

VIÑA AL LADO
DE LA CASA

VIÑA AL LADO DE LA CASA



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Localització

Història

Característiques

VEREMA I VINIFICACIÓ

ELS VINS

Gamma Viña al Lado de la Casa

Gamma Detrás de la Casa

Gamma Altos de las Gateras

RESTAURANTS



VIÑA AL LADO DE LA CASA

LOCALITZACIÓ



LA VIÑA AL LADO
DE LA CASA

Yecla

Murcia

Lorca

Cartagena



El projecte inicià el 1999 quan en
Quim Vila i en Siscu Martí van visitar
Bodegas Castaño



i van tastar tres vins destacats de l'anyada 1998 elaborats amb la varietat monastrell. Impressionats i emocionats pel caràcter únic d'aquests vins, van demanar a Castaño que els embotellés en exclusiva per a Uvas Felices.

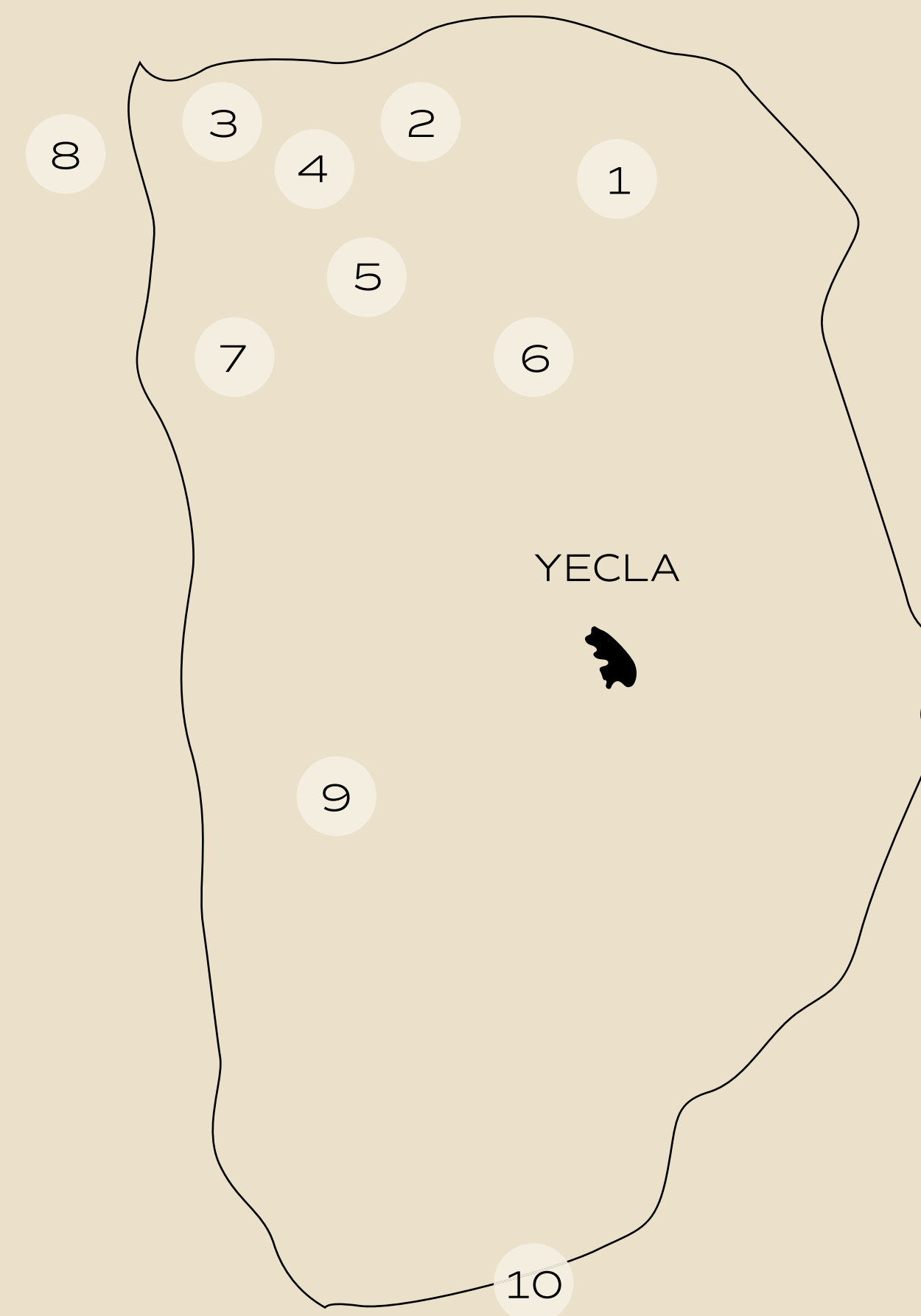
L'any 2004, la família Castaño i Uvas Felices van adquirir una parcel·la de 14 hectàrees a la zona

Las Gateras.

