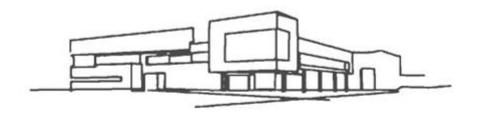


Cofradía del Vino El Tanino

Reunión de Ciclo junio 2016



TRASLASCUESTAS

RIBERA DEL DUERO

Bodegas Traslascuestas

Valcavado de Roa

RIBERA DEL DUERO

Una naturaleza sorprendente y singular que ha querido regalarnos unas condiciones exclusivas. Contrastes inseparados y extremos que, unidos al trabajo y buen hacer de nuestras gentes, dan origen a una uva excepcional.

Así se produce el milagro en el Corazón del Duero. 115 kilómetros de ribera donde se elaboran unos vinos tan únicos e inimitables como nuestra Naturaleza.

CLIMA, SUELO Y GEOLOGÍA



Características climatológicas:

Las específicas condiciones climatológicas que caracterizan el cultivo de la vid en la Ribera del Duero, tienen gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva. De esas especiales condiciones depende, en gran medida, la calidad de los caldos obtenidos.

La climatología de la Ribera del Duero se caracteriza, en líneas generales, por una pluviometría moderadabaja (400-600 mm como promedio de lluvia al año) que, unida a sus veranos secos e inviernos largos y rigurosos y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones, la enmarcan dentro de un clima mediterráneo cuyo carácter primordial es la continentalidad.

Características geológicas:

La Ribera del Duero se localiza en la gran meseta septentrional de la Península Ibérica, formada por un gran zócalo antiguo arrasado y, en parte, recubierto por sedimentos terciarios. El mayor volumen de estos sedimentos está constituido por capas más o menos lenticulares de arenas limosas o arcillosas, y destaca la alternancia de capas, tanto de calizas como de margas e, incluso, de concreciones calcáreas.

La cuenca ribereña, formada durante el Mioceno, presenta niveles horizontales, suavemente ondulados, limitados por la erosión diferencial, y convertidos hoy al estado de penillanura. El relieve de la zona oscila entre las lomas interfluviales, con cotas de 911 metros, y los valles, con una altura topográfica situada entre los 750 y 850 metros.

Municipios que componen la Denominación de Origen Ribera del Duero



Como Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero, nuestra función principal es avalar con nuestro sello la autenticidad de los vinos de esta Denominación de Origen, asegurando al consumidor que cada botella que lleva una contraetiqueta numerada ha superado rigurosos controles antes de llegar a sus copas.

Ésta es la fase final de las tareas de control de calidad que realizamos y que comienza vigilando la producción máxima reglamentaria permitida en nuestra zona: 7.000 kgs. de uva por hectárea (con un rendimiento medio histórico que se sitúa en el entorno de los 4.100kg./Ha.). Continúa en la elaboración de los vinos, asegurando el uso correcto de las variedades de uva autorizadas y que los caldos superen un proceso de calificación antes de llegar al mercado con el sello de nuestra D.O. Además, desarrollamos una intensa actividad promocional genérica y colaboramos e investigamos con entidades públicas y privadas para la mejora cualitativa de las viñas y vinos de la D.O. Ribera del Duero.

Los antiguos pobladores de la región ya lo sabían. Esta tierra inimitable produce algo inimitable. El arte de hacer vino en la Ribera del Duero.

La Historia de la Ribera del Duero ha ido paralela a la unión de la viña y el vino, al fruto de unas cepas que marcan su paisaje, la personalidad de sus gentes y su cultura.

Es necesario remontarse nada menos que 2.000 años para encontrar la primera referencia vinícola de la zona: un mosaico romano de 66 metros cuadrados, considerada la pieza con alegorías báquicas más grande de la Península, que fue descubierto en Baños de Valdearados durante la vendimia de 1972.

La Denominación de Origen, tal como hoy la conocemos, surge tras la iniciativa de una serie de viticultores y bodegueros preocupados por impulsar los viñedos y la calidad de los caldos de la Ribera del Duero. El primer Acta que se recoge en los libros del Consejo Regulador data del 23 de julio de 1980, fecha en la que este Organismo actuaba con carácter provisional.

Dos años después, el 21 de julio de 1982, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgo a la Ribera del Duero la Denominación de Origen y aprobó su primer Reglamento.

Desde entonces, la puesta en marcha de nuevas prácticas de cultivo, la introducción de las más modernas tecnologías para la elaboración del vino y los rigurosos procesos de control aplicados desde el Consejo Regulador han hecho de la Ribera del Duero un sinónimo de calidad.

Roa



Roa es una localidad y un municipio español situado en la provincia de Burgos, comunidad autónoma de Castilla y León. Pertenece a la comarca de la Ribera del Duero, dentro del partido judicial de Aranda.

