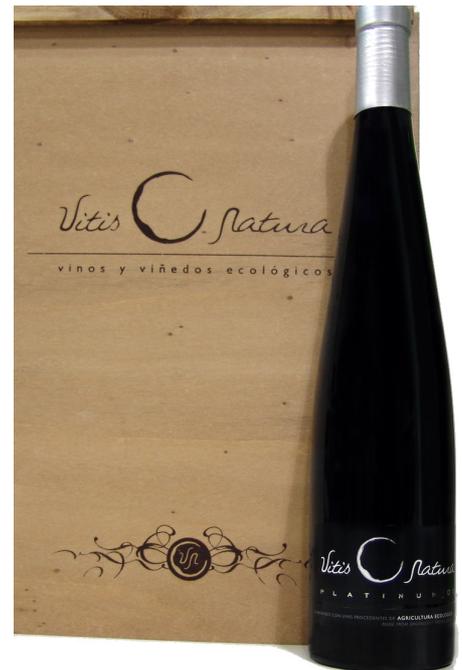


Vitis Natura

vinos y viñedos ecológicos _ organic wines & vineyards



c/ Cervantes, Nº 5
16220 Quintanar del Rey - CUENCA -
Telf. 659962922 web: www.vitisnatura.com
e-mail: vitisnatura@vitisnatura.com

VINOS Y VIÑEDOS ECOLÓGICOS



VITIS NATURA, nace como tantas bodegas con el objetivo de hacer buen vino, vino de calidad, porque éste, es el único camino de conseguir sacar adelante el fruto de nuestro viñedo y de nuestro campo.

VITIS NATURA no sólo es una bodega como cualquier otra. Enmarcada en una tierra de viñedos por excelencia, entremezclados con pequeños núcleos de pinos y encinas autóctonas características de la zona. En definitiva en un paraje para relajar los sentimientos.

En este paraje, para contribuir con el medio ambiente, se decide obtener la energía eléctrica mediante paneles solares y un pequeño molino de viento, así de esta manera, conseguir ser autosuficientes, y por supuesto, seguir contribuyendo a que la obtención de los vinos sea posible gracias a los medios que la naturaleza nos da, de una forma natural y ecológica.

Los materiales utilizados en la construcción de la bodega, han intentado ser en todo lo posible materiales naturales, madera, hierro, piedra, intentando evitar plásticos y PVC, materiales que para su obtención producen altos niveles de contaminación.

* CULTIVO *

Terreno: arena, guijarro y arcilla.

Tipo de uvas: clones de bajo rendimiento.

Injertos usados: poco vigorosos.

Porte: elevado para favorecer la aireación, la prevención de enfermedades y la exposición directa de los racimos al sol, y con esto prevenir las oxidaciones.

Marco de plantación: 2,80 m x 1 m.

Cosecha: manual y en cajas de 15 kg.

Prácticas culturales:

Abono: estiércol y el año pasado, humus de lombriz. Hasta ahora, solo hemos usado métodos preventivos con las plantas, basado en el polvo de azufre, debido al clima de la zona que nos permite cultivar la tierra de un modo completamente natural.

Varieties and superficies.

- SYRAH – 3 Ha.
- PETIT VERDOT – 3 Ha.
- CABERNET SAUVIGNON – 2 Ha.
- MERLOT – 2 Ha.
- CABERNET FRANC – 1 Ha
- CHARDONNAY AND AIREN – 1 Ha

Proceso de vinificación:

Selección de la uva: (primera selección) en los primeros días de Agosto se realiza una selección de uvas no maduras, eliminándolas de la cepa, dejando que se complete la formación del resto y solo cosechando las que estén en perfectas condiciones (segunda selección).

Despalillado: con palas de goma alimentaria y control de las revoluciones con el fin de eliminar la semilla de la uva sin perjuicio de las pieles y otro elementos.

Prensado: con rodillos de goma ajustables para prevenir el daño a las pieles y pipas.

Fermentación: fermentación se lleva a cabo con una temperatura de 22 ° C. Sigue a remojo durante 8 días después de la fermentación, y hay un total de permanencia de las pieles con el zumo de uva / vino durante 22 días.

Fermentación maloláctica: se realiza en las barricas.

