



Cofradía del vino  
El Tanino®

## ACTA DE LA REUNIÓN

El día 29 de noviembre de 2012 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de noviembre, presidida por el presidente Txema Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Urbano, con la asistencia de las Bodegas Palacio de Bornos.

Se detalla la asistencia de socios Cofrades de la Cofradía El Tanino e invitados.

Txema Benavente  
Jorge Grandes  
Jesús Rodríguez  
Michel Saunier  
Juan Antonio Salcedo  
Iñaki Galarza  
Fernando García  
Luis Orruño  
Joxeba Landa  
Patxi Rodríguez  
Javier Angustina  
Bixio Górriz  
Félix Arce  
Susana Etxarri  
Pablo Torres  
Juan Carlos Gorospe

Txema Martiarena  
Jon Ercibergoa  
Angel Fº. Rodríguez  
Gorka Aréjula  
Luis Zugasti  
Manuel López  
Javier Zaldúa  
Javier Aurrekoetxea  
Rosa Vega  
Fernando Gago  
Juanjo Giraldo  
Joaquín Espeso  
Esther Ortiz  
Eugenio Pérez  
José Peyrellade  
José López

Asistieron de la Bodega Palacio de Bornos, el Director Comercial Javier Ayala, su esposa Sonsoles Pichoto y el Delegado Javier Alcaide.

Cava y vinos que aportó la bodega Palacio de Bornos:





El presidente de la Cofradía, Txema Benavente, abrió la Reunión saludando a los asistentes "Empezamos el último Capítulo del presente año con la Bodega Palacio de Bornos de Rueda, Valladolid, D.O. Ribera de Duero.

Como sabéis, ha sido un año interesante, ya que los vinos que han aportado las diferentes bodegas que nos han visitado han sido generalmente de alta calidad. Creo que todos guardamos en nuestro recuerdo, de manera particular, la cata de uvas del anterior Capítulo, por la novedad y por la sapiencia del enólogo que nos la ofreció.

Como el próximo día 10 de diciembre celebraremos la Asamblea General Ordinaria. Jesús, nuestro secretario, tiene confeccionado un memorandum de lo acaecido en el 2012 que lo trataremos en la Asamblea.

En esta ocasión damos la bienvenida en especial a la Sra. de Javier Ayala, Sonsoles Pichoto, y nos encanta que nos acompañe en este Capítulo. Agradecer a Javier Ayala el recibimiento que nos hizo al visitar la bodega a Jesús, Alejandro y a mí. Nos enseñó varios "secretillos" de la vinificación, siendo testigos oculares de la gran extensión de terreno en el que miman sus plantaciones de viñedo".

El presidente pasa la palabra al secretario para dar lectura a los socios que habían asistido y a los invitados por los socios. A continuación el director técnico entrega a cada mesa una Hoja de Cata, para que después de la explicación de Javier Ayala cada participante de la mesa expondrá aquellos apartados técnicos que haya encontrado en el vino degustado y pueda puntuar el mismo.

El secretario pasa la palabra al director comercial Javier Ayala para que haga una exposición de la bodega y del primer vino.



Javier Ayala comienza exponiendo la Bodega Palacio de Bornos.

"Palacio de Bornos forma parte del Grupo Bodegas de Castilla, en el corazón de Castilla y León, cerca de la ciudad de Valladolid y bajo la batuta de Antonio Sanz, enólogo experimentado y con una larguísima tradición familiar en el mundo vitivinícola.

Las otras bodegas del grupo son; Cuevas de Castilla (con vinos también en la D.O. de Rueda y Vino de la Tierra de Castilla y León), Bodegas Toresanas (D.O. de Toro) y Bodegas Vallebuena (con vinos D.O. Ribera del Duero).

Palacio de Bornos dispone de 220 hectáreas de viñedo propio, en las localidades de Rueda, Pollos y La Seca.

En la elección de las parcelas siempre ha primado la calidad de los suelos, llevando a cabo diversos análisis y calicatas, con el fin de conocer al detalle la estructura del mismo y tener así la seguridad de que la planta se desarrollará en el medio más idóneo. El terreno de nuestros viñedos se caracteriza por tener un subsuelo de composición arcillosa calcárea y un suelo cascajoso, con gran concentración de cantos rodados, lo que permite una buena aireación y características ideales para el buen desarrollo de la vid.

