

Sigue nuestra actividad en:  
**[www.vintae.com/blog](http://www.vintae.com/blog)**

**vintae**



**vintae**

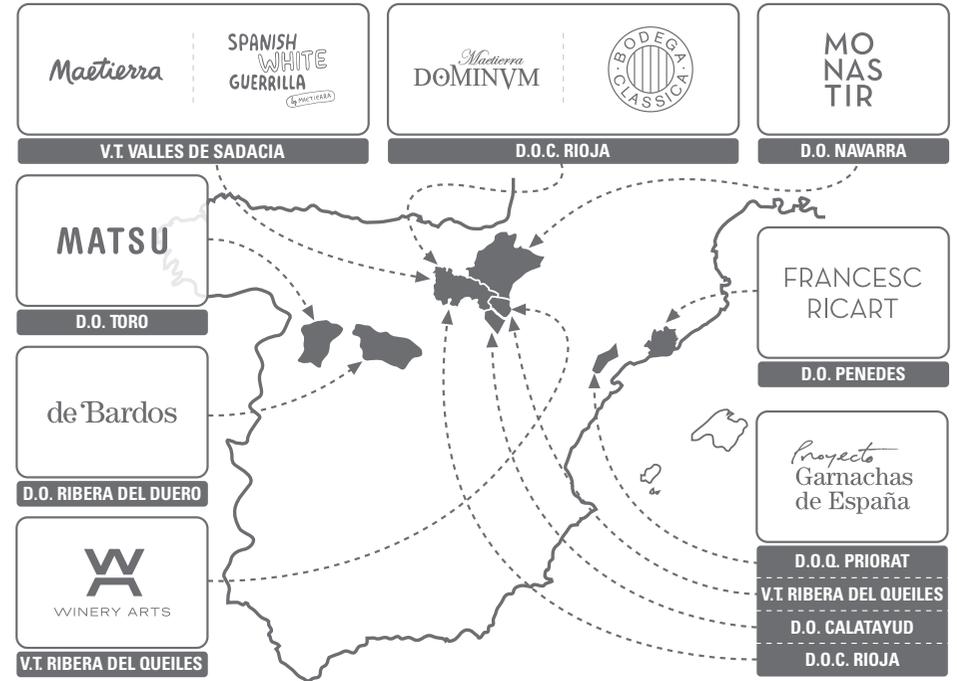
[www.vintae.com](http://www.vintae.com) · [info@vintae.com](mailto:info@vintae.com) · Tel. 941 271 217

---

[www.facebook.com/vintae](https://www.facebook.com/vintae) · [www.twitter.com/vintae](https://www.twitter.com/vintae)



Lo que mejor define Vintae somos las personas que lo formamos. Un equipo de gente creativa que disfruta con lo que hace y que trabaja con el objetivo de conseguir productos que emocionen, que diviertan y que hagan disfrutar.



## vintae

### REVOLUTIONARY WINERIES

En Vintae somos inquietos, creativos y, por qué no decirlo, un poco rebeldes. Actualmente, elaboramos vino en nueve Denominaciones de Origen distintas en España y aspiramos a continuar revolucionando el mundo del vino sin perder nuestro carácter familiar.

Nuestra base de operaciones está en La Rioja, donde hemos aprendido y respirado todo el conocimiento, la experiencia y el esfuerzo de varias generaciones. Desde aquí nos hemos expandido buscando siempre la esencia de cada zona de elaboración, partiendo del viñedo viejo y de calidad, para crear proyectos únicos y originales.

# Maetierra

THE SPANISH WHITE REVOLUTION



Maetierra es la única bodega de La Rioja especializada en vinos blancos y pionera en la Indicación Geográfica Protegida Valles de Sadacia. Probablemente es en la actualidad la bodega con la más amplia gama de vinos blancos del mundo.

El proyecto surgió para rescatar una variedad autóctona riojana: la Moscatel de Grano Menudo, desaparecida a finales del siglo XIX por la filoxera, que es la variedad más aromática del mundo. De las 150 hectáreas de viñedo de la finca Maetierra, situada en Calahorra, casi 60 son de esta variedad recuperada.

La Moscatel de Grano Menudo es la más fina y elegante de todas las moscateles. Aunque es menos productiva y más difícil de elaborar, ha mostrado todo su potencial con los vinos de la familia Libalis y Melante, que combinan complejidad con frescura.