El vino es llevado a depósitos de clarificación y semanalmente es removido.



VITIS NATURA 2008

Vino ecológico.

Bodega: VITIS NATURA

Añada: 2008

Vino: sin barrica

Variedades: cabernet sauvignon, merlot y chardonnay

Alcohol: 14 °

Origen: Sur de Cuenca (Zona Manchuela)

Garantía de origen: Vino de la Tierra de Castilla.

Elaboración y embotellado: la bodega y el viñedo están en el mismo lugar. Elaborado a partir de uvas ecológicas.

NOTAS DE CATA:

Color rojo bermellón, limpio y brillante.

En boca, recuerda a frutos rojos y mora silvestre.

Su sabor es vivo, fresco, y de taninos fáciles con una buena estructura que hace posible que se mantenga en el post - gusto

MARIDAJE:

Este vino joven acompaña muy bien con pastas, arroces, embutidos no ahumados y carnes blancas.

Temperatura para servir: 14 °C



ETIQUETAS



ELABORADO CON UVAS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA
MADE FROM ORGANICALLY GROWN GRAPES



Vitis Natura Vino DE LA
TIERRA de Castilla

Este vino no ha sido sometido a ningún tratamiento de estabilización, por lo que pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad del mismo.
It has not been subject to any stabilizing process and therefore may contain sediments which do not affect its quality.

Variedades/Varieties: Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay.

Cosecha 2008.

Contiene sulfitos. *Contains sulfites.*

R. E. CLM-584/CU
Vitis Natura S.L.
Cervantes,5 · 16220
Quintanar del Rey
Cuenca · España



ES-CM-O3-AE



Sistema de control CE
EC Control System



75cl.

www.vitisnatura.com

14% Vol.



VITIS NATURA ROBLE 7.

Vino ecológico.

Bodega: VITIS NATURA

Añada: 2006

Vino: 7 meses en 80 % roble Americano / 20 % roble Francés.

Variedad: 40 % bobal, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot y petit verdot.

Alcohol: 14,5 °

Origen: Sur de Cuenca (Zona Manchuela)

Garantía de origen: Vino de la Tierra de Castilla.

Elaboración y embotellado: la bodega y el viñedo están en el mismo lugar. Elaborado a partir de uvas ecológicas.

NOTAS DE CATA:

Rojo picota, brillante. Aromas de buena intensidad. Fruta (madura) roja. Impresiona el leve tostado y sobretodo el aroma a chocolate sobre un fondo balsámico y de pedregal. De entrada en boca finísima y golosa. Gran poderío en estructura, que soporta sus 14,5° magistralmente, con sus envolventes balsámicos que le aportan frescura. Hasta en la retronasal existe mineralizad. Sensación de terruño.

MARIDAJE:

Este vino con crianza acompaña muy bien con carnes rojas especiadas, carnes a la barbacoa y embutidos ahumados. Soporta excelentemente platos ricos en especias y picantes.

Temperatura para servir: 16 – 18 °C



ETIQUETAS



Vitis Natura Vino DE LA TIERRA de Castilla

Este vino no ha sido sometido a ningún tratamiento de estabilización, por lo que pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad del mismo.

It has not been subject to any stabilizing process and therefore may contain sediments which do not affect its quality.

Variedades/Varieties: Bobal 48%, Syrah 12%, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 10%, Cabernet Sauvignon 10%, y Merlot 10%.

Crianza: 7 meses en roble francés y americano. Maduration: 7 months in french and american oak.

Contiene sulfitos. *Contains sulfites.*

R.E.CLM-584/CU

Vitis Natura S.L.
Cervantes,5 · 16220
Quintanar del Rey
Cuenca · España



ES-CM-03-AE

Sistema de control CE
EC Control System

75cl.

www.vitisnatura.com

14,5%Vol.



VITIS NATURA PLATINUM.

Vino ecológico.

Bodega: VITIS NATURA

Añada: 2006

Vino: 12 meses en 100 % roble francés.

Variedades: 40 % cabernet sauvignon,
40 % cabernet franc, 20 % merlot.

Alcohol: 15 °

Origen: Sur de Cuenca (Zona Manchuela)

Garantía de origen: Vino de la Tierra de Castilla.

