

SOSPECHOSO

SOSPECHOSO



SOSPECHOSO

Localización
Historia
Características

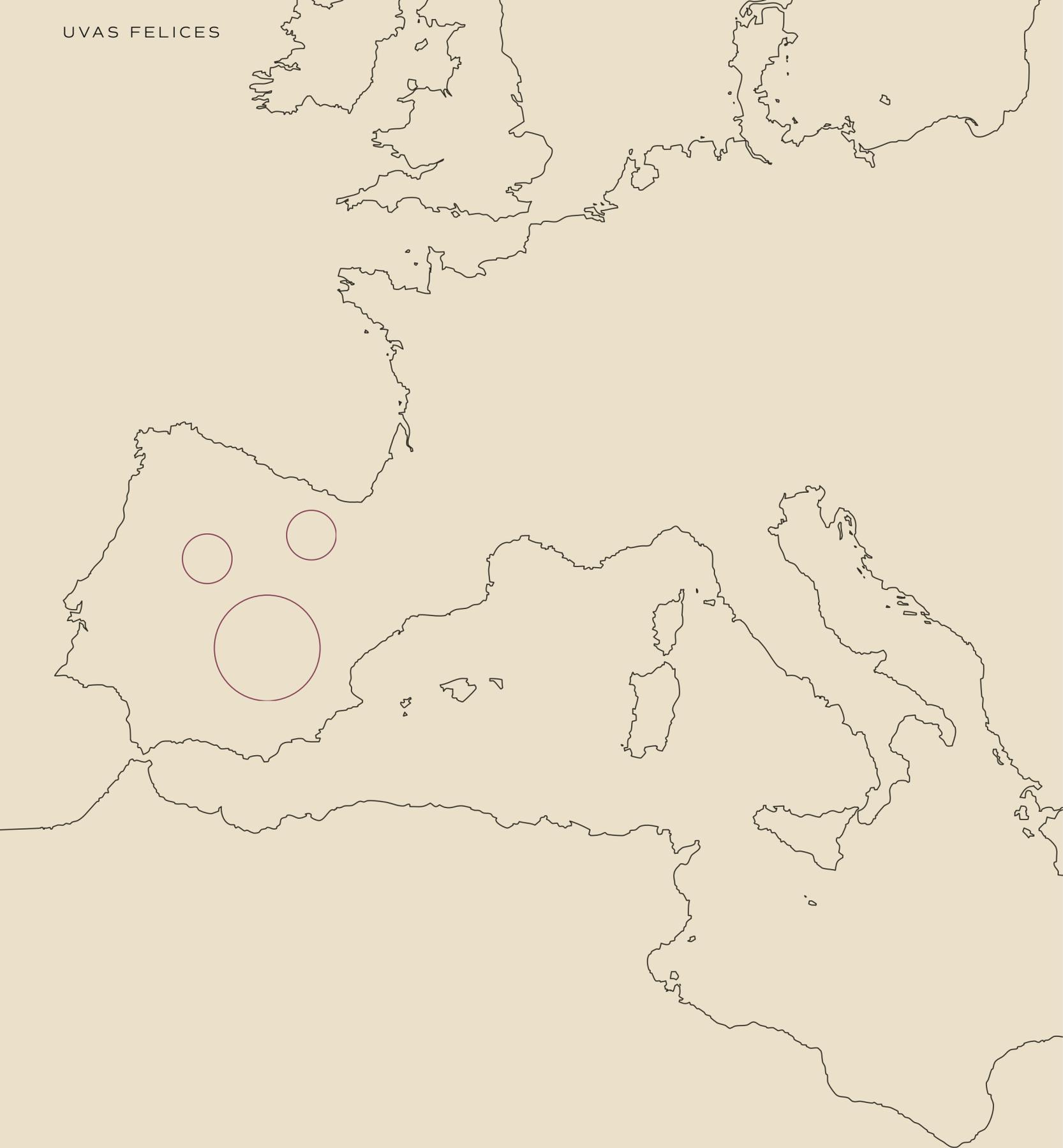
VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Uva tinta
Uva blanca

