

LA BODEGA



Depósitos troncocónicos de hormigón sin revestir para la elaboración de parte de los vinos de la bodega. Debajo, detalle del nuevo centro de enoturismo y de parte de las instalaciones de la bodega.



po de oxidación antes de su elaboración, además de favorecer la maceración pelicular que se traducirá en una mayor extracción de aromas varietales.

Una vez que la uva está atemperada, pasa a una doble mesa de selección, primero manual para quitar hojas o racimos que pueden encontrarse en mal estado, y luego, tras el paso por la despalladora, grano a grano mediante una mesa vibrante, donde se eliminan restos de rampojo que hayan podido pasar a esta fase o uvas que no cumplan los parámetros predeterminados.

Desde aquí, por gravedad, el fruto llega hasta los depósitos de fermentación, donde se encuentra otra de las singularidades de la bodega, ya que dispone de cuatro tinas de roble francés de 8.000 litros, seis de acero inoxidable de 15.000 litros y otras cuatro de hormigón de 10.000 litros, todas con una forma troncocónica (la base más ancha que la boca) para favorecer la rotura del sombrero y lograr mayor extracto y color.

Todos los vinos se fermentan por separado para respetar su evolución natural y las características de su pago de proceden-

cia, distinción que sigue durante el periodo de crianza de los vinos en barricas de roble francés, salvo para un blanco de albillo, que se fermenta y cria sobre sus lias en roble húngaro.

Los vinos tintos fermentan y se crían en las barricas que, apo-

La bodega está construyendo un moderno centro de turismo enológico en sus instalaciones que estará listo en 2010

yadas en una estructura metálica con ruedas en su base, permite que éstas, a pesar de su peso, giren sobre sí mismas fácilmente para aplicar a los vinos el *battonnage* y mantener así sus finas lias en suspensión y con lo que la bodega logra vinos de aromas muy francos e intensos, con una notable presencia frutal y que, a pesar de ser grasos, se presentan frescos y repletos de matices, con bocas untuosas.

La gama de vinos de la bodega

incluye un blanco fermentado y criado durante nueve meses en bodega procedente de la variedad albillo, histórica de la Ribera del Duero aunque paradójicamente sale como Vino de la Tierra de Castilla y León, y tres tintos bautizados como 'Nuestro': 'Nuestro 10 meses', un monovarietal de tinta del país criado diez meses en barricas de roble francés (90%) y americano; 'Nuestro crianza', elaborado con tinto fino y criado alrededor de 18 meses en roble francés; y 'Nuestro 20 meses', un vino de autor que se comercializa en una curiosa botella troncocónica tras una crianza de alrededor de 20 meses en roble francés nuevo y que en su edición de 2005 aparece con una compleja nariz, elegante y con mucha potencia, con una fruta fresca muy profunda y una boca mineral, con taninos grasos y mucha jugosidad, con un potente y largo final.

La última apuesta de la bodega es la puesta en marcha de un centro de turismo enológico en un moderno edificio que están construyendo ahora -estará listo en 2010- y que se sitúa en el centro de las instalaciones de la bodega.

Sistema de sujeción de las barricas, imagen de un viñedo de la bodega con Fuetelcésped al fondo y Francisco Días Bayo rodeado de cepas.