Erróneamente se hace referencia a Roa de Duero usualmente para denominar a Roa. Roa de Duero dejó de llamarse "de Duero" antes –al menos- de 1988, para convertirse en Roa. Varias disposiciones, entre ellas el Real Decreto 570/1988, de 3 junio. "de delimitación de la

zona de promoción económica de Castilla y León" (BOE n. 137 de 8/6/1988) hace mención del nombre de Roa como zona de promoción económica en la provincia de Burgos.

Roa de Duero o simplemente Roa es una de las poblaciones más importantes que se asientan junto al río Duero en Burgos. Se emplaza cerca del límite provincial con Valladolid y Palencia, entre Peñafiel y Aranda de Duero.



Roa tiene un origen muy antiguo, puesto que se han encontrado restos arqueológicos de la Edad de Hierro. Roa fue también viejo castro celtibérico que se convirtió en la **Rauda** romana tras su conquista.

Recientemente se ha encontrado una necrópolis visigoda que atestigua el mantenimiento de la vida durante los primeros siglos de la Alta Edad Media.

Tras los dos siglos en que el Valle del Duero fue convertido en el célebre "Desierto

Estratégico" para la defensa del Reino Astur, Roa fue repoblada en el año 912 por los cristianos del norte, junto a otras emblemáticas poblaciones como Toro, Clunia, Haza, San Esteban de Gormaz y Osma.

Este trasiego de gentes de distintas culturas se explica perfectamente al situarse Roa en un lugar privilegiado, un monte que servía de defensa, y junto al curso del Río Duero que provee de agua y de fértiles cultivos. Actualmente, Roa es sede del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero**.

En lo alto de un cerro dominando el valle del río Duero se asienta Roa de Duero, desde hace más de 2.500 años este lugar ha visto marcada su trayectoria por las civilizaciones que en ella se han ido asentando; es el caso de su esplendoroso pasado celtibérico o de la posterior ocupación romana, la antigua "Rauda", que formaba parte de la calzada que comunicaba Clunia y Astorga.

Hoy en día, Roa de Duero, con 2.500 habitantes está considerada el Corazón de la Rivera, aun sin dejar de lado la representación de Peñafiel, San Esteban de Gormaz y Aranda de Duero, en Roa el mundo del vino se ha convertido en parte fundamental del desarrollo cultural y económica de la zona. Establecida aquí la Sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, que goza de unas instalaciones cargadas de mucha historia.

Valcavado de Roa







Valcavado de Roa es una localidad que forma parte del término municipal de Pedrosa de Duero. Se encuentra situada en la zona meridional de Burgos, provincia del noreste de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

La localidad se encuentra a una altitud de más de 800 metros sobre el nivel del mar y el municipio al que pertenece se extiende sobre un territorio de cerca de 70 kilómetros cuadrados.

La fundación de esta villa cabe situarla a mediados del siglo XII, a propósito de la creación de la Comunidad de Villa y Tierra de Roa.

Entre los lugares de interés del municipio destacan la Iglesia parroquial de la Asunción de Nuestra Señora, cuya construcción se remontan a la Edad Media; la ermita de San Lorenzo, hoy en ruinas; y el paraje natural conocido como el Balcón de la Ribera, con excelentes vistas paisajísticas.

Perteneciente a Pedrosa de Duero. En Valcavado de Roa, están encuadradas las Cofradías de la Vera Cruz y de la Asunción, documentadas desde 1801 y 1628, respectivamente.

Su Iglesia fue un Monasterio del siglo X, y su Ermita, ya desaparecida, estaba dedicada a San Lorenzo. Actualmente, representa el Balcón de la Ribera del Duero, lugar privilegiado para el Turismo, deleitándose con las vistas del valle.



ACTA DE LA REUNIÓN

El día 16 de junio de 2016 se celebró la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino correspondiente al mes de Junio. En esta ocasión nos visita Bodegas Traslascuestas en Ribera del Duero y se ha celebrado en el Restaurante Kaskazuri de Donostia.



Presidió la Reunión José María Benavente, presidente de la Cofradía, que saludó a los asistentes y presentó a Cosme Sauca, Director Comercial del Grupo de Bodegas PIEROLA, Asiste a la Reunión Beatriz Álvarez, de Comercial Lastur, que distribuye los vinos del Grupo Bodegas Piérola en Gipuzkoa e Itxaso Benavente, quien va a realizar un Vídeo-Reportaje de la Reunión para crear una nueva Página en la Cofradía El Tanino.

El secretario Jesús Rodríguez presenta a los Socios cofrades, Familiares e invitados, asistentes a la Reunión de ciclo:

José María Benavente, Iñaki Galarza, Josu Basoco, acompañado de su esposa Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Angel Mari Rodríguez, José Luis Pérez, acompañado de su hijo Mikel Pérez y un amigo de ambos, Javier Mateu, Susana Etxarri, Joseba Landa, Ángel Fco. Rodríguez, Virginia Albillos, acompañada de su esposo

Martín Arregui. Sebas Olaizola en compañía de su esposa Esther Manso, y de su hermana Koro Olaizola y su esposo Josetxo Sesé, Manu Carrasquedo en compañía de su esposa Rosa Benito, Adolfo Raba, Angel Varona, en compañía de su esposa Ana Errazkin, Susana Arregui, Carlos Sánchez, Juan Antonio Salcedo, José Mari Lizaso.

