## 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:** 2023
**Tipus de vi:** vi negre amb criança
**Varietats:** 100% monastrell
**Procedència del raïm:** Las Gateras. Parcel·la de velles vinyes en vas i rigurós secà.
**Tipus de sòl:** calcari, pedregós i sorrenc
**Edat de les vinyes:** 62 anys
**Rendiment:** 1.500 kg/ha
**Verema:** manual

**Elaboració:** suau desrapat, sense trepitjat. Remuntats continus de forma manual en petits dipòsits de 4.000 i 5.000 kg, amb temperatura controlada a 26-28 ºC. 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:** 4.263 ampolles
**Embotellat:** maig del 2025

**Nota de tast:** Presenta un atractiu color picota, net i brillant, amb reflexos granats. En nas resulta molt aromàtic i expressiu, amb intensos aromes de fruites vermelles i negres madures com cirera, móra, figa i pruna, acompanyats de matisos fumats i especiats, entre els quals destaquen el pebre negre, el clau i el ginebre. En boca és ampli i sucós, amb una textura vellutada que envolta el paladar gràcies a uns tanins suaus i arrodonits. Després del seu pas, deixa agradables records de fruits vermells juntament amb notes torrades i especiades que culminen en un final molt plaent. Es tracta d'un vi elegant i equilibrat, ideal per gaudir-ne ara o durant els propers 8 anys.

**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 ºC
**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:** 2023
**Tipus de vi:** vi negre amb criança
**Varietats:** 100% garnatxa tintorera
**Procedència del raïm:** Las Gateras. Parcel·la d'1,2 ha en rigurós secà.
**Tipus de sòl:** calcari, sorrenc i argilós
**Edat de les vinyes:** 22 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 ºC. Maceració total amb pells durant 8 dies. Premsat pneumàtic. Fermentació malolàctica en dipòsit d'acer inoxidable.
**Criança:** 15 mesos en botes de roure francès de 500 L.
**Graduació alcohòlica:** 14% vol.
**Producció:** 3.078 ampolles
**Embotellat:** Maig del 2025

**Nota de tast:** Té un preciós i profund color granat, gairebé opac. Al nas és suggeridor, amb notes de cirera, pruna i balsàmics, acompanyats d'intensos apunts d'herbes mediterrànies seques i flors vermelles 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 ºC
**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 ºC 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 ºC
**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 ºC. Maceració de 10 dies. Premsat pneumàtic. Fermentació malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable.
**Criança:** 13 mesos en botes noves de roure fracès 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 17ºC
**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 carnoses 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 ºC
**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 ºC
**Copa recomanada:** Cabernet/Merlot de la sèrie Veritas de Riedel