



## EL HOMBRE BALA

**Primera añada:** 2010

**Denominación de Origen:** D.O. Vinos de Madrid

**Población:** Cadalso de los Vidrios (Madrid)

**Otros vinos de la bodega:** El Hombre Bala Albillo Real, Reina de los Deseos, La Mujer Cañón y La Mujer Cañón Cariñena



## EL HOMBRE BALA

**Añada:** 2020

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedades:** 98% garnacha y 2% cariñena

**Procedencia de la uva:** Peña Cenicientos y Peña Muñana, en Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

**Altitud:** entre los 800 y 850 m

**Tipo de suelo:** suelos pobres, graníticos meteorizados con textura arenosa, muy bajos en materia orgánica y con alto contenido de cuarzo y sílice.

**Edad de los viñedos:** entre 40 y 90 años

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** elaboración poco intervencionista, las fermentaciones se realizan en temperaturas suaves y controladas, utilizando levaduras indígenas y con aporte del raspón.

**Crianza:** 14 meses en tinas y barricas de roble francés, terminando su crianza durante 6 meses en botella.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 27.058 botellas y 684 magnums.

**Nota de cata:** tiene un hermoso color rubí brillante, de intensidad media y reflejos rojizos. En nariz es complejo, con jugosa fruta roja y de bosque, un punto floral de violetas, notas balsámicas refrescantes y unos ligeros recuerdos dulces de vainilla, caramelo y crema pastelera. La boca tiene una entrada intensa y es muy refrescante, con una buena acidez y unos puntos de hierba fresca. Los taninos deslizan el vino por todo el paladar, intenso y con un final muy aromático de fruta roja.

**Maridaje:** ideal para acompañar carnes a la plancha, cochinillo al horno, lasaña y cualquier tipo de pasta con carne.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17 °C

**Copa recomendada:** Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---



## LA MUJER CAÑÓN

**Primera añada:** 2010

**Denominación de Origen:** D.O. Vinos de Madrid

**Población:** Cadalso de los Vidrios (Madrid)

**Otros vinos de la bodega:** El Hombre Bala, El Hombre Bala Albillo Real, Reina de los Deseos i La Mujer Cañón Cariñena



## LA MUJER CAÑÓN

**Añada:** 2020

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedades:** 100% garnacha

**Procedencia de la uva:** parcela de 0.8 Ha en Peña Lancharrasa, en Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

**Altitud:** 900 m

**Tipo de suelo:** suelo pobre, granítico meteorizado con aporte acentuado de limo, con muy poca profundidad de suelo y bajo en materia orgánica.

**Edad de las viñas:** plantadas en 1934

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** elaboración con uva entera, 100% raspón y poco intervencionista, fermentación espontánea con levaduras indígenas en temperaturas suaves y controladas.

**Crianza:** 14 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 2.594 botellas

**Nota de cata:** tiene un delicado color cereza muy bonito y brillante, con reflejos anaranjados. La nariz es compleja con fruta roja, como las cerezas y las frambuesas, intensos especiados como la vainilla, el clavo, la pimienta blanca, sobre un fondo de flores secas y sutiles ahumados. En boca es fluido, con una textura fina y aérea que envuelve el paladar. Al final aparece una magnífica fragancia de fruta como la granada, pieles de cítricos y toques refrescantes mentolados, acompañados por un delicioso aroma de hojas de té verde e incenso.

**Maridaje:** aves guisadas como un magret de pato con salsa de frutos rojos, pluma ibérica y quesos curados de cabra u oveja.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17 °C

**Copa recomendada:** Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## REINA DE LOS DESEOS

**Primera añada:** 2010

**Denominación de Origen:** D.O. Vinos de Madrid

**Población:** Cadalso de los Vidrios (Madrid)

**Otros vinos de la bodega:** El Hombre Bala, El Hombre Bala Albillo Real, La Mujer Cañón y La Mujer Cañón Cariñena



## REINA DE LOS DESEOS

**Añada:** 2020

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedades:** 100% garnacha

**Procedencia de la uva:** 0.5 Ha en Peña Lancharrasa, en Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

**Altitud:** 950 m

**Exposición:** este

**Tipo de suelo:** suelos pobres graníticos meteorizados de textura arenosa, mucha profundidad de suelo y poca materia orgánica.

**Año de la plantación:** 1959

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** las uvas se vinificaron sin despallillar y de una forma poco intervencionista, fermentación espontánea con levaduras indígenas en temperaturas suaves y controladas.

