



Der Geschmack der Zeit...



BODEGAS
VALDEVÍÑAS



Die Zeit, in der unsere Reben in der Ribera del Duero herangewachsen sind.

Die Zeit, die wir den Trauben geben, um eine maximale Extraktion zu erhalten.

Die Zeit, die unser Wein braucht, um sich langsam zu entfalten und zu altem, in französischer Eiche und Flaschen, bis zur Reife eines großen Weines.

Nun ist der Moment gekommen, **den Geschmack der Zeit** zu entdecken und zu genießen



Qualität – Exklusivität – Tradition – Technologie

1- Herkunft – Projekt – Standort

Das Weingut Valdeviñas wurde 1999 von einer Unternehmensgruppe im Bereich Landwirtschaft und Ökologie gegründet, die zusammen mit dem über 200 Jahre alten Unternehmen Mirat S.A., ein Projekt starten, das auf **Qualität** und **Exklusivität** aufbaut und bei dem bewährte **Tradition** auf hochmoderne **Technologie** trifft.

In Soria, an der Grenze zu Burgos in der Gemeinde Langa de Duero, im Herzen der Ursprungsbezeichnung Ribera del Duero, auf Flusstainen und Sand auf einer Höhe von über 850 Metern über N.N., umgeben von Weingärten, die meist über 100 Jahre alt sind, sollte unser Projekt entstehen.



Französische Technologie auf dem Boden des Duero



Der Hersteller baut auf den großen Bordeaux-Weinen auf, wobei diese an die besonderen Eigenschaften unserer Trauben dank des unterschiedlichen Klimas, der Höhenlage und der Bodenbeschaffenheiten angepasst sind. Somit erzeugt Bodegas Valdeviñas exzellente Qualitätsweine mit der einzigartigen Typizität der Ribera del Duero.





Klima

Warme
Sommer



Kalte
Winter



Sand und Steine für die Weingärten

Wärme und Kälte für die Trauben



2 - Das Terroir

Die Weingärten liegen in der Provinz Soria, in Langa de Duero. Der Boden, aus Flusststeinen, Kalkstein und Sand, bietet den Weingärten eine optimale Drainage, tiefe Wurzeln und die erforderliche Kargheit, was sich vorteilhaft auf die Entwicklung der Weinreben und die Phenolkonzentration in den Trauben auswirkt.



Die Zeit, in denen die alten Rebstöcke heranwuchsen

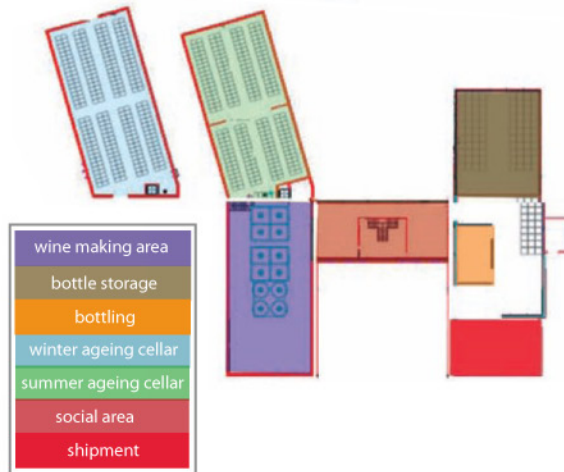
Die Höhenlage (850 m), das kontinentale Klima mit Temperaturunterschieden von bis zu 25°C zwischen Tag und Nacht und ein mittlerer bis niedriger Niederschlag erzielen eine längere Reifezeit der Trauben, als in den übrigen Gebieten der D.O. Ribera del Duero und somit eine stärkere Komplexität mit intensiverem Aroma unseres Weins.



Die Flusstaine heizen sich tagsüber durch die Sonne auf und geben die Wärme in den kalten Nächten vor der Ernte wieder ab.

Die bis zu über 100 Jahre alten Rebstöcke erzeugen Trauben, deren Qualität und Menge den Ansprüchen unseres Projekts entsprechen.