Elaboración y embotellado: la bodega y el viñedo están en el mismo lugar. Elaborado a partir de uvas ecológicas.

NOTA DE CATA:

Rojo picota muy cubierto, de intensidad media alta, potente en aromas recordando a fruta roja madura. Equilibrio y redondez en nariz conjugando esta fruta, especias, madera y balsámicos, creando una complejidad que le hace ser original, elegante y moderno. En boca es muy agradable, igualmente redondo, con un equilibrio de acidez, alcohol, dulzura tánica y al mismo tiempo fresco, mineral, amable y fácil; con un post-gusto nuevamente frutal y prolongado

MARIDAJE:

Este vino con crianza es muy apropiado con carnes rojas especiadas, carnes a la barbacoa y embutidos ahumados. Soporta excelentemente platos ricos en especias y picantes.

Temperatura para servir: 16 – 18 °C



ETIQUETAS



ELABORADO CON UVAS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA
MADE FROM ORGANICALLY GROWN GRAPES



Vitis Natura Vino DE LA
TIERRA de Castilla

Crianza: 12 meses en roble 100% francés.
Maduration: 12 months in 100% french oak.

Variedades/Varieties: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 20%.
Este vino no ha sido sometido a ningún tratamiento de estabilización, por lo que pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad del mismo.

It has not been subject to any stabilizing process and therefore may contain sediments which do not affect its quality.

Contiene sulfitos. *Contains sulfites.*

R.E. CLM-584/CU
Vitis Natura S.L.
Cervantes, 5 - 16220
Quintanar del Rey
Cuenca - España



ES-CM-03-AE

Sistema de control CE
EC Control System



75cl.

www.vitisnatura.com

15%Vol.



VIA NATURA

Vino ecológico blanco.

Añada: 2009

Vino: vino joven.

Variedad: Airen

Alcohol: 12,5º

Origen: Sur de Cuenca (Zona Manchuela)

Garantía de origen: Vino de la Tierra de Castilla.

Elaboración y embotellado: la bodega y el viñedo están en el mismo lugar. Elaborado a partir de uvas ecológicas.

NOTAS DE CATA:

FASE VISUAL: *Amarillo verdoso, limpio y cristalino, con irisaciones verdes.*

FASE OLFATIVA: *Muy intenso, con aromas limpios frescos tanto florales como frutales donde aparecen recuerdos a banana, pomelo y algo de limón.*

FASE GUSTATIVA: *Fresco, alegre y ligero, donde no se marca su grado alcohólico haciendo fácil su degustación y apareciendo de nuevo la fruta que se aprecia en nariz.*

MARIDAJE:

Este vino blanco acompaña bien con pescados blancos a la plancha y mariscos.

Temperatura para servir: 8 °C



ETIQUETAS



11,5% vol. CONTIENE SULFITOS  75 cl.

VITIS NATURA ROBLE 7. MAGNUM

Vino ecológico.

Bodega: VITIS NATURA

Añada: 2006

Vino: 7 meses en 80 % roble Americano / 20 % roble Francés.

Variedad: 40 % bobal, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot y petit verdot.

Alcohol: 14,5 °

Origen: Sur de Cuenca (Zona Manchuela)

Garantía de origen: Vino de la Tierra de Castilla.

NOTAS DE CATA:

Rojo picota, brillante. Aromas de buena intensidad. Fruta (madura) roja. Impresiona el leve tostado y sobretodo el aroma a chocolate sobre un fondo balsámico y de pedregal. De entrada en boca finísima y golosa. Gran poderío en estructura, que soporta sus 14,5° magistralmente, con sus envolventes balsámicos que le aportan frescura. Hasta en la retronasal existe mineralizad. Sensación de terruño.



1,5 Lts.

VITIS NATURA NEW ROOTS

Vino ecológico.

Bodega: VITIS NATURA

Añada: 2009

Vino: joven con media crianza en roble francés.

Varietades: cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot.

Alcohol: 14 °

Origen: Sur de Cuenca (Zona Manchuela)

Garantía de origen: Vino de la Tierra de Castilla.

Elaboración y embotellado: la bodega y el viñedo están en el mismo lugar. Elaborado a partir de uvas ecológicas.

