



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Año de fundación:** 1998

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

**Otros vinos de la bodega:** Detrás de la Casa Syrah, Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera y Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Altos de las Gateras Syrah y Altos de las Gateras Monastrell



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Añada:** 2020

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Varietades:** 85% monastrell y 15% syrah

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

**Tipo de suelo:** calizo, pedregoso y arenoso

**Edad de las viñas:** 59 años el monastrell y 19 años el syrah

**Rendimiento:** 1.500 kg/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado y sin estrujado. Remontados continuos de forma manual en pequeños depósitos de 6000 y 8000 kg, con temperatura controlada a 26-28 °C. Maceración total con hollejos durante 14 días. Prensado neumático suave. Fermentación maloláctica en tanque de acero inoxidable.

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 L.

**Fecha de embotellado:** abril 2022

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 5.200 botellas

**Nota de cata:** tiene un bonito color cereza picota, límpido y brillante. En nariz se muestra fragante con sugerentes notas a frutos negros como la ciruela, los arándanos y el casis, combinado con ligeras notas especiadas de pimienta negra y vainilla, y flores dulces como la violeta, sobre un fondo de sutiles notas tostadas. En boca tiene una entrada suave y envolvente, con un paso por boca de textura sedosa que deja una sensación carnosa y especiada marcada por un final persistente de recuerdos a frutas negras maduras, con un tanino presente y bien integrado. Un tinto seductor y elegante que se mantiene vivo.

**Maridaje:** el compañero perfecto de carnes rojas y platos de caza guisados, así como de quesos curados de oveja o vaca.

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

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Grape de Riedel

---

---

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Año de fundación:** 1998

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

**Otros vinos 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 y Altos de las Gateras Monastrell



## DETRÁS DE LA CASA GARNACHA TINTORERA

**Añada:** 2017

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedades:** 100% garnacha tintorera

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

**Tipo de suelo:** calizo-arenoso-arcilloso

**Edad de las viñas:** 19 años

**Rendimiento:** 3.500kg/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado y estrujado. Remontados continuos de forma manual en pequeños depósitos abiertos de 2.000 y 3.000 kg, con temperatura controlada a 26-28°C. Maceración total con hollejos durante 15 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica en tanque de acero inoxidable.

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Fecha de embotellado:** mayo 2019

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 1.568 botellas

**Nota de cata:** tiene un precioso y profundo color granate, casi opaco. En nariz es evocador y sugerente, con fragantes notas de fruta negra muy madura como la cereza o la ciruela y notas balsámicas. En segundo lugar, aparecen intensas notas de hierbas mediterráneas secas, con un toque especiado de clavo y unas ligeras notas tostadas. En boca tiene una entrada golosa y envolvente, que acaricia el paladar con una textura sedosa y un fantástico volumen. Al final aparecen unos deliciosos y persistentes recuerdos de frutas negras como las moras, las grosellas y las cerezas, con un punto de chocolate negro.

**Maridaje:** perfecto para acompañar desde una tabla de embutidos a arroces de montaña, todo tipo de carnes rojas a la brasa y quesos de vaca y oveja. Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °C

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Grape de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Año de fundación:** 1998

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

**Otros vinos 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 y Altos de las Gateras Monastrell



## DETRÁS DE LA CASA SYRAH

**Añada:** 2019

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedades:** 100% syrah

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

**Tipo de suelo:** calizo, pedregoso y arenoso

**Edad de las viñas:** 18 años

**Rendimiento:** 3.500kg/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado y estrujado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 2.000 y 3.000 kg a una temperatura controlada entre 26 y 28 °C con remontados diarios y una maceración de 10 días, y prensado neumático. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** 9 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 L.

**Fecha de embotellado:** marzo 2021

**Graduación alcohólica:** 14% vol.

**Producción:** 7.197 botellas

**Nota de cata:** tiene un bonito color picota, límpido y brillante con reflejos granate. En nariz es muy perfumado y expresivo, desplegando sugerentes aromas de frutas rojas y negras maduras como la cereza, la mora y la ciruela, al final aparecen unas evocadoras notas florales que recuerdan a la violeta sobre un ligero toque especiado. En boca es opulento y jugoso, con una textura aterciopelada que acaricia el paladar gracias a unos taninos sedosos y redondos. Después de su paso por la boca deja unos deliciosos recuerdos a los frutos rojos que encontramos en la nariz, además de notas tostadas y especiadas que terminan en un final muy placentero. Un vino elegante y equilibrado para disfrutarlo ahora y durante los próximos 8 años.

