



EL HOMBRE BALA

Any de fundació: 2010

Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid

Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Altres vins del celler: El Hombre Bala Albillo Real, Reina de los Deseos, La Mujer Cañón i La Mujer Cañón Cariñena



EL HOMBRE BALA

Anyada: 2020

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 98% garnatxa i 2% carinyena

Procedència del raïm: Peña Cenicientos i Peña Muñana, a Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

Altitud: entre els 800 i 850 m

Tipus de sòl: sòls pobres, granítics meteoritzats amb textura sorrenca, molt baixos en matèria orgànica i amb alt contingut de quars i sílice.

Edat de les vinyes: entre 40 i 90 anys

Verema: manual

Elaboració: elaboració poc intervencionista, les fermentacions es realitzen en temperatures suaus i controlades, utilitzant llevats indígenes i amb aportació de la rapa.

Criança: 14 mesos en tines i botes de roure francès, acabant la seva criança durant 6 mesos en ampolla

Graduació alcohòlica: 14,5 %vol.

Producció: 27.058 ampolles i 684 màgnams.

Nota de tast: té un bonic color robí brillant, d'intensitat mitjana i reflexes vermellorsos. Al nas és complex, amb sucosa fruita vermella i de bosc, un punt floral de violetes, notes balsàmiques refrescants, i uns lleugers records dolços de vainilla, caramel i crema pastissera. La boca té una entrada intensa i és molt refrescant, amb una bona acidesa i amb uns punts d'herba fresca. Els tanins fan lliscar el vi per tot el paladar, intens i amb un final molt aromàtic de fruita vermella.

Maridatge: ideal per acompanyar carns a la planxa, garrí al forn, lasanya i qualsevol tipus de pasta amb carn.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

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



LA MUJER CAÑÓN

Any de fundació: 2010

Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid

Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Altres vins del celler: El Hombre Bala, El Hombre Bala Albillo Real, Reina de los Deseos i La Mujer Cañón Cariñena



LA MUJER CAÑÓN

Anyada: 2020

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 100% garnatxa

Procedència del raïm: parcel·la de 0.8 Ha a Peña Lancharrasa, a Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

Altitud: 900 m

Tipus de sòl: sòl pobre, granític meteoritzat amb aport de llim, de molt poca profunditat i baix de matèria orgànica

Any de la plantació: 1934

Verema: manual

Elaboració: elaboració amb raïm sencer, 100% raspón i poc intervencionista, fermentació espontània amb llevats indígenes en temperatures suaus i controlades.

Criança: 14 mesos en bótes de roure francès i 6 mesos en ampolla.

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 2.594 ampolles

Nota de tast: té un delicat color cirera molt bonic i brillant, amb reflexos ataronjats. El nas és complex amb fruita vermella, com les cireres i els gerds, intensos especiats com la vainilla, el clau, el pebre blanc, sobre un fons de flors seques i subtils fumats. A la boca és fluïd, amb una textura fina i aèria que embolcalla el paladar. Al final hi apareix una magnífica fragància de fruita com la magrana, pells de cítrics i tocs refrescants mentolats, acompanyats per una deliciosa aroma de fulles de te verd i incens.

Maridatge: aus guisades com un magret d'ànec amb salsa de fruits vermells, ploma ibèrica i formatges curats de cabra o ovella.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

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



REINA DE LOS DESEOS

Any de fundació: 2010

Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid

Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Altres vins del celler: Hombre Bala, La Mujer Cañón, Hombre Bala Albillo Real i Mujer Cañón Cariñena



REINA DE LOS DESEOS

Anyada: 2020

Tipus de vi: negre amb criança

Varietats: 100% garnatxa

Procedència del raïm: 0.5 Ha a Peña Lancharrasa, a Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

Altitud: 950 m

Exposició: est

Tipus de sòl: sòls pobres granítics meteoritzats de textura sorrenca, molta profunditat de sòl i poca matèria orgànica.

Any de la plantació: 1959

Verema: manual

Elaboració: els raïms es van vinificar sense derrapar i d'una manera poc intervencionista, fermentació espontània amb llevats indígenes en temperatures suaus i controlades.

