EL HOMBRE BALA

EL HOMBRE BALA

Any de fundació: 2010
Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid
Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)
Altres vins del celler: El Hombre Bala Albillo Real, La Mujer Cañón, La Mujer Cañón Cariñena, Reina de los Deseos i Voladuras



EL HOMBRE BALA

Anyada: 2023
Tipus de vi: vi negre amb criança
Varietats: 95% garnatxa amb una mitjana de 70 anys i un 5% de carinyena amb una mitjana de 40 anys
Procedència del raïm: Castaños del Cincho i Peña Lancharrasa a Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)
Altitud: entre els 840 i 860 m
Tipus de sòl: sòls pobres, granítics meteoritzats amb textura sorrenca, molt baixos en matèria orgànica i amb alt contingut de quars.
Verema: manual

Elaboració: elaboració poc intervencionista, les fermentacions es realitzen en temperatures suaus i controlades, utilitzant llevats indígenes i amb aportació de la rapa.
Criança: 12 mesos en tines i botes de roure francès, acabant la seva criança durant 6 mesos en ampolla
Graduació alcohòlica: 14,5 %vol.
Producció: 24.681 ampolles

Nota de tast: Té un bonic color robí brillant, d'intensitat mitjana i amb reflexos rogencs. Al nas és complex, amb notes de fruita vermella i fruits del bosc sucosos, un delicat toc floral de violetes, matisos balsàmics refrescants que recorden la fulla de llorer i subtils records d'herbes mediterrànies. A la boca presenta una entrada intensa i molt fresca, amb una bona acidesa i lleugers tocs d'herba fresca. Els seus tanins suaus i ben integrats aporten fluïdesa i equilibri, conduint a un final persistent i molt aromàtic, dominat per records de fruita vermella.

Maridatge: ideal per acompanyar carns a la planxa, garrí al forn, lasanya i qualsevol mena de pasta amb carn.
Temperatura de servei: entre 15 i 17 ºC
Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel

EL HOMBRE BALA

EL HOMBRE BALA

Any de fundació: 2010
Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid
Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)
Altres vins del celler: El Hombre Bala, La Mujer Cañón, La Mujer Cañón Cariñena, Reina de los Deseos i Voladuras



EL HOMBRE BALA ALBILLO REAL

Anyada: 2025
Tipus de vi: blanc sec
Varietat: 100% albillo real
Procedència del raïm: Cadalso de los Vidrios i San Martín de Valdeiglesias
Exposició: barreja de parcel·les amb diferents orientacions
Tipus de sòl: sòls pobres, granítics meteoritzats amb textura sorrenca, molt baixos en matèria orgànica amb alt contingut de quars i sílice
Edat de les vinyes: plantades en vas de més de 60 anys
Data de verema: manual del 7 al 23 d'agost

Elaboració: Viticultura orgànica, elaboració poc intervencionista, selecció del raïm a mà, premsat suau amb rapa i fermentació espontànea.
Criança: 8 meseos en dos foudres de roure francès i un ou de formigó en contacte permanent sobre les seve mares.
Graduació alcohòlica: 13% vol.
Producció: 7.548 ampolles

Nota de tast: El vi presenta un to groc molt clar i brillant, amb reflexos verdosos. Al nas desplega una gran riquesa aromàtica, on hi destaquen notes de fruites blanques i de pinyol, com la poma i la nespra, acompanyades de flors d'acàcia i lligabosc. Aquestes aromes s'integren amb records de pell de llimona, delicats matisos anisats de fonoll i subtils tocs de vainilla i clau. A la boca resulta saborós, ampli i embolcallant, amb una textura sedosa i untuosa, marcada per sabors de fruites blanques madures y espècies dolces que acompanyen un final llarg i persistent.

Maridatge: per acompanyar tota mena de carns blanques, arrossos i peix blanc al forn.
Temperatura de servei: entre 6 i 8 ºC
Copa recomanada: Viogner/Chardonnay de la sèrie Veritas de Riedel

EL HOMBRE BALA

LA MUJER CAÑÓN

Any de fundació: 2010
Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid
Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)
Altres vins del celler: El Hombre Bala Albillo Real, El Hombre Bala, La Mujer Cañón Cariñena, Reina de los Deseos i Voladuras



LA MUJER CAÑÓN

Anyada: 2023
Tipus de vi: vi negre amb criança
Varietats: 100% garnatxa
Procedència del raïm: parcel·la de 0.8 ha a Peña Lancharrasa, a Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)
Altitud: 900 m
Tipus de sòl: sòl granític meteoritzat de textura arenosa, molta profunditat de sòl i poca matèria orgànica.
Any de la plantació: 1934
Data de la verema: 13 de setembre
Verema: manual, uva seleccionada a la vinya i posteriorment al celler