Cosme Sauca, Director Comercial de Bodegas Traslascuestas y de las Bodegas del Grupo Piérola saludó igualmente a los asistentes, comentando que Carlos Bujanda Fdez. de Piérola ya le había informado del alto nivel de los socios, familiares e invitados asiduos a las Catas del Tanino, y espera que en esta ocasión los vinos que vamos a saborear de Bodegas Cyatho, Verdejo de Rueda, y los tintos de Bodegas Traslascuestas de Ribera del Duero estén a la altura de los catados de Bodegas Piérola.

A continuación nos trasladamos a la planta baja del restaurante, donde se proyectó un vídeo de Bodegas Traslascuestas, donde Cosme Sauca expuso esta gran Bodega y la Denominación de Origen Ribera del Duero. Tanto la Ribera del Duero como la comarca de Rueda donde se han dedicado al cultivo de cereales, remolacha y la vid.









Historia del Vino

Las viñas salvajes existieron en Europa, Asia y América desde hace 12.000 a 15.000 años. Las uvas probablemente se consumieran en la antigüedad, pero es muy difícil el determinar la zona y el tiempo en el que se consumen uvas y elabora vino por primera vez. Las primeras pruebas científicas basadas en estudios arqueológicos demuestran presencia de restos o residuos de vino en ánforas en el periodo neolítico (5.000 antes de Cristo) en la zona norte de Irán (Hajji - Firuz Tepe). En Palestina (Lachish, Jericó o Tell Arad) y Jordania (Bad edh-Dhra) se han encontrado pepitas de vid cultivada entre el año 2900 y 2700 antes de Cristo. El vino se mezclaba con resinas con el objetivo de conservarlo y aromatizarlo. Desde Asia y Medio Oriente se fue extendiendo el cultivo de la vid y el consumo del vino a Grecia y la península Itálica. Los griegos y los romanos llevaron consigo el cultivo de la vid y la producción de

vino al resto de Europa y África. Con el descubrimiento de América los españoles llevan consigo vides que se cultivarán en América del Norte y América del Sur. Actualmente se cultiva la vid en los 5 continentes y son muy pocos los países que no tienen vides.

El vino en la Ribera del Duero

Los romanos invadieron el interior de la península Ibérica y con ellos se introdujo el cultivo de la vid y la producción de vino. Del siglo XIII datan numerosas cuevas localizadas en núcleos urbanos que se utilizaban para producir y almacenar el vino. A partir de este siglo los pueblos de la zona se dedican a producir y consumir vino.

En 1982 se constituye definitivamente la Denominación de Origen Ribera del Duero. Tanto la Ribera del Duero como la comarca de Rueda se han dedicado al cultivo de cereales, remolacha y la vid.



Como se elabora

Partiendo de uvas enteras, sanas y maduras, se procede a la fermentación de la uva despalillada, en depósitos de acero inoxidable dotados con sistema de doble camisa para el control de la temperatura de fermentación, evitando la perdida de aromas. Significar, con respecto a la vinificación, la prolongada maceración que realizamos, alrededor de unos 25 días, con dos remontados diarios, para facilitar la extracción de la mayor cantidad posible de materias colorantes y tánicas, para dar a los vinos la suficiente estructura y cuerpo, y que permitan una crianza en barrica de roble americano nuevo durante unos 18 meses, favoreciendo la estabilización natural del color y de las sustancias que participan en la formación del aroma y sabor. Posteriormente, el vino pasa al cristal, donde culminará su última y definitiva etapa, el afinamiento en botella. Aquí el vino se redondeará, armonizará y desarrollará todos esos sabores y aromas, para darle una complejidad de matices única.

Viñedos. La tierra y el clima

Nuestra inquietud y el reto que suponía elaborar nuestra variedad autóctona, "Tempranillo", en una zona con peculiaridades que difieren de la nuestra hizo que desarrollásemos un nuevo proyecto construyendo nuestra emblemática Bodega de la DO Ribera del Duero, Bodegas Traslascuestas, concretamente en Valcavado de Roa (pedanía de Pedrosa de Duero) provincia de Burgos y conocido popularmente como el balcón de la Ribera, por ser el pueblo de la Ribera situado a mayor altitud, unos 900mtrs sobre el nivel del mar, lo que confiere a la variedad tempranillo, aquí llamada tinta fina o del país, esa especificidad que hacen a los vinos de la Ribera unos vinos únicos. Éste fue el motivo, por el cual decidimos ubicarnos en Valcavado de Roa, la altitud de sus viñedos, buscando en ellos la expresión más genuina de La Ribera del Duero.