Actualment aquesta superfície ha crescut fins les 49 hectàrees i està plantada majoritàriament amb les varietats monastrell, syrah i garnacha tintorera.

- 1 LAS GRUESAS
- 2 ARABI
- 3 HOYA MUÑOZ
- 4 CASA MARTA
- 5 POZUELO

- 6 CASA IGARZA
- 7 LAS GATERAS
- 8 EL CUADRADO
- 9 ESPINAL
- 10 CASA MIRA



Els sòls pobres en pedra calcària són ideals per a les varietats de secà

monastrell i garnacha tintorera

Però també s'hi han plantat varietats internacionals, como la cabernet sauvignon, la syrah i la merlot, que s'han adaptat perfectament a les condicions de cultiu locals.



La Monastrell

És la varietat negra principal que s'adapta perfectament al terrer i produeix vins aromàtics intensos, de color profund, cos, estructura i textura sedosa. Aquesta varietat de raïm mostra un gran caràcter i un marcat perfil mineral i mediterrani.



El clima

Principalment continental amb hiverns llargs i freds i estius calorosos igualment llargs. La variació de temperatura diurna de fins a 25 °C assegura una excel·lent maduració del raïm. Les precipitacions són bastant escasses, mentre que la mitjana d'hores de sol és de les més altes d'Espanya.



L'agricultura ecològica



s'ha introduït amb èxit gràcies a les condicions ideals per a pràctiques agrícoles sostenibles i respectuoses amb el medi ambient.

Verema i Vinificació

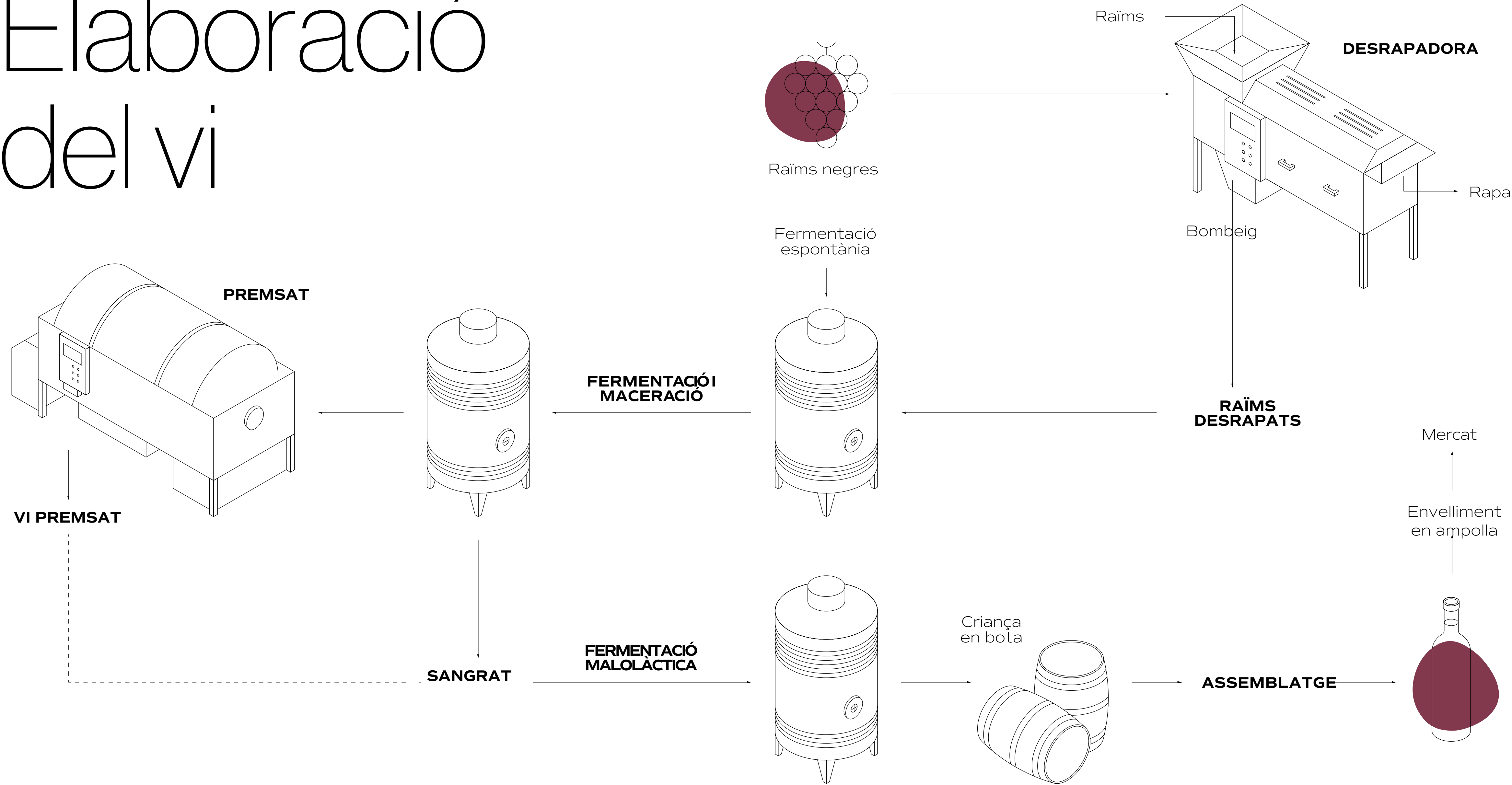
La monastrell és sempre la darrera varietat a veremar-se, ja que és la que té el cicle més llarg i és l'última a madurar. Tots els raïms es

