



## 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:** " ! ! " " dj dRY

**Procedencia de la uva:** =Rd' 8RèVdRdZ ARcTVJR'UV' # 'YVTd' dVRd'V\_ 'gRd'

**Tipo de suelo:** calizo, pedregoso y arenoso

**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 de #000 y \$.000 kg, con temperatura controlada a 26-28 °C. Maceración total con hollejos durante 1! días. Prensado neumático suave. Fermentación maloláctica en tanque de acero inoxidable j 'aRd' 'R'SRαZTRd' \_fVgRd'UV'c SJV'WR\_TÖd'UV'##&'=j' &! ! '=Uf dR\_è' " \$ '^ VdVd.

**Crianza:** 13 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 L.

**Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

**Producción:** 8.158 botellas

**Embotellado:** abril de 2024

**Nota de cata:** Presenta un atractivo color picota, limpio y brillante, con destellos granates. En nariz resulta muy aromático y expresivo, con intensos aromas de frutas rojas y negras maduras como cereza, mora, higo y ciruela, acompañados de matices ahumados y especiados, entre los que destacan la pimienta negra, el clavo y el enebro. En boca es amplio y jugoso, con una textura aterciopelada que envuelve el paladar gracias a unos taninos suaves y redondeados. Tras su paso, deja recuerdos agradables de frutos rojos junto con notas tostadas y especiadas que culminan en un final muy placentero. Se trata de un vino elegante y equilibrado, ideal para disfrutar ahora o en los próximos 8 años.

**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

**Varietades:** 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 despallado, 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:** 2022

**Tipo de vino:** tinto con crianza

**Variedades:** 100% syrah

**Procedencia de la uva:** Las Gateras. Parcela de 2 hectáreas

**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:** 8.158 botellas

**Nota de cata:** Presenta un atractivo color picota, limpio y brillante, con destellos granates. En nariz resulta muy aromático y expresivo, con intensos aromas de frutas rojas y negras maduras como cereza, mora, higo y ciruela, acompañados de matices ahumados y especiados, entre los que destacan la pimienta negra, el clavo y el enebro. En boca es amplio y jugoso, con una textura aterciopelada que envuelve el paladar gracias a unos taninos suaves y redondeados. Tras su paso, deja recuerdos agradables de frutos rojos junto con notas tostadas y especiadas que culminan en un final muy placentero. Se trata de un vino elegante y equilibrado, ideal para disfrutar ahora o en 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

**Varietades:** 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 desgranar 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, cochinito 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

**Denominación de Origen:** D.O. Yecla

**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

**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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---