Las específicas condiciones climatológicas que caracterizan el cultivo de la vid en Bodegas Traslascuestas, Valcavado de Roa-Ribera del Duero, tienen una gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva. De esas especiales condiciones depende, en gran medida, la calidad de los caldos obtenidos. La Ribera del Duero disfruta de un clima continental atlántico, seco y ventoso, con inviernos muy duros, largos y fríos, y veranos cortos, secos y calurosos. Existen largos períodos de heladas frecuentes y persistentes que comienzan en Octubre y acaban en Mayo y de escasas nevadas. Su temperatura media anual es de 11°C, con temperaturas extremas en invierno y verano; sus veranos secos soportan temperaturas máximas cercanas a los 40°C y sus inviernos largos y rigurosos con mínimas que alcanzan los -18°C. La pluviometría es moderadamente baja, con un índice pluviométrico de 400- 600 mm anuales y una insolación media anual de 2.400 h.

El Hombre

Es sabido que el factor humano, junto con suelo, clima y cepaje, es determinante de la calidad de nuestros vinos. Como viticultor armoniza toda la capacidad natural del suelo, uva y clima para obtener frutos sanos y maduros.

Como vinicultor, controla y dirige que todo ese "milagro de la elaboración" llegue a buen fin, combinando la tradición y modernidad, en aras a obtener vinos que expresen lo mejor de sí mismos.

Por ello, no nos podemos olvidar de la parte enológica. En ese aspecto, nos hemos dotado de unas modernas instalaciones que nos aseguran una adecuada vinificación (sistema de despalillado suave que evite fragmentar el raspón, depósitos de acero inoxidable con sistema incorporado de doble camisa para controlar las temperaturas de fermentación, prensado neumático que evita romper las pepitas de la uva y transmitir al vino los consiguientes desagradables sabores, etc...).

Vinificación



Tintos

Partiendo de uvas enteras, sanas y maduras, se procede a la fermentación de la uva despalillada, en depósitos de acero inoxidable dotados con sistema de doble camisa para el control de la temperatura de fermentación, evitando la perdida de aromas. Significar, con respecto a la vinificación, la prolongada maceración que realizamos, alrededor de unos 25 días, con dos remontados diarios, para facilitar la extracción de la mayor cantidad posible de materias colorantes y tánicas, para dar a los vinos la suficiente estructura y cuerpo, y que permitan una crianza en barricas de roble francés y americano nuevo de 6 a 26 dependiendo meses del tipo de vino, favoreciendo la estabilización natural del color

y de las sustancias que participan en la formación del aroma y sabor. Posteriormente, el vino pasa al cristal, donde culminará su última y definitiva etapa, el afinamiento en botella. Aquí el vino se redondeará, armonizará y desarrollará todos esos sabores y aromas, para darle una complejidad de matices única.

Rosado Fermentado en Barrica



Se seleccionan las mejores uvas y con menor rendimiento persiguiendo perfecta la maduración, para después de un encubado de un día a bajas temperaturas, sangremos, obteniendo un mosto robusto pueda aguantar envites del oxigeno, en su fermentación lenta y pausada en barricas nuevas de Roble Francés con tostados pero profundos para que no sean demasiado dominantes pero nos aporten su complejidad.

En estas barricas fermentan durante 21 días hasta que agote los azucares, a partir de este momento bastonearemos

cada dos días para poner en suspensión las partes solidas (lías) para que nos den su esencia, parte terrosa que encontramos en el vino, al mismo tiempo que nos engordan nuestro caldo dotándole de una potente grasa que le hará sedoso en boca.

A los 45 días, sin trasegar, sacaremos las barricas a la calle con el fin de que pase el año nuevo al ras, con el frio y duro invierno de castilla para limpiarse y evitando que el oxigeno maderice en exceso.



Valcavado de Roa ha retomado su impulso y ha revalorizado los productos Ribereños, especialmente los vinos.

Aquí precisamente, y en las Bodegas Traslascuestas, cuya filosofía es la fabricación de vinos de Alta Calidad, con un perfil de cata donde se detectan características muy singulares. Para ellos, el viñedo es un factor determinante en la condición, sin olvidar la Técnica Enológica.

El resultado final: Vinos potentes, bien estructurados, donde se ensamblan y equilibran los aromas procedentes del Tempranillo. Desarrollados en crianza para lograr vinos complejos, intensos y elegantes.



TRASLASCUESTAS Nuestra Bodega

Con la misma filosofía de "Pago" que en Bodegas Fernández de Piérola, hemos querido trasladar nuestra experiencia a otra de las zonas vitivinícolas con más renombre de nuestra geografía, la Ribera del Duero.

La inquietud y el reto que supone elaborar nuestra variedad autóctona, "El Tempranillo", en una zona con peculiaridades que difieren de la nuestra, ha hecho que nos adentremos en la localidad de VALCAVADO DE ROA para producir vinos con la tipicidad de Ribera del Duero y con la elegancia Riojana. Esta pequeña pedanía forma un triángulo entre las localidades de Pedrosa de Duero y Roa, zona donde hemos encontrado los mejores viñedos para nuestro proyecto, además de para la construcción de nuestra bodega.

