



## 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:** 2021

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Varietades:** 85% monastrell, 12% syrah y 3% garnacha tintorera

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

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

**Edad de las viñas:** monastrell de 60 años y syrah y garnacha tintorera de 20 años

**Rendimiento:** 1.500 kg/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado, 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:** 13 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 L.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 4.111 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 ahumadas. En boca tiene una entrada 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 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 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:** 2022

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Varietades:** 100% garnacha tintorera

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

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

**Edad de las viñas:** 20 años

**Rendimiento:** 3.500kg/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despallado, sin estrujado. Remontados continuos de forma manual en pequeños depósitos abiertos de 2.000 y 3.000 kg, con temperatura controlada de 26-28°C. Maceración con los hollejos durante 10 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica en tanque de acero inoxidable.

**Crianza:** 10 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Graduación alcohólica:** 15% vol.

**Producción:** 1.636 botellas

**Nota de cata:** tiene un precioso y profundo color granate, casi opaco. En nariz es sugerente, con notas de cereza, ciruela y balsámicos. En segundo lugar, aparecen intensos apuntes de hierbas mediterráneas secas, con un toque especiado de clavo y ligeros tostados. En boca tiene una entrada golosa y amplia, que acaricia el paladar con una textura sedosa y un fantástico volumen. Al final, destacan unos deliciosos y persistentes recuerdos de frutas negras como las moras, las grosellas y los higos, 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 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 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:** 2021

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Varietades:** 100% syrah

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

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

**Edad de las viñas:** 20 años

**Rendimiento:** 3.500kg/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** suave despalillado. 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:** 13 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 L.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 5.880 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, con notas ahumadas y especiadas, como la pimienta negra, el clavo y el enebro. 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, 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:** 2022

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Varietades:** 100% monastrell

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

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

**Edad de las viñas:** 60 años

**Rendimiento:** 1.500 kg/ha

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** despallado suave, sin estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 6.000 y 8.000 kg con remontados continuos, con una temperatura controlada de entre 26 y 28 °C. Maceración de 10 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** 13 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 L.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 4.360 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 y evocadoras notas florales que recuerdan a la violeta y el tomillo. Tiene toques especiados como el clavo y la pimienta negra, que se combinan con ligeros recuerdos balsámicos y notas de sotobosque. La boca es sedosa y con una fantástica estructura. Vuelven los aromas encontrados en nariz y, al final, aparecen recuerdos de arándanos 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 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, Detrás de la Casa Monastrell y Altos de las Gateras Monastrell



## ALTOS DE LAS GATERAS SYRAH

**Añada:** 2021

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedad:** 100% syrah

**Procedencia de la uva:** Las Gateras

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

**Edad de las viñas:** 10 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

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 1.281 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 desgranán 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

---

---

---

---

---

---

---

---