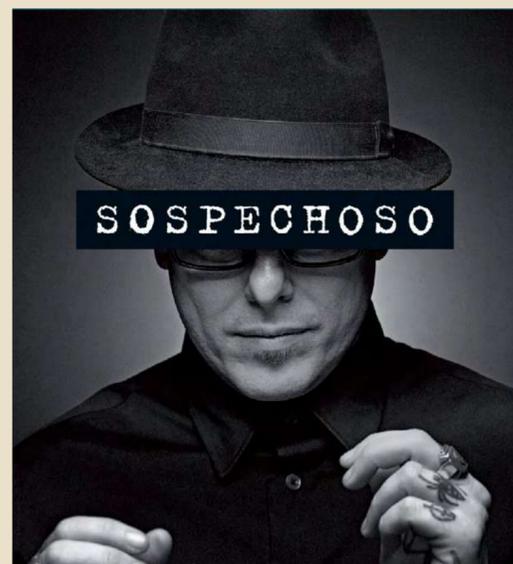
La marca Sospechoso

Cada ampolla de negre, blanc i rosat està etiquetada amb la fotografia de 6 'sospitosos' diferents. A les caixes venen barrejades de forma aleatòria.

SOSPECHOSO NEGRE



SOSPECHOSO BLANC / ROSAT



Sospechoso és un
concepte
nou i
modern

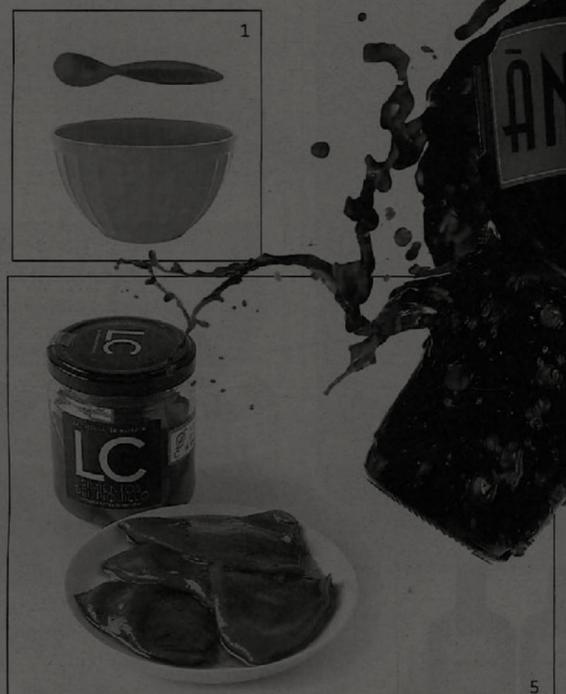
destinat als nous consumidors de vi.
Amb aquest packaging original i els
vins d'estil accessible i equilibrat, el
gaudi en el seu consum està garantit
en qualsevol moment i per a qualsevol
ocasió.



BAZAR EXTRA GOURMET

Rojo intenso

Tiempo de tomates, de ensaladas con pimientos, de aperitivos y, por qué no, también de sabrosos tintos.

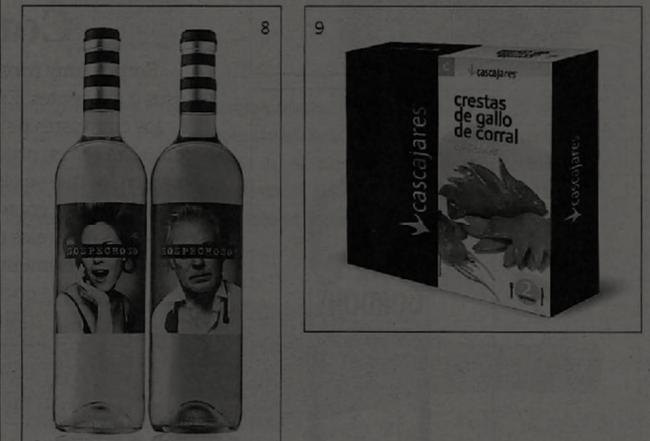


1. Colección Retro Ice Cream **Zack! Designs**. 2. Vino AN2 de 2010 **Ánima Negra**. 3. Vino tinto **El Coto de Rioja**. 4. Sardinillas de las rías gallegas **Conservas Cambados**. 5. Pimientos del piquillo de Lodosa **La Catedral de Navarra**. 6. *Sin receta*, de M. Àngels Torras **Se cocina.com**. 7. Tomates **Lola**. 8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**. 9. Crestas de gallo de corral **Cascajares**



Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.