Bodegas Fernández de Piérola, en su apuesta por el desarrollo sostenible, ha concebido un edificio ecoeficiente y respetuoso con el entorno, que logra alcanzar el 100% de sus requerimientos térmicos gracias a la energía geotérmica, situándose como bodega pionera en su aplicación en la Denominación de Origen Ribera de Duero.



Medioambiente

La Energía Geotérmica se plantea como una alternativa energética renovable, eficiente y limpia, permitiendo su uso tanto en la climatización de las estancias (nave de barricas, botellero de maduración, zona estancial...), como en el control térmico del proceso de elaboración, aprovechando las sinergias producidas entre ellos para conseguir una mejora global del rendimiento energético del edificio de entorno al 65%, así como una reducción de las emisiones de CO2 del 70% con respecto a una instalación convencional.

Filosofía

Nuestra filosofía de Bodega es la elaboración de vinos de alta calidad, con un perfil de cata donde se aprecian unas características muy singulares, considerando al viñedo un factor determinante en la calidad, sin olvidar la técnica enológica, para conseguir vinos potentes bien estructurados, con cuerpo, donde se ensamblan y equilibran los aromas procedentes del Tempranillo con los desarrollados en una buena y paciente crianza, para obtener vinos complejos, intensos y elegantes.





Restaurante

Restaurante Traslascuestas cuenta con un acogedor espacio y con capacidad para más de 50 personas. Contamos con cocina propia y horno de leña, especializado en el plato elaborado con verdadera joya de la Ribera del Duero, el Cordero Lechal horno de leña. restaurante cuenta con unas vistas increíbles de toda la Ribera, de ahí que la zona sea denominada "El Balcón de la Ribera".

El enclave, la gastronomía, junto con el servicio impecable, lo convierten en una de las mejores experiencias para todos nuestros visitantes.



Hotel-Spa

Hotel enclavado dentro de la bodega Traslascuestas, en la pedanía de Valcavado de Roa, con inmejorables vistas desde el denominado balcón de la Ribera. Consta de 10 amplias habitaciones, dotadas de tv, mini bar, teléfono, aire acondicionado y una de ellas habilitada para discapacitados físicos, en las zonas comunes encontramos un jacuzzi, sauna seca y aparatos de gimnasia cardiovascular.



Cafetería Wine Bar

Donde podrá disfrutar en un entorno inmejorable de nuestros vinos o licores

Visitas guiadas y cursos de cata



Cosme Sauca presentó los 5 vinos que se iban a catar en la Reunión, detallando todos los apartados de la Ficha de cada vino, dejando las Notas de Cata: Visual, Olfativa y Gustativa, para que los socios cofrades anotaran en sus Fichas de Cata estos Apartados.

Al finalizar cada Cata, el presidente del Tanino junto al director comercial comprobaron que los Apartados expuestos coincidían en gran medida a la Ficha Técnica de la Bodega.



CYATHO Verdejo 2015

Rueda Valladolid

100% Verdejo 13º Graduación Añada: 2015

Elaboración: Una vendimia nocturna hace que las uvas entren en la bodega a bajas temperaturas.

La Fermentación es en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas para conseguir la extracción de los aromas más frescos (16°-18°C), durante 19 días hasta agotar los azúcares. Posteriormente y tras hacer un primer trasiego de borras (lías gruesas), mantendremos el vino con las lías finas, poniéndolas en suspensión 2 veces por semana para extraer grasa que nos dé volumen.

Acabado este proceso clarificaremos y estabilizaremos el vino de la manera más respetuosa, para luego embotellarlo siempre en ambiente inerte.

Cyatho Verdejo es un vino con D.O. Rueda, elaborado con la variedad de uva Verdejo 100%, procedentes de viñedos de entre 25 y 30 años, con suelos pedregosos.

Cyatho Verdejo realiza una fermentación en frío para encontrar un perfecto equilibrio entre aromas, acidez, cuerpo y plenitud en el paladar, todo ello durante 19 días.

Cyatho Verdejo es clarificado y estabilizado de manera respetuosa y es embotellado en un ambiente inerte

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL:

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA:

En nariz nos desprende intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo muy agradables (hinojo, tomillo etc), con destellos minerales

FASE GUSTATIVA:

Boca: Seco, sabroso con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

Cyatho Verdejo: es un vino ideal y un perfecto acompañante de ostras, pescados blancos, frituras de pescado, navajas, pulpo a la gallega, conejo, arroces de pescados, aperitivos y carnes blancas.