## VARIETADES:

Moscatel de grano menudo, Viura, Malvasía, Chardonnay y Syrah (Rosado).



## Dry Libalis

**Tipo de Vino:** Blanco seco.

**Varietades:** Moscatel de Grano Menudo, Viura y Chardonnay.

## Libalis

**Tipo de Vino:** Blanco afrutado.

**Varietades:** Moscatel de Grano Menudo, Viura y Malvasía.

## Libalis Rosé

**Tipo de Vino:** Rosado de Lagrima.

**Varietades:** Moscatel de Grano Menudo y Syrah.

## Grand Libalis

**Tipo de Vino:** Blanco afrutado.

**Varietades:** Moscatel de Grano Menudo, Viura y Malvasía.

## Melante

**Tipo de Vino:** Blanco Dulce de Vendimia Tardía.

**Varietades:** 100% Moscatel de Grano Menudo.

## Melante Coleccion

**Tipo de Vino:** Blanco Dulce de Vendimia Tardía.

**Varietades:** 100% Moscatel de Grano Menudo.

**Crianza:** 9 meses en barrica nueva de roble francés.



# SPANISH WHITE GUERRILLA

by MAETIERRA



Maetierra's Spanish White Guerrilla es una colección de ocho vinos monovarietales elaborados con las variedades blancas de mayor prestigio mundial -Albariño, Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon Blanc, Verdejo, Chardonnay y Viognier- que por primera vez han sido cultivadas en la comunidad Autónoma de La Rioja.

Esta familia de vinos supone una auténtica revolución dentro del panorama de los vinos blancos y consolida la apuesta de Maetierra por un alto nivel de calidad y vinos con personalidad propia en una región con unas características geoclimáticas muy favorables para los blancos, que hasta ahora no se han explotado.

El carácter transgresor de esta colección se expresa en sus etiquetas, protagonizadas por guerrilleros caracterizados con las peculiaridades de su zona originaria de elaboración y que resaltan los rasgos de la personalidad propia de cada variedad.

## VARIEDADES:

Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay, Viognier, Albariño, Verdejo y Sauvignon Blanc.



### Riesling

Tipo de Vino: Blanco afrutado.

### Gewürztraminer

Tipo de Vino: Blanco afrutado.

### Chardonnay

Tipo de Vino: Blanco seco.

### Chardonnay Barrica

Tipo de Vino: Blanco seco.

Elaboración: Fermentado en barrica y crianza posterior de entre 6 y 8 meses en barrica nueva de roble francés.

### Viognier Barrica

Tipo de Vino: Blanco seco.

Elaboración: Fermentado en barrica y crianza posterior de entre 6 y 8 meses en barrica nueva de roble francés.

### Albariño

Tipo de Vino: Blanco seco.

### Sauvignon Blanc

Tipo de Vino: Blanco seco.

### Verdejo

Tipo de Vino: Blanco seco.



**RIOJA**  
Denominación de Origen Calificada



Situada en una bucólica loma de la histórica localidad de San Vicente de la Sonsierra, uno de los pueblos con mayor tradición vitivinícola de la Rioja Alta, Bodega Classica se alza sobre un auténtico mar de viñedos, regados por el río Ebro.

La Sonsierra riojana es una zona situada en la cara sur de la Sierras de Cantabria y el Toloño, que la protegen de los vientos fríos y húmedos del Cantábrico. Sus condiciones meteorológicas, con más lluvias en invierno que durante resto del año y el viento canalizado a través del valle del Ebro, la convierten en una zona óptima para el cultivo de la vid. Su orografía quebrada, con suelos arcillocalcáreos muy drenados, es perfecta para la variedad Tempranillo.

Bodega Classica aúna las excelentes condiciones de la uva con la esencia de la tradición vinícola riojana para crear una amplia gama de vinos elegantes, expresivos y aromáticos.

**VARIEDADES:**

Tempranillo, Garnacha, Viura y Graciano.

**Hacienda López de Haro**  
ROSADO

Variedades: Tempranillo y Garnacha.  
Tipo de Vino: Rosado de Lágrima.

**Hacienda López de Haro**  
BLANCO

Tipo de Vino: Blanco seco.  
Variedades: Viura.  
Crianza: Fermentación en barrica y crianza posterior de entre 3 y 4 meses en barricas de roble francés.

