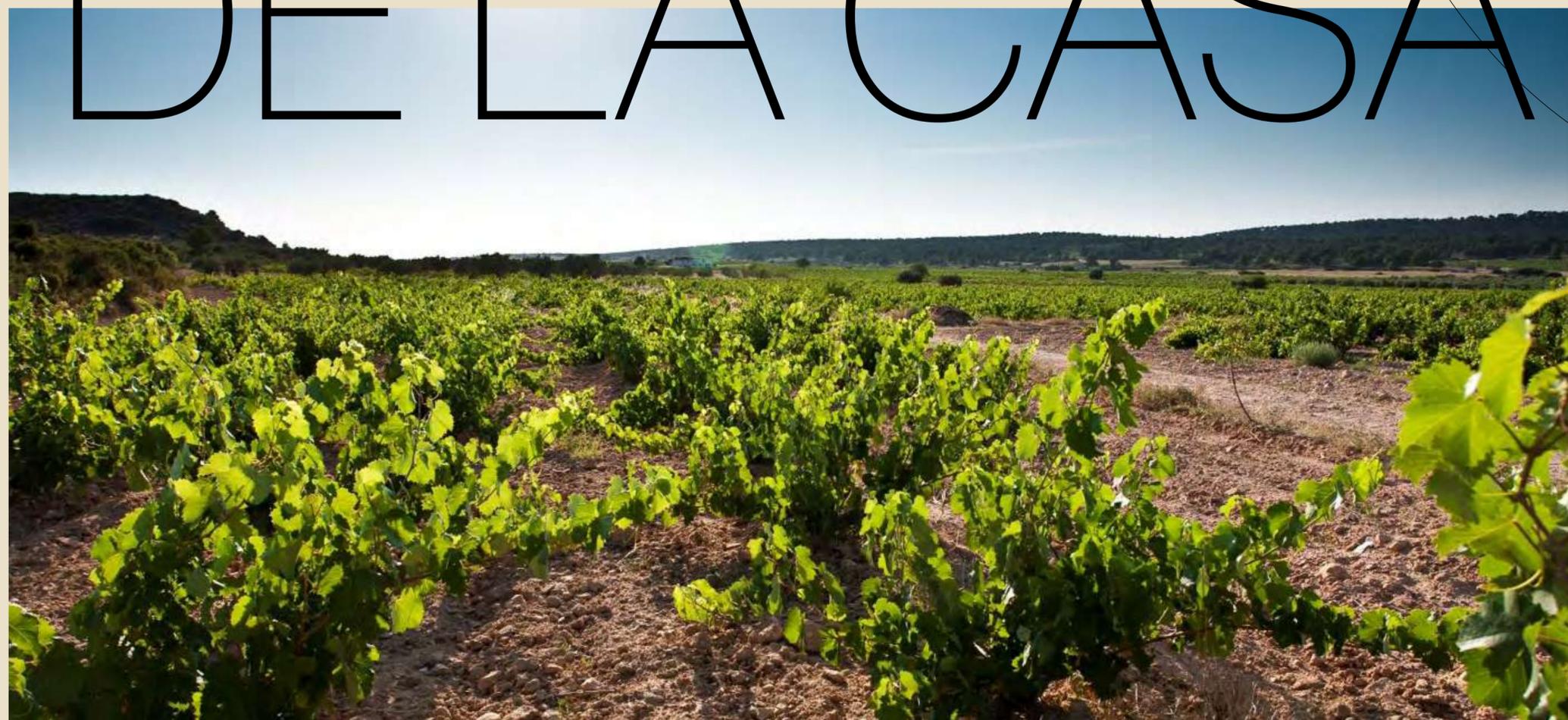


VIÑA AL LADO
DE LA CASA

VIÑA AL LADO DE LA CASA



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Localización

Historia

Características

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

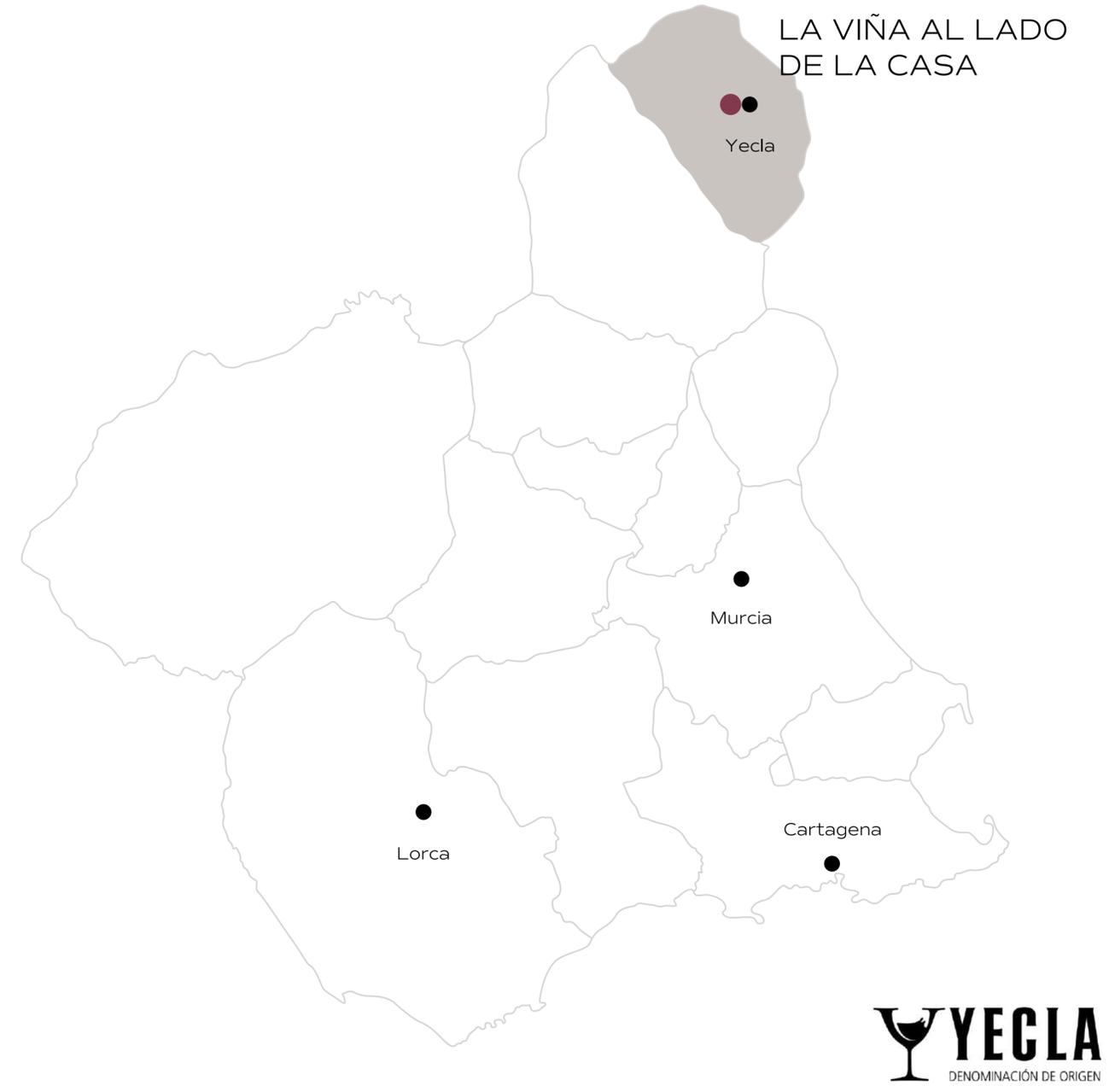
LOS VINOS

Gama Viña al lado de la Casa

Gama Detrás de la Casa

Gama Altos de las Gateras

RESTAURANTES



El proyecto iniciado en 1999 cuando
Quim Vila y Siscu Martí visitaron

Bodegas Castaño



y degustaron tres vinos destacados de la añada 1998 elaborados con la variedad monastrell. Impresionados y emocionados por el carácter único de estos vinos, pidieron a Castaño que los embotellaran en exclusiva para Uvas Felices.

