



VALLEGARCÍA

KIT DE PRENSA

FILOSOFÍA

Nuestra filosofía como bodega es elaborar vinos naturales de muy alta calidad, de composición equilibrada a partir de uva de nuestro Pago, vendimiada a mano en el momento óptimo de maduración y con aptitud para la crianza en barrica y el envejecimiento en botella. Diseñamos nuestros vinos buscando el respeto a la tipicidad de cada una de las variedades y a la vez la expresión del terruño de Pago de Vallegarcía.

BREVE HISTORIA DE LA BODEGA

En 1997 movido por su gran afición a los grandes vinos de Burdeos y de Borgoña, D. Alfonso Cortina de Alcocer encargó al reconocido profesor de viticultura australiano, el Dr. Richard Smart, proyectar la plantación de un viñedo en la finca Vallegarcía, situada en los Montes de Toledo.

El primer viñedo se plantó en 1999 y la primera cosecha se obtuvo en 2001. Durante los cuatro años siguientes se evaluó el potencial de calidad de las uvas, elaborando pequeñas partidas de vino en las instalaciones de la bodega vecina, Dehesa del Carrizal.

La calidad de los primeros vinos, reconocida por prestigiosos críticos, entre ellos Robert Parker, animó a D. Alfonso Cortina a construir su propia bodega. El 14 de Septiembre de 2006, S.M. el Rey Don Juan Carlos I inauguró las instalaciones de la bodega.

VIÑEDO

El viñedo de Vallegarcía está situado a 850 m de altura, en la región de Montes de Toledo y tiene una extensión de 31 hectáreas. El clima de esta comarca es continental, con veranos calurosos y secos e inviernos fríos y húmedos, con una precipitación media anual de 622mm. El suelo lo forman materiales ácidos muy evolucionados procedentes de la erosión de los montes más antiguos de la Península Ibérica. El viñedo está proyectado por el prestigioso profesor de viticultura australiano Dr. Richard Smart. Hay plantadas cinco variedades tintas y una blanca, todas formadas en Cordón Royat y conducidas en Smart-Dyson, con poda corta en pulgares.

Variedades Tintas: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah.

Variedad Blanca: Viognier.

BODEGA

La bodega es probablemente de las más equipadas y modernas de España. La sala de elaboración cuenta con 24 depósitos de acero inoxidable de doble camisa para el control de la



VALLEGARCÍA

KIT DE PRENSA

FILOSOFÍA

Nuestra filosofía como bodega es elaborar vinos naturales de muy alta calidad, de composición equilibrada a partir de uva de nuestro Pago, vendimiada a mano en el momento óptimo de maduración y con aptitud para la crianza en barrica y el envejecimiento en botella. Diseñamos nuestros vinos buscando el respeto a la tipicidad de cada una de las variedades y a la vez la expresión del terruño de Pago de Vallegarcía.



BREVE HISTORIA DE LA BODEGA

En 1997 movido por su gran afición a los grandes vinos de Burdeos y de Borgoña, D. Alfonso Cortina de Alcocer encargó al reconocido profesor de viticultura australiano, el Dr. Richard Smart, proyectar la plantación de un viñedo en la finca Vallegarcía, situada en los Montes de Toledo. El primer viñedo se plantó en 1999 y la primera cosecha se obtuvo en 2001. Durante los cuatro años siguientes se evaluó el potencial de calidad de las uvas, elaborando pequeñas partidas de vino en las instalaciones de la bodega vecina, Dehesa del Carrizal. La calidad de los primeros vinos, reconocida por prestigiosos críticos, entre ellos Robert Parker, animó a D. Alfonso Cortina a construir su propia bodega. El 14 de Septiembre de 2006, S.M. el Rey Don Juan Carlos I inauguró las instalaciones de la bodega.

VIÑEDO

El viñedo de Vallegarcía está situado a 850 m de altura, en la región de Montes de Toledo y tiene una extensión de 31 hectáreas. El clima de esta comarca es continental, con vera-

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777 MAIL: info@vallegarcia.com

COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com

WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822 MAIL: info@vallegarcia.com



VALLEGARCÍA

KIT DE PRENSA

nos calurosos y secos e inviernos fríos y húmedos, con una precipitación media anual de 622mm. El suelo lo forman materiales ácidos muy evolucionados procedentes de la erosión de los montes más antiguos de la Península Ibérica. El viñedo está proyectado por el prestigioso profesor de viticultura australiano Dr. Richard Smart. Hay plantadas cinco variedades tintas y una blanca, todas formadas en Cordon Royat y conducidas en Smart-Dyson, con poda corta en pulgares.

Variedades Tintas: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah.

Variedad Blanca: Viognier.

BODEGA

La bodega es probablemente de las más equipadas y modernas de España. La sala de elaboración cuenta con 24 depósitos de acero inoxidable de doble camisa para el control de la temperatura de fermentación y una prensa neumática de última generación. Las uvas estrujadas, rebosantes de mosto, entran en los tanques de acero donde son enfriadas hasta 8°C y así permanecen durante un tiempo variable entre 72 y 96 horas, es lo que se denomina maceración pre-fermentativa en frío y en este proceso se extrae principalmente aromas frescos de fruta. Luego se inicia la fermentación y durante 21 días el mosto se va convirtiendo en vino, extrayéndose durante este tiempo mediante los remontados más aromas, más color y la estructura que aportan los polifenoles de las pieles de la uva. Al finalizar la fermentación, se presanan los orujos y los vinos pasan a las barricas.

VINOS

Los vinos de Pago de Vallegarcía se elaboran en su totalidad con uvas de viñedo propio. Hemos optado por las variedades francesas más clásicas y de reconocida calidad. El propietario ha querido plasmar su conocimiento de los caldos franceses dando a sus vinos el carácter propio del Pago.

Los vinos elaborados con las variedades Syrah y Viognier, típicas del valle del Ródano, se embotellan en botella borgoña. El vino elaborado con las variedades más prestigiosas de Burdeos: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Cabernet Franc, se embotella en botella bordelesa. Cada variedad se vinifica por separado y tras la crianza en bodega pasan a formar parte del ensamblaje final.

Los vinos de Pago de Vallegarcía son Mediterráneos pero también Atlánticos, y su guarda mejora y amplía su complejidad. Elaborados en los Montes de Toledo con variedades francesas, dan como resultado un Viognier exótico y único, un Syrah potente y expresivo y por último un Gran Vino de Pago, elegante, fino y complejo por el aporte de cada una de sus cuatro variedades.

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777 MAIL: info@vallegarcia.com

COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com

WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822 MAIL: info@vallegarcia.com