BODEGAS

VITIS TERRARUM

VITIS TERRARUM

Un sueño hecho realidad

Dentro de una de las zonas de mayor tradición vinícola de España, Castilla, se levanta Vitis Terrarum que simboliza, desde el año 2000, el trabajo y la paciencia de un equipo que persigue un sueño, enraizado en la tierra que lo acoge.

El proyecto nace con la construcción de un edificio totalmente integrado en el viñedo que se extiende a lo largo del margen izquierdo del río Záncara en unos terrenos de color rojo pálido, sueltos, sobrios y cargados de luz, que permiten un adecuado desarrollo vegetativo de las cepas y unas uvas de excepcional madurez.

Nada en Vitis Terrarum ha sido dejado a la improvisación. Desde la configuración del viñedo, diseño de la bodega, métodos de elaboración, e incluso el entorno. Todo parece que ha sido perfectamente meditado con una sola finalidad: obtener unos caldos que sean capaces de expresar toda la complejidad y riqueza de un viñedo, con un estilo propio.

En la tierra de Don Quijote

El lugar en el que se encuentra la bodega es una franja de tierra privilegiada en la meseta castellana, en plena ruta cervantina, en el margen izquierdo del río Záncara próximo al municipio de Arenales de San Gregorio (Ciudad Real). El terreno, de color rojo pálido, presenta unas condiciones especiales, únicas para el cultivo de la mejor vid. Las fincas, también denominadas pagos, a 650 m de altitud sobre el nivel del mar y con unas condiciones climatológicas excepcionales, acogen en perfecta armonía desde la autóctona Tempranillo a las foráneas Syrah y Cabernet Suvignon.

La bodega, perfectamente integrada en su entorno, armoniza con la esencia de la propia tierra y, a pesar de su modernidad, mantiene el sabor añejo de la arquitectura castellana. Situada en el centro de su propio viñedo, la bodega se nutre, por tanto, de su propia materia prima, cultivada en una viña que se cuida día a día hasta su recolección en el mes de agosto.

Un compromiso con la naturaleza

Los viñedos crecen en un terreno de color rojo pálido con una composición franco-arcillo-arenosa. Pagos de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah componen las variedades, inmersos en un clima continental con temperaturas entre -10ºC y 40ºC, con una pluviometría de 300-400mm y con una media de 2500 a 2700 horas de sol anuales en el periodo de vegetación. En el cultivo sólo se utilizan mezclas fermentadas de residuos orgánicos de oveja (estiércol) en lugar de fertilizantes y abonos químicos de síntesis. No se usan herbicidas ni pesticidas, tampoco se recurre al riego adicional gracias a la composición particular del suelo y al interés por obtener rendimientos bajos de producción. Las vendimias se realizan a mano, en el momento idóneo, atendiendo tanto a factores intuitivos (organolépticos) como técnicos (color, grado de azúcar, nivel de acidez, pH…).

Todo comienza en el viñedo

La viticultura y enología que realiza la bodega tienen un estilo propio y audaz. Parten de un concepto moderno, que rompe con el esquema del bodeguero tradicional, empleando en el campo técnicas de cultivo biodinámico, donde el suelo mantiene el equilibrio con la planta y donde no se altera la relación suelo - vida, ni macro (insectos, aves…) ni microbiana (hongos bacterias..) para posteriormente, en la bodega, perpetuar la identidad de los pagos a través de métodos de vinificación tradicional, sin la utilización de procesos agresivos como la filtración, estabilización etc…

La selección de uva se realiza por partida triple: primero en el campo, antes del envero, después durante la propia vendimia y en tercer lugar una vez el fruto llega a la bodega, dando paso a la vinificación, que se inicia con el despalillado de los racimos de uvas, separando las bayas de los raspones. A continuación las bayas se introducen enteras en los tanques de fermentación donde permanecen aproximadamente 15 días. Tras finalizar esta fase se procede al descube y comienza de la fermentación maloláctica.

