



PAISAJES Y VIÑEDOS

Any de fundació: 1998

Enòleg: Miguel Ángel de Gregorio

Denominació d'Origen: D.O. Ca. Rioja

Població: Briones (La Rioja)

Altres vins del celler: Paisajes La Pasada i Paisajes Cecias



PAISAJES VALSALADO

Anyada: 2023

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietats: 40% tempranillo, 40% garnacha, 10% mazuelo i 10% graciano

Procedència del raïm: Valsalado (1,3 ha) a Villamediana de Iregua

Tipus de sòl: argila i grava

Orientació: sud-oest

Edat de les vinyes: 27-30 anys

Densitat de plantació: 3.100 ceps/ha

Verema: manual

Elaboració: suau desrapat dels raïms sense espremer. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb remuntats diaris. Maceració durant 20 dies.

Criança: 16 mesos en botes noves de roure francès Allier amb 3 trasbalsos

Embotellament: sense filtrar ni clarificar

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 3.600 ampolles

Nota de tast: Té un color granat profund, límpid i brillant. Apareixen unes intenses aromes de fruita vermella i negra, com els gerds i les mores, acompanyades de notes especiades de pebre negre, fulla de te, encens, pinzellades de fonoll i tocs torrats. A la boca és ampli i sucós, amb uns tanins suaus i sedosos que s'expandeixen pel paladar en harmonia amb una sensació refrescant i uns records de fruita negra fresca. És elegant i voluminós, amb un deliciós i llarg final.

Maridatge: perfecte per acompanyar carns vermelles a la brasa o de caça menor amb salses i formatges madurs de vaca i ovella.

Temperatura de servei: entre 14 i 16 °C

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



PAISAJES Y VIÑEDOS

Any de fundació: 1998

Enòleg: Miguel Ángel de Gregorio

Denominació d'Origen: D.O.Ca. Rioja

Població: Briones (La Rioja)

Altres vins del celler: Paisajes Valsalado i Paisajes La Pasada



PAISAJES CECIAS

Anyada: 2023

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietats: 100% garnatxa

Procedència del raïm: CECIAS (2,4 ha) a Aguilar del Río Alhama

Tipus de sòl: marga calcària i restes de pissarra

Orientació: sud-est

Edat de les vinyes: 85-90 anys

Densitat de plantació: 3.000 cep/ha

Verema: manual

Elaboració: suau desrapat dels raïms sense espremer. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb remuntats diaris. Maceració durant 20 dies.

Criança: 16 mesos en botes noves de roure francès Allier amb 3 trasbalsos

Embotellament: sense filtrar ni clarificar

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 3.600 ampolles

Nota de tast: Té un suggeridor color cirera picota, net i brillant. Al nas mostra una simfonia d'aromes de fruites vermelles com la cirera, la grosella i la mora, amb una nota refrescant de violeta i romaní, i records de regalèssia vermella. A la boca és embriagador, amb una seductora textura formada per uns tanins polits que fan que el vi sigui molt harmònic. Les aromes intenses persisteixen en un final on apareixen notes de gerds madurs i tocs especiats de pebre.

Maridatge: ideal per acompanyar carns vermelles cuinades lentament com la vedella estofada amb bolets de temporada i formatges curats de cabra.

Temperatura de servei: entre 14 i 16 °C

Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel



PAISAJES Y VIÑEDOS

Any de fundació: 1998

Enòleg: Miguel Ángel de Gregorio

Denominació d'Origen: D.O. Ca. Rioja

Població: Briones (La Rioja)

Altres vins del celler: Paisajes Valsalado i Paisajes Cecias



PAISAJES LA PASADA

Anyada: 2023

Tipus de vi: vi negre amb criança

Varietats: 100% tempranillo

Procedència del raïm: La Pasada (2,2 ha) a Briones

Tipus de sòl: argiles amb graves

Orientació: est

Edat de les vinyes: 57-60 anys

Verema: manual

Elaboració: suau desrapat dels raïms sense espremer. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada amb remuntats diaris. Maceració durant 20 dies.

Criança: 16 mesos en botes noves de roure francès Allier amb 3 trasbalsos

Embotellament: sense filtrar ni clarificar

Graduació alcohòlica: 13,5% vol.

Producció: 3.600 ampolles

Nota de tast: Té un profund color cirera picota amb brillants reflexos granats. Al nas es mostra expressiu i suggerent, amb un ampli ventall d'aromes de fruita negra com la pruna, el cassís o la mora, sobre un fons d'espècies dolces com la vainilla i el clau, unes sensacions balsàmiques i torrats suaus. A la boca és intens i savorós, amb una textura embolcallant de tanins polits i carnosos que es fonen al paladar. És equilibrat amb aromes persistents de fruita, espècies i lleugers fumats.

Maridatge: ideal per acompanyar embotits ibèrics, taules de formatges, carns a la brasa i arrossos de muntanya.

Temperatura de servei: entre 14 i 16 °C

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