



# *Cofradía del Vino El Tanino*



**30 NOVIEMBRE 2023**



## ADRADA DE HAZA

**Adrada de Haza** es un municipio y localidad española del sur de la provincia de Burgos, en la comunidad autónoma de Castilla y León. Ubicado en la comarca de la Ribera del Duero, cuenta con una población de 199 habitantes

El municipio está formado por un único núcleo de población. Se trata de una localidad situada en el sur de la provincia de Burgos en la vertiente atlántica de la provincia, a 82 km de la ciudad de Burgos y 16 km de Roa, su antigua cabeza de partido.

Situado en la ladera oeste que separa la fértil vega del río Riaza y el Páramo de Corcos. Por la margen izquierda del encajonado valle transcurre la carretera autonómica BU-200 que partiendo de esta misma localidad nos conduce a Campillo y atravesando la N-I finaliza en Fuentelcásped,

Mientras que por la izquierda la también autonómica BU-223 que comunica Fuentelecén con Moradillo hasta alcanzar Pardilla en la N-I. La carretera local BU-V-2031 comunica ambas atravesando el cauce y continuando hasta Castrillo de la Vega en la N-122. Forma parte del partido judicial de Aranda de Duero.

Villa, denominada entonces «Adrada», perteneciente a la antigua Comunidad de Villa y Tierra de Aza, tenía jurisdicción de señorío cuyo alcalde ordinario era nombrado por el conde de Miranda. A la caída del Antiguo Régimen queda constituida como ayuntamiento constitucional del mismo nombre en el partido de Roa, región de Castilla la Vieja, que en el Censo de la matrícula catastral contaba con 78 hogares y 312 vecinos.

Su origen como poblado seguramente es posterior a Aza, aunque quizás no mucho; hacia mediados del siglo X, aunque asegurando su pervivencia a partir del 1010 en que muere Abd-al Malik, el hijo de Almanzor, y la población ya puede bajar a vivir con más tranquilidad desde las alturas de los páramos al valle. Este poblado, que formó parte de la Comunidad de Villa y Tierra de Aza, dependerá jurisdiccionalmente de Aza hasta 1738, en que, con Felipe V comprará su independencia para pasar a ser villa, aunque dependiente del conde de Miranda (del Castañar) y duque de Peñaranda de Duero hasta el siglo XIX en que se abolen los señoríos. Durante los siglos XIX y XX perteneció a la región de Castilla la Vieja. Tras la Transición quedó encuadrada en la comunidad autónoma de Castilla y León.



## ADRADA DE HAZA

Villa con ayuntamiento en la provincia y audiencia territorial de Burgos (16 leguas), partido judicial de Roa (2 1/2), capitanía general de Valladolid y diócesis de Osma (11).

La iglesia parroquial bajo la advocación de Santa María Magdalena, es de construcción sólida y aunque no muy capaz, suficiente para la población; el curato de concurso general, lo provee el diocesano o el gobierno según los meses de la vacante; extramuros hay un cementerio en buena situación y a 200 pasos una ermita titulada Santo Cristo de los Remedios, que se cree fue la iglesia parroquial antigua.

Confina el término por N con el de Haza; por E con el de Ontangas, por S con el de Páramo de Corcos, y por O con el de Fuente Molino; distante en su mayor extensión 1/2 legua; en la cima de un cerro a 4.000 pasos del pueblo, existe un torreón llamado el Torrejón o casa de los moros; en él se descubren vestigios de haber sido una fortaleza formidable como lo demuestran los fosos y algunos trozos de muralla que aun despojados de la piedra sillería, conservan todavía 30 pies de grueso y 36 de altura.

El terreno no es de la mejor calidad, pero le hace muy productivo el riego que recibe del río Riaza que lo atraviesa, y cuyas aguas dan movimiento a un molino harinero; se hallan en cultivo 800 fanegas y una vega poblada de muchos y hermosos frutales, contándose además sobre 400.000 cepas

A 100 kilómetros de la capital burgalesa, en plena comarca de la Ribera de Duero, se encuentra esta histórica villa, cuyos lugares de interés son:

- El Humilladero.
- La Iglesia Parroquial Santa Columba: cuenta en su interior con un retablo del siglo XVI realizado por la escuela de Juan de Juni, con 18 tablas y una talla de Santa Columba.
- La ermita románica del Cristo de los Remedios.
- El Trinquete.
- Zona recreativa "Entrambasaguas - Vadillo", perfecta para pasar un día en familia.

La fuente "del Hambre" se caracteriza por sus propiedades diuréticas y dicen de ella que, quien bebe de esta agua se detiene a comer en el lugar. Hablando de comer, suelen celebrarse jornadas gastronómicas de gran interés para aquellos que saben disfrutar de la buena cocina.

Por Adrada de Haza discurre el río Riaza, en su trayecto a pocos kilómetros de su desembocadura en el río Duero. Te recomendamos disfrutar de este paisaje recorriendo el sendero que recibe su nombre: el sendero del valle del Riaza. En su itinerario desde Haza, y antes de llegar a Adrada de Haza, el imponente nogal (al que llaman "pajarote") destaca en la estampa de la ribera del Riaza. ¡Ah! y no te pierdas las vistas desde el **mirador**, divisando todo el pueblo y parte del páramo de Corcos.<sup>6</sup>

Las fiestas de Adrada de Haza se celebran en honor a San Sebastián (20 enero) y también son muy populares las Fiestas de la Juventud (agosto).