LOS VINOS
Gama Sospechoso

LA MARCA

PRENSA



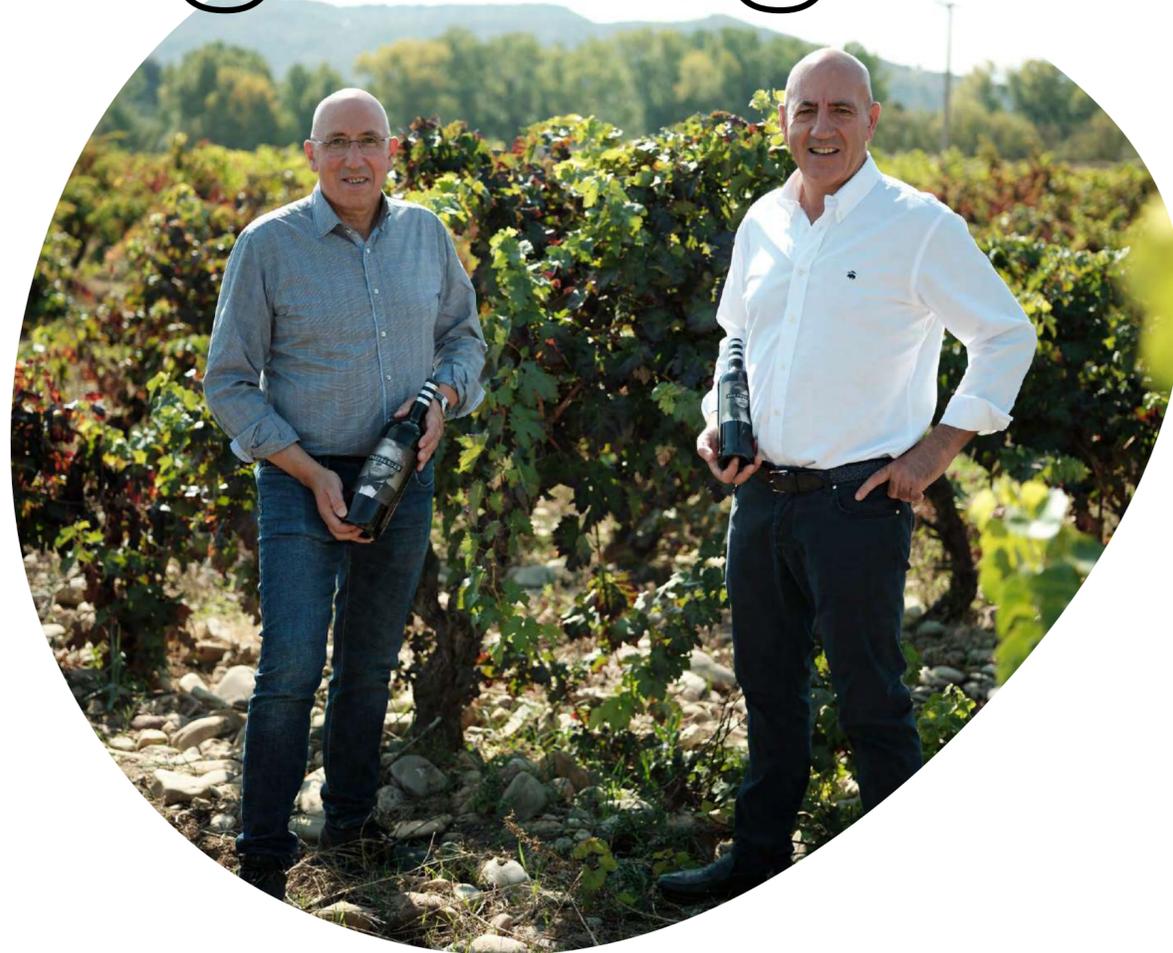
Sospechoso, elaborado bajo la denominación
Vino de la Tierra de Castilla, es el último proyecto

de los hermanos **Eguren**



en colaboración con Uvas Felices. Blanco, rosado y
tinto dentro de la gama de Sospechoso, presenta 6
“sospechosos” en sus etiquetas.

Marcos y Miguel Eguren



son la cuarta generación de una familia muy arraigada a la elaboración de vino en Rioja.

Marcos y Miguel Eguren son propietarios actualmente de

4 bodegas

en Rioja: Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Páganos y Viñedos Sierra Cantabria. También propietarios en Toro (Teso la Monja y Dominio de Eguren), se unieron a Uvas Felices con Sospechoso, bajo la denominación 'Vinos de la Tierra de Castilla'.



Se seleccionaron viñas situadas en dos áreas vinícolas de Castilla

(Toro y Manchuela)

para la producción de Sospechoso. Sus terroirs bien diferenciados se combinan en armonía para dar vinos frescos y de sabor intenso. Las uvas se vinifican en la icónica bodega Viñedos de Páganos en Rioja.



