



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Any de fundació:** 1998

**Enòleg:** Mariano López

**Vinyes en propietat:** 51,5 ha

**Denominació d'Origen:** D.O. Yecla

**Població:** Yecla (Murcia)

**Altres vins de la bodega:** Detrás de la Casa Syrah, Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera i Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Altos de las Gateras Syrah i Altos de las Gateras Monastrell



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Anyada:** 2020

**Tipus de vi:** negre amb criança

**Varietats:** 85% monastrell i 15% syrah

**Procedència del raïm:** Las Gateras

**Tipus de sòl:** calcari, pedregós i sorrenc

**Edat de les vinyes:** 59 anys el monastrell i 19 anys el syrah

**Rendiment:** 1.500 kg/ha

**Verema:** manual

**Elaboració:** suau desrapat i sense trepitjat. Remuntats continus de forma manual en petits dipòsits de 6.000 i 8.000 kg, amb temperatura controlada a 26-28 °C. Maceració total amb pells durant 14 dies. Premsat pneumàtic suau. Fermentació malolàctica en tanc d'acer inoxidable.

**Criança:** 18 mesos en botes noves de roure francès de 225 i 500 L.

**Data d'embotellament:** abril 2022

**Graduació alcohòlica:** 14,5% vol.

**Producció:** 5.200 ampolles

**Nota de tast:** té un bonic color cirera picota, límpid i brillant. Al nas es mostra fragrant amb suggeridores notes a fruits negres com la pruna, els nabius i el cassís, combinat amb lleugeres notes especiades de pebre negre i vainilla, i flors dolces com la violeta, sobre un fons de subtils notes torrades. A la boca té una entrada suau i embolcallant, amb un pas per boca de textura sedosa que deixa una sensació carnosa i especiada marcada per un final persistent de records a fruites negres madures, i amb un taní present i ben integrat. Un negre seductor i elegant que es manté viu.

**Maridatge:** el company perfecte de carns vermelles i plats de caça guisats, així com de formatges curats d'ovella o vaca.

**Temperatura de servei:** entre 15 i 17 °C

**Copa recomanada:** Cabernet/Merlot de la sèrie Grape de Riedel



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Any de fundació:** 1998

**Enòleg:** Mariano López

**Vinyes en propietat:** 51,5 ha

**Denominació d'Origen:** D.O. Yecla

**Població:** Yecla (Murcia)

**Altres vins de la bodega:** Viña al Lado de la Casa, Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Syrah, Altos de las Gateras Syrah i Altos de las Gateras Monastrell



## DETRÁS DE LA CASA GARNACHA TINTORERA

**Anyada:** 2017

**Tipus de vi:** negre amb criança

**Varietats:** 100% garnatxa tintorera

**Procedència del raïm:** Las Gateras

**Tipus de sòl:** calcari-sorrenc-argilós

**Edat de les vinyes:** 19 anys

**Rendiment:** 3.500kg/ha

**Verema:** manual

**Elaboració:** suau desrapat i trepitjat. Remuntats continus de forma manual en petits dipòsits oberts de 2.000 i 3.000 kg, amb temperatura controlada a 26-28 °C. Maceració total amb pells durant 15 dies. Premsat pneumàtic. Fermentació malolàctica en tanc d'acer inoxidable.

**Criança:** 18 mesos en botes noves de roure francès.

**Data d'embotellat:** maig 2019

**Graduació alcohòlica:** 14,5% vol.

**Producció:** 1.568 ampolles

**Nota de tast:** té un preciós i profund color granat, gairebé opac. Al nas és evocador i suggerent, amb fragants notes de fruita negra molt madura com la cirera o la pruna i notes balsàmiques. En segon lloc, apareixen intenses notes d'herbes mediterrànies seques, amb un toc especiat de clau i unes notes torrades lleugeres. A la boca té una entrada llaminera i envoltant, que acarona el paladar amb una textura sedosa i un fantàstic volum. Al final apareixen uns deliciosos i persistents records de fruites negres com les móres, les groselles i les cireres, i un punt de xocolata negra.