PREMSA



Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.

8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**.

EL MUNDO



NUEVA ETIQUETA

En el Bar 99%, punto de encuentro de *harleros*, y para conocer de cerca la nueva etiqueta de vino, Sospechoso, Xavi Beltrán y Angela Jover a la izquierda, Jorge del Olmo y Jaume de Laiguana a la derecha.

SPEND IN



WHAT



Sospechosos

Vila Viniteca participa en diferentes proyectos vitícolas de los bodegueros más reconocidos de la geografía. Sospechoso, que no solo cuentan con unas originarias, son vinos inolvidables en todas sus variantes. Sospechoso de la familia Eguren en Castilla con Uvas Felices. Sospechoso diferentes, en tinto, blanco y rosado.

CELLERS

Sospechoso Rosado 2015

Uvas Felices. DO Castilla. Bobal y tempranillo. 7,95 €

Airé Rosé Brut Nature

L'Origan. DO Cava. Pinot noir y xarel·lo. 12,95 €

Los vinos 'rosé' ganan terreno entre el público joven y femenino

FERRAN IMEDIO BARCELONA

En el mundo de las bebidas, el gin-tonic es el rey de los combinados, el vermut nunca se acabó de ir pero parece que ha vuelto con una fuerza imparable y, últimamente, el vino rosado es el que más adeptos está cosechando entre clientes y bodegas, que están lanzando propuestas con un frenesí inaudito, especialmente durante estas semanas previas al verano, estación muy dada al consumo de rosé. En las mesas, todo apunta a que el color del verano va a ser el rosa, sobre todo pálido.

Un buen ejemplo para calibrar la dimensión de este fenómeno es Cordon, que lo ha visto tan claro que incluso ha creado una división de rosados. A las cifras se remite, propias y ajenas. Según International Wine & Spirit Research, el consumo de rosado alcanzará el 9,3% del mercado mundial de vinos el próximo año. Esto supone que, entre el 2012 y el 2017, los rosados habrán crecido un 7,7%. Y a la firma catalana le ha ido de maravilla con este tipo de vinos, con un incremento del 34% en los dos últimos años, y sigue subiendo. Y cuanto más alta la gama, más exponencial será el crecimiento. Los expertos señalan que el vino rosado ha logrado atraer a otro tipo de clientes, más curioso. Y más joven, sin miedo a catar botellas de regiones o variedades menos populares. Y ha convencido a más mujeres, a las que les costaba más dar un trago a una copa de blanco o de tinto.

EQUILIBRIO ENTRE ALCOHOL Y FRESCOR

«Espero que se hagan un hueco más grande en el mercado porque hasta no hace mucho eran vinos no muy bien vistos. Son muy difíciles de hacer bien porque son delicados y deben mantener el equilibrio entre el alcohol y el frescor. Pero son muy versátiles y funcionan muy bien con diferentes platos», valora Centelles, que aconseja maridarlos con aperitivos, recetas que lleven vinagres, sopas de pescado con un poco de azafrán (esa combinación es mágica, sobre todo si el rosado es de garnacha) y arroces (un maridaje obvio pero

7 de julio del 2013

7 de julio del 2013

magazine

LA VANGUARDIA

BAZAR EXTRA GOURMET

Rojo intenso

Tiempo de tomates, de ensaladas con pimientos, de aperitivos y, por qué no, también de sabrosos tintos.



Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.

1. Colección Retro Ice Cream Zackl Designs.
2. Vino AN2 de 2010 **Ánima Negra**.
3. Vino tinto **El Coto de Rioja**.
4. Sardinillas de las rías gallegas **Conservas Cambados**.
5. Pimientos del piquillo de Lodosa **La Catedral de Navarra**.
6. *Sin receta*, de M. Àngels Torras **Se cocina.com**.
7. Tomates **Lola**.
8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**.
9. Crestas de gallo de corral **Cascajares**.

magazine

LA VANGUARDIA



8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**.

Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.

TENDENCIA EN ALZA

El rosado es el color del verano

Los vinos 'rosé' ganan terreno entre el público joven y femenino

FERRAN IMEDIO BARCELONA

En el mundo de las bebidas, el gin-tonic es el rey de los combinados, el vermut nunca se acabó de ir pero parece que ha vuelto con una fuerza imparable y, últimamente, el vino rosado es el que más adeptos está cosechando entre clientes y bodegas, que están lanzando propuestas con un frenesí inaudito, especialmente durante estas semanas previas al verano, estación muy dada al consumo de rosé. En las mesas, todo apunta a que el color del verano va a ser el rosa, sobre todo pálido.

