



PAISAJES Y VIÑEDOS

Any de fundació: 1998

Enòleg: Miguel Ángel de Gregorio

Denominació d'Origen: D.O. Ca. Rioja

Població: Briones (La Rioja)

Altres vins del celler: Paisajes La Pasada i Paisajes Cecias



PAISAJES VALSALADO

Anyada: 2019

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 40% tempranillo, 40% garnacha, 10% mazuelo i 10% graciano

Procedència del raïm: Valsalado (1,3 ha) a Villamediana de Iregua, prop de Logroño

Tipus de sòl: argila i grava

Orientació: sud-oest

Edat de les vinyes: entre 27 i 30 anys

Densitat de plantació: 3.100 ceps/ha

Data de verema: a partir del 23 de setembre

Verema: manual

Elaboració: suau desrapat dels raïms sense espremer. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb remuntats diaris. Maceració durant 20 dies

Criança: 16 mesos en bótes noves de roure francès Allier amb tres trasbalsos

Embotellament: sense filtració ni clarificació

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Nota de tast: té un color robí límpid i intens amb brillants reflexos violacis. Apareixen unes intenses aromes de fruites negres de baia i fruites vermelles com els gerds, acompanyades de notes especiades de vainilla i pebre negre amb un lleuger i agradable toc torrat. A la boca és ampli i sucós, amb uns tanins suaus i sedosos que s'expandeixen pel paladar en harmonia amb una sensació refrescant i uns records de fruita negra fresca com la mora recent recollida. És elegant i voluminós, amb un deliciós i llarg final.

Maridatge: perfecte per acompanyar carns vermelles a la brasa o de caça menor amb salses i formatges madurs de vaca i ovella.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel



PAISAJES Y VIÑEDOS

Any de fundació: 1998

Enòleg: Miguel Ángel de Gregorio

Denominació d'Origen: D.O. Ca. Rioja

Població: Briones (La Rioja)

Altres vins del celler: Paisajes Valsalado i Paisajes La Pasada



PAISAJES CECIAS

Anyada: 2019

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 100% garnatxa

Procedència del raïm: Cecias (2,4 ha) a Aguilar del Río Alhama

Tipus de sòl: marga calcària i pissarres

Orientació: sud-est

Edat de les vinyes: entre 85 i 90 anys

Densitat de plantació: 3.000 cep/ha

Data de verema: a partir del 23 de setembre

Verema: manual

Elaboració: suau desrapat dels raïms sense espremer. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb remuntats diaris. Maceració durant 20 dies

Criança: 16 mesos en bótes noves de roure francès Allier amb tres trasbalsos

Embotellament: sense filtració ni clarificació

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Nota de tast: té un suggeridor color robí, límpid i brillant. Al nas mostra una simfonia d'aromes de fruites vermelles com la grosella i el gerd amb una nota refrescant de violeta i romaní combinat amb un lleuger toc de pedra i records de regalèssia vermella. A la boca és embriagador, amb una seductora textura formada per uns tanins rodons que fan que el vi sigui molt harmònic. Les aromes intenses persisteixen en un final on hi apareixen notes de gerds madurs i xocolata negra amb un subtil toc de vainilla.

Maridatge: ideal per acompanyar carns vermelles cuinades lentament com la vedella estofada amb bolets de temporada i formatges curats de cabra.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel



PAISAJES Y VIÑEDOS

Any de fundació: 1998

Enòleg: Miguel Ángel de Gregorio

Denominació d'Origen: D.O. Ca. Rioja

Població: Briones (La Rioja)

Altres vins del celler: Paisajes Valsalado i Paisajes Cecias



PAISAJES LA PASADA

Anyada: 2019

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 100% tempranillo

Procedència del raïm: La Pasada (2,2 ha) a Briones

Tipus de sòl: argiles amb graves

Orientació: est

Edat de les vinyes: més de 60 anys

Data de verema: a partir del 23 de setembre

Verema: manual

Elaboració: suau desrapat dels raïms sense espremer. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb remuntats diaris. Maceració durant 20 dies

Criança: 16 mesos en bótes noves de roure francès Allier amb tres trasbalsos

Embotellament: sense filtració ni clarificació

Graduació alcohòlica: 14% vol.

Nota de tast: té un captivador color vermell robí amb brillants reflexos morats. Al nas es mostra expressiu i suggerent, amb un ampli ventall d'aromes de fruits vermells i negres com la cirera, la grosella o la mora sobre un fons d'espècies dolces com la vainilla i el clau i unes sensacions balsàmiques delicioses. A la boca és intens i saborós, amb una textura envoltant de tanins polits i sedosos que acaricien el paladar. És elegant i equilibrat amb aromes persistents de groselles, espècies i fruits secs.

Maridatge: ideal per acompanyar embotits ibèrics, taules de formatges, carns a la brasa i arrossos de muntanya.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel