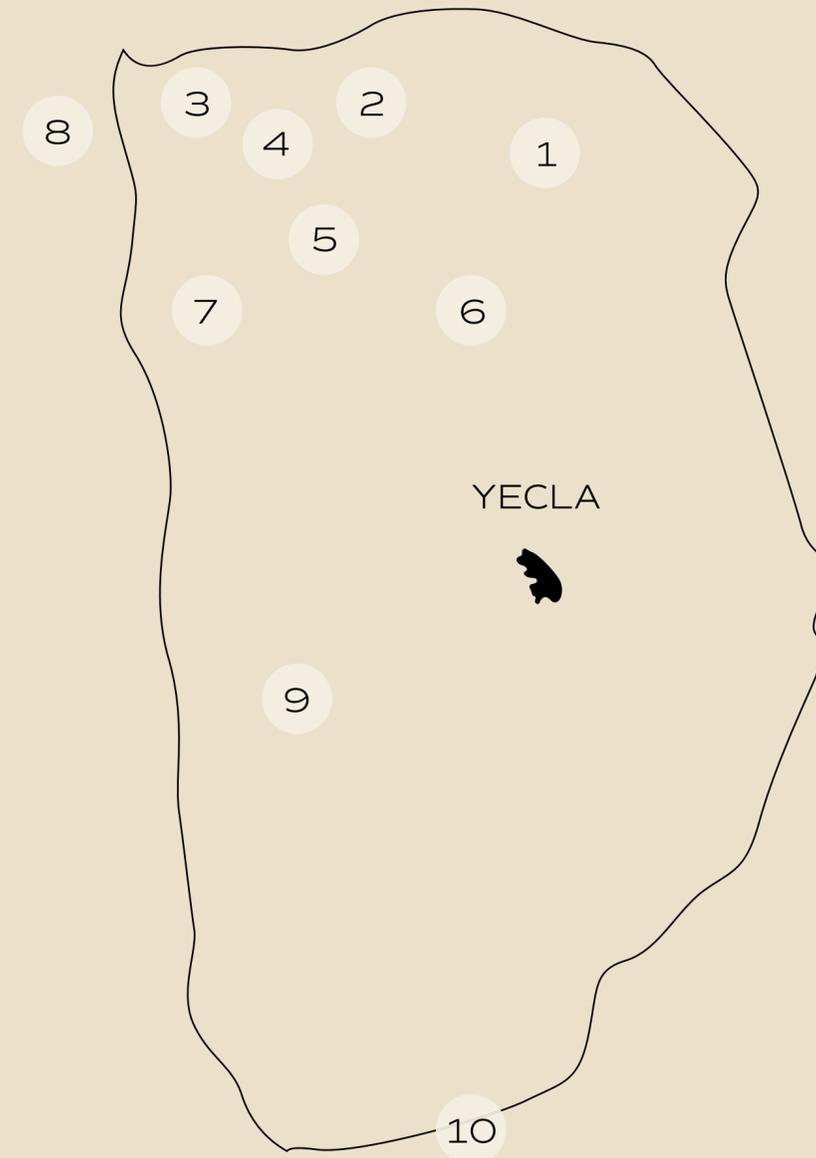
En 2004, la familia Castaño y Uvas Felices adquirieron una parcela de 14 hectáreas en la zona

Las Gateras

Hoy en día esta superficie ha crecido hasta las 49 hectáreas y está plantada mayoritariamente con las variedades monastrell, syrah y 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



Los suelos pobres en piedra caliza son ideales para las variedades de secano

monastrell y garnacha tintorera

Sin embargo, también se han plantado variedades internacionales, como la cabernet sauvignon, la syrah y la merlot, que se han adaptado perfectamente a las condiciones de cultivo locales.



La Monastrell

es la principal variedad tinta que se adapta perfectamente al terruño y produce vinos aromáticos intensos, de color profundo, cuerpo, estructura y textura sedosa. Esta variedad de uva muestra un gran carácter y un marcado perfil mineral y mediterráneo.



El clima

Principalmente continental con inviernos largos y fríos y veranos calurosos igualmente largos. La variación de temperatura diurna de hasta 25 °C asegura una excelente maduración de las uvas. Las precipitaciones son bastante escasas, mientras que las horas medias de sol son de las más altas de España.



