



THE MAKER

BESTIA PARDA

LA SECA - VALLADOLID - SPAIN

Siempre nos hemos caracterizado por ese trabajo en silencio centrandonos en lo fundamental, creando sólidos pilares, como nuestros padres nos han enseñado. Viña, Bodega y trabajo por nuestra idea, lo que debería ser sustento de cualquier proyecto vitivinícola que se precie, sea en la parte del mundo que sea. Todos estos años que han pasado han sido nuestra escuela, años de trabajo enfocados en imprimir una identidad a lo que hacemos, años apasionantes y años que estan por llegar...

La complejidad que existe detrás de cada botella que ponemos en tu mesa no es menos que la alegría que sentimos por conseguir que eso suceda, porque no solo se trata de elaborar, sino de transmitir todo ese trabajo de muchos años manteniendo una personalidad innegociable y una identidad muy personal.



LA SECA - VALLADOLID - SPAIN



Nuestra forma de ver este mundo nos ha llevado a "saltar" muchas de las barreras que existen y encasillan a los vinos bajo "parámetros" que interrumpen la sensibilidad de elaborar uvas increibles de terroirs muy limitados en una zona masificada y que ha perdido el respeto por la tierra.

Aún seguimos trabajando por esa libertad de elaborar por pasión manteniendo esa tradición, que jamás se debe perder, y teniendo el descaro de hacer los vinos que queremos, sin importar nada más.

"La verdad de un vino no está en lo que uno cuenta, sino en lo que uno hace"

PEDRO ESCUDERO —— the maker ——



Nada se entiende sin una viña en un suelo irrepetible y ese viticultor que ha dedicado toda su vida para que este vino sea posible, esa figura que cuida, lucha cada día y entiende la viña mejor que nadie es el verdadero artifice de este vino él es *-the maker -*. Nosotros solo hemos dejado que se expresen esas levaduras salvajes con la experiencia y conocimiento de años de cómo se desarrolla el mágico proceso de la fermentación en sus diferentes momentos, queremos mostrar un verdejo con un carácter más directo, delicado y a su vez contundente mostrando el carácter más nativo de la variedad con esa expresión más terrenal.

LA SECA - VALLADOLID - SPAIN





Nuestro Blanco reservado y criado bajo las pautas de definir las buenas maderas como un actor tan principal como el carácter varietal de la uva. Las primeras cepas de la Familia que dan vida a un blanco con alma poderosa.

BESTIA PARDA representa una actitud, a veces enfrentada ante la forma de entender los vinos y las variedades sean cuales sean estas. No a los limites ni a encasillar los vinos bajo reglas o normas que limitan el potencial . La uva es un "ser vivo" que se expresa y como tal nos debemos a élla con una mente abierta y sin prejuicios.



Añada 2018

Viña: Pago de Fuente Elvira La Seca (Valladolid) sub-zona - El Viejo

Total Producción: 10.554 Bot de 75 cl Bottellas Numeradas y Registradas

Apto Para Veganos

VITICULTURA:

Procedente del Pago de Fuente Elvira en La Seca, de la sub-zona "El Viejo" realizamos una Viticultura tradicional con ausencia total y absoluta de químicos, una viticultura orgánica como siempre, para preservar de forma natural una uva que sera protagonista de su propio vino.

Suelos puros para la verdejo, pedregosos en la superficie y arcillosos en el subsuelo.

Forma de cultivo en espaldera y poda doble guyot, a mano (sin pre-poda) Control de producción mediante aclareo de racimos en época estival.

Vendimia: Manual Diurna.

ELABORACIÓN:

Fermentación con levadura salvaje (la de la propia uva) en muchas pequeñas cubas de acero en cámara de frio para atender de manera primordial a su desarrollo en la fermentación fase clave en este tipo de elaboraciones. La fermentación se producirá de forma natural y se desarrollará a unas temperatura de 13-14 °C.

El vino reposará en "rama" (turbio) sobre su lía fina durante 3 meses y en botella durante 3 meses más antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo pajizo leve con reflejos verdes que deja intuir un cuerpo voluminoso. Nariz de intensidad media - alta, fresca con notas balsámicas y fruta de pelo Boca: Imponente y delicada al mismo tiempo, nítida y muy mineral, fresca, con una gran estructura, amargos varietales muy marcados que recuerdan la piel de naranja. Notas ligeras a cítricos con recuerdos a frutas varietales y una acidez sabrosa que mira al futuro del vino.

Final largo y persistente.



Añada 2017

Viña: Pago de Fuente Elvira La Seca (Valladolid) sub-zona - El Cuadro-

Total Producción: 3.987 Bot de 75 cl Bottellas Numeradas y Registradas

Apto Para Veganos

VITICULTURA:

Procedente del Pago de Fuente Elvira en La Seca, de la sub-zona "El Cuadro" realizamos una Viticultura tradicional con ausencia total y absoluta de químicos, una viticultura orgánica como siempre, para preservar de forma natural una uva, que iniciará fermentación en cubas de madera.

Suelos puros para la verdejo, pedregosos en la superficie y arcillosos en el subsuelo.

Forma de cultivo en espaldera y poda doble guyot, a mano (sin pre-poda) Producción Media: 3000 Kg / Ha

Vendimia: Manual Diurna. Selección de racimos en campo.

ELABORACIÓN:

Fermentación con levadura salvaje (la de la propia uva) en barricas de capacidades de 250 y 450 litros durante 7-8 meses. 100% roble francés y tostados especiales escogidos para este vino.

Maduración en depósito con su propia lía durante aproximadamente 1 año y posterior embotellado, descansando en botella el tiempo determinado por Bodega (de 6 a 8 meses dependiendo la evolución de cada añada).

Filtrado muy suave.

NOTAS DE CATA:

Nuestro Blanco "Reservado" 100% verdejo, nada tiene que ver con el concepto de "que la fruta debe prevalecer sobre la madera"; no nos podemos olvidar de ésta como un actor principal difícil de buscar su mejor expresión, este vino presta mucha atención a esos aspectos que las buenas maderas proporcionan a los vinos y que se asocian de una manera destacada con la fruta. Atípico, si! Pero como su nombre indica, Irreverente e indomable cuando empieza respirar, en el que los limites los ponemos nosotros sin ningún tipo de prejuicio.