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

Temperatura de servicio: 8º-10°C



VINO: Verdejo 2015 BODEGA: CYATHO D.O.C.: Rueda (Valladolid)

AÑADA: 2015 **GRADOS**: 15

VISTA

ASPECTO: Bien

LIMPIDEZ: Transparente

INTENSIDAD/COLOR: Regular. Apagado MATICES: Amarillo pajizo con reflejo verdoso

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: Buena FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena

MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas. Cítricos. Melocoptón. Matices de piña. Muy complejo. Intenso y

largo

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA

CARACTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante

INTENSIDAD: Muy Buena FRANQUEZA: Buena CALIDAD: Buena

PERSISTENCIA: Muy Buena

TANINOS:

ACIDEZ/AMARGOR: Para Verdejo Muy Buena

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Carnoso. Con cuerpo. Más que un Verdejo típico. Alargada

fermentación. Vino largo. Retrogusto medio y equilibrado. Valorando los aromas frutales

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno

ARMONÍA /APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

Elegante

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 82 / 100



ROSADO Fermentado en Barrica

Bodegas Traslascuestas Valcavado de Roa -

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipos de uva: 100 Tinta Fina

Añada: 2014

Calificación: (Muy Buena)

Graduación: 14º

Elaboración: Se seleccionan las mejores uvas y con menor rendimiento persiguiendo la perfecta maduración, para después de un encubado de un día a bajas temperaturas, sangremos, obteniendo un mosto robusto que pueda aguantar los envites del oxigeno, en su fermentación lenta y pausada en barricas nuevas de Roble Francés, con tostados, pero profundos para que no sean demasiado dominantes pero nos aporten su complejidad. En estas barricas fermentan durante 21 días hasta que se agoten los azúcares; a partir de este momento, bastonearemos cada dos días

nos den su esencia, parte terrosa que encontramos en el vino, al mismo tiempo que nos engordan nuestro caldo dotándole de una potente grasa que lo hará sedoso en boca.

Crianza: A los 45 días, sin trasegar, sacaremos las barricas a la calle con el fin de que pase el año nuevo al ras, con el frio y duro invierno de Castilla para limpiarse y evitando que el oxigeno maderice en exceso.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL:

Cereza pálido, destellos rosados y brillantes. Lágrima densa.

FASE OLFATIVA:

Nariz intensa, bastante expresiva dulce y golosa en la que destaca la expresión frutal (roja madura, fruta escarchada) con claros toques a caramelo, tofe y con ligeros toques de notas ahumadas y mantecosas de su paso por la madera presentes, pero sin esconder la fruta madura.

FASE GUSTATIVA:

Boca potente, con estructura media compensando con la acidez de la potencia frutal, notas lácteas, cierta astringencia y suave amargor y sensación de recuerdos de yogur de frutos del bosque. Paso largo, untuoso, con un final amargoso y con los recuerdos ahumados de la nariz en el postgusto. Un rosado atípico en el que su paso por barrica no resulta un obstáculo para apreciar la calidad de la materia prima.

FORMATOS: Botella de 750ml

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

Servicio: 10-12º C



VINO: Rosado fermentado en barrica **BODEGA:** TRASLASCUESTAS

D.O.C.: Ribera del Duero **AÑADA:** 2014 (Muy Buena)

GRADOS: 14

VISTA

ASPECTO: Bueno

LIMPIDEZ: Limpio. Transparente INTENSIDAD/COLOR: Bien

MATICES: Fresa. Cereza. Fruta madura. Nispero en flor. Nogal en flor. Caramelo

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha FINURA O ELEGANCIA: Buena

MATICES AROMÁTICOS: Confituras. Fruta madura. Especias. Tomillo

NOTA NARIZ: 20 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Normal

INTENSIDAD: Muy Buena FRANQUEZA: Buena CALIDAD: Buena

PERSISTENCIA: Muy Buena

TANINOS:

ACIDEZ/AMARGOR: Bastante

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Helado de yogur. Fruta predomina sobre madera. Fruta madura. Dulzor ordenado. Fresón. Fruta madura, después baja un poco y sale algo de madera. Cierto amargor final en

fondo de boca

NOTA BOCA: 45 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Largo en nariz y boca

ARMONÍA /APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

Vino ensamblado Acidez/Dulzor. Excismo dulzor. Amargor potenciado por acidez

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 73 / 100



ROBLE 2014

Bodegas Traslascuestas Valcavado de Roa –

Burgos

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipos de uva: 100 Tinta Fina

Añada: 2014

Calificación: Muy Buena

Graduación: 14º

Elaboración: Viñedos mayores de 20 años de edad y rendimientos que no van a más de 4.500 kg / ha; cosecha manual en pequeñas cajas de 15kg, las uvas pasan por una mesa de selección para evitar que entren los racimos que no están acordes con nuestra calidad, aunque este año la cantidad de uva sana ha sido muy alta. Después de un suave estrujado de las uvas, hacen el primer proceso de maceración en frío en depósitos de acero inoxidable (8 ° C) durante cuatro días, para extraer aromas tanto como sea posible.

El vino está listo para la fermentación con levaduras autóctonas: este proceso no dura más de 10 días hasta que el azúcar está fuera. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

CRIANZA

Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa al menos 6 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL: Vestido de un color cereza intenso, ribete violáceo y capa alta.