La agricultura ecológica



se ha introducido con éxito gracias a las condiciones ideales para prácticas agrícolas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Vendimia y Vinificación

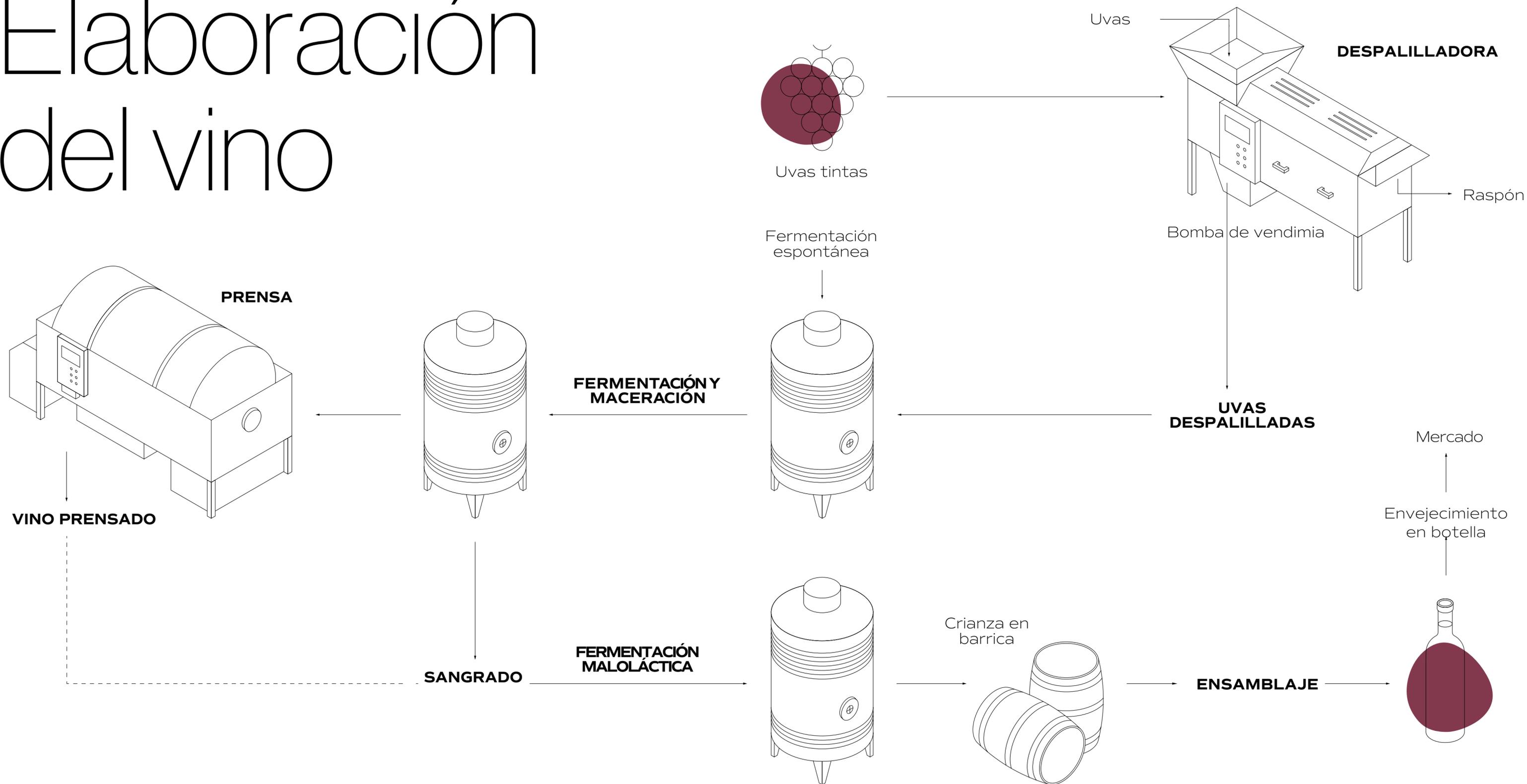
La monastrell es siempre la última variedad en vendimiarse, ya que es la que tiene el ciclo más largo y es la última en madurar. Todas las uvas se