### **IGLESIA PARROQUIAL SANTA COLUMBA**

Aunque, exteriormente, no muestra todos sus valores, por estar construida en mamposterías enfoscadas y sillería irregular en la torre, sin embargo, interiormente esta iglesia clasicista, de tres naves, con grandes arquerías, cornisas y transepto en cruz latina, dedicada a Santa Columba, muestra un gran equilibrio constructivo, constituyendo un ejemplar de este estilo en el sur de la provincia. Las bóvedas y cúpula están enfoscadas de yesos moldurados.

La pila es renacentista, con acanalados y pie bulboso. La pieza clave es el retablo mayor renacentista, en su decoración, con Santa Columba y diez y ocho tablas de pintura con varias escenas de la Pasión de Cristo, cuatro de la Patrona y otras de apóstoles, como San Pedro, San Pablo, ambos Juanes, Santiago, San Andrés y misa de San Gregorio. Dos neoclásicos con Virgen vestida del Rosario y una Santa Ana triple destacable. Otro con Dolorosa vestida, Cristo yacente y San Antón. Otro barroco con varias tablas pequeñas de la Virgen y otros santos. Aparte, Crucificado gótico, del s. XIV, en hornacina, otro de cofradía, Niño de la bola vestido,

Virgen sedente con Niño, s. XIII, Santa Ana triple, s. XVI, e Inmaculada, la Magdalena, San Bartolomé y San Antón. En tablas, de un retablo desguzado, San Pedro, San Pablo, San Juan Bautista y Evangelista, Santiago y San Andrés.

Y una colección de pinturas enmarcadas de santos. Aparte, existe una regular orfebrería con una píxide repujada y pie con relieves, s. XVI, y una custodia de sol rayos y estrellas, del XVII; una renovada casulla, del s. XVI. Cajonería de dos cuerpos. La ermita del Cristo de los Remedios, pudo ser la antigua parroquia y hoy capilla-ermita del cementerio; tiene campanil, ábside y portada románicos.



## LA IMPORTANCIA DEL MARIDAJE. LA INTENSA CONEXIÓN ENTRE UN VINO Y LA COMIDA QUE LO ACOMPAÑA.

**Entender el menú como un conjunto, es decir, no individualizar los platos.** Al igual que en un buen menú no se permite a un primer plato tener más protagonismo que al segundo, no podemos permitir que un vino pueda mermar las características de otro. Por eso, como regla general, nunca deberíamos servir un vino con un fuerte sabor al paladar momentos antes que otro con una degustación más suave, dado que podría ocultar parte del sabor, e incluso llegar a convertir al vino más joven en un vino insípido.

**Asociar los vinos por complementación o por contraste.** No existe una sola manera de conseguir una perfecta unión entre un tipo de vino y una comida. En el caso de la complementación, elegiremos por ejemplo, una combinación de una comida o alimento ligero como puede ser un postre con cualquier tipo de vino dulce. En el caso del contraste, se trata de unir dos polos opuestos. Por ejemplo, un guiso o una comida muy especiada o picante, con un vino fresco como puede ser el vino blanco o un vino joven.

**El modo de cocinar los alimentos** es también otra característica a tener en cuenta. Todos sabemos que un mismo alimento nos puede causar diferentes sensaciones dependiendo de la manera en la que está cocinado. Así, la carne de vacuno puede parecer totalmente distinta si se cocina a la plancha o se guisa, con las especias que ello conlleva. Hay que tener en cuenta el proceso de cada plato para maridarlos correctamente con un vino.

Por último, **confiar en tu gusto personal.** Todas estas premisas están pensadas para los gustos más extendidos y los que se suelen dar en una comida pero, para gustos, colores. Si a pesar de estos consejos, te satisface más el mezclar un tinto crianza con un plato ligero, o tomar una copa de vino joven blanco antes de un gran reserva, hazlo. Al fin y al cabo, la principal misión del maridaje es ofrecer una buena sensación al comensal, que en este caso, eres tú.



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RIBERA**  
DEL  
DUERO



## El Corazón del Duero

**CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO**

<b>1984</b>	Regular	<b>1997</b>	Excelente	<b>2010</b>	Excelente
<b>1985</b>	Muy Buena	<b>1998</b>	Buena	<b>2011</b>	Excelente
<b>1986</b>	Excelente	<b>1999</b>	Muy Buena	<b>2012</b>	Muy Buena
<b>1987</b>	Buena	<b>2000</b>	Excelente	<b>2013</b>	Buena
<b>1988</b>	Buena	<b>2001</b>	Muy Buena	<b>2014</b>	Muy Buena
<b>1989</b>	Excelente	<b>2002</b>	Excelente	<b>2015</b>	Excelente
<b>1990</b>	Buena	<b>2003</b>	Muy Buena	<b>2016</b>	Muy Buena
<b>1991</b>	Muy Buena	<b>2004</b>	Muy Buena	<b>2017</b>	Muy Buena
<b>1992</b>	Buena	<b>2005</b>	Excelente	<b>2018</b>	Muy Buena
<b>1993</b>	Regular	<b>2006</b>	Muy Buena	<b>2019</b>	Excelente
<b>1994</b>	Muy Buena	<b>2007</b>	Buena	<b>2020</b>	Excelente
<b>1995</b>	Excelente	<b>2008</b>	Muy Buena	<b>2021</b>	Excelente
<b>1996</b>	Excelente	<b>2009</b>	Excelente	<b>2022</b>	Muy Buena

## **FUNCIONES**

Desde su fundación en 1.982, la función principal del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero, 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.