Criança: 14 mesos en bótes de roure francès i 6 mesos en ampolla.

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 1.897 ampolles

Nota de tast: té un bonic color vermell cirera amb reflexes rogencs. Es mostra nítid, intens i expressiu, amb records de fruites vermelles madures, com les maduixes, els gerds i les groselles, notes terroses i de sotabosc, sobre un fons floral i d'herbes mediterrànies. La boca és voluminosa, presenta un taní polit i plaent, que es va dipositant capa sobre capa sobre la llengua. Meravellosos records de fruita vermella, amb un final balsàmic i amb un subtil toc de pebre negre.

Maridatge: canelons de bolets, arrossos de muntanya, magret o confit d'ànec amb fruits del bosc i formatges.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

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



EL HOMBRE BALA

Any de fundació: 2010

Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid

Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Altres vins del celler: El Hombre Bala, Reina de los Deseos, La Mujer Cañón i La Mujer Cañón Cariñena



HOMBRE BALA ALBILLO REAL

Anyada: 2021

Tipus de vi: blanc sec

Varietat: 100% albillo real

Procedència del raïm: Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

Exposició: barreja de parcel·les amb diferents orientacions

Tipus de sòl: sòls pobres, granítics meteoritzats amb textura sorrenca, molt baixos en matèria orgànica amb alt contingut de quars i sílice

Edat de les vinyes: plantades en vas de més de 60 anys

Verema: manual

Elaboració: elaboració poc intervencionista, selecció del raïm, premsa suau, desfangat en fred i fermentació en botes de roure francès.

Criança: 8 mesos en botes de roure francès en contacte permanent sobre les mares.

Graduació alcohòlica: 13% vol.

Producció: 6.472 ampolles

Nota de tast: té un color palla pàl·lid i brillant, amb reflexos verdosos. Al nas apareixen un ampli ventall d'aromes que van des de les fruites i flors blanques com la poma i la flor d'acàcia, fins als records de pell de taronja, fonoll i herbes de garriga i lleugeres notes especiades, de vainilla, clau i pebre blanc. A la boca és fresc i ampli, amb una textura suau i untuosa que s'allarga fins a un final llarg i sàpid, ple de matisos de fruites blanques madures i espècies dolces com la vainilla.

Maridatge: per acompanyar tot tipus de carns blanques, arrossos i peix blanc al forn.

Temperatura de servei: entre 6 i 8 °C

Copa recomanada: Viogner/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel



EL HOMBRE BALA

Any de fundació: 2010

Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid

Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

Altres vins del celler: El Hombre Bala, El Hombre Bala Albillo Real, Reina de los Deseos i La Mujer Cañón



LA MUJER CAÑÓN CARIÑENA

Anyada: 2018

Tipus de vi: negre amb criança

Varietat: 100% carinyena

Procedència del raïm: 0,2 Ha a Peña Cenicientos de Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

Altitud: 900 m

Exposició: nord

Tipus de sòl: sòls pobres, granítics meteoritzats, amb molt poca profunditat i molt baixos en matèria orgànica

Edat de les vinyes: plantades en vas l'any 1984

Data de verema: 1 d'octubre

Verema: manual

Elaboració: selecció en vinya i posteriorment, al celler. Elaboració poc intervencionista, amb el raïm sencer i el 100% de la rapa. Fermentació espontània amb llevats indígenes i sota temperatures suaus i controlades.

Criança: 14 mesos en dues botes de roure francès de 600 L i posteriorment 6 mesos en ampolla.

Graduació alcohòlica: 13% vol.

Producció: 1.315 ampolles

Nota de tast: té un delicat color bordeus brillant i el ribet granat. Al nas hi apareixen intenses aromes de fruita vermella i negra comptada, certs tocs cítrics, com de pell de taronja amarga, i un lleuger record de caramel i notes d'herba de garriga. A la boca hi predominen les fruites vermelles i de bosc amb pinzellades de sotabosc. És àgil però té estructura i un final llarg i lleugerament sec.

Maridatge: aus guisades com un magret d'ànec amb salsa de fruits vermells, ploma ibèrica i formatges curats de cabra o ovella.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

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