vendimian a mano

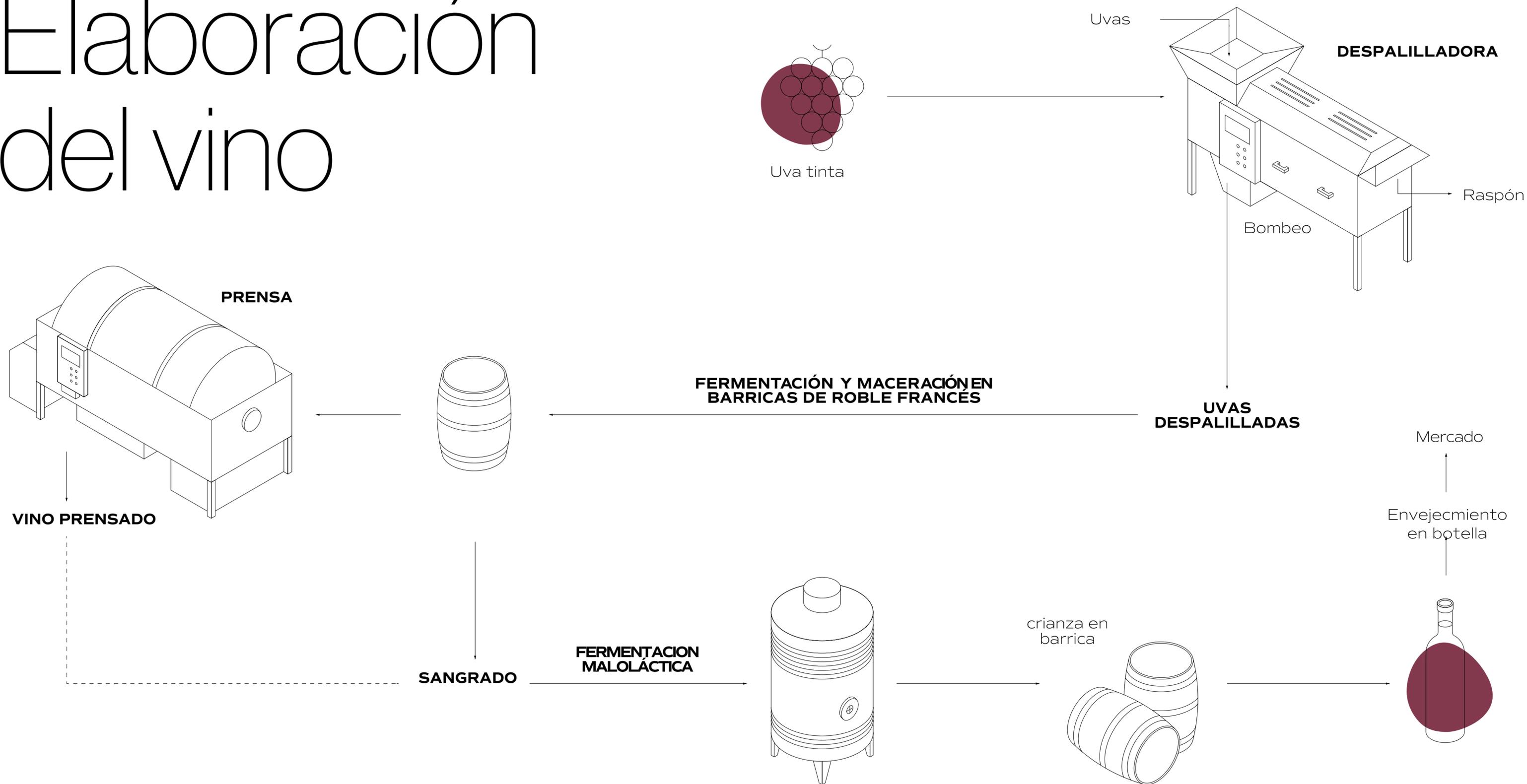
para preservar la calidad óptima durante el transporte a la bodega.



Elaboración del vino



Elaboración del vino



Altos de las Gateras:

Los racimos se despallan suavemente y luego fermentan y maceran en barricas abiertas de 500 litros. El vino permanece en contacto con las pieles durante 15 días, y posteriormente se realiza un suave prensado de las pieles.



Las uvas de Viña al Lado de la Casa y Detrás de la Casa se despallan suavemente. Los pigeages regulares se realizan a mano en pequeños depósitos abiertos de 20 a 30 hectolitros con temperatura controlada entre 26 y 28 °C. El tiempo total de maceración es de **10 a 14 días**, antes de escurrir el vino y las pieles se prensan suavemente en una prensa neumática. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable.