Tinto, blanco y rosado

Sospechoso tinto se elabora con tempranillo de viñas viejas de la zona de Manchuela junto a uvas de tinta de Toro.



El blanco es un ensamblaje de macabeo, verdejo y una pequeña parte de airén, mientras que el rosado es un ensamblaje de tempranillo bobal.

Vendimia y Vinificación

La vendimia se realiza

a mano

para conservar todo
el carácter de la uva.



Antes de despallillar los racimos realizamos una **selección exhaustiva** de las bayas.

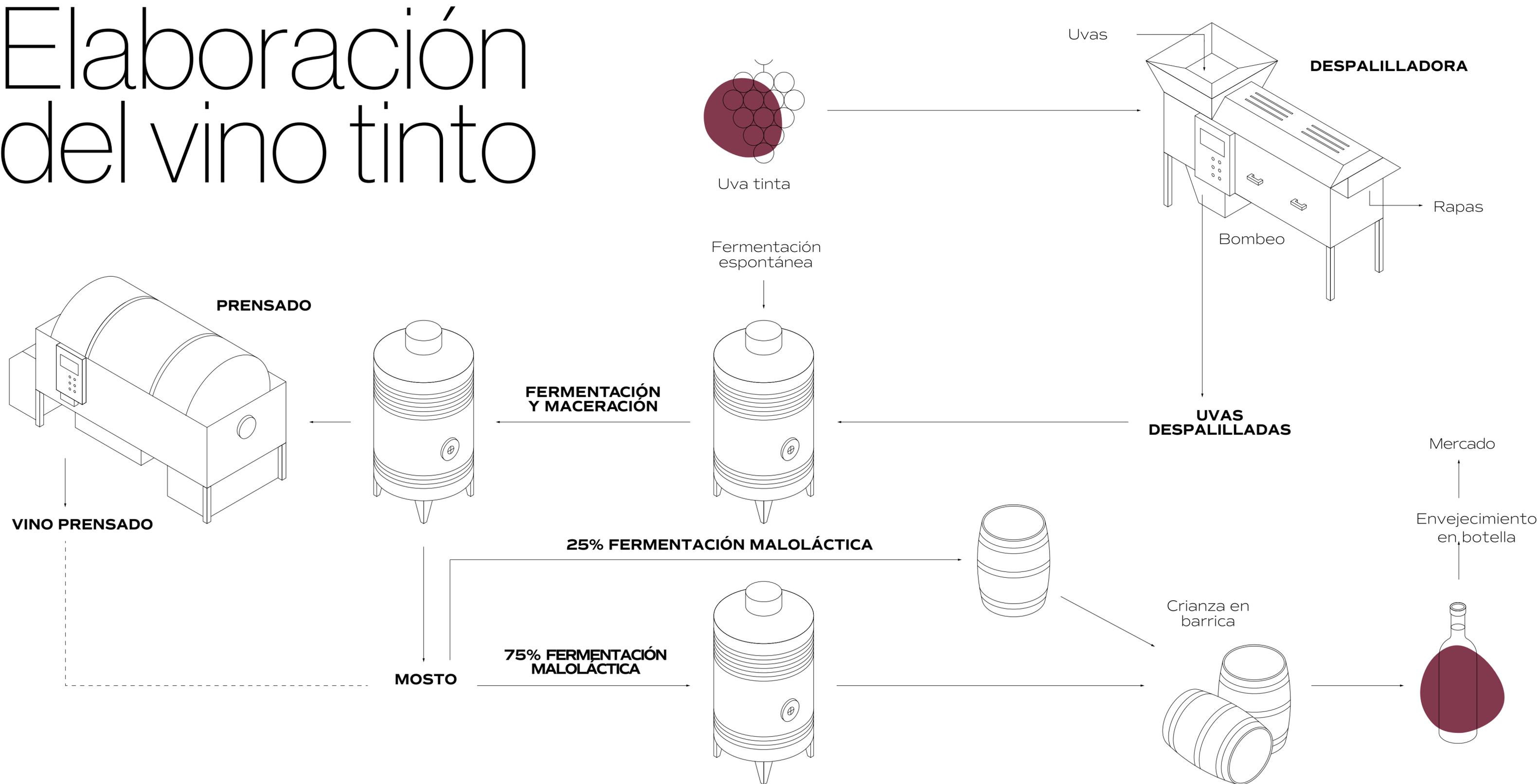


Vendimia



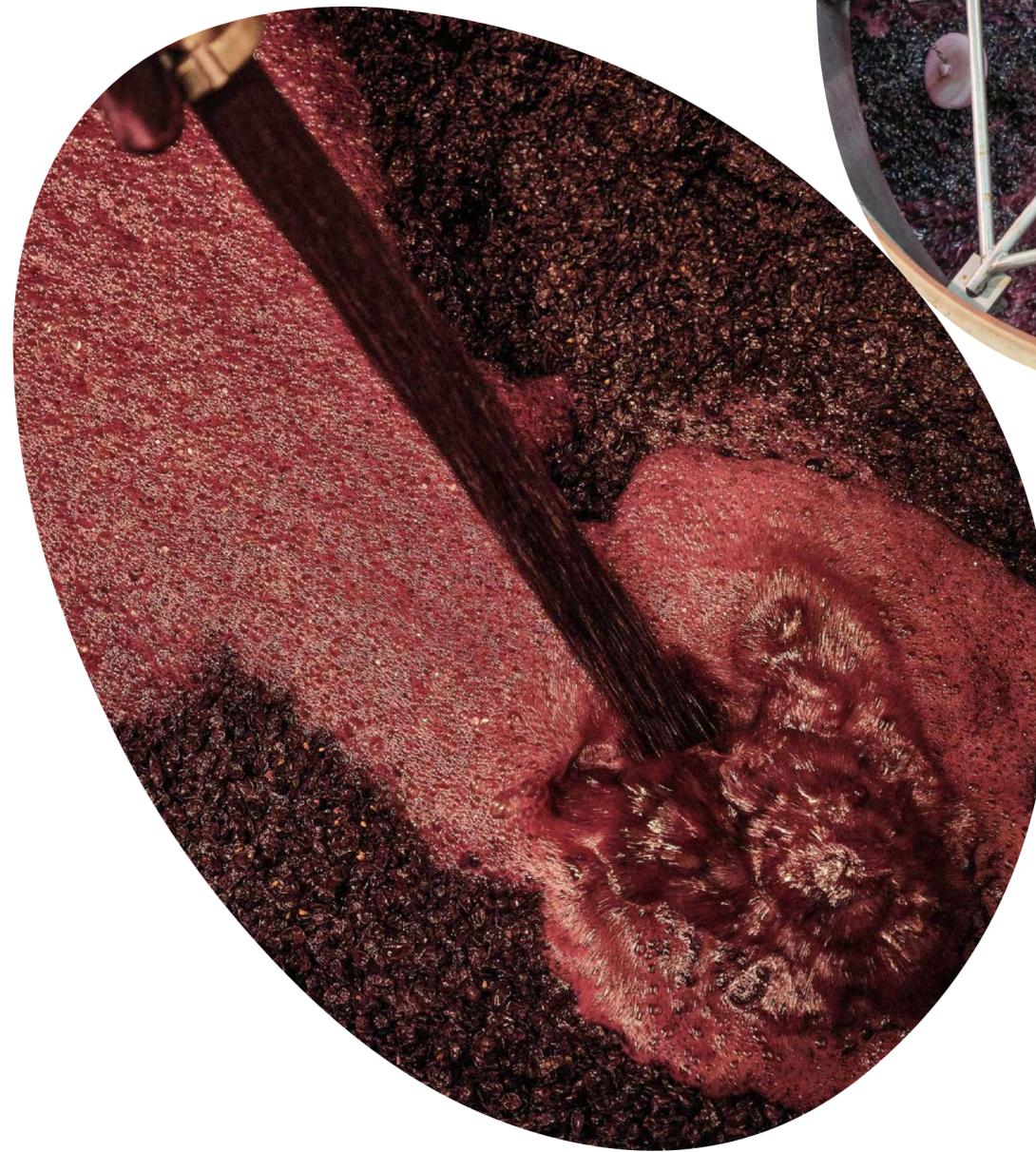
uva tinta

Elaboración del vino tinto



Fermentación a temperatura controlada entre 26 y 29 °C.
El tiempo total de maceración es de

21 días.



Fermentación maloláctica

75% en tinas de acero
inoxidable y 25% en
barricas de roble francés
de segundo vino.