veremen a mà

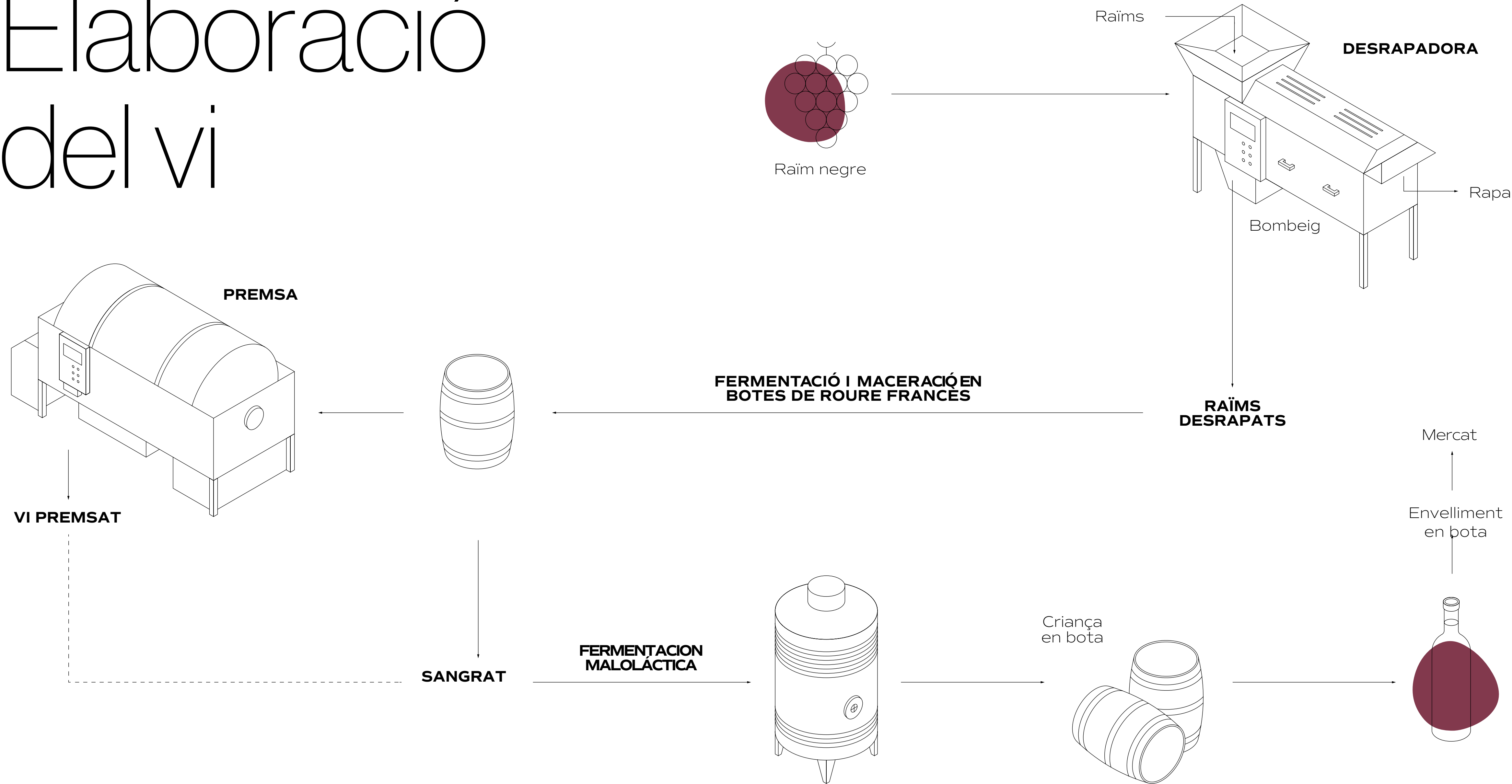
per a preservar la qualitat òptima durant el transport al celler.