La especial apuesta por el viñedo ha llevado a Palacio de Bornos a desarrollar continuos proyectos de investigación - principalmente en el ámbito de la selección nacional, marcos de plantación, portainjertos y nutrición foliar - a través de estudios realizados en fincas experimentales. Sus resultados, una vez son positivamente contrastados, se aplican a la totalidad de nuestro viñedo”.

Javier empieza a presentar los vinos que ha aportado la Bodega, empezando por el Cava Palacio de Bornos BRUT.



## PALACIO DE BORNOS BRUT

100% Verdejo

24 meses de crianza en botella.

Color amarillo pajizo con irisaciones doradas. Burbuja fina, redondeada y bien integrada. Aroma potente, complejo y maduro, con notas de flores blancas y hierbas silvestres. Amplio y fresco en boca, con gran estructura.

### DATOS TÉCNICOS

**Denominación:** D.O. Rueda

**Varietades de la Uva:** 100% VERDEJO

**Área de Producción:** Rueda

### VIÑEDO

Superficie del viñedo: 140 ha.

Tipo de Suelo: Pedregosa parda, rica en Ca y Mg.

Densidad de plantación: 2.222 pl/ha.

Rendimiento: 2.976 pl/ha.

Tipo de plantación: Espaldera

### ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica

Levaduras: Seleccionadas

Fermentación: Inoxidable

Temperatura Fermentación: 14-16°C

Fermentación en Botella: durante 24 meses.

**PRECIO: 4,50 + IVA**

**COMENTARIOS ASISTENTES:** Buen color. Burbuja fina y persistente. Muy agradable en boca. Fresco. Redondo. Maridaje con Ostras, Canapés variados.



# PALACIO DE BORNOS VERDEJO

## NOTAS DE CATA

**Color:** Bonito color amarillo pálido pajizo, con reflejos verdosos, alimonados.

**Aroma:** Gran potencial aromático en el que se abre todo el abanico varietal de la uva Verdejo. Aromas de frutas tropicales y heno, con matices anisados.



**Paladar:** Seco, sabroso y bien equilibrado. Presenta una fresca acidez y un final de buen cuerpo, frutal y aromático en el postgusto.

### DATOS TÉCNICOS

**Denominación:** DO. RUEDA

**Variedades de la Uva:** 100% VERDEJO

**Cosecha:** 2012 – Vino de este año que en meses próximos ganará en color, aroma y paladar.

**Área de producción:** Rueda

### VIÑEDO

Superficie del viñedo: 140 ha.

Tipo de Suelo: Pedregosa parda, rica en Ca y Mg.

Edad media del viñedo: menos de 15 años

Densidad de plantación: 2.222 cepas/ha.

Rendimiento: 7.000 Kg./ha.

Tipo de plantación: Espaldera

### ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica

Levaduras: Seleccionadas

Depósitos de Fermentación: Inoxidable

Temperatura Fermentación: 14-16°C

Tiempo Fermentación: 12-16 días

Filtración / Clarificación: Sí

**PRECIO: 3,65 + IVA**

**COMENTARIOS ASISTENTES:** Graduación 11% Vol. Color paja claro. Redondo, con paladar intenso. Floral. En boca entra muy fácil. Su paso; refrescante. Final en boca; buena persistencia. Consumo; con entrantes, aperitivos, marisco.

**PUNTUACIÓN: 7,00**





## PALACIO DE BORNOS VERDEJO

Fermentado en barrica 2010

### NOTAS DE CATA

**Color:** Amatillo intenso con tonos acerados y verdosos.

**Aroma:** Intensidad alta, gran complejidad aromática proporcionado por la madera (ahumados, vainilla) ensamblada con fruta madura.

**Paladar:** Buena entrada en boca, estructurado, aterciopelado, persistente en boca, postgusto largo recordando los aromas anteriormente citados.