FASE OLFATIVA: En nariz predominan las notas de frutas negras y rojas, confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas resultando cremoso, especiado (pimienta negra) goloso y láctico (yogurt de frutillos del bosque). Surgen también notas de yerbas de monte y bombón sobre un fondo balsámico que le dota de gran frescura.

FASE GUSTATIVA: En boca presenta un buen ataque con ligeros apuntes cárnicos y vegetales, paso fácil y con una muy buena acidez. Buen peso de fruta sobre todo negra, y dotado de un buen recorrido, resulta sabroso en boca. Sus taninos golosos y un final largo y con recuerdos a cafetales y ligeros tostados.

FORMATOS: Botella de 500ml, 750ml y 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 12 botellas

Temperatura de servicio: 16º-18°C



VINO: Tinto Roble 2014

BODEGA: TRASLASCUESTAS **D.O.C.:** Ribera del Duero **AÑADA:** 2014 (Muy Buena)

GRADOS: 14

VISTA

ASPECTO: Muy Bueno LIMPIDEZ: Limpio INTENSIDAD/COLOR:

MATICES: Picota Ribete cereza

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: Bastante FINURA O ELEGANCIA: Buena

MATICES AROMÁTICOS: Fruta negra. Tostados. Cuero. Animal. Regaliz

NOTA NARIZ: 23 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Muy Buena

INTENSIDAD: Muy Buena FRANQUEZA: Muy Buena

CALIDAD: Buena

PERSISTENCIA: Muy Buena TANINOS: Astringentes ACIDEZ/AMARGOR:

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:

NOTA BOCA: 46 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno

ARMONÍA /APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

Muy correcto. Muy Bien. Estructurado. Goloso

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 77 / 100



TINTO Crianza 2011

Bodegas Traslascuestas Valcavado de Roa -

Burgos

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipos de uva: 100 Tinta Fina

Añada: 2011

Calificación: Excelente

Graduación: 14º

Traslascuestas Grupo Piérola es el elaborador de Traslascuestas Crianza 2011, un vino tinto de la DO Ribera del Duero con los mejores racimos de temprapillo de la agada 2011

de tempranillo de la añada 2011.

Elaboración: Viñedos mayores de 35 años de edad y rendimientos que no van a más de 4.500 kg / ha; cosecha manual en pequeñas cajas de 15 kg, las uvas pasan por una mesa de selección para evitar que entren los racimos que no están acordes con nuestra calidad, aunque este año la cantidad de uva sana ha sido muy alta.

Después de un suave estrujado de las uvas, hacen el primer proceso de maceración en frío en depósitos de acero inoxidable (8°C) durante cuatro

días,

para extraer aromas tanto como sea posible.

El vino está listo para la fermentación con levaduras autóctonas: este proceso no dura más de 10 días, hasta que el azúcar está fuera. El proceso de maceración dura al menos 15 días para obtener el volumen y la grasa que va a equilibrar los vinos.

Después de una fermentación maloláctica que se hace con las lías, el vino pasa 16 meses en barricas de roble francés 90% y americano 10%.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL: Color rojo cereza con reflejos violáceos. Capa gruesa.

FASE OLFATIVA: En la nariz nos da toques de frutas negras como las moras y los arándanos, sabores a tostados procedentes del roble nuevo y notas dulces y especiadas (pimienta negra). También un aviso claro de notas balsámicas que logra dar al vino una gran frescura.

FASE GUSTATIVA: En boca presenta un ataque de gran alcance con sensaciones carnosas, paso bueno y sencillo con gran acidez. Una sensación intensa, taninos cremosos y maduros. Un buen equilibrio de la fruta, sobre todo negra, y dotado de una buena redondez. Los taninos son dulces y largos, con notas de café tostado.

FORMATOS: Botella de 750ml y 1,5 Litros

CAJAS: caja de cartón de 6 botellas

Temperatura de servicio: 16º-18°C



VINO: Tinto Crianza 2011 BODEGA: TRASLASCUESTAS D.O.C.: Ribera del Duero AÑADA: 2011 (Excelente)

GRADOS: 14

VISTA

ASPECTO: Bien LIMPIDEZ: Limpio

INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien MATICES: Cereza. Rojo cereza intenso

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: Normal FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena

MATICES AROMÁTICOS: Moras negras. Maderas. Cuero. Tostados. Balsámicos. Torrefacto. Café

NOTA NARIZ: 24 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Muy Bien

INTENSIDAD: Muy Buena FRANQUEZA: Muy Buena CALIDAD: Muy Buena

PERSISTENCIA: Muy Buena. Vino en su punto

TANINOS: Maduros
ACIDEZ/AMARGOR: Nulo

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Muy cohesionado. Matices organolépticos junto con el alcohol

NOTA BOCA: 58 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno

ARMONÍA /APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Tiene un gran equilibrio. Punto elegante. Redondo para tomar. Calidad: Muy fino

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 90 / 100



TINTO Valcavado de Traslascuestas 2010

Añada: 2010 Calificación: Excelente

D.O.: Ribera del Duero

Tipo de uva: Tinta del País / Tempranillo

Graduación: 14,5

Por edad o añejamiento: Reserva

Variedad: 100% Tinta fina

ELABORACIÓN: Los rendimientos son bajísimos no llegando a los 1800 kg / ha. Estas uvas son recogidas a mano y depositadas en cajas de 15kg, para evitar deterioros en el fruto, ya que posteriormente pasarán por una doble selección, primero de racimos y luego de granos, para evitar la entrada de cualquier parte vegetal o grano no en estado perfecto.

