La Vinacería

CLUB de vinos

septiembre 2026

La Vinacería

Octubre 2026

ARENA Y CALIZA

Uva: Tempranillo
Altitud: 850 m
Suelo: Arena en superficie y caliza en el subsuelo
Viñedo: Aproximadamente 30 años
Vendimia: Manual, con selección y recogida en cajas de 12 kg
Crianza: 13 meses en barricas de roble francés de tostado bajo y medio

Arena y Caliza nace en un entorno de marcada continentalidad, en viñedos situados a 850 metros de altitud sobre el río Duero, en la zona conocida como la “milla de oro”. Las condiciones exigentes de este enclave, unidas a unos suelos de arena en superficie y caliza en profundidad, marcan el carácter de este Tempranillo.

La vendimia se realiza manualmente, seleccionando distintas zonas de la finca según el grado de maduración de la uva y utilizando cajas de 12 kg para preservar el fruto.

En bodega se lleva a cabo una fermentación alcohólica lenta y en frío, buscando conservar la expresión frutal, con una extracción y maceración suaves. La fermentación maloláctica se desarrolla también lentamente, antes de una crianza de 13 meses en roble francés.

Nota de cata
Vista: Rojo picota de capa media, con reflejos azulados.
Nariz: Predominan los aromas de fruta roja y negra fresca, acompañados de notas de cacao, pan tostado y recuerdos mentolados procedentes de su crianza.
Boca: Sedosa y equilibrada, con taninos armoniosos e integrados. El paso por barrica aporta estructura y complejidad sin ocultar el carácter frutal del vino.

Maridaje
Su equilibrio entre fruta, estructura y crianza lo convierte en un vino especialmente gastronómico y versátil, adecuado para acompañar desde carnes y guisos hasta platos de mayor intensidad.

✨ **Un Tempranillo marcado por la altitud y por dos elementos esenciales de su origen: la arena y la caliza.**



La Vinacería

Octubre 2026

CASA LA RAD GARNACHA "EDICIÓN ESPECIAL" 2021

Uva: 100% Garnacha, cultivada en vaso
Zona: Rioja Oriental
Altitud: 535–640 m
Edad del viñedo: 50 años de media
Crianza: 12–14 meses en barricas de roble francés de 225 L, 50% nuevas
Producción: 2.300 botellas
Alcohol: 14% vol.

Casa La Rad Garnacha "Edición Especial" nace de una selección de parcelas históricas de Garnacha, con viñas viejas cultivadas en vaso y situadas a más de 500 metros de altitud. Una elaboración de producción muy limitada con la que Casa La Rad busca mostrar con especial precisión el carácter de una de las variedades más representativas de Rioja Oriental.

La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas en barricas abiertas de roble francés de 500 litros, aplicando extracciones suaves durante la maceración. La mitad del vino realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Posteriormente permanece entre 12 y 14 meses en barricas francesas de 225 litros, con un 50% de roble nuevo.

Nota de cata
Vista: Color granate con atractivos ribetes rubí.
Nariz: Intensa y expresiva, dominada por frutos rojos como la fresa y la frambuesa, acompañados de delicados recuerdos florales de jazmín y violetas.
Boca: Amplia pero elegante, con una entrada sedosa y equilibrada. La fruta roja mantiene todo el protagonismo y conduce hacia un final largo, aromático y persistente.

Maridaje
Una Garnacha elegante y con estructura que puede acompañar carnes asadas, aves, arroces de montaña, guisos delicados y quesos curados, pero que también permite disfrutarla por sí sola para apreciar su expresión varietal.

✨ **Una Garnacha de viñas viejas y altura, elaborada en solo 2.300 botellas para mostrar la identidad de Rioja Oriental desde una mirada especialmente precisa.**



La Vinacería

-Premium-

Octubre 2026

PROMETO SER INFIEL

Bodega / Elaborador: Vinos de Juan Ortega
Añada: 2019
Uvas: 85% Tempranillo · 15% Garnacha tinta y gris de más de 90 años
Crianza: Selección de barricas de roble francés de diferentes tonelerías
Alcohol: 14,5% vol.



Prometo Ser Infiel es un vino concebido para ofrecer una expresión diferente, combinando la potencia y personalidad del Tempranillo con la amabilidad y dulzura de una Garnacha tinta y gris prácticamente centenaria.

La vinificación busca preservar especialmente la fruta. La fermentación alcohólica se realiza lentamente y en frío, con una extracción contenida y una maceración moderada. Posteriormente realiza la fermentación maloláctica en barrica y madura en una cuidada selección de barricas de roble francés procedentes de diferentes tonelerías.

El resultado es un vino con personalidad propia, que va mostrando nuevos matices a medida que permanece en la copa y que invita a disfrutarlo sin prisas.

Nota de cata
Vista: Rojo rubí.
Nariz: Expresiva y compleja, con una marcada presencia de fruta y matices que se van desarrollando progresivamente en la copa.
Boca: Fresca, moderna y elegante. Envolvente y golosa, combina la potencia del

Tempranillo con el carácter amable y la dulzura de la Garnacha casi centenaria. Un paso de boca lleno de matices y con gran personalidad.

Maridaje
Por su intensidad y carácter envolvente, acompaña especialmente bien carnes asadas, guisos, platos de caza y quesos curados. También merece disfrutarse solo y con tiempo, dejando que evolucione en la copa.

✨ **Potencia, elegancia y una Garnacha casi centenaria: un vino diferente, sorprendente y hecho para disfrutar sin prisas.**