Elaboració del vi



Elaboració del vi



Altos de las Gateras:

Els raïms es desrapen suaument, després fermenten i maceren en botes obertes de 500 litres. El vi roman en contacte amb les pells durant 15 dies, i posteriorment es realitza un premsat suau de les pells.



Els raïms de Viña al Lado de la Casa i Detrás de la Casa es desrapen suaument. Els *pigeages* regulars es realitzen a mà en petits dipòsits oberts de 20 a 30 hectolitres amb temperatura controlada entre 26 i 28 °C. El temps total de maceració és de **10 a 14 dies**, abans d'escórrer el vi i les pells es premsen suaument en una premsa pneumàtica. La fermentació malolàctica se realitza en dipòsits d'acer inoxidable.



Els nostres vins envelleixen en un celler subterrani de botes amb temperatura i humitat controlades.

Viña al Lado de la Casa i Detrás de la Casa tenen una criança de

18 mesos

en botes noves de roure francès de 225 i 500 litres.

Altos de las Gateras té una criança de 21 a 25 mesos en botes de roure francès de 500 litres.



Abans d'embotellar,
cada lot
de vi
és tastat

curosament per en
Quim Vila i en Siscu Martí,
juntament amb l'enòleg
Mariano López.



Criança en ampolla

El vi envelleix en ampolla en un
celler amb condicions òptimes
de llum i temperatura.





Els Vins

Gamma Viña al Lado de la Casa

La primera anyada de Viña al Lado de la Casa va ser la 1999, amb una producció de 2.000 ampolles.



VIÑA AL LADO
DE LA CASA

Gamma Detrás de la Casa

La primera anyada de Detrás de la Casa va ser l'any 2001. S'elaborà amb els millors lots que no van formar part de l'ensamblage final de Viña al Lado de la Casa. Per la seva excel·lent qualitat i singularitat d'aquests lots, es va decidir embotellar per separat.



DETRÁS DE LA CASA
GARNACHA TINTORERA

DETRÁS DE LA CASA
MONASTRELL

DETRÁS DE LA CASA
SYRAH

DETRÁS DE LA CASA
CABERNET SAUVIGNON

Gamma Altos de las Gateras

L'any 2018, es llançà una gamma premium de Viña al Lado de la Casa amb el nom Altos de las Gateras. Dos vins monovarietals, de syrah i monastrell, que s'elaboren cada anyada d'una única vinya nomenda Altos de las Gateras. La producció és limitada, tan sol 420 ampolles d'Altos de las Gateras Syrah i 612 ampolles d'Altos de las Gateras Monastrell.



ALTOS DE LAS GATERAS
MONASTRELL

ALTOS DE LAS GATERAS
SYRAH

Noves etiquetes



VIÑA AL LADO
DE LA CASA

DETRÁS
DE LA CASA

ALTOS DE
LAS GATERAS

Restaurants

Michelin **



Michelin *



xerta
restaurant