3 - Das Weingut



Die Temperatur und Luftfeuchtigkeitsparameter in jedem Gebäude, Tank oder Raum werden permanent kontrolliert, um die festgesetzten Protokolle zu kontrollieren.

Die Belüftung wird je nach Temperatur - und Luftfeuchtigkeitsbedürfnissen entsprechend gesteuert.



In der Weinbereitungsanlage befinden sich die Zementtanks und Holzfässer.

Die Reifungskeller bestehen aus zwei Etagen. Der Sommerkeller ist in den Felsen gegraben, um den hohen Temperaturen entgegen zu wirken.





4 - Die Weinlese



Die Grünlese sowie die Beschneidung der Trauben lassen nur ausgewählte Trauben in erforderlicher Menge reifen. Die Überwachung jeder Parzelle und sogar jeder Rebstockreihe im letzten Reifestadium bestimmt den Beginn der Lese.





Selektion & Selektion



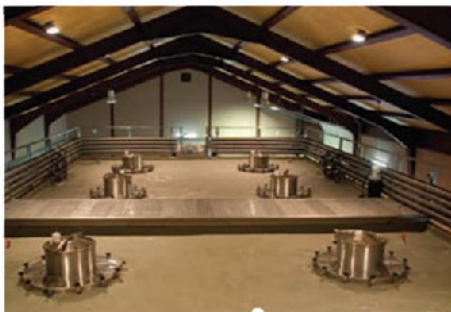
Unsere Trauben werden Rebstock für Rebstock von Hand verlesen und in Wannen gelegt bzw. transportiert, die lediglich 14 kg fassen. Am Ende wird Traube pro Traube auf dem Selektiertisch überprüft.



5 - Die Weinherstellung:

Bei der Herstellung unserer Weine folgen wir der Bordeaux-Tradition, einer der entscheidenden Schlüssel, der unseren Charakter prägt und uns vom Rest der D.O. Ribera del Duero unterscheidet.

Sobald die besten Trauben ausgewählt worden sind, werden diese in französische Eichenfässer gefüllt, wo sie bei kontrollierter Temperatur fermentieren. Anschließend beginnt die alkoholische Fermentation, die solange wie möglich dauern soll. Die Mazeration nach der Fermentierung, eine hauseigene Methode unseres Herstellungsprozesses, dauert insgesamt 15-20 Tage.

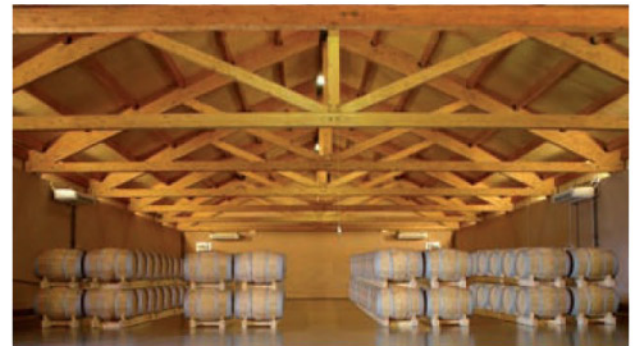




Der Geschmack der Zeit: Monaten lang in den Barriques

Der Wein wird in neue französische Eichenbarriques gefüllt, in denen die malolaktische Gärung stattfindet.

Der Wein wird mindestens 12 Monaten lang für Crianza und 18 für Reserva in französischen Eichenbarriques in den Reifungskellern ausgebaut, maximal auf zwei Ebenen übereinander gelagert. Damit der Wein nicht in Kontakt mit der Luft gerät, werden die Fässer täglich nachgefüllt. Die Barriques werden regelmäßig geleert, mit heißem Wasser hochdruckgestrahlt, desinfiziert und wieder gefüllt. Dadurch findet eine langsame, natürliche Dekantierung statt, die ein anschließendes aggressives Filtern erspart, das das Potential des Weins beeinträchtigen könnte.