Avalar con nuestro sello la autenticidad de los vinos de Ribera del Duero 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 para todas las variedades, excepto para la variedad Albillo Mayor, que es de 9.500 Kgs. de uva por hectárea.

Nuestra labor continúa en la elaboración de los vinos, asegurando; el uso correcto de las variedades de uva autorizadas, el cumplimiento de los diferentes periodos de envejecimiento y que los vinos superen un proceso de calificación antes de llegar al mercado con el sello de nuestra D.O.







## CATA NUESTROS VINOS

Ven a conocernos, estaremos encantados de recibirlos, nuestros vinos brillan por su carácter propio de autor, saborea un auténtico Ribera del Duero antes de tomar la decisión de compra.

Estamos seguros que nuestros vinos te sorprenderán.

## HISTORIA

Nuestra bodega comienza en el almacén de una antigua panadería, propiedad de mis abuelos. Comenzamos haciendo 3000 botellas después de una larga trayectoria de producción de vino realizada por mi padre desde su adolescencia.

Cuando dimos el gran salto a la D.O. Ribera del Duero en el año 2009 se incrementó nuestra producción y pasamos de las 3000 botellas a 30.000 a día de la actualidad, ese fue un gran paso, y una recompensa a nuestro esfuerzo durante años.

En Bodega Cid Bermúdez cuidamos todos los detalles en el proceso de producción de nuestro vino, cabe destacar que nuestra elaboración es tradicional, en depósitos pequeños y por tanto tenemos un control exhaustivo en todo el proceso.

Nuestra protagonista, la uva, es procedente de viñedos propios, es cuidada al mínimo detalle a lo largo de todo el año por nosotros mismos, desde la poda hasta la vendimia.

Nuestra filosofía de bodega familiar en la que prima la calidad por encima de la cantidad es inamovible. Siempre perseguimos resultados excelentes que nos han llevado al éxito de nuestra comercialización.

Con una organización meticulosa y muy familiar, tanto en labores de cultivo, viñedo, vendimia, poda... obtenemos nuestros vinos, sin duda cuidamos cada detalle en el proceso de elaboración de cada uno de nuestros vinos. Todo lo hacemos nosotros mismos sin encargos a terceros en ninguno de los procesos. Cuidamos desde el terreno hasta el embotellado de forma minuciosa para obtener algo único y de gran calidad





# Elaboración tradicional

## UVA TEMPRANILLO

### CARACTERÍSTICAS VITÍCOLAS

Excepcional adaptación. Seno peciolar cerrado, envés arañoso-velludo. Racimos compactos de doble hombro y tamaño medio.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinos de fuerte coloración violácea. Destacan aromas a mora que se conjuntan con frutos negros del bosque. Tanino estructurado a dulce en sobremaduración, acidez media.

## NUESTRA UVA ES CULTIVADA EN 2 TIPOS DE TERRENO

### TERMINO DE MORADILLO

Un terreno de 4 hectáreas.

Situadas en un páramo muy cotizado por las grandes bodegas por sus uvas de gran calidad.

El tipo de terreno es arcilloso, con mucha grava ideal para una maduración óptima.

En cuanto a la plantación, 2 hectáreas en emparrado de unos 10 años y 1 hectárea en vaso de 100 años de donde obtenemos nuestro vendimia selección.

### ADRADA DE HAZA

Un terreno de 1 hectárea.

El tipo de terrenos es completamente calizo que da unos vinos con un gran potencial en cuanto a color y estructura. Se sacan rendimientos de 3.000 kg hectárea.



# Cid Bermúdez

B O D E G A

## TRADICIÓN FAMILIAR

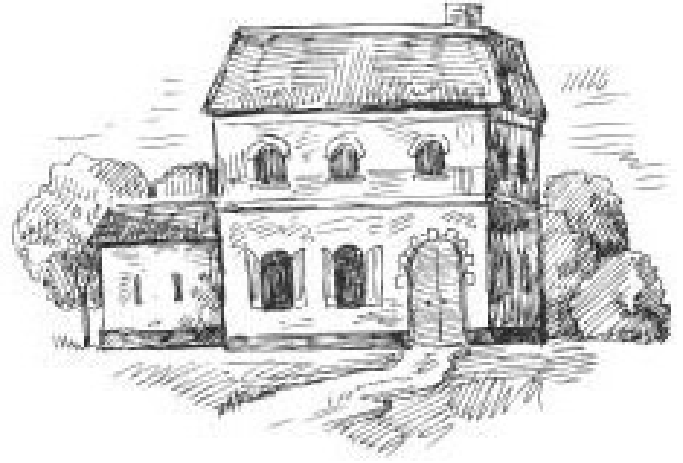
Con una organización meticulosa y muy familiar, tanto en labores de cultivo, viñedo, vendimia, poda... obtenemos nuestros vinos, sin duda cuidamos cada detalle en el proceso de elaboración de cada uno de nuestros vinos. Todo lo hacemos nosotros mismo sin encargos a terceros en ninguno de los procesos. Cuidamos desde el terreno hasta el embotellado de forma minuciosa para obtener algo único y de gran calidad.