Nuestros vinos se crían en una bodega subterránea de barricas con temperatura y humedad controladas. Viña al Lado de la Casa y Detrás de la Casa tienen una crianza de

18 meses

en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 litros. Altos de las Gateras tiene una crianza de 21 a 25 meses en barricas de roble francés de 500 litros.



Antes del embotellado,
se cata
cada lote
de vino

cuidadosamente por
Quim Vila y Siscu Martí,
junto al enólogo
Mariano López.

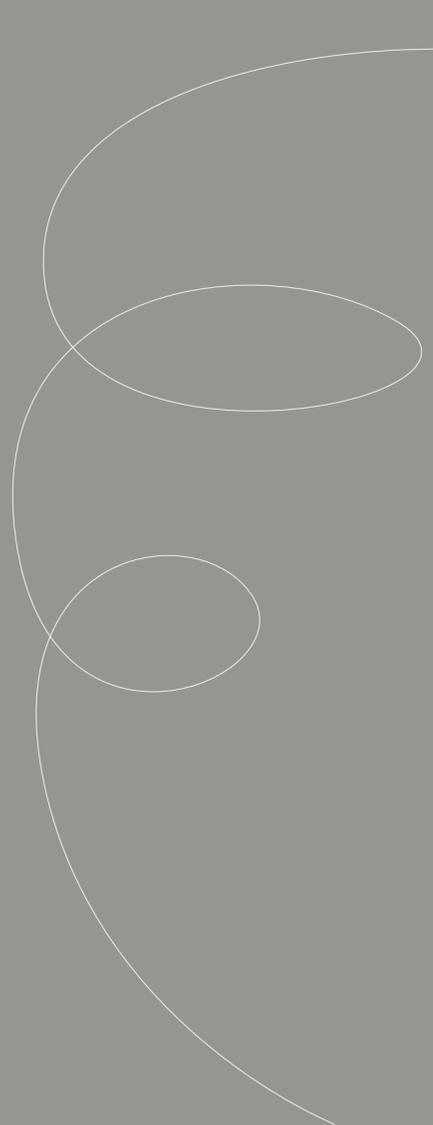




Crianza en botella

El vino se cría en botella en una bodega con condiciones óptimas de luz y temperatura.





Los Vinos

Gama Viña al Lado de la Casa

La primera añada de Viña al Lado de la Casa fue la 1999, con una producción de 2.000 botellas.



VIÑA AL LADO
DE LA CASA

Gama Detrás de la Casa

La primera añada de Detrás de la Casa fue la 2001. Se elaboró con los mejores lotes que no formaron parte del ensamblaje final de Viña al Lado de la Casa. Por su excelente calidad y singularidad de estos lotes, se decidió embotellar por separado.



DETRÁS DE LA CASA
GARNACHA TINTORERA

DETRÁS DE LA CASA
MONASTRELL

DETRÁS DE LA CASA
SYRAH

DETRÁS DE LA CASA
CABERNET SAUVIGNON

Gama Altos de las Gateras

En 2018, se lanzó una gama premium de Viña al Lado de la Casa bajo el nombre Altos de las Gateras. Dos vinos monovarietales, de syrah y monastrell, que se elaboran cada añada de un único viñedo llamado Altos de las Gateras. La producción es limitada, tan solo 420 botellas de Altos de las Gateras Syrah y 612 botellas de Altos de las Gateras Monastrell.



ALTOS DE LAS GATERAS
MONASTRELL

ALTOS DE LAS GATERAS
SYRAH

Nuevas etiquetas



VIÑA AL LADO
DE LA CASA

DETRÁS
DE LA CASA

ALTOS DE
LAS GATERAS

Restaurantes



Michelin **

RESTAURANT
LES COLS
FINA PUIGDEVALL NOGAREDA
MARTINA PUIGVERT PUIGDEVALL



DSTAGE

COQUE

Michelin *

**CASTELL
PERALADA**
RESTAURANT

Casa Gerardo **cg**
catering

xerta
restaurant



abantal
restaurante



JUBANY

HOFMANN

DELIRANT.

CASA PEPA

Raíces
Carlos Maldonado