Den Geschmack der Zeit: Jahre in den Flaschenracks



Die Reifung findet in 225-Liter-Barriques statt, bei der Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung in den Reifungskellern konstant überwacht werden.



Schließlich wird der Wein in die Tanks in der Abfüllabteilung übergeführt, wo er in Flaschen abgefüllt wird. Diese werden zwischen 4 und 15 Jahren gelagert und auch hier permanent auf Temperatur und Luftfeuchtigkeit kontrolliert, bis der lange Reifungsprozess beendet ist.



Unsere Garantie: eine lange, geduldige Wartezeit



Extra flor
54 mm

6 - Die Önologen

Emmanuel IVARS ENCINAS

Apdo. 205 09400 Aranda de Duero Burgos - España

Né le 26 Juillet 1971 à Longué – Jumelles (Saumur), Vallée de la Loire, France

Études de Viticulture et d'oenologie à:

- Montreuil. Bellay (Vallée de la Loire) France.
- Mâcon (Bourgogne) France.

Diplomé en commerce international à TECOMAH (Paris)

Formation technique réalisé en différents domaines répartis sur le territoire français:

- Vallée de la Loire
- Bourgogne
- Beaujolais
- Champagne

Je suis arrivé en Espagne, a la Ribera del Duero, pendant les vendanges 1992.

J'ai travaillé comme oenologue dans différentes caves de la région jusqu'en 2000.

Titulaire du diplôme d'oenologue de l'État Espagnol, je me suis mis à mon compte cette même année comme conseiller technique de différentes caves de la région de Castilla y León, avec les Appellations d'Origines Controlées suivantes:

- Ribera del Duero
- Rueda
- Cigales
- Arlanza
- Vinos de la Tierra de Castilla y León

Je comence a développer le Project de Bodegas Valdeviñas depuis 2000 avec l'appui de Mr. Georges Pauli, prestigieux oenologue français pour élaborer des vins rouges de grande garde dans la Ribera del Duero.



Die Zeit... hat unsere Weine besser gemacht



7 - Auszeichnungen



- Zarcillo 2009
- Mirat 2004
- **GOLD** Zarcillo



- Cinve 2011
- Tinar de Mirat 2004
- **GOLD**medaille



- Cinve 2011
- Mirat 2003 reserva
- **GOLD**medaille



- Perswijn 2012
- Mirat 2004 reserva
- **GEWINNER**



- Mundus Vini 2012
- Mirat 2004
- **GOLD**medaille



- Mundus Vini 2012
- Tinar de Mirat 2004
- **GOLD**medaille



- Les Citadelles du vin 2012
- Mirat 2003 reserva
- **SILVER**medaille



- Les Citadelles du vin 2012
- Tinar de Mirat 2004
- **GOLD**medaille



- Decanter 2013
- Mirat 2004 reserva
- **SILVER**medaille



- Conc. Mond. Bruxelles 2013
- Mirat 2004 gran reserva
- **GOLD**medaille



- Bacchus 2014
- Mirat 2004 gran reserva
- **GOLD**medaille



- Sélections Mondiales 2014
- Mirat 2004 reserva
- **GOLD**medaille



- Sélections Mondiales 2014
- Tinar de Mirat 2004
- **SILVER**medaille



- Bacchus 2015
- Mirat 2004 reserva
- **GOLD**medaille



- Bacchus 2015
- Tinar de Mirat 2004
- **SILVER**medaille



Die Zeit... macht unsere Weine immer besser



- Tempranillos al mundo 2015
- Tinar de Mirat 2005
- **SILVER**medaille



- Tastings 2015
- Mirat 2004 reserva
- **GOLD**medaille



- Tastings 2015
- Tinar de Mirat 2004
- **SILVER**medaille



- Bacchus 2016
- Tinar de Mirat 2005
- **GOLD**medaille



- Bacchus 2016
- Mirat 2005 reserva
- **SILVER**medaille



- Les Citadelles du vin 2016
- Mirat 2005 reserva
- **GOLD**medaille



- AWC Vienna 2017
- MIRAT 2005 gran reserva
- **GOLD**medaille



- AWC Vienna 2017
- MIRAT 2009 reserva
- **GOLD**medaille



- AWC Vienna 2017
- TINAR de MIRAT 2005
- **GOLD**medaille



- Les Citadelles du vin 2017
- MIRAT 2005 gran reserva
- **SILVER**medaille



- Mundus Vini 2018
- MIRAT 2005 gran reserva
- **GOLD**medaille
- Best of Show Ribera del Duero

