

Dominio de Greda

NUESTROS VINOS

Todos y cada uno de los vinos que elaboramos tienen el mismo propósito y punto de partida. Lo que nos inspira son viñedos que no queremos que desaparezcan y cuya mejor forma de poner en valor es a través de la elaboración de vinos que den voz a sus parcelas.

TINTO

"APT" – Apto para todos los públicos

Un vino para todos los públicos y para todos los gustos.

La expresión más alegre y fresca del tempranillo procedente de viñedos viejos. Fusión de zonas emblemáticas del corazón de la Ribera del Duero como Roa, La Horra, Pedrosa y Quintanamanvirgo.

Expresivo en nariz y en boca. Vibrante, fresco, sedoso, suave, de los que te acabas la botella sin ni siquiera enterarte.



Variedades: 100% tempranillo

Crianza: 14 meses barricas usadas de diferentes formatos y hormigón

Suelo: Mezcla de diferentes zonas y parcelas, con suelos de arenas, arcillas y calizas

Altitud: desde 750 a 900 m

Viñedo: entre 60 y 90 años

Elaboración: fermentación a baja temperatura en depósitos de 5.000 l de acero inoxidable y hormigón con ligeros remontados para una baja extracción y posterior crianza sobre lías.

Cata: Vino frutal con recuerdos florales como la violeta y toques balsámicos. En boca es aterciopelado con un tanino redondo y fresco. Mantiene el carácter elegante y la esencia de Dominio de Greda apostando por un perfil más afrutado y vivo. Se busca un vino fluido, jugoso, agradable y bebible.

AGUARENES

“ELEGANCIA Y SUTILEZA”

Aguarenes es nuestro vino más elegante con una personalidad e identidad únicas. Sútil en sus notas en nariz y brutal textura en boca. Para los amantes de los tempranillos únicos que ya de por sí lo tienen todo. Una parcela singular situada en Quintanamavirgo que ha mostrado su grandeza desde el primer momento.



Variedades: 95% tempranillo – 5% albillo

Crianza: 18 meses en barrica nueva de 500 l de roble francés

Suelo: arenoso en superficie con capas de caliza en profundidad

Altitud: 880 m

Viñedo: 60 años

Elaboración: fermentación espontánea en pequeños depósitos abiertos, con baja extracción y sin control de temperatura para potenciar el carácter varietal.

Cata: Vino muy especial y floral, donde sorprende la intensidad aromática de las violetas que se integran perfectamente con las frutas rojas y las notas especiadas provenientes de la crianza. Textura delicada y elegante con un equilibrio e intensidad sorprendentes. Entrada muy fresca que da paso a una sensación sedosa y muy agradable, con tanino dulce en su justa concentración. Gran fineza y persistencia. Vino de guarda de edición limitada.

CUESTA BLANCA

“ENIGMÁTICO”

Si estas esperando un vino sencillo y fácil de entender este no es tu vino. Es un vino con un carácter reservado que no se expresa desde el primer contacto, necesita respirar para mostrarse plenamente.

Es un vino serio, profundo y complejo. No es un vino súper redondo ya que Cuesta Blanca tiene garra y la muestra, pero tiene algo que engancha y te invita a seguir bebiendo para irlo descubriendo a través de su evolución, de esos que te enamora en la última copa.

Este carácter se debe a que en su elaboración se incluyen parcelas con una presencia importante de otras variedades diferentes a nuestro habitual tempranillo y todo se vinifica de manera conjunta. Estas variedades están presentes en una proporción cercana al 25% lo que le imprime esa identidad única.

Fruto de una mente compleja, su particular carácter es su mayor virtud. Un vino que sin duda no te dejará indiferente.



Variedades: 75% tempranillo, 25% variedades minoritarias (garnacha, monastrell, bobal, albillo, viura, malvasía).

Crianza: 18 meses en barricas usadas de diferentes tamaños.

Suelo: Ensamblaje de dos pueblos de la Ribera del Duero, Quintana del Pidio y Gumiel de Izán donde se encuentran nuestras parcelas. Los suelos son principalmente arenosos. Con zonas más calcáreas y otras con mayor presencia de arcilla y limo.

Altitud: a partir de los 880 m con una media de 920 m

Viñedo: 80-100 años

Elaboración: parcelas elaboradas por separado en pequeñas tinajas de madera nuevas, pequeños depósitos de hormigón y microvinificadores. Proceso manual y artesanal. Sin protocolo, simplemente acompañar a la uva en todo su proceso de transformación en vino.

Cata: Fondo aromático de gran complejidad, donde las notas de fruta negra y los destellos florales se integran perfectamente con los sutiles toques tostados provenientes de la crianza. En boca es opulento, intenso y equilibrado con recuerdos de sotobosque y regaliz negro que aportan gran complejidad al conjunto. Un vino gastronómico de gran estructura y mineralidad.

BASTARDA

“REBELDE CON CAUSA”, la de preservar intactas esas viñas ancestrales que no queremos que se pierdan.

Sin duda nuestro vino más rebelde. No está sujeto a normas, si estás esperando las notas características de un Ribera este no es tu vino. Sorprende desde el primer momento, ya en nariz presenta notas florales y especiadas, y en boca remata la faena, salinidad, acidez y unas notas muy presentes de monte bajo. Representa nuestro lado más salvaje, el niño que llevamos dentro que no quiere dejar de experimentar y sobre todo divertirse, que quiere expresarse sin estar sujeto a normas ni estereotipos. Esencia en estado puro, sin capas ni filtros.



Variedades: Bobal 100%

Crianza: sobre lías 16 meses en barrica nueva 500 l roble francés

Suelo: Indeterminado. Varias zonas y parcelas de la Ribera burgalesa.

Altitud: media de 920 m

Viñedo: 80-100 años

Elaboración: Seleccionamos las cepas de bobal de diferentes parcelas de diferentes viticultores. Rescatamos esta variedad hasta ahora denostada en la zona para evitar su desaparición.

Cata: Vino muy especial con una nariz que sorprende con aromas intensos a frutas del bosque, que dan paso a recuerdos balsámicos de monte bajo y violetas. De entrada, amable, con una excelente acidez y un paso en boca sutil y franco. Textura delicada y elegante con un equilibrio e intensidad sorprendentes. Vino de edición limitada.