

ATELIER de Vinos

Hay estancias que llaman la atención por su aspecto. Si te asomas a su puerta ves objetos peculiares propios de la profesión como botellas, mostos de diversos colores, analíticas de muestras, estudios de cepas, investigaciones de tipos diferentes de roble, micro vinificaciones de levaduras nativas, copas varias y algún que otro tubo de ensayo. Siempre, una bata blanca y papeles, muchos papeles. Se llega a convertir en un lugar de creación, de inspiración, de práctica.



El artista del Atelier: Carlos Ferreiro

Cualquier tipo de creativo puede tener un estudio de este tipo. En Altanza, desde hace años tenemos ese espacio de innovación donde nuestro enólogo Carlos, trabaja en sus asuntos. Este espacio, hoy abre sus puertas para mostrar algunas de sus creaciones bajo el nombre de ATELIER de VINOS: el taller de Altanza en el que nuestro "artista" se encuentra a solas con sus ideas y sus materiales de trabajo, para crear nuevas CATAS con las que sorprender, deleitar y seducir a los paladares más atrevidos e inquietos.

La primera creación de nuestro pequeño ATELIER de VINOS es la CATA 01 con la que inauguramos esta línea de vinos. Una pequeña producción 354 botellas.





ALTANZA
BODEGAS



ATELIER de Vinos

Sobre CATA 01

En la vendimia del 2020, se seleccionaron algunas cepas de Tempranillo para ser cosechadas antes que las que se cosechan para los vinos tintos. Tras dejar sangrando unos cuantos racimos en bodega, durante aproximadamente 14 horas, Carlos, decidió darle a este fresco jugo, un cariño extra con un baño de burbujas en madera.

Hay un minucioso trabajo de elaboración que incluye la selección de las levaduras nativas de nuestro viñedo que mejor comportamiento tienen para vinos rosados, una fermentación en barricas de roble francés de segundo uso durante 25 días seguida de una crianza en las mismas barricas de 4 meses.

Como resultado, CATA 01, tiene un precioso color salmón suave y destellos violetas. La nariz es expresiva y provocativa y en ella se mezclan los aromas a fruta roja como frambuosa, con albaricoque, cáscara de limón, flores blancas y notas de roble. El mazapán y la almendra también están presentes añadiendo complejidad en nariz. En el paladar, tiene una notable y refrescante acidez. La fruta de hueso está presente también en boca junto con refinados toques de naranja. Tiene un untuoso volumen en boca y su final es fresco, largo, acompañado de notas tostadas y una marcada cereza.