**Maridaje:** el compañero perfecto de platos de embutidos, carnes rojas, caza menor y quesos maduros.

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

**Copa recomendada:** New World Syrah de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Año de fundación:** 1998

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

**Otros vinos 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 y Altos de las Gateras Monastrell



## DETRÁS DE LA CASA MONASTRELL

**Añada:** 2016

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Varietades:** 95% monastrell y 5% garnacha tintorera

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

**Tipo de suelo:** calizo, pedregoso y arenoso

**Edad de las viñas:** 44 años

**Rendimiento:** 3.500 kg/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** despallado suave. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 6.000 y 8.000 kg con remontados diarios y temperatura controlada entre 26 y 28 °C. Maceración de 14 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 L.

**Fecha de embotellado:** junio 2018

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 2.198 botellas

**Nota de cata:** tiene un bonito color granate con reflejos rojo teja, muy seductor y profundo. En nariz es intenso y concentrado, con aromas de fruta —más negra que roja— como la cereza, la mora y la grosella, junto con especiados como el clavo y la pimienta negra, que se combinan con ligeros recuerdos balsámicos, de tomillo, notas de sotobosque, cuero y caja de puros. La boca es sedosa y con una fantástica estructura. Vuelven los aromas encontrados en la nariz y al final aparecen recuerdos de arándanos y caramelo tostado y refrescantes pinceladas de piel de naranja y sutiles mentolados.

**Maridaje:** perfecto con aves de caza guisadas o a la brasa, arroces de montaña y quesos de vaca curados.

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

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Grape de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Año de fundación:** 1998

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

**Otros vinos 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 y Altos de las Gateras Monastrell



## ALTOS DE LAS GATERAS SYRAH

**Añada:** 2017

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Varietalidad:** 100% syrah

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

**Tipo de suelo:** calizo, pedregoso y arenoso

**Edad de las viñas:** 7 años

**Rendimiento:** 1.500 kg/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** enfriamiento de las uvas en cámara frigorífica con posterior selección en mesa. Despalillado previo a fermentación y maceración en barricas de 500 l abiertas, durante 15 días.

**Crianza:** 20 meses en barricas de roble francés 500 L.

**Fecha de embotellado:** junio 2019

**Graduación alcohólica:** 15% vol.

**Producción:** 1.530 botellas

**Nota de cata:** tiene un delicado y profundo color rubí con bonitos reflejos granate. En nariz es fragante y complejo, con un amplio abanico de aromas afrutados y especiados, que van desde la fruta roja y negra madura como la cereza y la grosella, hasta notas especiadas de pimienta negra y toques balsámicos y ligeramente tostados. En boca es intenso y opulento, con un volumen y una textura envolventes que se desgranar en unos taninos redondos y pulidos, equilibrados por una frescura y unas sensaciones carnosas muy agradables. El final persistente deja unos deliciosos recuerdos afrutados y especiados en el paladar.

**Maridaje:** Ideal para disfrutar con carne a la brasa, cochinillo al horno e incluso aves guisadas con salsa de frutos del bosque.

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

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel



## VIÑA AL LADO DE LA CASA

**Año de fundación:** 1998

**Enólogo:** Mariano López

**Viñedo en propiedad:** 51,5 ha

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**Población:** Yecla (Murcia)

**Otros vinos de la bodega:** Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Detrás de la Casa Syrah, Altos de las Gateras Syrah y Altos de las Gateras Monastrell



## ALTOS DE LAS GATERAS MONASTRELL

**Añada:** 2014

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedad:** 100% monastrell

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

**Tipo de suelo:** calizo, pedregoso y arenoso

**Edad de las viñas:** 43 años

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** enfriamiento de las uvas en cámara frigorífica con posterior selección en mesa. Despalillado previo a fermentación y maceración en barricas de 500 L abiertas durante 15 días.

**Crianza:** 25 meses en barricas de roble francés 500 L.

**Fecha de embotellado:** noviembre 2016

**Graduación alcohólica:** 15% vol.

**Producción:** 1.227 botellas

**Nota de cata:** tiene un color rubí muy seductor, con reflejos rojo teja. En nariz es muy fragante con aromas de frutas rojas como las grosellas y las frambuesas maduras, con un trasfondo dominado por las notas de hierbas aromáticas secas como el laurel, y una punta de vaina de vainilla y caramelo tostado. En boca tiene una entrada delicada, se desliza por el paladar, sedoso y etéreo, con una buena frescura que lo hace largo y exalta sus aromas de fruta roja y regaliz negro.

**Maridaje:** buen compañero de guisos de ave, caza menor y quesos tiernos de cabra.

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

**Copa recomendada:** Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---