Un buen ejemplo para calibrar la dimensión de este fenómeno es Codorniu, que lo ha visto tan claro que incluso ha creado una división de rosados. A las cifras se remite, propias y ajenas. Según International Wine & Spirit Research, el consumo de rosado alcanzará el 9,3% del mercado mundial de vinos el próximo año. Esto supone que, entre el 2012 y el 2017, los rosados habrán crecido un 7,7%. Y a la firma catalana le ha ido de maravilla con este tipo de vinos, con un incremento del 34% en los dos últimos años, y sigue subiendo. Y cuanto más alta la gama, más exponencial será el crecimiento.

Los expertos señalan que el vino rosado ha logrado atraer a otro tipo

dencias, más curioso. Y más joven, sin miedo a catar botellas de regiones o variedades menos populares. Y ha convencido a más mujeres, a las que les costaba más dar un trago a una copa de blanco o de tinto. Ferran Centelles, sumiller de El Bulli del 2000 al 2011 y representante en España de la británica Jancis Robinson, la periodista de vinos más influyente del mundo, recuerda que la tendencia comenzó con los vinos rosados pálidos que venían de la Provenza (un ejemplo es Miraval, de la bodega del matrimonio Brad Pitt-Angelina Jolie) y que en nuestro país están ganando mercado desde hace un año, aunque en Eivissa llevan casi un lustro disfrutando de los rosés.

EQUILIBRIO ENTRE ALCOHOL Y FRESCOR

«Espero que se hagan un hueco más grande en el mercado porque hasta no hace mucho eran vinos no muy bien vistos. Son muy difíciles de hacer bien porque son delicados y deben mantener el equilibrio entre el alcohol y el frescor. Pero son muy versátiles y funcionan muy bien con diferentes platos», valora Centelles, que aconseja maridarlos con aperitivos, recetas que lleven vinagres, sops de pescado con un poco de azafrán (esa combinación es mágica, sobre todo si el rosado es de garnacha) y arroces (un maridaje obvio pero

Sospechoso Rosado 2015

Uvas Felices. DO Castilla. Bobal y tempranillo. 7,95 €



Airé Rosé Brut Nature

L'Origan. DO Cava. Pinot noir y xarel·lo. 12,95 €



EL MUNDO



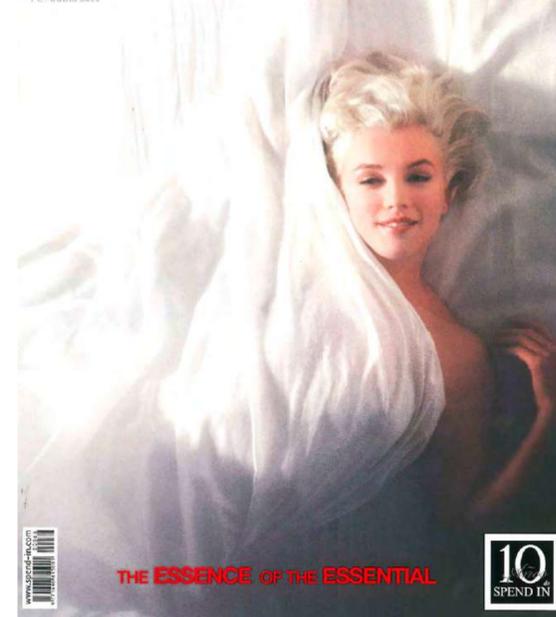
EL MUNDO

NUEVA ETIQUETA

En el Bar 99%, punto de encuentro de *harleros*, y para conocer de cerca la nueva etiqueta de vino, Sospechoso, Xavi Beltrán y Angela Jover a la izquierda, Jorge del Olmò y Jaume de Laiguana a la derecha.

SPEND IN

7 € - Junio 2014



THE ESSENCE OF THE ESSENTIAL



NOVELTIES

WHAT'S IN



Sospechosos habituales

Vila Vititeca participa en diferentes proyectos vitícolas en asociación con algunos de los bodegueros más reconocidos de la geografía española, entre otros los vinos Sospechoso, que no solo cuentan con unas originales etiquetas sino que además son vinos inolvidables en todas sus variantes. Sospechoso es la última novedad de la familia Eguren en Castilla con Uvas Felices. Un único vino vestido con seis sospechosos diferentes, en tinto, blanco y rosado. www.vilavititeca.es