



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: 2022

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedades: 75% monastrell, 15 syrah y 10% tintorera

Procedencia de la uva: Las Gateras

Tipo de suelo: calizo, pedregoso y arenoso

Edad de las viñas: monastrell de 61 años, y syrah y tintorera de 21 años

Rendimiento: 3.500 kg/ha

Vendimia: manual

Elaboración: suave despalillado, sin estrujado. Remontados continuos de forma manual en pequeños depósitos de 6.000 y 8.000 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: 2.197 botellas

Nota de cata: Tiene un bonito color cereza picota, límpido y brillante. En nariz se muestra fragante con sugerentes notas de frutos negros como la ciruela, los arándanos y el cassís, combinado con ligeras notas especiadas de pimienta negra y un sutil toque de vainilla, y flores dulces como la violeta, sobre un fondo de suaves notas ahumadas. En boca tiene una entrada envolvente, con un paso de textura sedosa que deja una sensación carnosa y especiada, marcada por un final persistente de recuerdos a frutas negras maduras, y con un tanino presente y bien integrado. Un vino tinto vivo, seductor y elegante.

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

Variedades: 100% garnacha tintorera

Procedencia de la uva: Las Gateras

Tipo de suelo: calizo, arenoso y arcilloso

Edad de las viñas: 21 años

Rendimiento: 3.500 kg/ha

Vendimia: manual

Elaboración: suave despalillado, 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

Variedades: 100% syrah

Procedencia de la uva: Las Gateras

Tipo de suelo: calizo, pedregoso y arenoso

Edad de las viñas: 21 años

Rendimiento: 3.500 kg/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 realizó 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

Variedades: 100% monastrell

Procedencia de la uva: Las Gateras

Tipo de suelo: calizo, pedregoso y arenoso

Edad de las viñas: 61 años

Rendimiento: 1.500 kg/ha

Vendimia: manual

Elaboración: despalillado 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 desgranan 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



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Año de fundación: 1998

Enólogo: Mariano López

Viñedo en propiedad: 51.5 ha

Vinos en propiedad: 51,5 ha

Población: Yecla (Murcia)

Otros vinos de la bodega: Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera, Detrás de la Casa Syrah, Altos de las Gateras Syrah y Altos de las Gateras Monastrell



ALTOS DE LAS GATERAS MONASTRELL

Añada: 2022

Tipo de vino: tinto con crianza

Variedad: 100% monastrell

Procedencia de la uva: Las Gateras

Tipo de suelo: calizo, pedregoso y arenoso

Edad de las viñas: 47 años

Edad de las viñas: Vendimia: manual

Elaboración: Vendimia manual y 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: 24 meses en barricas de roble francés nuevas.

Graduación alcohólica: 14.5% vol.

Producción: 726 botellas

Nota de cata: Tiene un color cereza picota muy seductor, con reflejos rubí. En nariz es intenso con aromas de frutas rojas y negras, como las grosellas, las frambuesas, las ciruelas, las moras y el cassís, con un trasfondo dominado por las notas de hierbas aromáticas secas como el laurel, una punta de vaina de vainilla y toques tostados y de maderas nobles. En boca tiene una entrada delicada, se desliza por el paladar de manera sedosa, tiene una buena frescura que lo hace largo y exalta los aromas de frutos del bosque, regaliz negro, junto con toques balsámicos y sutiles ahumados.

Maridaje: Buen compañero de guisos de ave, caza y quesos curados.

Temperatura de servicio: entre 15 y 17 °C

Copa recomendada: Cabernet/Merlot de la serie Veritas de Riedel