



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% garnacha tintorera
Procedencia de la uva: I^p D^qbo^p+ M^o`bi^ ab / eb`qõob^p bk s^pl
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 manual en pequeños depósitos de 1.000 y 0.000 kg, con 26-28 °C. Maceración total con hollejos durante 1 - 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: 8.158 botellas
Embotellado: abril de 2024

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

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 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

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 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, 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
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