*Cid*  
*Bermúdez*  
BODEGA



*UVA TEMPRANILLO*



*TRADICIÓN FAMILIAR*



*HASTA 18 MESES EN BARRICA*



*CATA NUESTROS VINOS*

# Cid Bermúdez

BODEGA









# Cid Bermúdez

B O D E G A





RODRIGO CID BERMUDEZ

Rodrigo ha llevado los vinos para la Cata del día 30 de Noviembre al Restaurante Kaskazuri para su "reposito" en la bodega del restaurante.



Después de haber contactado por teléfono con la Bodega Cid Bermúdez, el día 22 de Agosto de 2023 me trasladé a la Bodega para saludar a Rodrigo Cid, hijo del dueño, que es quien lleva los viñedos, y los vinos. Vinos visitar la Bodega y cerrar su visita a nuestra Cofradía el día 30 de noviembre de 2023.

Le hice entrega de la Carta de presentación “QUINES SOMOS” escrita por nuestro presidente Sebastián Olaizola, y comentarle que tenemos la fecha 30 de noviembre dispuesta para poder catar los vinos de de la bodega Cid Bermúdez.

Al leer la carta de presentación comentamos que llevamos 17 años recibiendo bodegas de casi todas las regiones vinícolas de España catando y dando a conocer sus Vinos.

Que alternamos las visitas de bodegas con sus vinos, con Reuniones Técnicas impartidas por Enólogos, Sommeliers, para un mayor conocimiento.

Las Reuniones técnicas son formativas. Se trata de reuniones en las que nuestra Dirección Técnica elige los temas a revisar en las mismas. Estas reuniones pueden centrarse en barricas, robles americano, francés, otros, corchos, tipos de uva, fermentaciones, denominaciones de origen o cualquier otro asunto de interés en el mundo del vino y en cada una de ellas se profundiza en el tema elegido. De la misma manera hemos realizado catas horizontales, verticales, ciegas, dedicadas a una uva, a una denominación, a una bodega... La asistencia a estas reuniones técnicas está reservada a los miembros de la Cofradía.

El secretario le hizo entrega de parte del Reportaje de Bodegas Cid Bermúdez para pedir autorización de publicarlo. Autorización concedida.

Con esta gestión, el secretario Jesús Rodríguez, confirmó con la bodega la visita a la cofradía en San Sebastián el día 30 de noviembre, que se relata a continuación:

Sebas Olaizola saludó a los componentes de la Bodega Cid Bermúdez: José Ignacio Cid Miguel, Rodrigo Cid Bermúdez, Álvaro Cid Bermúdez. A los Cofrades del Tanino: José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josean Badallo, Josu Basoco, Ángel Fco. Rodríguez, Martín Arregui, Susana Arregui, Íñigo Logroño. Familiares y amigos: Esther Manso, Maitane Olaizola, Aitziber Arregui, Marina Arruebarrena, Leo Caballero, Elena Pisón, Pili Lili, Juanjo Barbero, Antxón Arín, Maite Arín, Jesús Barrio y Manu Neira.

A todos les desea una feliz estancia, ya que vamos a saborear unos grandes vinos, todos con la variedad de uva Tempranillo y acompañados por un menú que nos ha preparado Antton, chef de cocina y dueño del Restaurante Kaskazuri. A continuación, cede el protagonismo a Rodrigo Cid, quien presenta la bodega y nos habla de sus terrenos:



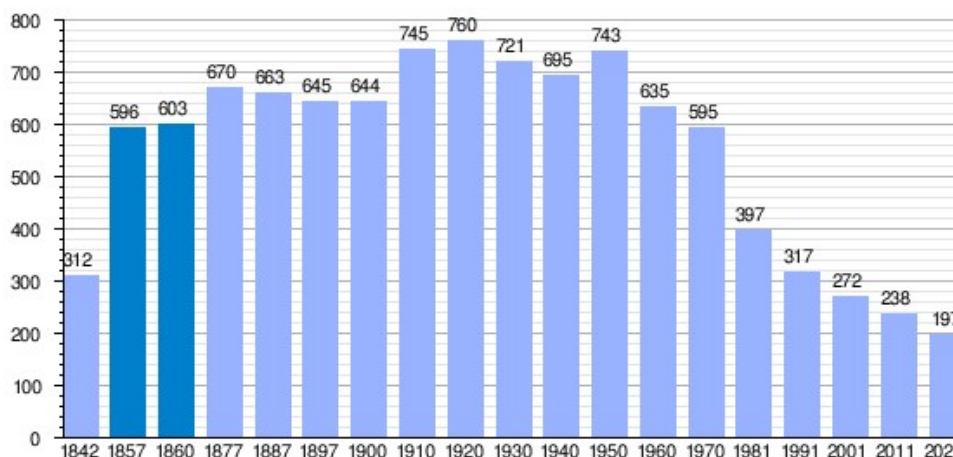
## RODRIGO CID BERMÚDEZ

Acompañado de su padre; José Ignacio Cid Miguel y de su hermano Álvaro, nos hizo una presentación de los vinos que se iban a catar, sin entrar en la Ficha de Cata, para que los Cofrades del Tanino confeccionaran las correspondientes Fichas de Cata de los siguientes Vinos:

ALTREJO ROSADO  
 ALTREJO ROBLE  
 ALTREJO 12 MESES BARRICA  
 ALTREJO 18 MESES BARRICA

Continúa describiendo el terreno de Adrada de Haza que le hace muy productivo el riego que recibe del río Rianza que lo atraviesa, y cuyas aguas dan movimiento a un molino harinero, se hallan en cultivo 800 fanegas y una vega poblada de muchos y hermosos frutales, contándose además sobre 400.000 cepas.