**Hacienda López de Haro**  
TEMPRANILLO

Tipo de Vino: Vino del año.  
Variedades: 100% Tempranillo.  
Crianza: 2 - 3 meses en barricas de roble francés y roble americano.

**Hacienda López de Haro**  
CRIANZA

Tipo de Vino: Crianza.  
Variedades: Tempranillo, Garnacha y Graciano.  
Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y roble americano.

**Hacienda López de Haro**  
RESERVA

Tipo de Vino: Reserva.  
Variedades: Tempranillo y Graciano.  
Crianza: 20 meses en barricas de roble francés y roble americano.

*Maetierra*  
**DOMINUM**  
LA FILOSOFÍA QUATRO PAGOS



Maetierra Dominum ha revolucionado el concepto de “vino de pago” dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Para elaborar sus vinos se seleccionan uvas de cuatro fincas, ubicadas en cuatro zonas diferentes de La Rioja, en las que la combinación de suelo, clima y variedad expresan al máximo las propiedades del vino.

La uva del Pago Este, situado en un terreno de suelos aluviales y pluviometría media, concede a los vinos un carácter frutal con aromas florales. La potencia es la característica fundamental del Pago Sur, un terreno llano de suelos pedregosos, cuya aridez y diferencias de temperatura dan lugar a vinos cálidos y corpulentos. El Pago Norte, de clima más suave y situado en una zona de relieve accidentado, aporta longevidad al vino, gracias a su alto contenido en taninos y su elevada acidez. La característica principal del Pago Oeste es la elegancia y su capacidad para armonizar al resto.

**VARIEDADES:**

Tempranillo, Graciano y Garnacha Tinta.



**Gavanza**

Tipo de Vino: Crianza.

Variedades: Tempranillo, Graciano y Garnacha Tinta.

Crianza: Más de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Quatro Pagos**

Tipo de Vino: Reserva.

Variedades: Tempranillo, Graciano y Garnacha Tinta.

Crianza: Entre 15 y 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

**QP Vintage**

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Tempranillo, Graciano y Garnacha Tinta.

Crianza: Más de 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

# de Bardos

LAS RAÍCES DE UN MITO



La Denominación de Origen Ribera del Duero ha dado algunos de los más grandes vinos de España y en los últimos años es una referencia nacional e internacional. En esta región vinícola castellana, De Bardos selecciona las mejores uvas en Fuentemolinos, Quintanilla de Onésimo, Anguix y Moradillo de Roa, donde se encuentran, sin duda, los viñedos más antiguos de la Denominación.

De Bardos ha creado una colección de vinos de autor que se elaboran únicamente en las cosechas que reciben la calificación de 'Excelente'. De esta manera, si a pesar de la estricta selección la uva no alcanza la calidad requerida, algunos de sus vinos no serán elaborados.

En esta bodega, la elaboración se realiza de forma artesanal. La uva se recoge a mano y se transporta en cajas de 15 Kg. para que llegue a la bodega en perfectas condiciones y allí se seleccionan los mejores racimos. La crianza en barrica de roble francés tiene lugar en calados subterráneos con temperatura constante.

## VARIEDADES:

Tinta del País y Cabernet Sauvignon.



### de Bardos ROBLE

**Tipo de Vino:** Roble.  
**Variedades:** Tinta del País.  
**Crianza:** 4 meses en barricas de roble francés.

### Ars Romántica

**Tipo de Vino:** Crianza  
**Variedades:** Tinta del País.  
**Crianza:** 14 meses en barricas de uno y dos años de roble francés.

### Ars Épica

**Tipo de Vino:** Tinto de Autor.  
**Variedades:** Tinta del País.  
**Crianza:** 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

### Ars Mítica

**Tipo de Vino:** Tinto de Autor.  
**Variedades:** Tinta del País y Cabernet Sauvignon.  
**Crianza:** 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

### Ars Suprema

**Tipo de Vino:** Tinto de Autor.  
**Variedades:** Tinta del País.  
**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

# MATSU



Matsu, que en japonés significa esperar, es un homenaje a todos los viticultores que, durante generaciones, han trabajado la viña dedicándole su esfuerzo, sabiduría, respeto y sacrificio. Las tres generaciones de los viticultores reales que ilustran cada botella representan su relación con la tierra, propia de su edad y de su etapa vital. La personalidad de cada uno encarna las características del vino al que da nombre.