Elaboració: elaboració amb raïm sencer, 100% rapa i poc intervencionista, fermentació espontània amb llevats indígenes en temperatures suaus i controlades.
Criança: 14 mesos en un foudre de 1.250 L, una bota de 500 L i una de 300 L, y va acabar la seva criança 6 mesos en ampolla.
Graduació alcohòlica: 15% vol.
Producció: 2.432 ampolles y 100 Magnum

Nota de tast: mostra un atractiu to de cirera, delicat i lluminós, amb matisos ataronjats. Al nas es presenta complex i expressiu, amb predomini de fruita vermella com les cireres i els gerds, acompanyades de marcats tocs especiats de vainilla, clau i pebre blanc, sobre un elegant fons de flors seques i lleugers records fumats. A la boca resulta lleuger i harmoniós, amb una textura subtil que embolcalla el paladar. El final deixa una suggeridora sensació aromàtica de fruites com la magrana, notes de pells de cítrics i refrescants tocs mentolats, juntament amb delicats records de fulles de te verd i encens.

Maridatge: perfecte amb aus guisades com un magret d'ànec amb salsa de fruits vermells, ploma ibèrica i formatges curats de cabra o ovella.
Temperatura de servei: entre 15 i 17 ºC
Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel

EL HOMBRE BALA

LA MUJER CAÑÓN

Any de fundació: 2015
Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid
Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)
Altres vins del celler: El Hombre Bala, El Hombre Bala Albillo Real, La Mujer Cañón, Reina de los Deseos i Voladuras



LA MUJER CAÑÓN CARIÑENA

Anyada: 2018
Tipus de vi: vi negre amb criança
Varietat: 100% carinyena
Procedència del raïm: 0,2 ha a Peña Cenicientos de Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)
Altitud: 900 m
Exposició: nord
Tipus de sòl: sòl granític meteoritzat de textura arenosa, molta profunditat de sòl i poca matèria orgànica.
Edat de les vinyes: plantades en vas l'any 1984
Data de verema: 1 d'octubre
Verema: manual

Elaboració: selecció en vinya i posteriorment, al celler. Elaboració poc intervencionista, amb el raïm sencer i el 100% de la rapa. Fermentació espontània amb llevats indígenes i sota temperatures suaus i controlades.
Criança: 14 mesos en dues botes de roure francès de 600 L i, posteriorment, 6 mesos en ampolla
Graduació alcohòlica: 13% vol.
Producció: 1.315 ampolles

Nota de tast: té un delicat color bordeus brillant i el ribet granat. Al nas apareixen intenses aromes de fruita vermella i negra compotada, certs tocs cítrics, com de pell de taronja amarga, i un lleuger record de caramel i notes d'herba de garriga. A la boca predominen les fruites vermelles i de bosc amb pinzellades de sotabosc. És àgil, però té estructura i un final llarg i lleugerament sec.

Maridatge: aus guisades com un magret d'ànec amb salsa de fruits vermells, ploma ibèrica i formatges curats de cabra o ovella.
Temperatura de servei: entre 15 i 17 ºC
Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel

EL HOMBRE BALA

REINA DE LOS DESEOS

Any de fundació: 2010
Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid
Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)
Altres vins del celler: El Hombre Bala Albillo Real, El Hombre Bala, La Mujer Cañón, La Mujer Cañón Cariñena i Voladuras



REINA DE LOS DESEOS

Anyada: 2023
Tipus de vi: Vi negre amb criança
Varietats: 100% garnatxa
Procedència del raïm: 0.5 ha a la cara est de Peña Lancharrasa, a Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)
Altitud: 950 m
Tipus de sòl: sòl granític meteoritzat amb molt poca profunditat de sòl i baixa matèria orgànica.
Any de la plantació: 1959
Data de la verema: es va veremar el 14 de setembre, raïm seleccionada a la vinya i, posteriorment, al celler

Criança: 14 mesos en un foudre de 1.250 L i una bota de 700 L de roure francès. Va acabar la seva criança durant 6 mesos en ampolla. Graduació
Graduació alcohòlica: 14,5% vol.
Producció: 2.280 ampolles i 60 Magnum

Nota de tast: un vi negre delicat, eteri i profund que es mostra molt expressiu, amb records de fruites vermelles silvestres i tocs especiats sobre un fons de flors seques i herbes mediterrànies. La seva textura és fina, amb tanins polits i un final balsàmic, amb un subtil toc de pebre negre. La seva millor anyada!