### GRÁFICA DE EVOLUCIÓN DEMOGRÁFICA DE ADRADA DE HAZA ENTRE 1842 y 2021



Bodegas Cid Bermúdez es una pequeña bodega familiar situada en Aranda de Duero, provincia de Burgos. Pertenece a la D.O Ribera del Duero desde 2009, cuando elaboraban solamente 3.000 botellas de vino por cosecha. Hoy la producción ronda las 30.000. Los vinos se producen de manera minimalista, se vinifican en pequeños depósitos separando las uvas en función de los dos suelos diferentes de donde procede la uva. El campo se trabaja a mano y con animales y no se utilizan productos químicos sintéticos y la familia se responsabiliza de todo el trabajo agrícola desde la poda hasta la vendimia. Unas 5 hectáreas repartidas en 2 parcelas con dos tipos de suelo que generan dos perfiles muy diferentes de uva....

En Moradillo de Roa 4 hectáreas de viña sobre suelo arcilloso con grava, terrenos muy cotizados por las grandes bodegas debido a la óptima maduración que se obtiene en esa parcela por el equilibrio entre drenaje y retención de agua que generan arcillas y gravas. Parte de ese viñedo está en espaldera mientras que la viña más vieja, 100 años está plantada en vaso. La parte arcillosa ayuda a que en época de calor el agua del suelo no se evapore con lo que la planta no se deshidrata y no sufre. La parte caliza lo que aporta es pobreza al terreno desde el punto de vista nutritivo y eso es bueno para controlar que la producción por planta no se dispare.

En Agradada de Haza en suelos calcáreos, muy pobres en nutrientes, la bodega tiene otra hectárea de muy pequeña producción, escasamente 3000 kilos. La pobreza del suelo regula de manera natural la producción de la planta.

### **Tempranillo 100%**

Esta variedad en climas frescos da elegancia y acidez mientras que en climas más benignos aporta mayores niveles de azúcar y pieles más gruesas con mayor concentración de antocianos y taninos. **La Ribera del Duero** de manera natural y gracias a su climatología ha conseguido combinar ambos factores. Su clima continental extremo aporta elevadas temperaturas diurnas que se acompañan de fuertes descensos nocturnos. Ello provoca una lenta maduración de la uva con una lenta acumulación de azúcar que genera uvas de un potencial impresionante. Es una uva sensible a la humedad. Si la tiene en exceso se infla como un globo y pierde aromas y color. Si le falta se encoje y arruga. En suelos calcáreos y arcillosos se desarrolla bien. En los primeros por la falta de agua y en los segundos por el efecto regulador de la humedad que la arcilla ejerce sobre la raíz de la planta. Si se buscan vinos elaborados con esta variedad de alta expresividad los viñedos deben estar sobre suelos arcillosos, en laderas, (para que corra el agua), y deben ser viñedos viejos. Los viñedos de menos de 10 años suelen tener las raíces muy superficiales y son muy sensibles a las variaciones pluviométricas.

### **Viñedo y Suelos**

Unas 5 hectáreas repartidas en 2 parcelas con dos tipos muy diferentes de suelo que generan dos perfiles muy diferentes de uva...

En Moradillo de Roa 4 hectáreas de viña sobre suelo arcilloso con grava, terrenos muy cotizados por las grandes bodegas debido a la óptima maduración que se obtiene en esa parcela por el equilibrio entre drenaje y retención de agua que generan arcillas y gravas. Parte de ese viñedo está en espaldera mientras que la viña más vieja, 100 años está plantada en vaso. La parte arcillosa ayuda a que en época de calor el agua del suelo no se evapore con lo que la planta no se deshidrata y no sufre. La parte caliza lo que aporta es pobreza al terreno desde el punto de vista nutritivo y eso es bueno para controlar que la producción por planta no se dispare.

En Agradada de Haza en suelos calcáreos, muy pobres en nutrientes, la bodega tiene otra hectárea de muy pequeña producción, escasamente 3000 kilos. La pobreza del suelo regula de manera natural la producción de la planta.

**VINIFICACIÓN** La vendimia es manual y se produce una doble selección del racimo, primero en la planta y después al llegar a la bodega antes de la prensa. La fermentación se realiza a unos 25°C y dura entre dos y tres semanas con una maceración posterior de entre 15 y 20 días. La fermentación maloláctica se produce de manera espontánea a unos 22°C. 12 meses de crianza en barrica de roble americano y francés

Rodrigo finaliza esta exposición comentando que este año 2023, debido a las altas temperaturas y a la escasez de lluvia, la familia temía que este año iba a ser un fracaso la vendimia y en consecuencia el Vino, ya que las cepas presentaban una uva pequeña y sin terminar su ciclo..... pero, por fin llegaron las lluvias y las uvas recobraron su tamaño.

Afortunadamente se pudo vendimiar, Los racimos fueron recogidos uno a uno, a mano. Se realizó una primera selección en los mismos viñedos, cortando únicamente los que estaban en condiciones óptimas de maduración. Luego se transportaron en cajas de poca capacidad, garantizando que las bayas no se aplasten y lleguen en perfectas condiciones a la bodega, donde se inicia el proceso de elaboración del vino.



