

El Cosmonauta



Y EL VIAJE EN EL TIEMPO



El Proyecto

La idea Vinificar una de las parcelas más especiales que tenemos, la viña del "Monte Viñaspre". Esta parcela plantada por el abuelo Teodoro allá por los años 40 posee un curioso coupage de variedades.

Con el objetivo de descubrir el vino que bebía nuestro abuelo hace más de 60 años nos propusimos crear este vino.

Para ello, hemos sido tan respetuosos con la fruta como lo eran nuestros antepasados, mimando cada racimo y usando para la vinificación uva y solo uva sin la adición de sulfitos.

En este vino se encontrarán las variedades clásicas que se plantaban en Lanciego; Tempranillo, garnacha, Viura, Malvasía y Turruntés.

El Cosmonauta Y EL VIAJE EN EL TIEMPO



El Cosmonauta Y EL VIAJE EN EL TIEMPO

La Parcela

La parcela que denominamos Monte Viñaspre es una pequeña parcela de unos 3500 m² situada en Viñaspre a una altitud de 612 msnm.

La Viña se encuentra en el replano que forma el arroyo Viñaspre y cuenta con un suelo muy característico de este tipo de formaciones, el llamado "suelo rojo", arcillo calcareo ferroso.

La parcela fue plantada por el abuelo Teodoro Mauleón en los años 40, utilizando dos machos (caballos) y una mula según hoy recuerda Jose Mauleón. Hoy en día, grandes piedras que no se pudieron retirar en su día permanecen todavía entre las cepas.

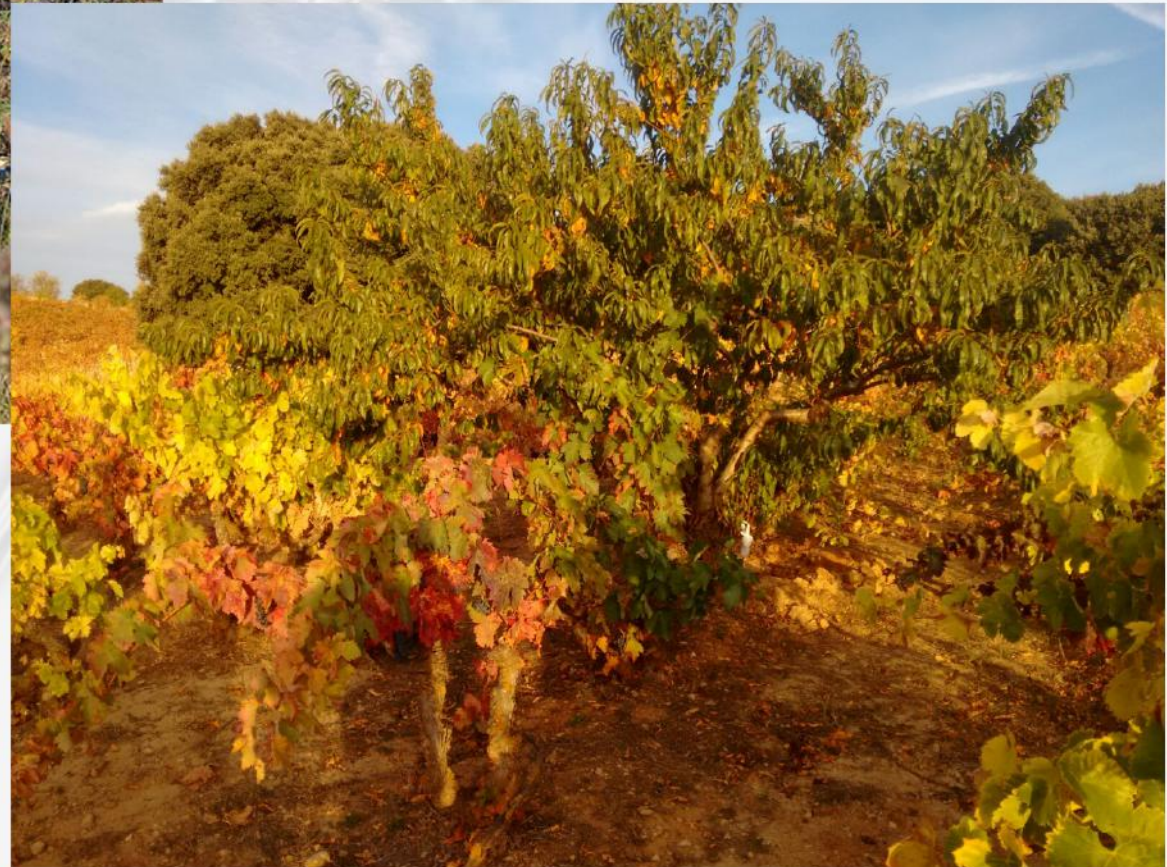
Es realmente curiosa la distribución de las diferentes variedades de uva. Casi la mitad de la viñas está plantada de variedades blancas (Viura, Malvasía Rioja y Torrontes) y el resto las clásicas tempranillo y garnacha.



El Cosmonauta Y EL VIAJE EN EL TIEMPO



Monte Viñaspre





El Cosmonauta Y EL VIAJE EN EL TIEMPO

La viticultura

Mínima interacción en el viñedo y con un cuidado totalmente orientado a la calidad.

El vino está certificado en agricultura ecológica.





El Cosmonauta Y EL VIAJE EN EL TIEMPO

Elaboración

Una filosofía claramente orientada a la mínima interacción y para este "Viaje en el tiempo". 100% uva entera con raspón en una semimaceración carbónica. Vinificación 100% natural sin ningún tipo de adición ni sulfitos.



Todas las variedades, tanto tintas como blancas se vinifican conjuntamente en este vino elaborado 100% sin sulfitos.



El Cosmonauta Y EL VIAJE EN EL TIEMPO

Elaboración

100% uva entera con respón en una semimaceración carbónica.



No utilizamos ningún control de temperatura ni se realiza ningún tipo de corrección y todo el proceso es totalmente manual



El Cosmonauta Y EL VIAJE EN EL TIEMPO

- **DO:** *DOCa Rioja - Rioja Alavesa*
- **Variedad:** *Tempranillo, garnacha, viura, mallvasía y torrontes. 60% de variedades tintas y 40% de blancas.*
- **La parcela:** *"La viña del Monte Viñaspre esta situada 612 msnm al NE de Lanciego, plantada en el replano que forma el arroyo viñaspre. Cuenta con un típico suelo rojo, suelo arcilo calcareo ferroso. Fue plantada por el abuelo Teodoro Mauleón en los años 40.*
- **Viticultura:** *Viticultura basada en la mínima interacción en el viñedo y en un cuidado totalmente orientado a la calidad de la uva. El vino cuenta también con el certificado de agricultura ecológica.*
- **Elaboración:** *Todas las uvas, tanto tintas como blancas se elaboran conjuntamente, se utiliza 100% uva entera con raspón en una semi maceración carbónica. Elaboración natural 100% sin aditivos y sin sulfitos.*
- **Producción:** *212 Magnumos en la añada 2015.*