



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 tinajas 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



EL HOMBRE BALA

Primera añada: 2018

Denominación de Origen: D.O. Vinos de Madrid

Población: Cadalso de los Vidrios (Madrid)

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



HOMBRE BALA ALBILLO REAL

Añada: 2022

Tipo de vino: blanco

Variedad: 100% albillo real

Procedencia de la uva: Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

Exposición: mezcla de parcelas con distintas orientaciones

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

Edad de las viñas: viñas en vaso y en secano de más de 60 años

Vendimia: manual

Elaboración: elaboración poco intervencionista, selección de la uva, prensa suave, desfangado en frío y fermentación en barricas de roble francés.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés en contacto permanente sobre lías.

Graduación alcohólica: 13% vol.

Producción: 8.264 botellas

Nota de cata: tiene un color amarillo pajizo pálido con brillantes reflejos verdosos. En nariz aparece un amplio abanico de aromas donde sobresalen las frutas como la manzana y el níspero, flores de acacia y de madreselva, que se mezclan con recuerdos de ralladura de limón, con unas sutiles notas anisadas de hinojo y apuntes de vainilla y clavo. La boca es amplia, con una textura suave y untuosa, llena de matices de frutas blancas maduras, especias dulces y un ligero amargor que le alarga el paso por boca.

Maridaje: para acompañar todo tipo de carnes blancas, arroces y pescado blanco en el horno.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 °C

Copa recomendada: Viogner/Chardonnay 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



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



AGRÍCOLA DE CADALSO SYRAH

Añada: 2022
Tipo de vino: tinto con crianza
Varietal: 100% syrah
Procedencia de la uva: parcela Los Pasaderos (2 Ha), situada en Cadalso de los Vidrios
Altitud: 700 m
Tipo de suelo: granito y cuarzo
Edad de las viñas: 20 años
Vendimia: manual

Elaboración: uva despalillada y fermentación con levaduras indígenas en depósitos de hormigón con las temperaturas controladas. Maceración de 15 días.
Crianza: 6 meses en depósitos de hormigón.
Graduación alcohólica: 13,5% vol.
Producción: 8.642 botellas

Nota de cata: tiene un bonito color cereza picota con brillantes reflejos violáceos. En nariz es perfumado, donde sobresalen seductores aromas de frutos del bosque como las moras, las frambuesas y los arándanos, junto con intensas notas de violetas y regaliz, sobre un fondo de eucalipto con ligeros apuntes ahumados. En boca es redondo y estructurado, con un tanino bien integrado y un final persistente con deliciosos recuerdos de fruta negra como el casis y las ciruelas.

Maridaje: perfecto para acompañar embutidos, arroces de montaña, carnes a la brasa o guisadas y quesos de vaca y oveja.
Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °C
Copa recomendada: Syrah/Shiraz de la serie Vinum de Riedel