Altrejo Crianza. DO. Ribera Duero, 100% Tempranillo. Medalla de Oro 2015 en los premios Bacchus de Madrid.



Altrejo Vendimia Seleccionada / 18 Meses Barrica. DO. Ribera del Duero 100% Tempranillo. Medalla de Oro 2015 en los premios Bacchus de Madrid



## JOSÉ IGNACIO CID MIGUEL

Desde Maridaje Perfecto quiero presentar la Bodega Cid Bermúdez, perteneciente a la D.O. Ribera del Duero. Esta bodega comenzó su andadura en el mundo del vino en el almacén de una vieja panadería, con una producción pequeña de unas 3000 botellas.

Sin embargo, gracias a su esfuerzo, constancia y dedicación. En el 2009 se convirtieron en parte de la D.O. Ribera del Duero, y su producción creció enormemente, llegando a elaborar alrededor de 30.000 botellas de vino.

La Bodega Cid Bermúdez elabora sus vinos de forma tradicional, cuidando cada uno de los detalles en el proceso de producción. Además trabajan con las uvas provenientes de sus propios viñedos, lo que les permite garantizar que han sido cuidadas con mimo y de manera minuciosa durante todo el año, desde la poda hasta la vendimia, posteriormente en bodega.

En Bodega Cid Bermúdez cuidamos todos los detalles en el proceso de producción de nuestro vino, cabe destacar que nuestra elaboración es tradicional, en depósitos pequeños y por tanto tenemos un control exhaustivo en todo el proceso.

Nuestra filosofía de bodega familiar en la que prima la calidad por encima de la cantidad es inamovible. Siempre perseguimos resultados excelentes que nos han llevado al éxito de nuestra comercialización. Por ello siempre están en la búsqueda de la excelencia.

A continuación se emiten 2 fotos de la Vendimia de este año 2023.









## Altrejo Rosado

*RIBERA DEL DUERO*

### *DATOS DEL VINO*

Marca comercial: ROSADO / ROSE WINE

Tipo de vino: Tinto Joven

### *GRADUACION ALCOHÓLICA:*

13,80 %

### *DATOS DE LA UVA*

Procedencia del viñedo: propio

Composición varietal: 100 % tinto fino (tempranillo)

edad del viñedo: 8 años

Rendimiento del viñedo: 5.000 kg./ ha. Máximo

Formación del viñedo: vaso

Tipo de terreno: ladera, arcillo – calcáreo

### *ELABORACION*

Vendimia manual doble selección en viñedo y bodega.

Fermentación controlada a 25 ° c.

Maceración de al 12 – 15 días.

Fermentación maloláctica espontánea a 22 °c.

Permanencia en botellero: mínimo 2 meses antes de la venta.

### *FICHA DE CATA:*

#### **VISTA:**

Color rojo cereza picota intenso, con marcados ribetes violáceos en capa fina.

#### **NARIZ:**

Intensa y compleja, donde se mezclan los frutos rojos y negros como las moras, frambuesas, arándanos, con notas típicas de la variedad tempranillo, como el regaliz y las violetas.

#### **BOCA:**

Se muestra redondo, carnoso y de paso suave. Los taninos son maduros y el final deja recuerdos frutales y el final deja recuerdos frutales. Fácil de beber.



## Altrejo Joven

*RIBERA DEL DUERO*

Altrejo Joven, DO Ribera del Duero de las Bodegas Cid Bermúdez

Altrejo Joven, es un mono varietal 100% Tinta Fina.

La uva se recolecta y selecciona manualmente para una posterior fermentación a Temperatura controlada de 25°C. Maceración de 12 a 15 días, fermentación maloláctica espontánea a 22°C y 12 meses de crianza en roble. Una vez embotellado, permanece, al menos 2 meses en botella antes de su venta.

Vino **Altrejo Joven**, taninos maduros que llenan la boca, carnosos y con un paso suave. Retro-nasal con una mezcla de fruta madura con tintes ahumados.

Año: 2021  
Graduación: 13,80°  
Crianza: Joven  
Color: Tinto

### NOTA DE CATA:

**Vista:** Color rojo cereza picota intenso, con marcados ribetes violáceos. En copa se aprecia una lágrima mediana de caída media.

**Nariz:** Se mezclan aromas a fruta roja y negra (moras, frambuesas, arándanos), con aromas característicos de la variedad como las violetas y el regaliz; además de un final un tanto ahumado propio de la crianza en roble.

**Boca:** Entrada ligera, con una acidez muy suave, un punto amargo, con un tanino maduro que llena la boca, carnosos y con un paso suave. Retro-nasal con una mezcla de fruta madura con tintes ahumados.



## Altrejo Roble 6 meses

*RIBERA DEL DUERO*

### *DATOS DEL VINO*

Marca comercial: Altrejo Tinto Roble  
Tipo de vino: tinto roble 6 meses en bodega  
Graduación alcohólica: 14,00 %

### *DATOS DE LA UVA*

Procedencia del viñedo: propio  
Composición varietal: 100 % tempranillo  
Edad del viñedo: 12 años  
Rendimiento del viñedo: 5.000 kg./ ha. máximo  
Formación del viñedo: vaso  
Tipo de terreno: ladera, arcillo – calcáreo

### *ELABORACIÓN*

Vendimia manual doble selección en viñedo y bodega.  
Fermentación controlada a 25 °C  
Maceración de al 14 – 18 días.  
Fermentación maloláctica espontánea a 22 °C  
Permanencia en botellero: mínimo 4 meses antes de la venta.