La D. O. Toro es una zona con excelentes condiciones. Un clima seco, con temperaturas extremas, suelos arenosos y viñas centenarias, incluso anteriores a la filoxera, ya que en esta zona debido a sus características geoclimáticas, tuvo poca incidencia.

Matsu ha conseguido conservar la potencia tradicional de la D.O. Toro, aunándola con una suavidad envolvente. Los vinos de Matsu proceden de viñedos de la variedad Tinta de Toro, de entre 80 y 100 años con muy baja producción y cultivados según la tradición de la zona de no interferir en los procesos naturales y seguir los tiempos que marca la naturaleza, utilizando técnicas cercanas a la viticultura biodinámica.

## VARIEDADES:

Tinta de Toro.



## El Pícaro

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Tinta de Toro.

Elaboración: Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

## El Recio

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Tinta de Toro.

Crianza: 14 meses en barricas de uno y dos años de roble francés.

## El Viejo

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Tinta de Toro.

Crianza: Más de 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

## Matsu 2009

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Tinta de Toro.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

# Proyecto Garnachas de España



Proyecto Garnachas de España supone un homenaje a una variedad que ha sido históricamente olvidada por su complicada viticultura y su difícil elaboración, y que los gustos del consumidor actual se han encargado de rescatar. Los vinos de garnacha son afrutados, con taninos dulces e ideales para el consumidor actual.

Esta colección es fruto de un proyecto muy personal que comenzó con la búsqueda por diferentes zonas de España de los viñedos que mejor reflejasen la esencia de esta variedad. El resultado es una colección de vinos monovarietales procedentes de viñedos muy antiguos, que plasma a la perfección el concepto de Terroir, ya que cada vino expresa todos los matices y singularidades propias de su zona de elaboración.

Todos los vinos tienen en común, el situarse en zonas próximas al Valle del Ebro, en donde la garnacha tiene sus orígenes, y que tanto por su clima como por la naturaleza de sus suelos, ofrece unas condiciones óptimas para las necesidades de esta variedad.

## **VARIETADES:**

Garnacha tinta.

## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

Rioja, D.O. Calatayud, D.O.Q. Priorat, V.T. Ribera del Queiles.



### **La Garnacha Salvaje del Moncayo**

**Varietades:** 100% Garnacha Tinta.

**Zona de elaboración:** Ladera norte del Moncayo. Ribera del Queiles.

**Crianza:** 5 meses en barrica de roble francés.

### **La Garnacha Olvidada de Aragón**

**Varietades:** 100% Garnacha Tinta.

**Zona de elaboración:** Valle del Ribota. D.O. Calatayud.

**Crianza:** 10 meses en barrica de roble francés.

### **La Garnatxa Fosca del Priorat**

**Varietades:** 100% Garnacha Tinta.

**Zona de elaboración:** D.O. Priorat.

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés.

### **El Garnacho Viejo de la Familia Acha**

**Varietades:** 100% Garnacha Tinta.

**Zona de elaboración:** Valle del Cárdenas (La Rioja).

**Crianza:** 14 meses en barrica de roble francés.

### **La Garnacha de Hielo**

**Tipo de vino:** Vino de hielo.

**Varietades:** 100% Garnacha Tinta.

**Zona de elaboración:** Valle del Cárdenas (La Rioja).

**Crianza:** 8 meses en barrica de roble francés.



WINERY ARTS

## V.T. RIBERA DEL QUEILES

La Denominación de Origen Ribera del Queiles abarca territorios de Navarra y Aragón, formando una de las mejores y más originales zonas vinícolas de España. Sus viñedos viejos, de muy baja producción, se asientan en las laderas surcadas por el río Queiles, que desciende desde los más de 2.300 metros del Moncayo hasta la Ribera del Ebro.

El carácter Mediterráneo de la zona se deja notar en un vino con bastante cuerpo y un punto goloso mientras que la influencia atlántica generada por el Moncayo, que ejerce de barrera natural para los vientos del Noroeste, aporta frescura, así como un grado de acidez.