Crianza de 6 meses

en tinajas de acero inoxidable y
6 meses en barricas de roble
francés y americano de 225 litros.



Elaboración del vino blanco





Gama Sospechoso



SOSPECHOSO
BLANCO

SOSPECHOSO
BLANCO MAGNUM

SOSPECHOSO
ROSADO

SOSPECHOSO
ROSADO MAGNUM

SOSPECHOSO
TINTO

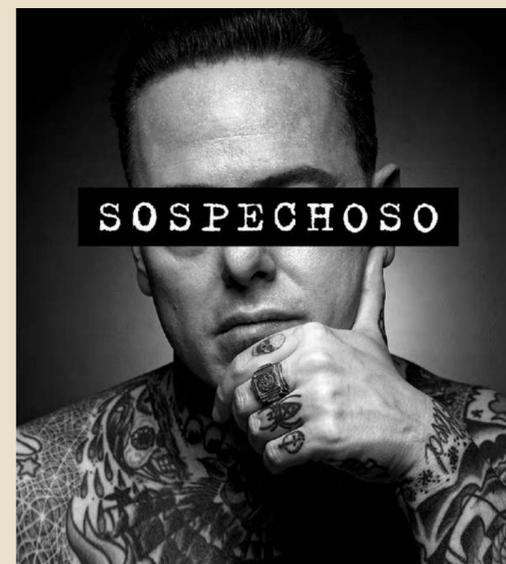
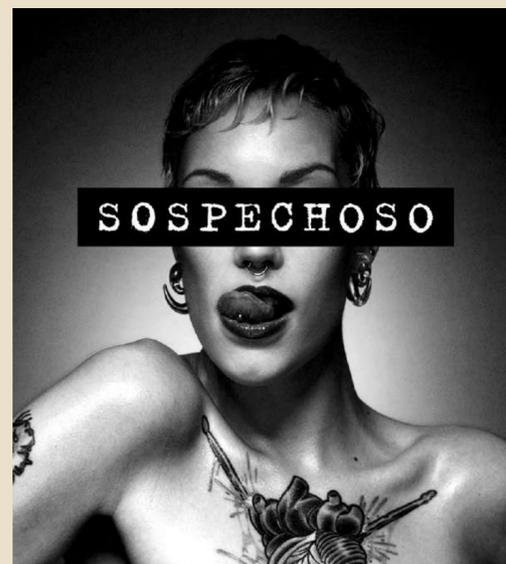
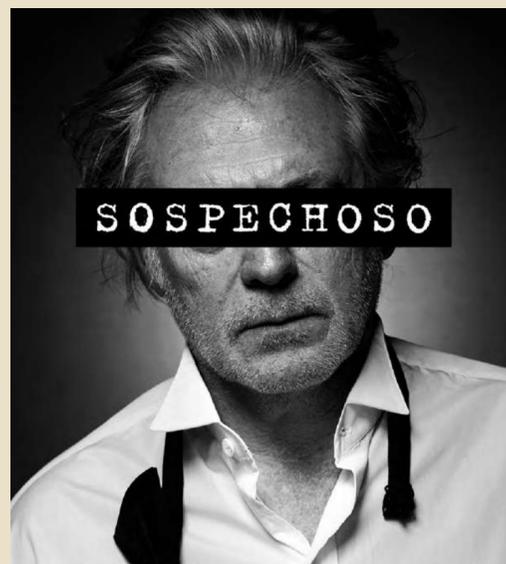
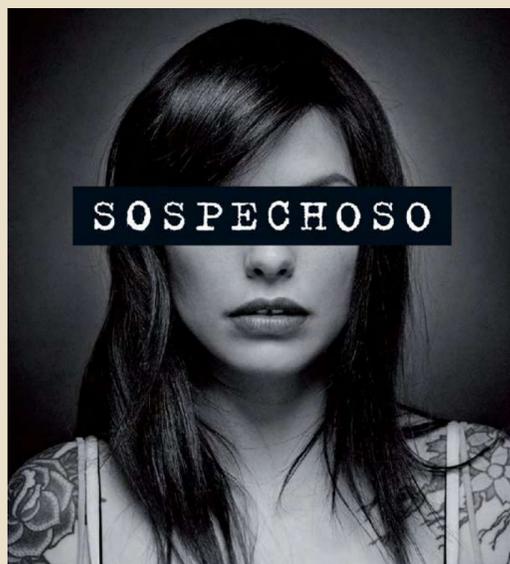