**Maridatge:** perfecte per acompanyar des d'una taula d'embotits a arrossos de muntanya, tot tipus de carns vermelles a la brasa i formatges de vaca i ovella.

**Temperatura de servei:** entre 15 i 17 °C

**Copa recomanada:** Cabernet/Merlot de la sèrie Grape de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Any de fundació:** 1998

**Enòleg:** Mariano López

**Vinyes en propietat:** 51,5 ha

**Denominació d'Origen:** D.O. Yecla

**Població:** Yecla (Murcia)

**Altres vins de la bodega:** Viña al Lado de la Casa, Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Altos de las Gateras Syrah i Altos de las Gateras Monastrell



## DETRÁS DE LA CASA SYRAH

**Anyada:** 2019

**Tipus de vi:** negre amb criança

**Varietats:** 100% syrah

**Procedència del raïm:** Las Gateras

**Tipus de sòl:** calcari, pedregós i sorrenc

**Edat de les vinyes:** 18 anys

**Producció:** 3.500 kg/ha

**Verema:** manual

**Elaboració:** suau desrapat i trepitjat. La fermentació es realitza en dipòsits d'acer inoxidable de 2.000 i 3.000 kg a una temperatura controlada entre 26 i 28 °C amb remuntats diaris i una maceració de 10 dies, i premsat pneumàtic. La fermentació malolàctica es fa en dipòsits d'acer inoxidable.

**Criança:** 9 mesos en botes noves de roure francès de 225 i 500 L.

**Data d'embotellament:** març 2021

**Graduació alcohòlica:** 14% vol.

**Producció:** 7.197 ampolles

**Nota de tast:** té un bonic color picota, límpid i brillant amb reflexos granat. Al nas és molt perfumat i expressiu, desplegant suggeridores aromes de fruites vermelles i negres madures com la cirera, la mora i la pruna, al final apareixen unes evocadores notes florals que recorden a la violeta sobre un lleuger toc especiat. En boca és opulent i sucós, amb una textura vellutada que acarona el paladar gràcies a uns tanins sedosos i rodons. Després del seu pas per la boca deixa uns deliciosos records als fruits vermells que trobem al nas, a més de notes torrades i especiades que acaben en un final molt plaent. Un vi elegant i equilibrat per gaudir ara i durant els propers 8 anys.

**Maridatge:** el company perfecte de plats d'embotits, carns vermelles, caça menor i formatges madurs.

**Temperatura de servei:** entre 15 i 17 °C

**Copa recomanada:** New World Syrah de la sèrie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Any de fundació:** 1998

**Enòleg:** Mariano López

**Vinyes en propietat:** 51,5 ha

**Denominació d'Origen:** D.O. Yecla

**Població:** Yecla (Murcia)

**Altres vins de la bodega:** Viña al Lado de la Casa, Detrás de la Casa Syrah, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Altos de las Gateras Syrah i Altos de las Gateras Monastrell



## DETRÁS DE LA CASA MONASTRELL

**Anyada:** 2016

**Tipus de vi:** negre amb criança

**Varietats:** 95% monastrell i 5% garnacha tintorera

**Procedència del raïm:** Las Gateras

**Tipus de sòl:** calcari, pedregós i sorrenc

**Edat de les vinyes:** 44 anys

**Producció:** 3.500 kg/ha

**Verema:** manual

**Elaboració:** desrapat suau. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 6.000 i 8.000 kg amb remuntats diaris i temperatura controlada entre 26 i 28 °C. Maceració de 14 dies. Prensat pneumàtic. Fermentació malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable.

**Criança:** 18 mesos en botes noves de roure francès de 225 i 500 L.

**Data d'embotellament:** juny 2018

**Graduació alcohòlica:** 14,5% vol.

**Producció:** 2.198 ampolles

**Nota de tast:** té un bonic color granat amb reflexos vermell teula, molt seductor i profund. Al nas és intens i concentrat, amb aromes de fruita —més negra que vermella— com la cirera, la mora i la grosella, juntament amb especiats com el clau i el pebre negre, que es combinen amb lleugers records balsàmics, de farigola, notes de sotabosc, cuir i caixa de cigars. La boca és sedosa i amb una fantàstica estructura. Tornen les aromes trobades al nas i al final apareixen records de nabius i caramel torrat i refrescants pinzellades de pell de taronja i subtils mentolats.