Las viñas, todas de nuestro entorno, proceden de 4 pequeñas fincas de diferente composición de suelos, limosos, arcillosos, tierras sueltas y calcáreas, lo que nos da una gran complejidad.

Tras suave estrujado las uvas irán a uno de nuestros tinos de roble francés y después de macerarlo en frío durante 6 días, arrancará la fermentación, que dura aproximadamente 14 días, hasta agotar azúcares, macerando después otros 15 días para conseguir estructura y grasa que envuelvan todos los matices extraídos en la fermentación.

CRIANZA

Descubaremos nuestro caldo más preciado a barricas de roble francés nuevo de 225L y de 500L, las cuales respetan la integridad del vino. Allí hará la 2ª fermentación, la maloláctica, con sus propias lías para conseguir más volumen. Posteriormente lo criaremos en esas mismas barricas durante 30 meses, para extraer el terruño de nuestro vino, siendo respetuoso con la fruta y obteniendo notas especiadas, minerales y balsámicas características de nuestros suelos.

PALADAR

La boca es un placer de taninos suaves pero intensos, estructurados pero grasos y golosos, buscando la elegancia y matices de nuestros terruños.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL: Increíble color rojo picota intenso pese a ser un 2010, con una capa intensa y cubierta, reflejada en una lágrima muy densa y limpia.

FASE OLFATIVA: Nariz frondosa e intensa, con extremada potencia de fruta fundida con los aromas extraídos de tan larga crianza, especias dulces y mentoladas, toques de regaliz y balsámicos, mineralizado.

FASE GUSTATIVA: La boca es un placer de taninos suaves pero intensos, estructurados pero grasos y golosos, buscando la elegancia y matices de nuestros terruños.

FORMATOS: Botella de 750 ml y 1,5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 2 botellas y Magnum en estuche madera individual,

Temperatura de servicio: 16°-18°C



VINO: Valcavado de Traslascuestas 2010

BODEGA: TRASLASCUESTAS **D.O.C.**: Ribera del Duero

AÑADA: 2010 (Excelente)

GRADOS: 14

VISTA

ASPECTO: Excelente

LIMPIDEZ: Brillante. Transparente. Elegante

INTENSIDAD/COLOR: Excelente MATICES: Rojo cereza picota

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha FINURA O ELEGANCIA: Excelente

MATICES AROMÁTICOS: Rojo cereza picota

NOTA NARIZ: 28 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Excelente

INTENSIDAD: Excelente FRANQUEZA: Excelente CALIDAD: Excelente

PERSISTENCIA: Excelente TANINOS: Suaves. Persistentes ACIDEZ/AMARGOR: Nulo

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Escasa acidez. Balsámicos. Tostados. Persistencia. Madera.

Especias: Sin definir

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran vino. Excepcional

ARMONÍA /APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

Vino elegante. Equilibrado. Complejo. Alta calidad

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 89 / 100

Según el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Ribera del Duero, esta es la clasificación de las cosechas desde que comenzó a regularse:

AÑO	Clasificación	AÑO	Clasificación	AÑO	Clasificación	AÑO	Clasificación
1982	Muy Buena	1991	Muy Buena	2000	Muy Buena	2009	Excelente
1983	Muy Buena	1992	Buena	2001	Excelente	2010	Excelente
1984	Regular	1993	Regular	2002	Muy Buena	2011	Excelente
1985	Muy Buena	1994	Muy Buena	2003	Muy Buena	2012	Muy Buena
1986	Excelente	1995	Excelente	2004	Excelente	2013	Buena
1987	Buena	1996	Excelente	2005	Muy Buena	2014	Muy Buena
1988	Buena	1997	Buena	2006	Buena	2015	Excelente
1989	Excelente	1998	Muy Buena	2007	Muy Buena		
1990	Buena	1999	Excelente	2008	Muy Buena		







MENÚ KASKAZURI



Aperitivo de la casa



Pudin de txangurro



Foie plancha con confitura de tomate y albahaca



Atún rojo con confitura de tomate y albahaca



Solomillos de pato con salsa Oporto y puré de manzana



Pantxineta con helado

Algunas fotos de la reunión del Tanino

























El presidente Txema Benavente y Cosme Sauca agradecieron la atención prestada a la conferencia y a la Catas por todos los asistentes a la Reunión. Asimismo felicitaron a Antton Otaegui, jefe de cocina de Kaskazuri por el menú presentado. Donostia, 16 junio 2016