NOTAS DE CATA:

Color rojo fresón, brillante. Aromas de intensidad media alta muy frutal, donde predominan frutos rojos maduros, sotobosque con recuerdos dulces de vainilla y crema.

En boca, equilibrado, con una estructura potente, taninos dulces, y una buena acidez, que hacen un vino redondo, frutal, y con toques torrefactos del roble francés, en el postgusto, que además es muy persistente.

MARIDAJE:

Este vino joven acompaña muy bien con arroces, embutidos no ahumados y carnes rojas.

Temperatura para servir: 16 °C



37,5 cl

75 cl

ETIQUETAS





PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- ❖ **Ballesta de Plata en la categoría de Tintos Jóvenes 2006**, Hospedería Ballesteros, Cuenca, España.
- ❖ **Diploma y 2 estrellas en la cata de selección Prowein 2007**, en Alemania
- ❖ **2º Premio en la 15ª Edición de la Presentación – Concurso de Vinos de Cuenca 2007**. Celebrado en el Hotel Intercontinental de Madrid
- ❖ **Medalla de Oro Concours Mondial Bruxelles 2007**.
- ❖ **Medalla de Oro y 90 puntos, World Wine Tasting Championship 2007** en Chicago, EE.UU.
- ❖ **Premio "Selección de Oro" como mejor vino de producción ecológica 2007** en Castilla – La Mancha, España.
- ❖ **Eco racimo de Bronce Bio Córdoba 2007** en Córdoba, España
- ❖ **Seleccionado como uno de los 12 mejores vinos de Castilla – La Mancha 2008**, por el periódico, de Albacete, España
- ❖ **Medalla de Oro en 32ª edición Challenge International du Vin 2008**, en la categoría **de vino tinto** en Burdeos, Francia
- ❖ *81,4 puntos en Sial China Wine an spirits competition 2008*.
- ❖ **1º Premio en la 16ª edición Vinos de Cuenca 2008 en la categoría Vinos Tintos de Crianza**, celebrado en el Hotel W. Palace de Madrid, España
- ❖ **Ecoracimo de Bronce, Biocórdoba 2008** en Córdoba, España

Ballesta de Plata en la categoría de Tintos Jóvenes 2006, Hospedería Ballesteros, Cuenca, España.



2º Premio en la 15ª Edición de la Presentación – Concurso de Vinos de Cuenca 2007
Celebrado en el Hotel Intercontinental de Madrid



Diploma y 2 estrellas en la cata de selección Prowein 2007, en Alemania.



Medalla de Oro y 90 puntos, World Wine Tasting Championship 2007

Medalla de Oro Concours Mondial Bruxelles 2007.



2007 GRAN SELECCIÓN

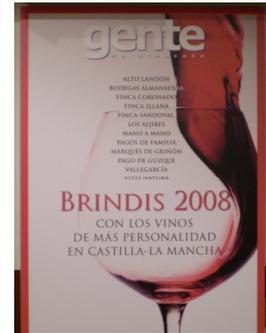


Premio "Selección de Oro" como mejor vino de producción ecológica 2007 en Castilla – La Mancha, España.

Eco racimo de Bronce Bio Córdoba 2007 en Córdoba, España



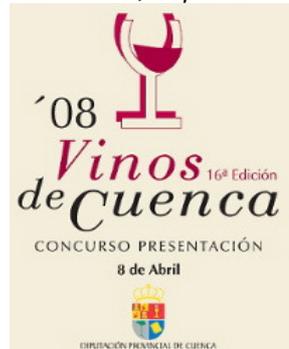
Seleccionado como uno de los 12 mejores vinos de Castilla – La Mancha 2008, por el periódico, de Albacete, España



Medalla de Oro en 32ª edición Challenge International du Vin 2008, en la categoría de vino tinto en Burdeos, Francia.



1º Premio en la 16ª edición Vinos de Cuenca 2008 en la categoría Vinos Tintos de Crianza, celebrado en el Hotel W.Palace de Madrid, España



81,4 puntos en Sial China Wine and spirits competition 2008



Ecoracimo de Bronce, Biocórdoba 2008 en Córdoba, España



ECORACIMOS 2008 IX EDICIÓN