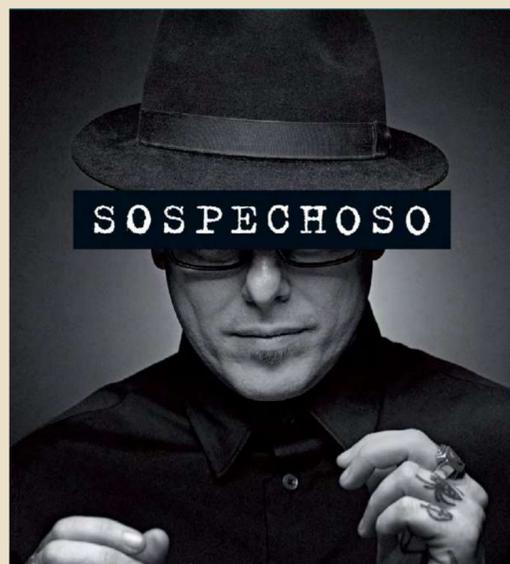
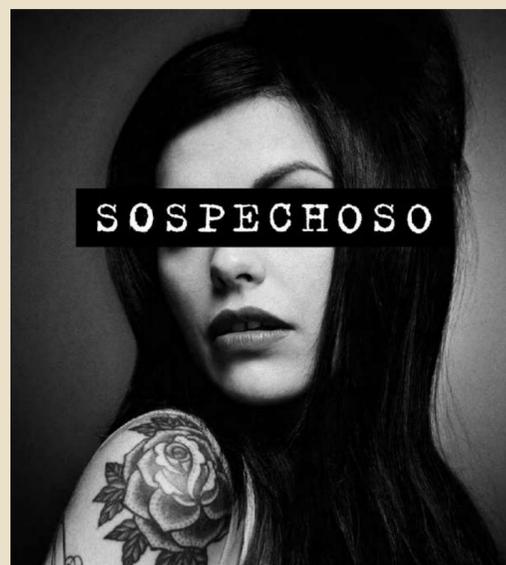
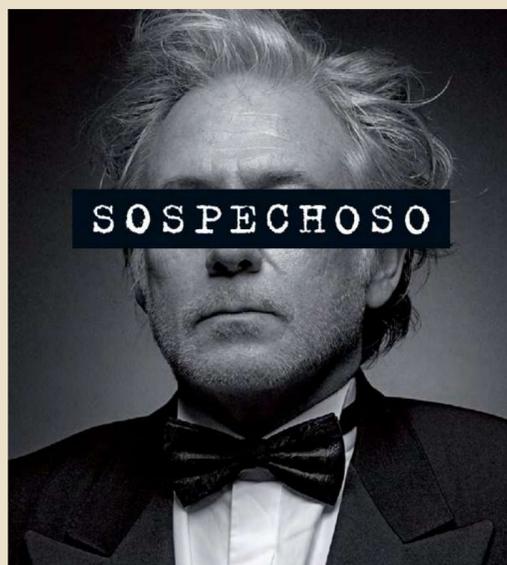
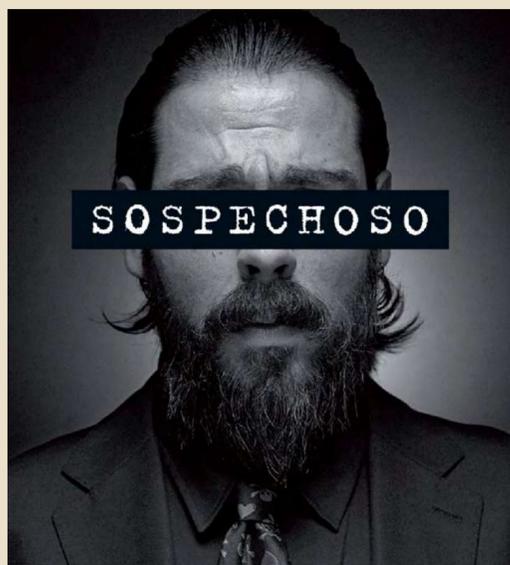
SOSPECHOSO
TINTO MAGNUM

SOSPECHOSO
TINTO 5L

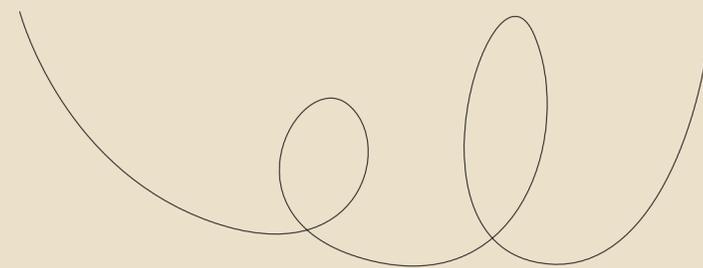
La marca Sospechoso

Cada botella de tinto, blanco y rosado está etiquetada con la fotografía de 6 'sospechosos' diferentes. En las cajas vienen mezcladas de forma aleatoria.

