



## 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:** 2021

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Varietades:** 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 60 años

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** elaboración poco intervencionista. Las fermentaciones se realizan con temperaturas suaves y controladas, utilizando levaduras indígenas y con aporte del raspón.

**Crianza:** 12 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 Magnum

**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

---

---

---

---

---

---

---

---



## 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



## EL HOMBRE BALA ALBILLO REAL

**Añada:** 2023

**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

**Fecha de vendimia:** entre el 7 y el 13 de agosto

**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 con sus lías. **Graduación alcohólica:** 13% vol.

**Producción:** 12.483 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 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 Cariñena



## LA MUJER CAÑÓN

**Añada:** 2022

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Varietades:** 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, de textura arenosa, con mucha profundidad de suelo y poca materia orgánica.

**Edad de las viñas:** plantadas en 1934

**Fecha de vendimia:** entre el 11 y 25 de septiembre

**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 foudre de 1.400 litros y 6 meses en botella.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 1.818 botellas, 60 Magnum y 5 Doble Magnum

**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:** 2022

**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 con muy poca profundidad de suelo y bajo en materia orgánica.

**Año de la plantación:** 1959

**Fecha de vendimia:** 5 de septiembre

**Vendimia:** manual

**Elaboración:** vinificación con las uvas enteras y sin despalillar de una forma poco intervencionista. Fermentación espontánea con levaduras indígenas en temperaturas suaves y controladas.

**Crianza:** 14 meses en barrica de 700 litros de roble francés y 6 meses en botella.

**Producción:** 882 botellas, 60 Magnum y 5 Doble Magnum

**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, las frambuesas y las 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 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

---

---

---

---

---

---

---

---



## 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 Garnacha



## AGRÍCOLA DE CADALSO SYRAH

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

**Elaboración:** las uvas despalilladas fermentaron con levaduras indígenas en depósitos de hormigón. Maceración durante 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 fon 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 e incluso 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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## 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 GARNACHA

**Añada:** 2023  
**Tipo de vino:** tinto con crianza  
**Variedad:** 100% garnacha  
**Procedencia de la uva:** Cadalso de los Vidrios  
**Altitud:** entre 600 y 800 m  
**Tipo de suelo:** granito y arena  
**Edad de las viñas:** entre 15 y 80 años  
**Vendimia:** manual

**Elaboración:** la vendimia se hizo por separado según la zona. Fermentación con levaduras indígenas y sin raspón, a temperatura controlada, y en depósitos de hormigón. La maceración tuvo lugar durante 10-15 días.  
**Crianza:** 6 meses en depósitos de hormigón  
**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.  
**Producción:** 14.256 botellas

**Nota de cata:** presenta un bonito color rubí muy brillante y cristalino. En nariz es fragante, con intensos aromas a frutos rojos como fresas, granadas y frambuesas junto a delicadas notas de pétalos de rosa y lavanda, sobre un fondo balsámico con un toque de pimienta negra. En boca es fluido y equilibrado, es vivo y de agradable textura, con taninos pulidos que alargan el vino de forma refrescante, dejando deliciosos recuerdos a 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

---

---

---

---

---

---

---

---