



ZAPATA

vintae



vintae

En Vintae pensamos que la mejor forma de explicar lo que somos es abriendo una de nuestras botellas. Pero si tenemos que hacerlo con palabras, nos gusta decir que no solo somos una compañía de vinos, sino una nueva forma de vivir el vino. Dicho así suena muy bien, pero te va a sonar todavía mejor cuando descubras un poquito más sobre nuestra historia y conozcas a La Cuadrilla.





LOPEZ DE HARO CRIANZA

TIPO DE VINO	Tempranillo, Garnacha y Graciano
GRADUACIÓN	14%
CRIANZA	Maceración estática entre 8 y 10 días
FERMENTACION	Fermentación espontánea con levaduras autóctonas a 24°C.



LÓPEZ DE HARO RESERVA

TIPO DE VINO	Tempranillo y Graciano
GRADUACIÓN	14%
CRIANZA	20 meses en barricas de roble francés y americano
FERMENTACIÓN	Maceración durante 10 días y fermentación controlada a 25°. Elaborado en cubas de 30.000 kg



LÓPEZ DE HARO SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

TIPO DE VINO	Tempranillo y Mazuelo
GRADUACIÓN	14%
CRIANZA	14 meses en barricas nuevas y de segundo uso de roble francés y húngaro
FERMENTACIÓN	12 días de maceración y fermentación controlada que finaliza a menos de 25° grados



EL PACTO

TIPO DE UVA	Tempranillo mayoritariamente
GRADUACIÓN	14%
DESCRIPCIÓN	Maceración estática durante 10 días, con mínima intervención. Fermentación espontánea con levaduras nativas. 14 meses en barricas de 225 litros de roble francés y Europa del Este y América

VIÑEDOS SINGULARES



VALDECHUECAS

TIPO DE UVA	Garnacha Tinta mayoritariamente
GRADUACIÓN	15%
DESCRIPCIÓN	Fermentación espontánea con las levaduras a a cabo en un depósito de hormigón de 5.000 litros de capacidad. Un año en fudre de roble francés de segundo uso de 2.400 litros



RIOJANDA

TIPO DE UVA	Tempranillo mayoritariamente
GRADUACIÓN	15%
DESCRIPCIÓN	Fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas de la uva. Fermentación malolítica en barrica nueva de roble francés de 500 l y después la crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 l.



BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA

TIPO DE UVA	Tinta fina, garnacha tinta, Albillo Real.
GRADUACIÓN	15%
DESCRIPCIÓN	Fermentación y maceración en cubas de 15.000 kg, a 28°C durante 3 semanas, con mínima intervención y remontados. Crianza 12 meses de barricas para mantener la frescura



BARDOS SUPREMA

TIPO DE UVA	100% Tinta del país
GRADUACIÓN	14.5%
DESCRIPCIÓN	Fermentación y maceración en una cuba de 9.000 kilos a una temperatura controlada. Su crianza se realiza durante más de 18 meses en barricas nuevas de roble francés.



MATSU EL PÍCARO

TIPO DE VINO	100% Tinta de Toro
GRADUACIÓN	14.5%
CRIANZA	Dos meses de crianza sobre sus lías en depósitos de hormigón
FERMENTACIÓN	Fermentación espontánea en depósitos de hormigón de 15.000 kg, sin superar los 24°C con levaduras autóctonas



MATSU EL RECIO

TIPO DE VINO	100% Tinta de Toro
GRADUACIÓN	14.5%
CRIANZA	12 meses en barricas de roble francés de segundo uso
FERMENTACIÓN	Fermentación espontánea en depósitos de hormigón de 15.000 kg con levaduras autóctonas



MATSU EL VIEJO

TIPO DE VINO	100% Tinta de Toro
GRADUACIÓN	15%
CRIANZA	14 meses en barricas nuevas de roble francés
FERMENTACIÓN	Fermentación espontánea en depósitos de hormigón de 15.000 kg con levaduras autóctonas