



TELPERION

Elaboración artesanal de uva 100% Tempranillo fermentado con levaduras nativas. Procedente de un pequeño majuelo con viñas viejas en vaso y en secano. Cultivado con el máximo respeto por la biodiversidad castellana en Tudela de Duero, Valladolid.

VIÑEDO

PARAJE: Ladera de Hoyo del Lobo

VARIEDAD: Tempranillo

VIÑAS: Cepas viejas en vaso y secano

RENDIMIENTO: 2.200 kg/ha

SUELO: Arenoso

CLIMA: Continental

ALTITUD: 795 metros

TIPO DE AGRICULTURA: Ecológica

VENDIMIA: Manual en cajas de 18 kg con selección de racimos en bodega

CATA

Rojo rubí de capa media alta.

Aromas a bayas rojas de hueso como la cereza. La crianza le otorga notas tostadas y ahumadas y toques de roble sobre un fondo vegetal.

En boca es fresco y largo, con buena estructura de sabrosos taninos.

BODEGA

AÑADA 2023

ELABORACIÓN: Fermentación espontánea con levaduras nativas en acero inoxidable con bazuqueos diarios. Mínima intervención para no enmascarar el carácter varietal de la uva y otorgar el máximo poder de longevidad.

CRIANZA: 12 meses en barrica de roble francés. Filtrado suave antes del embotellado.

PRODUCCIÓN: < 1.000 botellas

DATOS TÉCNICOS: 15% Vol. - Contiene sulfitos



TELPERION

Elaboración artesanal de uva 100% Tempranillo fermentado con levaduras nativas. Procedente de un pequeño majuelo con viñas viejas en vaso y en seco. Cultivado con el máximo respeto por la biodiversidad castellana en Tudela de Duero, Valladolid.

VIÑEDO

PARAJE: Ladera de Hoyo del Lobo

VARIEDAD: Tempranillo

VIÑAS: Cepas viejas en vaso y seco

RENDIMIENTO: 2.200 kg/ha

SUELO: Arenoso

CLIMA: Continental

ALTITUD: 795 metros

TIPO DE AGRICULTURA: Ecológica

VENDIMIA: Manual en cajas de 18 kg con selección de racimos en bodega

CATA

Rojo púrpura de capa media alta.

Notas afrutadas como la ciruela pasa y aromas de crianza como especias y balsámicos.

En boca es sedoso, cálido y muy largo, de tanino suave bien perfilado. alguna nota mineral con fondo tostado.

BODEGA

AÑADA 2021

ELABORACIÓN: Fermentación espontánea con levaduras nativas en acero inoxidable con bazuqueos diarios. Mínima intervención para no enmascarar el carácter varietal de la uva y otorgar el máximo poder de longevidad.

CRIANZA: 24 meses en bodega de roble francés y 12 meses de afinado en botella. Filtrado suave antes del embotellado.

PRODUCCIÓN: < 1.000 botellas

DATOS TÉCNICOS: 14,5% Vol. - Contiene sulfitos



EL RAYO QUE NO CESA

Elaboración artesanal de uva 100% Verdejo. Procedente de viñedos viejos ecológicos en secano. Elaborado con levaduras nativas. Posee un gran volumen y complejidad. Un blanco con alma de tinto.

VIÑEDO

PARAJE: Tierra de Pinares, Valladolid

FINCA: Ladera del Zurrón, 0.4 ha

VIÑAS: Cepas viejas en secano

RENDIMIENTO: 2.5000 kg/ha

SUELO: Cascajoso con vetas calcáreas

CLIMA: Continental

ALTITUD: 810 metros

TIPO DE AGRICULTURA: Ecológica

VENDIMIA: Manual en cajas de 18 kg con selección de racimos en bodega

CATA

Amarillo con reflejos dorados y brillante.

Aroma predominante de frutas compotadas y almibaradas, con fondo nítido floral a rosas.

En boca es suave, cálido, redondo y largo. Notas a frutos secos de cáscara como la almendra tostada.

BODEGA

AÑADA 2023

ELABORACIÓN: Estrujado, despalillado y prensado manual. El mosto yema resultante pasa 36 horas de desfogado natural por gravedad. Fermentación espontánea con levaduras nativas en acero inoxidable.

CRIANZA: En damajuanas durante 8 meses, una parte de ellas se macera con pétalos de rosas naturales. Filtrado y clarificado suave.