Winery Arts se ha inspirado en el número 9, considerado como la cifra del saber supremo en diversas culturas, para crear una colección de vinos modernos y singulares.

### VARIEDADES:

Garnacha, Merlot, Tempranillo y Cabernet Franc.



### Tres al Cuadrado

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Garnacha, Merlot y Tempranillo.

Crianza: Más de 14 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

### Seis al Revés

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Tempranillo y Merlot.

Crianza: Más de 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

### Número Nueve

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Tempranillo y Cabernet Franc.

Crianza: Más de 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

### Exclusive Number Nine

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Garnacha y Cabernet Franc.

Crianza: Más de 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

# MONASTIR

LA REVOLUCIÓN DEL TERROIR



VINOS D.O.  
**NAVARRA**

El proyecto Monastir da forma a una colección de vinos de finca, de alta expresión, modernos, corpulentos y de gran finura, que recupera el concepto del cuidado del viñedo como fuente fundamental de calidad.

El enólogo Raúl Acha emprendió su búsqueda hasta encontrar la Finca Monastir, situada en territorio de la DO Navarra, en la margen derecha del Ebro, junto al límite oriental de la vecina Rioja. Las excelentes cualidades de sus suelos, su particular microclima y el gran celo puesto en el cuidado de sus viñedos, de muy baja producción, permiten a la finca, propiedad de la bodega, ofrecer la máxima expresión del "terroir".

Las variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet y Graciano se acoplan a la perfección y potencian sus excepcionales cualidades, dando lugar a vinos singulares y complejos.

## VARIEDADES:

Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.



### Monastir S.XXI Revolutio

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Graciano y Tempranillo.

Crianza: 4 meses en barricas de uno y dos años de roble francés y americano.

### Monastir S.XII Cister

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Crianza: 14 meses en barricas de uno y dos años de roble francés y americano.

### Monastir S.X Cluny

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

### Monastir S.V Benedictine

Tipo de Vino: Tinto de Autor.

Variedades: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

CHAMPAGNE  
**MAILLY**  
GRAND CRU

Mailly Champagne es una de las 17 bodegas Grand Cru francesas, la única de Champagne que elabora todos sus vinos con uvas de sus propios pagos, todos con la calificación de Grand Cru.



Brut Reserve



Brut Rosé



Cuvée  
L'Intemporelle

**D.O. CHAMPAGNE**

FRANCESC  
RICART

Francesc Ricart Brut ha sido elaborado siguiendo el Método Tradicional, con las uvas más representativas de la DO Cava. Xarel-lo, Macabeo y Perellada para un homenaje a uno de los pilares de Vintae.



Francesc Ricart Brut

**D.O. CAVA**

  
**FOLLADOR**  
DAL 1769

La familia Follador atesora más de dos siglos de tradición vinícola en el Véneto italiano, donde poseen su bodega y viñedos y elabora sus proseccos de gran prestigio internacional.



Valdobbiadene  
Prosecco  
Superiore  
D.O.C.G Brut  
Millesimato



Spumante  
Cuvée  
Rose' Brut  
Millesimato



Prosecco  
D.O.C Treviso  
"Prosecco"

**PROSECCO**

# Vinopedia tv

El vino como nunca lo has visto



Vinopedia.tv es un portal de contenidos audiovisuales en el que los propios viticultores y enólogos muestran paso a paso el proceso de elaboración del vino, tanto en la viña como en la bodega, de una manera amena, accesible y divertida.

Desde Vintae hemos creado esta herramienta para poder compartir nuestros conocimientos y nuestra pasión por el mundo del vino.

A través de una serie de capítulos que no superan los diez minutos de duración, es posible ver el proceso que se sigue para crear un vino y conocer a las personas que intervienen en su elaboración. Vinopedia está concebida para que el usuario se divierta a la vez que aprende sobre el mundo del vino.

Además de los vídeos, el portal cuenta con una serie de gráficos y contenidos paralelos que complementan y actualizan los distintos capítulos. En el blog de vinopedia el equipo de enólogos de Vintae explica curiosidades y detalles que se encuentran cuando están desarrollando su trabajo.

 [www.vinopedia.tv](http://www.vinopedia.tv)

 [www.facebook.com/vinopediatv](https://www.facebook.com/vinopediatv)

 [www.twitter.com/vinopediatv](https://www.twitter.com/vinopediatv)

