



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Any de fundació: 1998

Enòleg: Mariano López

Vinyes en propietat: 51,5 ha

Denominació d'Origen: D.O. Yecla

Població: Yecla (Murcia)

Altres vins de la bodega: Detrás de la Casa Syrah, Detrás de la Casa Monastrell, Detrás de la Casa Garnacha Tintorera i Detrás de la Casa Cabernet Sauvignon, Altos de las Gateras Syrah i Altos de las Gateras Monastrell



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Anyada: 2022

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietats: 75% monastrell, 15% syrah i 10% garnatxa tintorera

Procedència del raïm: Las Gateras

Tipus de sòl: calcari, pedregós i sorrenc

Edat de les vinyes: monastrell de 61 anys, i syrah i garnatxa tintorera de 21 anys

Rendiment: 1.500 kg/ha

Verema: manual

Elaboració: suau desrapat, sense trepitjat. Remuntats continus de forma manual en petits dipòsits de 6.000 i 8.000 kg, amb temperatura controlada a 26-28 °C. Maceració total amb pells durant 14 dies. Premsat pneumàtic suau. Fermentació malolàctica en dipòsit d'acer inoxidable.

Criança: 13 mesos en botes noves de roure francès de 225 i 500 L.

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 2.197 ampolles

Nota de tast: Té un bonic color cirera picota, límpid i brillant. Al nas es mostra fragant amb suggeridores notes de fruits negres com la pruna, els nabius i el cassís, combinat amb lleugeres notes especiades de pebre negre i un subtil toc de vainilla, i flors dolces com la violeta, sobre un fons de suaus notes fumades. A la boca té una entrada embolcallant, amb un pas de textura sedosa que deixa una sensació carnosa i especiada, marcada per un final persistent de records a fruites negres madures, i amb un taní present i ben integrat. Un vi negre viu, seductor i elegant.

Maridatge: el company perfecte de carns vermelles i plats de caça guisats, així com de formatges curats d'ovella o vaca.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Any de fundació: 1998

Enòleg: Mariano López

Vinyes en propietat: 51,5 ha

Denominació d'Origen: D.O. Yecla

Població: Yecla (Murcia)

Altres vins 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 i Altos de las Gateras Monastrell



DETRÁS DE LA CASA GARNACHA TINTORERA

Anyada: 2022

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietats: 100% garnatxa tintorera

Procedència del raïm: Las Gateras

Tipus de sòl: calcari, sorrenc i argilós

Edat de les vinyes: 21 anys

Rendiment: 3.500 kg/ha

Verema: manual

Elaboració: suau desrapat, sense trepitjat. Remuntats continus de forma manual en petits dipòsits oberts de 2.000 i 3.000 kg, amb temperatura controlada a 26-28 °C. Maceració total amb pells durant 10 dies. Premsat pneumàtic. Fermentació malolàctica en dipòsit d'acer inoxidable.

Criança: 10 mesos en botes noves de roure francès.

Graduació alcohòlica: 15% vol.

Producció: 1.636 ampolles

Nota de tast: té un preciós i profund color granat, gairebé opac. Al nas és suggeridor, amb notes de cirera, pruna i balsàmics. En segon lloc, apareixen intensos apunts d'herbes mediterrànies seques, amb un toc especiat de clau i lleugers torrats. A la boca té una entrada llaminera i àmplia, que acarona el paladar amb una textura sedosa i un fantàstic volum. Al final apareixen uns deliciosos i persistents records de fruites negres com les mores, les groselles i les figues, amb un punt de xocolata negra.

Maridatge: perfecte per acompanyar des d'una taula d'embotits a arrossos de muntanya, tota mena de carns vermelles a la brasa i formatges de vaca i ovella.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Any de fundació: 1998

Enòleg: Mariano López

Vinyes en propietat: 51,5 ha

Denominació d'Origen: D.O. Yecla

Població: Yecla (Murcia)

Altres vins 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 i Altos de las Gateras Monastrell



DETRÁS DE LA CASA SYRAH

Anyada: 2022

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietats: 100% syrah

Procedència del raïm: Las Gateras. Una parcel·la de 2 hectàrees

Tipus de sòl: calcari, pedregós i sorrenc

Edat de les vinyes: 20 anys

Producció: 3.500 kg/ha

Verema: manual

Elaboració: suau desrapat. La fermentació es realitza en dipòsits d'acer inoxidable de 2.000 i 3.000 kg a una temperatura controlada entre 26 i 28 °C amb remuntats diaris i una maceració de 10 dies, i premsat pneumàtic. La fermentació malolàctica es fa en dipòsit d'acer inoxidable.

Criança: 13 mesos en botes noves de roure francès de 225 i 500 L

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 8.158 ampolles

Nota de tast: Presenta un bonic color cirera picota, net i brillant, amb reflexos granats. Al nas és molt perfumat i expressiu, desplegant aromes suggeridores de fruites vermelles i negres madures com la cirera, la mora, la figa i la pruna, amb notes fumades i especiades, com el pebre negre, el clau d'olor i el ginebró. A la boca és opulent i sucós, amb una textura vellutada que acarona el paladar gràcies a uns tanins sedosos i rodons. Després del seu pas per boca, deixa uns deliciosos records de fruits vermells, a més de notes torrades i especiades que acaben en un final molt plaent. Un vi elegant i equilibrat per gaudir-lo ara i durant els pròxims 8 anys.