### *FICHA DE CATA*

#### **VISTA:**

Color rojo cereza picota de capa media alta, con marcados ribetes amarillos en capa fina.

#### **NARIZ:**

Intensa y compleja, donde se mezclan los frutos negros muy maduros (moras, cassis,...) con notas de madera como vainilla, café,... muy bien ensamblados.

#### **BOCA:**

En boca es estructurado. La entrada es suave y golosa. Taninos maduros lo que le dan untuosidad. El final es largo y persistente.

## Altrejo 12 meses Barrica

*RIBERA DEL DUERO*

### *DATOS DEL VINO*

Marca comercial: Altrejo 12 meses  
Tipo de vino: tinto barrica 12 meses  
Graduación alcohólica: 14,20 %

### *DATOS DE LA UVA*

Procedencia del viñedo: propio  
Composición varietal: 100 % tinto fino (tempranillo)  
Edad del viñedo: 15 – 20 años  
Rendimiento del viñedo: 4.000 kg./ ha. máximo  
Formación del viñedo: vaso  
Tipo de terreno: ladera, arcillo – calcáreo

### *ELABORACIÓN*

Vendimia manual doble selección en viñedo y bodega.  
Fermentación controlada a 25 °C  
Maceración de al 16 – 20 días.  
Fermentación maloláctica espontánea a 22 °C  
Permanencia en botellero: mínimo 6 meses antes de la venta.

### *FICHA DE CATA*

#### **VISTA:**

Limpio y brillante, capa media – alta. Color rojo cereza intenso, con ribetes amaratados.

#### **NARIZ:**

Intensa y compleja, donde se mezclan las frutas maduras como ciruelas e higos casi en compota, con aromas de madera como el café, toffe y especias, como el clavo y un toque de pimienta.

#### **BOCA:**

Es intenso y goloso. De paso muy equilibrado, es envolvente y persistente dejando un recuerdo muy agradable.



# Altrejo

## Vendimia seleccionada / 18 Meses Barrica

### *RIBERA DEL DUERO*



#### **DATOS DEL VINO**

Marca comercial: "Altrejo vendimia seleccionada " Tipo de vino y añada: Tinto alta – expresión 2009. Producción: limitada a 1.200 botellas

#### **DATOS DE LA UVA**

Características del viñedo: centenarios  
Composición varietal: 100 % tinto fino (tempranillo)  
Producción del viñedo: por debajo de 3.000 kg. / ha.  
Formación del viñedo: vaso  
Graduación alcohólica: 14,00 %

#### **ELABORACIÓN**

El llenado de los depósitos se realiza en un tiempo máximo de 1 h para evitar oxidaciones y arranques de fermentación no deseados.

Maceración pre-fermentativa mínima 48 horas.  
Fermentación controlada con levaduras autóctonas por debajo de 28 °C

Maceración total entre 18 – 21 días, en función de las añadas y análisis organolépticos.

De 4 a 6 remontes cortos y suaves, junto a bazuqueos manuales y enérgicos cada día. Sangrado por gravedad lento y controlado, durante al menos 24 h, desechando el vino resultante del prensado mecánico. Trasiego a las 48 h. para retirar las lías gordas entrada directa a barricas nuevas. Fermentación maloláctica espontánea en barricas a 22 °C crianza. Permanencia en barrica: 16 – 18 meses según añadas. Edad de las barricas: 100 % nuevas. Tipo de roble: 50 % roble americano tostado intenso. 50 % roble francés selección duela 22 mm.

#### **FICHA DE CATA**

##### **FASE VISUAL**

Sorprendente color rojo cereza picota intenso, capa alta. Con Ribetes amoratados y púrpuras marcados en capa fina. Limpio y brillante.

##### **FASE OLFATIVA**

Nariz potente de gran concentración, intensa y profunda. Notas de frutos rojos y negros (moras, frambuesa, arándanos), muy maduros, arropadas por aromas tostados (café, regaliz, toffe), fondos balsámicos y achocolatados y un agradable carácter balsámico.

##### **FASE GUSTATIVA**

En boca es amplio, estructurado, intenso, carnoso, graso y goloso. Gran concentración frutal, ciruelas negras en licor, notas golosas de frutas en compota, chocolate, regaliz. Sensación cremosa y envolvente con final largo y persistente.

## **MENÚ KASKAZURI**



- ***Ensalada de pato, manzana y frambuesa***
- ***Carpaccio de ternera con arándanos y vinagreta de ajo negro***
- ***Filete de maragota con ajoarriero y vieira***
- ***Arroz cremoso de setas silvestres y hongos***
- ***Cordero deshuesado con crema de apio-nabo y ciruelas al amareto***

### **POSTRE**

- ***Pera asada con mango y crema de yogur y canela***





## Ventajas de los tapones de corcho

El motivo por el que el corcho ha sido el principal protagonista para el cerrado de botellas desde hace más de tres siglos son sus **excelentes propiedades** que le permiten adaptarse a muchas condiciones.

### Flexibilidad

El corcho tiene memoria elástica, puede expandirse y contraerse con los cambios de presión y temperatura sin deformarse ni perder sus propiedades aislantes. Gracias a esa **flexibilidad** se adapta a cualquier cuello de botella garantizando un buen cierre.