### DATOS TÉCNICOS

**Denominación:** DO. RUEDA

**Variedades de la Uva:** 100% VERDEJO

**Cosecha:** 2010

**Área de producción:** Valladolid Castilla y León

**VIÑEDO:** Superficie del viñedo: 6 ha.

Tipo de Suelo: Pedregosa parda, rica en Ca y Mg.

Edad media del viñedo: más de 15 años

Densidad de plantación: 2.222 cepas/ha.

Rendimiento: 45 hls./ha.

Tipo de plantación: Vaso

### ELABORACIÓN

Vendimia: Manual

Levaduras: Seleccionadas

Depósitos de fermentación: Barrica

Temperatura Fermentación: 16-20°C

Tiempo Fermentación: 10-12 días

Filtración / Clarificación: Bentonita

Tiempo en barrica: 6 meses

Tipo de Barrica: Roble francés

Tiempo en botella: 4 meses

**PRECIO: 4,70 + IVA**

**COMENTARIOS ASISTENTES:** Graduación 13,5% Vol. Límpido, transparente. Color amarillo dorado. Lágrima amplia, constante. Calidad de aromas muy definidos; Vainilla, plátano. Aroma principal muy suave, a tostado de madera. En boca entra fácil, suave, agradable. Afrutado complejo, muy permanente. Su paso; refrescante. Final en boca; buena persistencia, agradable.

**PUNTUACIÓN: 7,75**





## **PALACIO DE BORNOS VALLEBUENO**

### **ROBLE 2010**

#### **NOTAS DE CATA**

**Color:** Rojo cereza con ribetes violáceos. Intensidad alta en nariz, con aromas frescos de frutas rojas y notas tostadas de madera.

**Aroma:** Intensidad alta en nariz, con aromas frescos de frutas rojas y notas tostadas de madera

**Paladar:** Elegante y bien integrada. Sabroso y aterciopelado en boca.

#### **DATOS TÉCNICOS**

**Denominación:** DO. RIBERA DEL DUERO

**Varietades de la Uva:** 100% TINTO FINO

**Cosecha:** 2010

**Área de producción:** Pesquera de Duero Castilla y León

#### **VIÑEDO:**

Tipo de Suelo: Arcillo arenoso

Edad media del viñedo: 15 años

Densidad de plantación: 2.200 plantas/ha.

Rendimiento: 40 hls./ha.

Tipo de plantación: Vaso

#### **ELABORACIÓN**

Vendimia: Manual Primeros Octubre

Levaduras: Autóctonas

Depósitos de Fermentación: Inox

Tiempo en Barrica: 6 meses

Tiempo en Botella: 4 meses

Temperatura Fermentación: 22º a 30º

Tiempo Fermentación: 8 a 12 días

Filtración / Clarificación: Vino clarificado pero no filtrado

#### **PRECIO: 4,50 + IVA**

**COMENTARIOS ASISTENTES:** Graduación 14% Vol. Vino Tinto Medio. Capa Alta. Color Rojo cereza con ribete violáceo. Buena Calidad de Aromas con una intensidad aromática importante. Buena persistencia aromática. Paso en Boca con sabor a mineral. Dispensión de la uva y del alcohol. **PUNTUACIÓN: 6,00**



## TORESANAS – AMANT ROBLE 2010



### NOTAS DE CATA

**Color:** Capa muy cubierta de color rojo cereza picota con ribetes azulados, limpio y de gran viveza.

**Aroma:** Aromas varietales de gran intensidad. Frutos rojos, especias y suaves tonos de regaliz. Elegante y muy armónico.

**Paladar:** En boca presenta una muy buena estructura y taninos de la variedad con un paso de boca carnoso, frutoso, con un final fresco, tánico y pleno de matices.

### DATOS TÉCNICOS

**Denominación:** DO. TORO

**Variedades de la Uva:** 100% TINTA TORO

**Cosecha:** 2010

**Área de producción:** Toro (Zamora) Castilla y León

### VIÑEDO

Superficie del viñedo: 16 ha.