**Maridatge:** perfecte amb aus de caça guisades o a la brasa, arrossos de muntanya i formatges de vaca curats.

**Temperatura de servei:** entre 15 i 17°C

**Copa recomanada:** Cabernet/Merlot de la sèrie Grape de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Any de fundació:** 1998

**Enòleg:** Mariano López

**Vinyes en propietat:** 51,5 ha

**Denominació d'Origen:** D.O. Yecla

**Població:** Yecla (Murcia)

**Altres vins de la bodega:** Viña al Lado de la Casa, Detrás de la Casa Syrah, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Detrás de la Casa Monastrell i Altos de las Gateras Monastrell



## ALTOS DE LAS GATERAS SYRAH

**Anyada:** 2017

**Tipus de vi:** negre amb criança

**Varietat:** 100% syrah

**Procedència del raïm:** Las Gateras

**Tipus de sòl:** calcari, perdegós i sorrenc

**Edat de les vinyes:** 7 anys

**Rendiment:** 1.500 kg/ha

**Verema:** manual

**Elaboració:** refredament dels raïms en cambra frigorífica amb posterior selecció a taula. Desrapat previ a fermentació i maceració en bótes de 500 L obertes durant 15 dies.

**Criança:** 20 mesos en botes de roure francès de 500 L.

**Data d'embotellament:** juny 2019

**Graduació alcohòlica:** 15% vol.

**Producció:** 1.530 ampolles

**Nota de tast:** té un delicat i profund color robí amb bonics reflexos granat. Al nas és fragant i complex, amb un ampli ventall d'aromes afruitades i especiades, que van des de la fruita vermella i negra madura com la cirera i la grosella, fins a notes especiades de pebre negre i tocs balsàmics i lleugerament torrats. A la boca és intens i opulent, amb un volum i una textura envoltants que es desgranen en uns tanins rodons i polits, equilibrats per una frescor i unes sensacions carnes molt agradables. El final persistent deixa uns deliciosos records afruitats i especiats al paladar.

**Maridatge:** ideal per gaudir amb carn a la brasa, garrí al forn i fins i tot aus guisades amb salsa de fruits del bosc.

**Temperatura de servei:** entre 15 i 17 °C

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

---

---

---

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Any de fundació:** 1998

**Enòleg:** Mariano López

**Vinyes en propietat:** 51,5 ha

**Denominació d'Origen:** D.O. Yecla

**Població:** Yecla (Murcia)

**Altres vins de la bodega:** Viña al Lado de la Casa, Detrás de la Casa Syrah, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Detrás de la Casa Monastrell i Altos de las Gateras Monastrell



## ALTOS DE LAS GATERAS MONASTRELL

**Anyada:** 2014

**Tipus de vi:** negre amb criança

**Varietat:** 100% monastrell

**Procedència del raïm:** Les Gateras

**Tipus de sòl:** calcari, pedregós i sorrenc

**Edat de les vinyes:** 43 anys

**Verema:** manual

**Elaboració:** refredament dels raïms en cambra frigorífica amb posterior selecció a taula. Desrapat previ a fermentació i maceració en botes de 500 L obertes durant 15 dies.

**Criança:** 25 mesos en botes de roure francès 500 L.

**Data d'embotellament:** novembre 2016

**Graduació alcohòlica:** 15% vol.

**Producció:** 1.227 ampolles

**Nota de tast:** té un color robí molt seductor, amb reflexes vermell teula. Al nas és molt fragant amb aromes de fruites vermelles com les groselles i els gerds madurs, amb un rerefons dominat per les notes d'herbes aromàtiques seques com el llorer, i una punta de beina de vainilla i caramel torrat. En boca té una entrada delicada, llisca pel paladar, sedós i eteri, amb una bona frescor que el fa llarg i exalta les aromes de fruita vermella i regalèssia negra.

**Maridatge:** bon acompanyant de guisats d'au, caça menor i formatges tendres de cabra.

**Temperatura de servei:** entre 15 i 17 °C

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---