Maridatge: ideal amb uns canelons de bolets, arrossos de muntanya, magret o confit d'ànec amb fruits del bosc i formatges.
Temperatura de servei: entre 15 i 17 ºC
Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel

EL HOMBRE BALA

EL HOMBRE BALA

Any de fundació: 2010
Denominació d'Origen: D.O. Vinos de Madrid
Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)
Altres vins del celler: El Hombre Bala Albillo Real, El Hombre Bala, La Mujer Cañón, La Mujer Cañón Cariñena i Reina de los Deseos



VOLADURAS

Anyada: 2023
Tipus de vi: vi negre amb criança
Varietats: garnatxa plantada als anys 40
Procedència del raïm: paratge d'1,6 hectàrees a la cara nord de la Peña Lancharrasa a Cadalso de los Vidrios (Sierra de Gredos)
Altitud: 880 m
Tipus de sòl: sòl granític meteoritçat de textura arenosa, gran profunditat de sòl i alhora amb lloses de granit incipient
Verema: manual l'1 de setembre. Seleccionada a la vinya i, posteriorment, al celler.

Anyada: una collita amb força, expressivitat, contundència i elegància que mostra de manera excel·lent la gran conjunció entre la garnatxa i l'entorn.
Elaboració: elaboració amb raïm sencer, 100% amb rapa i poc intervencionista, fermentació espontània amb llevats indígenes a temperatures suaus i controlades.
Criança: 14 mesos en bota de 500 L i 6 mesos en ampolla
Producció: 684 ampolles i 24 Magnum

Temperatura de servei: entre 15 i 17 ºC
Copa recomanada: Old World Pinot Noir de la sèrie Veritas de Riedel

EL HOMBRE BALA

AGRÍCOLA DE CADALSO

Denominació d Origen: D.O. Vinos de Madrid
Regió: Sierra de Gredos, Valle del Alberche (Madrid)
Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)
Altres vins del celler: Agrícola de Cadalso Garnacha



AGRÍCOLA DE CADALSO SYRAH

Anyada: 2023
Tipus de vi: vi negre amb criança
Varietat: syrah
Procedència del raïm: Los Pasaderos (2 ha), situat a Cadalso de los Vidrios
Altitud: 700 m
Tipus de sòl: granit i quars
Edat de les vinyes: 20 anys
Verema: manual
Elaboració: els raïms desrapats van fermentar amb llevats indígenes amb una temperatura controlada en dipòsits de formigó. La maceració va tenir lloc durant aproximadament 15 dies.
Criança: 6 mesos en dipòsits de formigó
Graduació alcohòlica: 14% vol.
Producció: 5.000 ampolles

Nota de tast: té un bonic color cirera amb reflexos violeta brillants. Al nas és perfumat, amb seductores aromes de fruites del bosc com mores, gerds i nabiu, acompanyades d'intenses notes de violetes i regalèssia, sobre un fons d'eucaliptus amb lleugers tocs fumats. A la boca és rodó i estructurat, amb tanins molt ben integrats i un persistent final amb deliciosos tocs de fruita negra com el cassís i la pruna.

Maridatge: perfecte per acompanyar embotits, arrossos de muntanya, carns a la brasa i fins i tot guisades i formatges de vaca i ovella.
Temperatura de servei: entre 15 i 17 ºC
Copa recomanada: Syrah/Shiraz de la sèrie Vinum de Riedel

EL HOMBRE BALA

AGRÍCOLA DE CADALSO

Denominació d Origen: D.O. Vinos de Madrid
Regió: Sierra de Gredos, Valle del Alberche (Madrid)
Població: Cadalso de los Vidrios (Madrid)
Altres vins del celler: Agrícola de Cadalso Syrah



AGRÍCOLA DE CADALSO GARNACHA

Anyada: 2023
Tipus de vi: vi negre amb criança
Varietat: 100% garnatxa
Procedència del raïm: Cadalso de los Vidrios
Altitud: entre 600 i 800 m
Tipus de sòl: granit i sorra
Edat de les vinyes: entre 15 i 80 anys
Verema: manual
Elaboració: la verema es va fer per separat segons la zona. Fermentació amb llevats indígenes i sense raspa, a temperatura controlada, i en dipòsits de formigó. La maceració va tenir lloc durant 10-15 dies.
Criança: 6 mesos en dipòsits de formigó
Graduació alcohòlica: 14,5% vol.
Producció: 14.256 ampolles

Nota de tast: presenta un bonic color robí molt brillant i cristal·lí. Al nas és fragant, amb intenses aromes a fruits vermells com maduixes, magranes i gerds al costat de delicades notes de pètals de rosa i lavanda, sobre un fons balsàmic amb un toc de pebre negre. A la boca és fluid i equilibrat, és viu i d'agradable textura, amb tanins polits que allarguen el vi de forma refrescant, deixant deliciosos records de fruita sucosa, herbes mediterrànies i pell de taronja. Maridatge: perfecte per acompanyar tota mena de plats, des d'una taula d'embotits, carns a la brasa, aus guisades amb salsa, arrossos o formatges d'ovella i cabra.

Temperatura de servei: entre 15 i 17 ºC
Copa recomanada: Pinot noir de la serie Vinum de Riedel