### Naturaleza

El corcho favorece la **microoxigenación del vino**, posibilitando la evolución progresiva de los aromas, ayudándolo a madurar y a mantenerse. Ésta microoxigenación proviene del propio corcho y el oxígeno contenido en sus millones de celdas. No deja entrar oxígeno, si no que va cediendo desde su interior de una forma continua y pausado creando una combinación con el vino maravillosa.

Además del tiempo que permanece en bodega, el vino siempre termina de madurar en la botella. En unas correctas condiciones de conservación, los vinos pueden durar muchos años, desarrollando sabores y aromas típicos de su evolución. Las propiedades del corcho ayudan a formar compuestos más complejos en el vino, posibilitando enlaces fenólicos similares a los acontecidos previamente en las bodegas. Uno de estos enlaces descubiertos recientemente se denomina *Corklinks*.

### Impermeabilidad

Al ser impermeable, protege al vino de agentes externos, tanto de O<sub>2</sub> como cualquier otro compuesto, y así el vino puede reposar durante años con total tranquilidad.

### Sostenibilidad

El corcho es 100% renovable y sostenible. Ayuda a crear diversidad allí donde crece, frena la desertificación y es cohesionador social, ayudando a fijar población en las zonas rurales.

Como dato curioso, un corcho natural tiene huella de carbono negativa, incluso el balance carbónico puede alcanzar los -309 g de CO<sub>2</sub>.

## NOTAS DE CATA DE LA COFRADÍA



**VINO:** Altrejo Rosado

**BODEGA:** Cid Bermúdez

**AÑADA:** Rosado / Tinto Joven

**ORIGEN:** D.O. Ribera del Duero

**UVAS:** Tempranillo 100%

**CRIANZA:** Procedencia del viñedo propio

**GRADO DE ALCOHOL:** 13,80 %

**MARIDADO CON:** Ensalada de pato, manzana y frambuesa

**FASE VISUAL:** Color rojo cereza picota intenso, con marcados ribetes violáceos en capa fina.

**FASE OLFATIVA:** Intensa y compleja, donde se mezclan los frutos rojos y negros como las moras, frambuesas, arándanos, con notas típicas de la variedad tempranillo, como el regaliz y las violetas..

**FASE GUSTATIVA:** En boca se muestra redondo, carnoso y de paso suave. Los taninos son maduros y el final deja recuerdos frutales. Fácil de beber.

Puntuación sistema americano: 92 puntos – Vino excelente



**VINO:** Altrejo Roble 6 meses en barrica

**BODEGA:** Cid Bermúdez

**ORIGEN:** D.O. Ribera del Duero

**UVAS:** Tempranillo 100%

**CRIANZA:** Tinto Roble 6 meses en barrica

**GRADO DE ALCOHOL:** 14,00 %

**MARIDADO CON:** Filete de maragota con ajoarriero y vieira

**FASE VISUAL:** Color rojo cereza picota de capa media alta, con marcados ribetes amarrotados en capa fina

**FASE OLFATIVA:** En nariz intensa y compleja, donde se mezclan los frutos negros muy maduros (moras, casis,...) con notas de madera como vainilla, café,...muy bien ensamblados

**FASE GUSTATIVA:** En boca es estructurado. La entrada es suave y golosa. Taninos maduros lo que le dan untuosidad. El final es largo y persistente

Puntuación sistema americano: 92 puntos – Vino excelente



VINO: Altrejo 12 meses en barrica

BODEGA: Cid Bermúdez

ORIGEN: D.O. Ribera del Duero

UVAS: Tempranillo 100%

CRianza: Tinto Roble 12 meses en barrica

GRADO DE ALCOHOL: 14,20 %

MARIDADO CON: Arroz cremoso de setas silvestres y hongos

FASE VISUAL: Limpio y brillante, capa media – alta. Color rojo cereza intenso, con ribetes amarotados

FASE OLFATIVA: En nariz intensa y compleja, donde se mezclan las frutas maduras como ciruelas e higos casi en compota, con aromas de madera como el café, toffe y especias, como el clavo y un toque de pimienta

FASE GUSTATIVA: En boca es intenso y goloso. De paso muy equilibrado, es envolvente y persistente dejando un recuerdo muy agradable

Puntuación sistema americano: 96 puntos – Vino excepcional



VINO: Altrejo Vendimia seleccionada / 18 Meses Barrica

BODEGA: Cid Bermúdez

ORIGEN: D.O. Ribera del Duero

UVAS: Tempranillo 100% Características del viñedo: centenarios

CRianza: Tinto Alta expresión 2009. Producción limitada a 1.200 botellas

GRADO DE ALCOHOL: 14,00 %

MARIDADO CON: Cordero deshuesado con crema de apio-nabo y ciruelas al amareto

FASE VISUAL: Sorprendente color rojo cereza intenso, capa alta. Con ribetes amarotados y púrpuras marcados en capa fina. Limpio y brillante

FASE OLFATIVA: Nariz potente de gran concentración, intensa y profunda. Notas de frutos rojos y negros (moras, frambuesa, arándanos), muy maduros arropadas por aromas tostados (café, regaliz, toffe), fondos balsámicos y achocolatados y un agradable carácter balsámico

FASE GUSTATIVA: En boca es amplio, estructurado, intenso, carnoso, graso y goloso. Gran concentración frutal, ciruelas negras en licor, notas golosas de frutas en compota, chocolate, regaliz. Sensación cremosa y envolvente con final largo y persistente

Puntuación sistema americano: 97 puntos – Vino excepcional