**Crianza:** 14 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 1.897 botellas

**Nota de cata:** tiene un bonito color rojo cereza con reflejos rojizos. Se muestra nítido, intenso y expresivo, con recuerdos de frutas rojas maduras, como las fresas, frambuesas y grosellas, notas terrosas y de sotobosque, sobre un fondo floral y de hierbas mediterráneas. La boca es voluminosa, presenta un tanino pulido y placentero, que se va depositando capa sobre capa sobre la lengua. Maravillosos recuerdos de fruta roja, con un final balsámico y con un sutil toque de pimienta negra.

**Maridaje:** canelones de setas, arroces de montaña, magret o confit de pato con frutos del bosque y quesos.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17 °C

**Copa recomendada:** Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---





## LA MUJER CAÑÓN

**Primera añada:** 2010

**Denominación de Origen:** D.O. Vinos de Madrid

**Población:** Cadalso de los Vidrios (Madrid)

**Otros vinos de la bodega:** El Hombre Bala, El Hombre Bala Albillo Real, Reina de los Deseos y La Mujer Cañón



## LA MUJER CAÑÓN CARIÑENA

**Añada:** 2018

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedades:** 100% cariñena

**Procedencia de la uva:** parcela de 0.2 Ha en Peña Cenicientos, en Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

**Altitud:** 900 m

**Exposición:** norte

**Tipo de suelo:** suelo pobre, granítico meteorizado, con muy poca profundidad y bajo en materia orgánica.

**Edad de las viñas:** plantadas en vaso el año 1984

**Fecha de vendimia:** 1 de octubre

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** selección en viñedo y posteriormente, en bodega. Elaboración poco intervencionista, con la uva entera y el 100% de la rapa. Fermentación espontánea con levaduras indígenas y bajo temperaturas suaves y controladas.

**Crianza:** 14 meses en dos barricas de roble francés de 600 L y posteriormente 6 meses en botella.

**Graduación alcohólica:** 13% vol.

**Producción:** 1.315 botellas

**Nota de cata:** tiene un delicado color burdeos brillante y el ribete granate. En nariz aparecen intensos aromas de fruta roja y negra compotada, ciertos toques cítricos, como de piel de naranja amarga, y un ligero recuerdo de caramelo y notas de hierba de garriga. En boca predominan las frutas rojas y de bosque con pinceladas de sotobosque. Es ágil pero tiene estructura y un final largo y ligeramente seco.

**Maridaje:** aves guisadas como un magret de pato con salsa de frutos rojos, pluma ibérica y quesos curados de cabra u oveja.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17 °C

**Copa recomendada:** Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---



## AGRÍCOLA DE CADALSO

**Denominación de Origen:** D.O. Vinos de Madrid  
**Región:** Sierra de Gredos, Valle del Alberche (Madrid)  
**Población:** Cadalso de los Vidrios (Madrid)  
**Otros vinos de la bodega:** Agrícola de Cadalso Syrah



## AGRÍCOLA DE CADALSO

**Añada:** 2022  
**Tipo de vino:** tinto con crianza  
**Varietalidad:** 100% garnacha  
**Procedencia de la uva:** Cadalso de los Vidrios  
**Altitud:** entre 600 y 800 m  
**Tipo de suelo:** granito de textura arenosa  
**Edad de las viñas:** entre 15 y 80 años  
**Vendimia:** manual

**Elaboración:** vendimia realizada separando las distintas zonas del pueblo. Las fermentaciones se realizan en depósitos de hormigón con las temperaturas controladas, utilizando levaduras indígenas y sin raspón. Maceraciones de 10 a 15 días.

**Crianza:** 6 meses en depósitos de hormigón  
**Graduación alcohólica:** 14% vol.  
**Producción:** 12.368 botellas

**Nota de cata:** tiene un bonito color rubí muy brillante y cristalino. En nariz es fragante, con intensos aromas de frutas rojas como las fresas, las granadas y las frambuesas junto a delicadas notas de pétalos de rosa y lavanda, sobre un fondo balsámico con un punto de pimienta negra. En boca es fluido y equilibrado, tiene viveza y una textura amable, con un tanino pulido que alarga el vino de forma refrescante, dejando deliciosos recuerdos de fruta jugosa, hierbas mediterráneas y piel de naranja.

**Maridaje:** perfecto para acompañar todo tipo de platos, desde una tabla de embutidos, carnes a la brasa, aves guisadas en salsa, arroces o quesos de oveja y cabra.

**Temperatura de servicio:** entre 15 y 17 °C  
**Copa recomendada:** Pinot Noir de la serie Vinum de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---

