



EL HOMBRE BALA

Año de fundación: 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: 2022

Tipo de vino: tinto con crianza

Varietats: 98% de garnacha con una media de 60 años y un 2% de cariñena con una media de 40 años.

Procedencia de la uva: Castaños del Cincho y Peña Lancharrasa a Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

Altitud: entre 800 y 850 m

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

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: 22.378 botellas

Nota de cata: tiene un bonito 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: perfecto con 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

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, 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: 2023

Tipo de vino: Tinto con crianza

Variedades: 100% garnacha

Procedencia de la uva: 0.5 ha en la cara este de la Pecha Lancharrasa, en Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)

Altitud: 950 m

Tipo de suelo: Suelo granítico meteorizado con muy poca profundidad de suelo y bajo en materia orgánica.

Año de la plantación: 1959

Fecha de vendimia: Se vendimió el 14 de septiembre, uva seleccionada en el viñedo y posteriormente en la bodega.

Añada: El viñedo resistió con entereza un invierno seco hasta la llegada de un mes de mayo lluvioso, seguido de un junio fresco, que permitió a las cepas acumular reservas para una buena brotación y un cuajado perfecto. Estas reservas fueron clave para soportar el calor intenso de julio y agosto: mientras el bosque mostraba signos de estrés hídrico, las cepas se mantenían firmes, verdes y frondosas. Las lluvias de septiembre aportaron el tiempo y la calma necesarios para cerrar la maduración con equilibrio profundidad. Una cosecha marcada por el carácter y la expresividad.

Elaboración: Viticultura orgánica. Las uvas se vinificaron sin despalillar y de una forma poco intervencionista, fermentación espontánea con levaduras indígenas en temperaturas suaves y controladas.

Crianza: 14 meses en un foudre de 1.250 litros y una bodega de 700 litros de roble francés. Terminó su crianza con 6 meses más en botella

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Producción: 2.280 botellas y 60 Magnum

Nota de cata: Tiene un bonito color rojo cereza con reflejos rojizos. Se muestra nítido, intenso y expresivo, con recuerdos de frutas rojas silvestres, como las fresas, las frambuesas y las grosellas, notas terrosas y de sotobosque, y toques especiados sobre un fondo de flores secas 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: 2023
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedad: 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 bajo temperatura controlada en depósitos de hormigón. La maceración tuvo lugar durante aproximadamente 15 días
Crianza: 6 meses en depósitos de hormigón
Graduación alcohólica: 14% vol.
Producción: 5.000 botellas

Nota de cata: tiene un bonito color cereza con reflejos violeta brillantes. En nariz es perfumado, con seductores aromas de frutas del bosque como moras, frambuesas y arándano, acompañados de intensas notas de violetas y regaliz, sobre un fondo de eucalipto con ligeros toques ahumados. En el paladar, es redondo y estructurado, con taninos muy bien integrados y un persistente final con deliciosos toques de fruta negra como el casis y la ciruela.

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