Tipo de Suelo: Arcillo arenoso

Edad media del viñedo: menos de 12 años

Densidad de plantación: 2.222 plantas / ha

Rendimiento: his/ ha.

Tipo de plantación: Vaso/Espaldera

### ELABORACIÓN

Vendimia: Manual/mecánica

Levaduras: Seleccionadas

Depósitos de Fermentación: Inoxidable

Temperatura Fermentación: 24-26°C

Tiempo Fermentación: 10-12 días

Filtración / Clarificación: Sí

Tiempo en bodega: 6 meses

Tipo de Bodega: Francesa y Americana

Tiempo en botella: mínimo 6 meses

### PRECIO: 3,20 + IVA

**COMENTARIOS ASISTENTES:** Graduación 14,5% Vol. Aspecto algo turbio. Color rojo teja. Lágrima fina, constante. Calidad de aromas; Especias, Tostados. Aroma principal frutos rojos. En boca se aprecia potente el alcohol. Gusto poco equilibrado, entre uva y alcohol. Retrogusto, presencia de alcohol.

### PUNTUACIÓN: 6,50





## **PALACIO DE BORNOS SEMIDULCE** **SAUVIGNON BLANC Vendimia Tardía**

### **NOTAS DE CATA**

**Color:** Amarillo pálido, con reflejos pajizos.

**Aroma:** Intensidad media, con notas de frutas tropicales sobre un fondo de miel.

**Paladar:** En boca, buena armonía entre azúcar y acidez que hacen un vino fresco y frutal.

### **DATOS TÉCNICOS**

**Denominación:** D.O. RUEDA

**Variedades de la Uva:** 100% Suvignon Blanc

**Cosecha:** 2011

**Área de producción:** Valladolid Castilla León.

### **VIÑEDO**

Superficie del viñedo: 22 ha.

Tipo de Suelo: Pedregosa parda, rica en Ca y Mg

Edad media del viñedo: 5 - 10 años

Densidad de plantación: 3.205 cepas / ha

Rendimiento: 60 his/ ha.

Tipo de plantación: Espaldera

### **ELABORACIÓN**

Vendimia: Mecánica

Levaduras: Seleccionadas

Depósitos de Fermentación: Inoxidable

Temperatura Fermentación: 14 - 16°C

Tiempo Fermentación: 10-12 días

Filtración / Clarificación: Sí

**PRECIO: 4,10 + IVA**

**COMENTARIOS ASISTENTES:** Graduación 11,00% Vol. Aromas frutales. Frutas tropicales. Azúcar y acidez muy armonizadas. Ideal para maridar con foie natural a la plancha. Postres ácidos.

**PUNTUACIÓN: 7,00**





Javier Ayala agradeció la atención prestada a la exposición de la Bodega Palacio de Bornos y a los vinos degustados por los socios e invitados del Tanino. Valoró positivamente los resúmenes de los vinos catados y la puntuación que se había dado a los mismos. Agradeció igualmente al director técnico Michel Saunier la entrega de las Hojas de Cata y la recogida con los datos anotados.

El presidente y secretario le comentaron a Javier Ayala que la Cofradía del Vino El Tanino le hacía entrega de una Placa Recordatorio de su visita a la Bodega Palacio de Bornos.



Javier Ayala volvió a agradecer la atención de la Placa Recordatorio, comentando que está expuesta en su despacho.

El presidente Txema Benavente agradeció igualmente la presencia en la Reunión de la Cofradía El Tanino de la Bodega Palacio de Bornos con los Vinos degustados y puntuados, que según las fichas de cata han sido del agrado de todos los asistentes. La presencia de su esposa Sonsoles y su delegado Javier.

El Presidente cerró la Reunión del Tanino, no sin mencionar al restaurante Urbano, con su Chef al frente, Patxi Aizpuru y su equipo, que tanto en cocina, en la confección de los platos, procurando al máximo adaptarlos a los vinos de Palacio de Bornos, como en el servicio que estuvo atento en todo momento a las ordenes del Chef.

Por último mencionar a todos los socios asistentes y a sus invitados por la dedicación que habían tenido en la exposición de Javier Ayala y la puntuación y comentarios sobre los vinos catados.