PRODUCCIÓN: < 1.000 botellas

DATOS TÉCNICOS: 13,5% Vol. - Contiene sulfitos



EL RAYO QUE NO CESA EN RAMA

Elaboración artesanal de uva 100% Verdejo. Procedente de viñedos viejos ecológicos en secano. Elaborado con levaduras nativas. Vino natural, sin sulfitos y sin filtrar. Naturalmente turbio.

VIÑEDO

PARAJE: Tierra de Pinares, Valladolid

FINCA: Ladera del Zurrón, 0.4 ha

VIÑAS: Cepas viejas en secano

RENDIMIENTO: 2.5000 kg/ha

SUELO: Cascajoso con vetas calcáreas

CLIMA: Continental

ALTITUD: 810 metros

TIPO DE AGRICULTURA: Ecológica

VENDIMIA: Manual en cajas de 18 kg con selección de racimos en bodega

CATA

Amarillo palido, con buena lágrima y turbio.

Aroma a frutas blancas y verdes como la manzana y la pera.

En boca es muy fresco, redondo y a la vez con una alta acidez que lo hace muy largo. Notas a frutas blancas y verdes muy frescas.

BODEGA

AÑADA 2024

ELABORACIÓN: Vino natural.

Fermentación espontánea con levaduras nativas en acero inoxidable.

Sin sulfitos añadidos.

Después de la fermentación se deja en “Rama” y se embotella sin clarificar ni filtrar.

Debido a su pureza presenta esa turbidez natural.

PRODUCCIÓN: < 1.000 botellas

DATOS TÉCNICOS: 14,5% Vol. - SIN SULFITOS



FINCA EL POLEO IMPARABLE

Este vino es un homenaje a nuestra finca *El Poleo*, parcela plantada por nuestros padres hace más de 25 años. Vino de Colección Familiar que refleja nuestra pasión del buen hacer en el campo y en la bodega. Blend de Verdejo con Sauvignon Blanc y más 12 meses de crianza.

VIÑEDO

PARAJE: Tierra de Pinares, Valladolid

FINCA: El Poleo 13,5 Ha

VIÑAS: Cepas viejas

RENDIMIENTO: 6.000 kg/ha

SUELO: Cantos, arcillas y arenas

CLIMA: Continental

ALTITUD: 780 metros

TIPO DE AGRICULTURA: Ecológica

VENDIMIA: Manual en cajas de 20kg

BODEGA

AÑADA 2023 - D.O. RUEDA

ELABORACIÓN: Blend de 80% Verdejo y 20% Sauvignon Blanc. Mosto yema con desfangado natural por gravedad.

Fermentación en barrica de roble francés y acero inoxidable con posterior battonage de sus lías finas.

CRIANZA: 12 meses en bodega para aportar el máximo poder de longevidad.

PRODUCCIÓN LIMITADA

DATOS TÉCNICOS: 13% Vol. - Contiene sulfitos

CATA

Amarillo pajizo, brillante y cristalino.

Aromas complejos, mezcla de frutas compotadas, almibares y miel de flores. La crianza sobre lías le otorga notas tostadas y de panadería.

En boca es sedoso, cálido, con mucho volumen y muy largo. Con una gran retronasal que acompaña a la boca evocando aromas vegetales y de crianza.



IMPARABLE

Uvas 100% Verdejo de la más alta calidad procedentes de viñedos propios ecológicos. Cultivadas con el máximo respeto por la biodiversidad y con la mínima intervención en bodega para exaltar el carácter varietal de la uva.

VIÑEDO

PARAJE: Tierra de Pinares, Valladolid

FINCA: El Poleo 13,5 Ha

VIÑAS: Cepas viejas

RENDIMIENTO: 6.000 kg/ha

SUELO: Cantos, arcillas y arenas

CLIMA: Continental

ALTITUD: 780 metros

TIPO DE AGRICULTURA: Ecológica

VENDIMIA: Nocturna

CATA

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante y cristalino.

Presenta aromas a frutas de pepita como la pera y el melocotón. Fondo vegetal con detalles de heno y flores blancas silvestres.

En boca es fresco y largo, con buena acidez pero equilibrada.

BODEGA

AÑADA 2024

D.O. RUEDA

ELABORACIÓN: Uvas 100% Verdejo. Mosto yema con desfangado natural por gravedad. Fermentación en acero inoxidable. Trabajo con sus lías finas en depósito durante 3 meses. Afinado en botella antes de su comercialización.

DATOS TÉCNICOS: 13% Vol. - Contiene sulfitos