MIRAT 2003 Reserva - l.v 2010 - 90 p / JP 2012 - 90 p / R 2013 - 92 p

MIRAT 2004 Reserva - l.v 2010 - 92 p / IWC 2011 - 90 p / m.v. 2012 - 93 p / R 2013 - 93 p / JP 2013 - 90 p /
G.Gourmet 14 - 95 p / Meininger 2014 - 92 p / Tasting 2015 - 94 p / Essentielle Vino! 2017 - 95 p

TINAR DE MIRAT 2004 - R 2013 - 90 p / JP 2013 - 90 p / Perswijn Seleccionado 2017

MIRAT 2005 Gran Reserva - G.Gourmet 2017 - 95 p / Perswijn Seleccionado 2017

MIRAT 2005 Reserva - G.Gourmet 2017 - 92 p / P.Ballesteros MW (Decanter) - 94 p / G.Peñín 17 - 90p / G.Repsol 2018 - 93 p

TINAR DE MIRAT 2005 - G.Repsol 2017 - 90 p

MIRAT 2009 Reserva - G.Repsol 2018 - 93 p

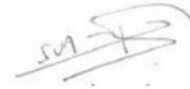
8 - Unsere Weine

Les bons vins, quand ils sont jeunes, possèdent une variété complexe d'acides et de sucres de minéraux, de pigmentation, de tanins et tous types de composés et de saveurs. Il faut seulement du temps pour que les arômes primaires dérivés du raisin, et les secondaires provenant de la fermentation et du bois, s'harmonisent et développent le bouquet caractéristique de la maturité. Le vin naît, grandit, vieillit et finit par mourir. La capacité de vieillissement en bouteille est le secret des grands vins. La différence entre les grands vins et les vins plus simples, se fait, selon l'aptitude à prolonger le vieillissement, tout en améliorant de manière continue ses qualités.

En bouteille, les tanins qui sont présents en grande quantité dans nos vins, continuent de réagir avec les pigments et les acides pour former de nouvelles molécules et de nouveaux composés qui finalement, en partie, précipitent. Au fur et à mesure qu'il vieillit, le vin change de couleur et perd l'astringence, il gagne en complexité bien qu'il produit aussi quelques sédiments.

Le Mirat et le Tinar de Mirat continuent de s'améliorer en ce moment dans les bouteilles qui reposent en silence dans le cimetière de la cave à température et humidité constante.

C'est ainsi que nous obtenons la "Saveur du temps", avec le temps que les vignes ont vieilli. Avec le temps utilisé pour prolonger l'élaboration. Avec le temps passé pour que nos vins évoluent lentement et vieillissent en barriques de chêne français et en bouteille, pour obtenir la maturité d'un grand vin avec beaucoup de patience.



Mirat 2004 gran reserva

100% Tempranillo Trauben aus 80 Jahre alten Reben. Die Weinlese fand zwischen dem 1. und 3. Oktober 2004 bei einer Durchschnittstemperatur von 23-24°C statt. Alkoholische Gärung in temperaturgeregelten Holzfässern mit einer Mazerationszeit von mehr als 30 Tagen. 24-monatige malolaktische Gärung und Reifung in neuen französischen Eichenfässern.

Das Jahr 2004 wies vor allem im letzten Monat vor der Weinlese einen außergewöhnlichen Vegetationszyklus mit großen Temperatursprüngen zwischen Tag und Nacht auf.