Maridatge: el company perfecte de plats d'embotits, carns vermelles, caça menor i formatges madurs.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

Copa recomanada: New World Syrah de la sèrie Veritas de Riedel



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Any de fundació: 1998

Enòleg: Mariano López

Vinyes en propietat: 51,5 ha

Denominació d'Origen: D.O. Yecla

Població: Yecla (Murcia)

Altres vins 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 i Altos de las Gateras Monastrell



DETRÁS DE LA CASA MONASTRELL

Anyada: 2022

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietats: 100% monastrell

Procedència del raïm: Las Gateras

Tipus de sòl: calcari, pedregós i sorrenc

Edat de les vinyes: 60 anys

Producció: 1.500 kg/ha

Verema: manual

Elaboració: desrapat suau, sense trepitjat. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable de 6.000 i 8.000 kg amb remuntats diaris i temperatura controlada entre 26 i 28 °C. Maceració de 10 dies. Premsat pneumàtic. Fermentació malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança: 13 mesos en botes noves de roure francès de 225 i 500 L

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 4.360 ampolles

Nota de tast: té un bonic color granat amb reflexos vermell teula, molt seductor i profund. Al nas és intens i concentrat, amb aromes de fruita –més negra que vermella– com la cirera, la mora i la grosella i evocadores notes florals que recorden a la violeta i la farigola. Té tocs especiats com el clau i el pebre negre, que es combinen amb lleugers records balsàmics i notes de sotabosc. La boca és sedosa i amb una estructura fantàstica. Tornen les aromes trobades al nas i, al final, apareixen records de nabius i refrescants pinzellades de pell de taronja i subtils mentolats.

Maridatge: perfecte amb aus de caça guisades o a la brasa, arrossos de muntanya i formatges de vaca curats.

Temperatura de servei: entre 15 i 17°C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Any de fundació: 1998

Enòleg: Mariano López

Vinyes en propietat: 51,5 ha

Denominació d'Origen: D.O. Yecla

Població: Yecla (Murcia)

Altres vins 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 i Altos de las Gateras Monastrell



ALTOS DE LAS GATERAS SYRAH

Anyada: 2021

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietat: 100% syrah

Procedència del raïm: Las Gateras

Tipus de sòl: calcari, pedregós i sorrenc

Edat de les vinyes: 7 anys

Rendiment: 1.500 kg/ha

Verema: manual

Elaboració: refredament dels raïms en cambra frigorífica amb posterior selecció a taula. Desrapat previ a fermentació i maceració en botes de 500 L obertes durant 15 dies.

Criança: 20 mesos en botes de roure francès de 500 L

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 1.281 ampolles

Nota de tast: té un delicat i profund color robí amb bonics reflexos granat. Al nas és fragant i complex, amb un ampli ventall d'aromes afruitades i especiades, que van des de la fruita vermella i negra madura com la cirera i la grosella, fins a notes especiades de pebre negre i tocs balsàmics i lleugerament torrats. A la boca és intens i opulent, amb un volum i una textura envoltants que es desgranen en uns tanins rodons i polits, equilibrats per una frescor i unes sensacions carneses molt agradables. El final persistent deixa uns deliciosos records afruitats i especiats al paladar.

Maridatge: ideal per gaudir amb carn a la brasa, garrí al forn i fins i tot aus guisades amb salsa de fruits del bosc.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel



VIÑA AL LADO DE LA CASA

Any de fundació: 1998

Enòleg: Mariano López

Vinyes en propietat: 51,5 ha

Denominació d'Origen: D.O. Yecla

Població: Yecla (Murcia)

Altres vins 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 i Altos de las Gateras Monastrell



ALTOS DE LAS GATERAS MONASTRELL

Anyada: 2022

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietat: 100% monastrell

Procedència del raïm: Las Gateras

Tipus de sòl: calcari, pedregós i sorrenc

Edat de les vinyes: 47 anys

Verema: manual

Elaboració: refredament dels raïms en cambra frigorífica amb posterior selecció a taula. Desrapat previ a fermentació i maceració en botes de 500 L obertes durant 15 dies.

Criança: 24 mesos en botes de roure francès

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Producció: 726 ampolles

Nota de tast: Té un color cirera picota molt seductor, amb reflexos robí. Al nas és intens amb aromes de fruites vermelles i negres, com les groselles, els gerds, les prunes, les mores i el cassís, amb un rerefons dominat per les notes d'herbes aromàtiques seques com el llorer, una punta de beina de vainilla i tocs torrats i de fustes nobles. A la boca té una entrada delicada, llisca pel paladar de manera sedosa, té una bona frescor que el fa llarg i exalta les aromes de fruits del bosc, regalèssia negra, juntament amb tocs balsàmics i subtils fumats.

Maridatge: bon acompanyant de guisats d'au, caça i formatges curats.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 °C

Copa recomanada: Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel
