

WINESHINBO

LOS VINOS BONITOS ALBILLO REAL

VINO DE MICROPARCELA EN LADERAS DE GRANITO | VIÑAS VIEJAS DE MÁS DE 140 AÑOS
GREDOS ORIENTAL | SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS





ESTA SERÁ MI ÚLTIMA OBRA;
DESDE AHORA MI ARQUITECTURA CONTINÚA EN LAS VIÑAS



SOY RAÚL,
DOCTOR ARQUITECTO Y DISEÑO Y HAGO VINOS ESENCIALES EN EDICIÓN LIMITADA DESDE LA ARQUITECTURA Y EL ARTE



SUS SUELOS DE GRANITO, LA ALTITUD DE 850 M Y LA EXPOSICIÓN NORTE ME PERMITEN HACER VINOS FRESCOS, MINERALES Y SEDOSOS



...PERO, SIN RELEVO GENERACIONAL, ANTES DE QUE SE PIERDAN QUIERO QUE MI VINO ENCARNE SU CONTINUIDAD



... Y ASÍ LLEGÓ MI BLANCO DE ALBILLO REAL, DE CEPAS DE MÁS DE 140 AÑOS DE UNA PARCELA MUY PEQUEÑA QUE PERTENECE A FÉLIX, QUIEN LLEVA DÉCADAS MIMÁNDOLA...



UN ARQUITECTO QUE DISEÑA VINOS, RAFA

AQUÍ DONDE LO VES, TIENE UN PERFIL ÚNICO Y EXCEPCIONAL... ¡ARQUITECTO Y BODEGUERO!



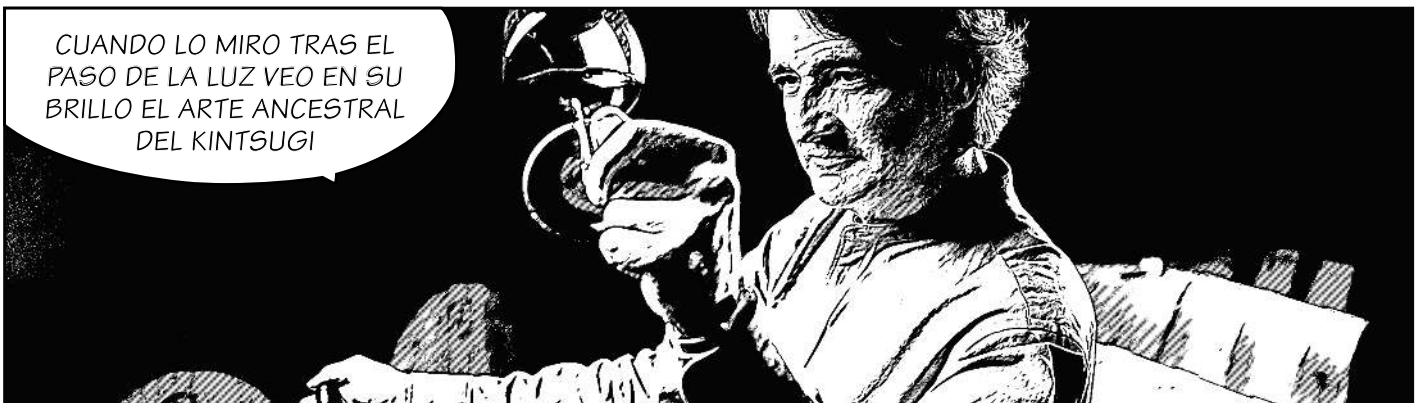
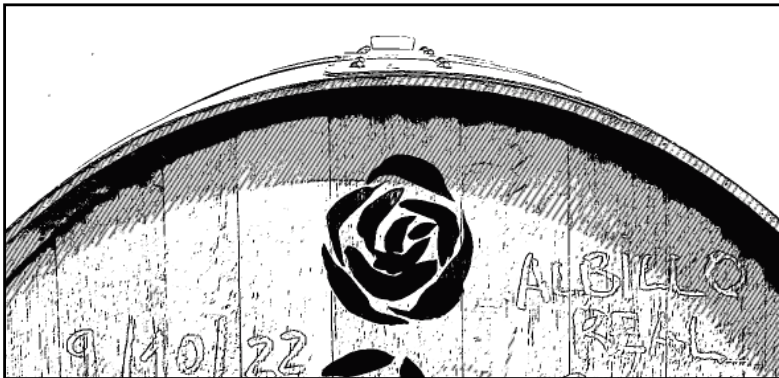
MIRA QUE ME DAS GUERRA, ALBILLO REAL, CON LO DELICADA QUE ERES. ESTÁS AQUÍ, EN GREDOS, DESDE EL SXVI ¿VERDAD?



¡Y DE AQUÍ
A BARRICA!
... AHORA
LES TOCA
A LAS LÍAS
APORTAR
TEXTURA.



LUEGO,
CLARO, A
VENDIMIAR
AL ALBA
PARA RE-
TENER SUS
AROMAS
VARIETALES



CUANDO LO MIRO TRAS EL
PASO DE LA LUZ VEO EN SU
BRILLO EL ARTE ANCESTRAL
DEL KINTSUGI



YO SOY
ISA, LA
OTRA
MITAD
DE LOS
VINOS
BONITOS.
TRAJE EL
ARTE DEL
SUMI-E
DE JAPÓN,
LO ENSAM-
BLÉ CON
ACUA-
RELA,
PASIÓN E
INTUICIÓN
Y ASÍ
PINTÉ
NUESTRA
ROSA.



AQUI HAY SUTILEZA,
FRESCURA Y ELEGANCIA.
¡Y AROMAS EVOCADORES
DEL SAKE!



LOS VINOS BONITOS
LADERAS DE GRANITO
VINOS VIÑAS DE MAS DE JACANOS



EDICION LIMITADA
BOT 750ML

RECUERDO COMO EL AGUA DE LAS VIÑAS RECOGE ESCOSAS CON PASION
Y LOS CLOROS DE LAS PUEBLES DE JACANOS

LOS VINOS BONITOS ALBILLO REAL

ES MI VINO DE MICROPARCELA DE ALBILLO REAL, VARIEDAD EXCLUSIVA DE SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS, QUE PROCEDE DE UNA PEQUEÑA VIÑA DE 0,75 HA CON VIÑAS VIEJAS DE MÁS DE 140 AÑOS EN SUELOS DE ARENAS GRANÍTICAS DE LAS ESTRIBACIONES ORIENTALES DE GREDOS A UNA ALTURA DE 840 M CON ORIENTACIONES NORTE Y SURESTE.

UNA EDICIÓN LIMITADA DE APROXIMADAMENTE 600 BOTELLAS (DEPENDIENDO DE LA AÑADA) CON UN RENDIMIENTO DE SOLO 1,5 BOTELLAS POR CEPA, VENDIMIAMOS AL AMANECER, A MANO -ASÍ LO HACEMOS TODO EN LOS VINOS BONITOS- Y EN CAJAS DE 11 KG.

TRAS UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DE 48 HORAS, CON LA QUE BUSCO PRESERVAR LOS SUTILÍSIMOS AROMAS VARIETALES DEL ALBILLO REAL, DESPUÉS, MI VINO FERMENTA ESPONTÁNEA Y LENTAMENTE A MUY BAJA TEMPERATURA CON SUS LEVADURAS INDÍGENAS Y CON UN SULFITADO MÍNIMO.

DESPUÉS DE ESTABILIZARLO DE FORMA NATURAL POR FRÍO DURANTE VARIOS MESES, PARA PODER PRESERVAR SU COMPLEJIDAD AROMÁTICA HAGO UN FILTRADO MUY SUAVE, POR ESO PUEDE MOSTRAR PRECIPITADOS.

FINALMENTE, PASA POR UNA CRIANZA CON SUS LÍAS DE VARIOS MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS USADA DE 500 L, PARA TERMINAR MADURANDO EN BOTELLA DURANTE, AL MENOS, 12 MESES.

PERSONAJES PRINCIPALES



ISA
PUBLICITARIA
LA OTRA MITAD DE
LOS VINOS BONITOS



RAÚL
DOCTOR ARQUITECTO
BODEGUERO

WINESHINBO RINDE HOMENAJE A LA CULTURA DEL MANGA GASTRONÓMICO DE REFERENCIA EN JAPÓN, QUE COMPARTI UNIBERSO INTELLECTUAL Y SENSORIAL CON LA ARQUITECTURA, EL DISEÑO Y EL ARTE EXHIBIENDO LA ESENCIA, SUTILEZA Y ELEGANCIA DEL SAKE Y LA COCINA JAPONESA



CARLOS
SABIO VITICULTOR
DIESTRO EN LA VIÑA



RAFA
BUEN AMIGO
BODEGUERO

WWW.LOSVINOSBONITOS.ES | @LOSVINOSBONITOS
C° DE EL TIEMBLO | SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS