



Primera añada: 1998

Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio

Denominación: D.O. Ca. Rioja

Población: Briones (La Rioja)

Otros vinos de la bodega: Paisajes La Pasada y Paisajes Cecias



PAISAJES VALSALADO

Añada: 2023

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Variedades: 40% tempranillo, 40% garnacha, 10% mazuelo y 10% graciano

Procedencia de la uva: Valsalado (1,3 ha) en Villamediana de Iregua

Tipo de suelo: arcilla y grava

Orientación: suroeste

Edad de las viñas: 27-30 años

Densidad de plantación: 3.100 cepas/ha

Vendimia: manual

Elaboración: suave despalillado de las uvas sin estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada y remontados diarios. Encube durante 20 días.

Crianza: 16 meses en barrica nueva de roble francés Allier con 3 trasiegos

Embotellado: sin filtrar ni clarificar

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Producción: 3.600 botellas

Nota de cata: Tiene un color granate profundo, límpido y brillante. Aparecen unos intensos aromas de fruta roja y negra, como las frambuesas y las moras, acompañadas de notas especiadas de pimienta negra, hoja de té, incienso, pinceladas de hinojo y toques tostados. En boca es amplio y jugoso, con unos taninos suaves y sedosos que se expanden por el paladar en armonía con una sensación refrescante y unos recuerdos de fruta negra fresca. Es elegante y voluminoso, con un delicioso y largo final.

Maridaje: perfecto para acompañar carnes rojas a la brasa o de caza menor con salsa y quesos maduros de vaca y oveja.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 °C

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



Primera añada: 1998
Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio
Denominación: D.O. Ca. Rioja
Población: Briones (La Rioja)
Otros vinos de la bodega: Paisajes Valsalado y Paisajes La Pasada



PAISAJES CECIAS

Añada: 2023

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Variedad: 100% garnacha tinta

Procedencia de la uva: Cecias (2,4 ha) en Aguilar del Río Alhama

Tipo de suelo: margas calizas y restos de pizarra

Orientación: sureste

Edad de las viñas: 85-90 años

Densidad de plantación: 3.000 cepas/ha

Vendimia: manual

Elaboración: suave despalillado de las uvas sin estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y remontados diarios. Encube durante 20 días.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés Allier con 3 trasiegos

Embotellado: sin filtrar ni clarificar

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Producción: 3.600 botellas

Nota de cata: Tiene un sugerente color cereza picota, limpio y brillante. En nariz muestra una sinfonía de aromas de frutas rojas como la cereza, la grosella y la mora, con una nota refrescante de violeta y romero, y recuerdos de regaliz rojo. En boca es embriagador, con una seductora textura formada por unos taninos pulidos que hacen que el vino sea muy armónico. Los aromas intensos persisten en un final en el que aparecen notas de frambuesa madura y toques especiados de pimienta.

Maridaje: ideal para acompañar carnes rojas cocinadas lentamente como la ternera guisada con setas de temporada y quesos curados de cabra.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 °C

Copa recomendada: Old World Pinot Noir de la serie Veritas de Riedel



PAISAJES Y VIÑEDOS

Primera añada: 1998

Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio

Denominación: D.O. Ca. Rioja

Población: Briones (La Rioja)

Otros vinos de la bodega: Paisajes Valsalado y Paisajes Cecias



PAISAJES LA PASADA

Añada: 2023

Tipo de vino: tinto criado en barrica

Variedad: 100% tempranillo

Procedencia de la uva: La Pasada (2,2 ha) en Briones

Tipo de suelo: arcillas con gravas

Orientación: este

Edad de las viñas: 57-60 años

Densidad de plantación: 3.100 cepas/ha

Vendimia: manual

Elaboración: suave despalillado de las uvas sin estrujado. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y remontados diarios. Encube durante 20 días.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés Allier con 3 trasiegos

Embotellado: sin filtrar ni clarificar

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Producción: 3.600 botellas

Nota de cata: Tiene un profundo color cereza picota con brillantes reflejos granates. En nariz se muestra expresivo y sugerente, con un amplio abanico de aromas de fruta negra como la ciruela, el casis o la mora, sobre un fondo de especias dulces como la vainilla y el clavo, sensaciones balsámicas y tostados suaves. En boca es intenso y sabroso, con una textura envolvente de taninos pulidos y carnosos que se funden en el paladar. Es equilibrado con aromas persistentes de fruta, especias y ligeros ahumados.

Maridaje: Ideal para acompañar embutidos ibéricos, tablas de quesos, carnes a la brasa y arroces de montaña.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 °C

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