Tras un breve periodo de reposo los vinos iniciarán su periodo de crianza en barricas de madera de roble francés (Allier) o americano. Una vez superado el tiempo de guarda el vino será embotellado y continuará su proceso de crianza y ensamblado hasta alcanzar el momento óptimo de consumo.

Vinos al mas alto nivel

Los caldos Vitis Terrarum están acogidos a la denominación Vinos de la Tierra de Castilla. Son vinos de finca única, de los llamados vinos de pago, ya que las uvas proceden de un solo terruño. Este concepto de pago, como identidad de origen de un vino, se remonta a tiempos de los faraones del Antiguo Egipto, como acreditan recientes investigaciones científicas que han hallado inscripciones, en las ánforas donde se guardaba la bebida, que recogen datos tales como el viñedo de procedencia, el año de la vendimia, la variedad de uva y el elaborador.

Vinos que han entrado, por meritos propios, en los circuitos comerciales mas exigentes, alcanzando posiciones de prestigio internacional, reconocimiento y su inclusión en listas tan prestigiosas como Parker.

En definitiva, en Vitis Terrarum materilizamos nuestro sueño a través de una elaboración en la que el hacer tradicional se combina con la vanguardia, donde el arte y autor se encaminan a la obtención de un producto excepcional, fundiendo el carácter frutal con la variedad del terruño y creando vinos con identidad propia, personales y exclusivos.

Vinos de alta expresión

En la elaboración de los vinos Vitis Terrarum no empleamos una tecnología, ni un tiempo de crianza predeterminados. Nuestra meta es obtener unos tintos que expresen toda la complejidad y riqueza de la uva. Sin duda, se trata de un proceso largo y laborioso, obligandonos a limitar la producción anual de cada vino a 20.000 botellas de 750 ml.

VINOS

VITIS TERRARUM – TEMPRANILLO

Es un tinto de crianza,de alta expresión y estilo internacional,que procede de un único terroir y cultivo biodinamico.Se trata de un caldo que apuesta por la autenticidad del terruño y or una elaboración cuidada. Un vino monovarietal, cien por cien Tempranillo, que auna carácter, complejidad y armonía, tras una crianza de 12 meses en barrica de roble francés del bosque de Allier y un años mas en botella.

VITIS TERRARUM - CABERNET SAUVIGNON

Primer tinto de alta expresión que se elabora de una uva foránea, cultivada en la finca que rodea a la Bodega y de la que es propietaria.
Vino monovarietal, 100% Cabernet Sauvignon.Del que destacan las notas características de la variedad, con la complejidad que le proporciona una crianza de 12 meses en barricas de roble francés del bosque de Allier y un año en botella.

VITIS TERRARUM - SYRAH

Se trata del tercer vino de alta expresión de la Bodega, en este caso elaborado de una variedad, Syrah 100%, originaria de Oriente Medio y que tan notables vinos ha dado en tierras frías de Francia (Ródano) o de Australia. Ahora, en Vitis Terrarum, se cultiva de nuevo en unas condiciones similares a las de su climatología natal (clima seco, temperaturas elevadas, luz muy abundante….) por lo que adquiere unas características diferentes y originales. Gracias a una cuidada elaboración consigue todo el carácter propio de la variedad Syrah, fresca y renovada, que se ven potenciadas por la complejidad que le confiere la crianza de 12 meses en barrica d roble americano y un año mas en botella.

VITIS-TERRARUM TEMPRANILLO-CABERNET SAUVIGNON

Carácter es la palabra que mejor resume al primer varietal de las Bodegas Vitis Terrarum y corresponde a la añada del 2003. Se trata de un vino tinto de crianza, procedente de pagos propios y cultivo biodinámica. Está elaborado con uvas Tempranillo (90%), de cepas viejas, y Cabernet-sauvignon (10%), con crianza de un año en barricas de roble francés y americano y posterior reposo en botella de 12 meses.

www.vitisterrarum.es