SOSPECHOSO TINTO



Sospechoso es un
concepto



nuevo y
moderno

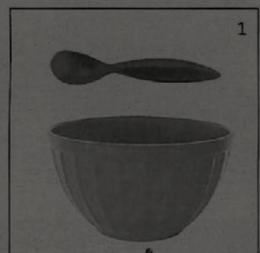
destinado a los nuevos consumidores de vino. Con este packaging original y los vinos de estilo accesible y equilibrado, el disfrute en su consumo está garantizado en cualquier momento y para cualquier ocasión.



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 **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. Ángeles Torres **Se cocina.com**.
7. Tomates **Lola**.
8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**.
9. Crestas de gallo de corral **Cascajares**.

PRENSA



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



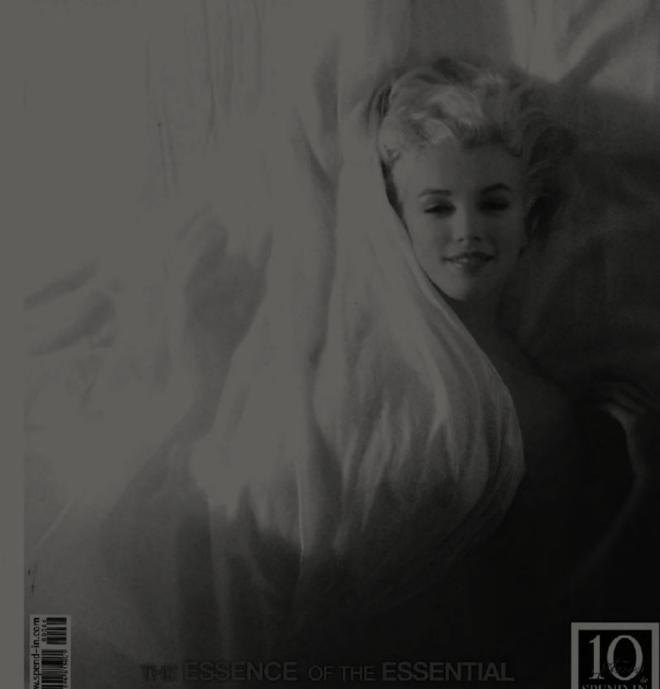
EL MUNDO

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

7 € - Junio 2014



NOVELTIES

WHAT



Sospechosos

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

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

FERRAN IMEDIO BARCELONA

En el mundo de las bebidas, el gin-tónico 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 Cordonía, 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 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, 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

BODEGAS 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 €

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 maridarlo 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



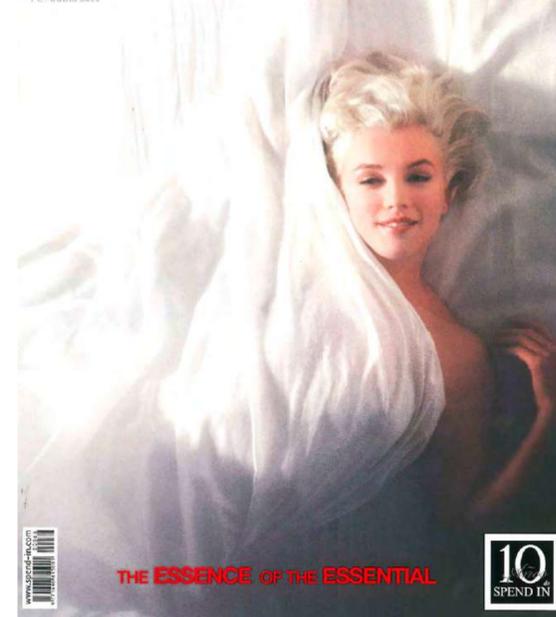
EL MUNDO

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 Viniteca 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.vilaviniteca.es