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, La Mujer Cañón, La Mujer Cañón Cariñena y Reina de los Deseos



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 tinas 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 ºC
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, La Mujer Cañón, La Mujer Cañón Cariñena y Reina de los Deseos



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: manual entre el 7 y el 13 de agosto

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 ºC
Copa recomendada: Viogner/Chardonnay 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, La Mujer Cañón, La Mujer Cañón Cariñena y Reina de los Deseos



EL HOMBRE BALA ALBILLO REAL

Añada: 2024
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: del 7 y el 23 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: 5.283 botellas

Nota de cata: La 2024 ha sido una añada con fuerza, dirección clara y paso firme. Expresiva, contundente y elegante. El vino presenta un tono amarillo pajizo muy claro, con vivos destellos verdosos. En nariz despliega una gran riqueza aromática, donde destacan notas de frutas como la manzana y el níspero, acompañadas de flores de acacia y madreselva. Estos aromas se integran con recuerdos de piel de limón, delicados matices anisados de hinojo y sutiles toques de vainilla y clavo. En boca resulta amplio y envolvente, con una textura sedosa y untuosa, marcada por sabores de frutas blancas maduras, especias dulces y un leve amargor final que prolonga su persistencia. Untuosidad, sensaciones cítricas confitadas y fruta blanca.

Maridaje: perfecto con todo tipo de carnes blancas, arroces y pescado blanco en el horno.
Temperatura de servicio: entre 6 y 8 ºC
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: 2023
Tipo de vino: tinto con crianza
Variedades: 100% garnacha
Procedencia de la uva: parcela de 0,8 ha en la cara norte Peña Lancharrasa, en Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)
Altitud: 900 m
Tipo de suelo: suelo ranítico 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: 13 de septiembre
Vendimia: manual, uva seleccionada en el viñedo y posteriormente en bodega

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 1.250 L, una barrica de 500 L y una de 300 L, y terminó su crianza durante 6 meses en botella.
Graduación alcohólica: 15% vol.
Producción: 2.432 botellas y 100 Magnum

Nota de cata: muestra un atractivo tono cereza, delicado y luminoso, con matices anaranjados. En nariz se presenta complejo y expresivo, con predominio de fruta roja como cerezas y frambuesas, acompañadas de marcados toques especiados de vainilla, clavo y pimienta blanca, sobre un elegante fondo de flores secas y ligeros recuerdos ahumados. En boca resulta ligero y armonioso, con una textura sutil que envuelve el paladar. El final deja una sugerente sensación aromática de frutas como la granada, notas de pieles de cítricos y refrescantes toques mentolados, junto a delicados recuerdos de hojas de té verde e incienso.

Maridaje: perfecto con 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 ºC
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 Albillo Real, El Hombre Bala, La Mujer Cañón y Reina de los Deseos



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 en 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: ideal con 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 ºC
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 Albillo Real, El Hombre Bala, 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 Peña Lancharrasa, en Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)
Altitud: 950 m
Tipo de suelo: suelo granítico-limoso meteorizado con muy poca profundidad 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 invierno fue seco, la primavera lluviosa y un mes de junio fresco permitió a las cepas acumular reservas para soportar el calor y un estrés hídrico intensos durante los meses de julio y agosto. Estos factores hicieron que la 2023 fuera una añada 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 barrica de 700 litros de roble francés. Terminó su crianza con 6 meses más en botella
Graduación alcohólica: 14,5% vol.
Producción: 2.280 botellas, 60 Magnum y 3 Doble Magnum

Nota de cata: un tinto delicado, etéreo y profundo que se muestra muy expresivo, con recuerdos de frutas rojas silvestres, y toques especiados sobre un fondo de flores secas y de hierbas mediterráneas. Su textura es delicada, con taninos pulidos y un final balsámico, con un sutil toque de pimienta negra. ¡Su mejor añada!

Maridaje: perfecto con canelones de setas, arroces de montaña, magret o confit de pato con frutos del bosque y quesos.
Temperatura de servicio: entre 15 y 17 ºC
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 ºC
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 ºC
Copa recomendada: Pinot Noir de la serie Vinum de Riedel