Unser Mirat Reserva 2004 ist die Auslese unserer besten Fässer.

Mit seiner sehr intensiven roten Farbe und einer großartigen aromatischen Komplexität ist es ein Wein, in den die französische Eiche wirklich eingebunden ist. Im Mund zeigt er sich appetitanregend, voluminös, sehr kräftig und sehr tanninhaltig. Ein enormes Potenzial für einen langlebigen Wein.



GEORGES PAULI

160 COURS DU MEDOC 33300 BORDEAUX

Né à ELNE tout près de PERPIGNAN (Pyrénées Orientales) le 24 janvier 1944. Études supérieures ont été faites à l'E.N.I.T.A. de Bordeaux (Ecole Nationale des Ingénieurs des Techniques Agricoles) et à l'Institut d'oenologie de 1965 à 1968. Depuis 1966, Jean CORDIER a assuré ma formation pratique au sein de ses propriétés. Je suis entré comme responsable de la production au Château TALBOT (Saint-Julien) en 1971 pour devenir en 1978 Directeur technique des Domaines CORDIER.

Maire de Saint-Julien-Bevechevelle depuis Mars 2001.

Membre depuis 1982 de la commission technique du C.I.V.B. (Comité Interprofessionnel des vins de Bordeaux).

Expert agricole et foncier depuis 1993, et agréé auprès des tribunaux depuis 1er janvier 1999.

INTERVENTIONS TECHNIQUES de la PLANTATION à la MISE en BOUTELLE

BORDEAUX	Château GRUAUD-LAROSE depuis 1978 2eme cru classé de Médoc	80 ha
	Château CALON SEGUR depuis 1996 2eme cru classé de Médoc	80 ha
	Château CANTEMERLE depuis 1981 5eme cru classé de Médoc	70 ha
	Château TOURTEAU CHOLLET depuis 2001 1° Côtes et Bx Supérieur	52 ha
	Château GRAND LARTIGUE depuis 2001 Saint-Emilion	5 ha
	Château LE JURAT/HAUT CORBIN depuis 1983 St-Emilion grand cru	14 ha
	Château HAUT PONTET depuis 1993 Saint Emilion grand cru	5 ha
	Château L'AFAURIE-PEYRAGUEY depuis 1978 1er cru classé Sauternes	45 ha
	Château LILIAN-LADOUYS depuis 1995 cru bourgeois de Médoc	45 ha
LANGUEDOC et PROVENCE	Château SIGALAS-RABAUD depuis 1995 1er cru classé Sauternes	14 ha
	Château CAILLOU D'ARTHUS depuis 1997 Saint-Emilion grand cru	8 ha
	Groupe SAINT-AURIOL à Lécignan depuis 2002	100 ha
ESPAGNE ETRANGERS	Domaine LES ROUGEATS à Montirat depuis 2002	50 ha
	BODEGAS VALDEVIÑAS depuis 2002	28 ha
	MONTANA WINES en NEW ZELANDE depuis 1991	300 ha
	MORGENHOF Afrique du Sud depuis 2000	100 ha



Mirat 2001 reserva

Aus 100 % Tempranillo gekeltert, von Jahrhunderte alten Reben. Weingut Langa de Duero Weinlese fand in der 2. Oktoberwoche bei 10-12 °C statt. Vinifizierung in Holzbottichen. Alkoholische Gärung (8 Tage lang kontrolliert) und malolaktische Gärung in Holzbottichen. Alterung 14 Monate in französischen Eichenbarriques. 14% Alkoholgehalt.

FARBE: Intensiv dunkelrot, sauber, leuchtend. Reich an Glycerin und mit guter Intensität.

AROMA: Intensiv in der Nase, spektakulär, mit Röstaroma, Kaffee, Karamell und Kakao. Beim Schwenken erscheinen reife Früchte: Aprikosen, Quitten und Rosinen. Komplex, elegant und äußerst intensiv.

GAUMEN: Der erste Biss ist großzügig, süß und sehr sauber. Die Aromen kommen jetzt mit ihrer richtigen Intensität im Mund zum Ausdruck. Elegant, sehr fein und lang im Abgang.

Wir haben es mit einem großartigen, gut gereiften und sehr feinen Wein zu tun. Damit er seine Aromen voll entfalten kann, empfehlen wir, den Wein zu dekantieren und bei 15 °C bis 17 °C zu servieren. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild, Pasteten, gereiftem Käse und Desserts.



Mirat 2003 reserva

100% Tempranillo Trauben von mehr als 80 Jahre alten Reben. Die Weinlese fand am 3. und 4. Oktober 2003 bei einer Durchschnittstemperatur von 20-21°C statt. Temperaturgeregelte alkoholische Gärung in Holzfässern. 18-monatige malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern.

Diese Jahreseernte war auf Grund der Dürre und der hohen Temperaturen sehr kompliziert, aber die guten Wetterbedingungen während der Weinlese mit einem großen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht ermöglichten eine exzellente Reifung und erlaubten uns somit eine großartige Herstellung.

Rot (späte Traubenkirsche), es stechen vor allem die intensiven veilchenfarbenen Töne heraus. In der Nase hebt er sich durch seine Stärke hervor, im Mund fruchtig, fein, strukturiert und komplex.



Mirat 2004 reserva

100% Tempranillo Trauben von mehr als 80 Jahre alten Reben. Die Weinlese fand zwischen dem 1. und 3. Oktober 2004 bei einer Durchschnittstemperatur von 23-24°C statt. Alkoholische Gärung in temperaturgeregelten Holzfässern. 18-monatige malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern.

Das Jahr 2004 wies während des gesamten Sommers und vor allem im letzten Monat vor der Weinlese einen außergewöhnlichen Vegetationszyklus mit großen Temperatursprüngen zwischen Tag und Nacht auf.

Dies erlaubte uns die Herstellung eines außergewöhnlich hochqualitativen Weins mit kraftvoller Struktur und somit großer Alterungskapazität. Sein komplexes Bouquet ist seine stärkste Eigenschaft.

Es stechen starke veilchenfarbene Töne, reife Früchte und sehr süße Tannine hervor.



Tinar de Mirat *2004 selección*

100% Tempranillo Trauben von eigenen Reben, die auf 840m Höhe liegen. Die Ernte fand zwischen dem 27. und 29. September 2004 bei einer Durchschnittstemperatur von 19-20°C statt. Gärung in temperaturgeregelten Betonbehältern. 14-monatige Reifung in einem Jahr 2004 mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, was sich vor allem in dieser Region der Ribera bemerkbar machte, da diese sehr hoch liegt.

Rotton (späte Traubenkirsche) mit allgemein großen Potenzial. Sehr starke aromatische Intensität, es stechen hauptsächlich Kakao und Röstaromen hervor. Die Basis ist sehr strukturiert und elegant.



Torrelanga *rotwein*

100% Tempranillo von unseren eigenen Weingärten auf 840 Höhenmetern. Die Weinlese fand zwischen dem 1. und 12. Oktober bei einer Durchschnittstemperatur von 15-18 °C statt. Gärung in temperaturgeregelten Betonbottichen.

Alterung in französischen Eichenfässern.

Die Lese fand bei ausgewogenen klimatologischen Bedingungen statt, was die Temperatur und den Niederschlag betrifft. Der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht war normal für diese Gegend.

Ein sauberer, leuchtender, intensiv roter Wein. Sehr sauber und fruchtig in der Nase, äußerst komplex und frisch.

Strukturierter, langer, süßer und runder Geschmack. Ein frischer, feiner Wein mit einem stark aromatischen Potential.





Adresse: Ctra. N-122 Km 245 - 42320 Langa de Duero (Soria). Spanien.

Telefon: +34 975 18 60 00 - Fax: +34 975 18 60 12

www.valdevinas.es

info@valdevinas.es