Publicado en Pedrosa de Duero, Burgos el 15/06/2018

Bodegas Viña Vilano reúne a más de doscientos expertos en la presentación de "La Baraja" y "Vilano"

La puesta de largo de ambas referencias, las más internacionales de la bodega, tuvo lugar en el Museo Patio Herreriano de Valladolid, el pasado 13 de junio y contó con el apoyo de profesionales, expertos y autoridades

Bodegas Viña Vilano presentó el pasado 13 de junio en Valladolid sus dos nuevas referencias: La Baraja y Vilano. Dos nuevos estandartes que completan el porfolio de vinos de alta gama de esta bodega de la Ribera del Duero. Bajo la dirección técnica y enológica de José Carlos Álvarez, ambos vinos, responden a una clara apuesta por avanzar hacía la conquista de territorios más Premium y de carácter internacional.

Así, Viña Vilano explicó ante más de 200 profesionales del sector y expertos vitivinícolas entre los que se encontraba, el Secretario General de la Consejería de la Junta de Castilla y León, Eduardo Cabanillas Muñoz-Reja, y el Director general de URCACYL, Jerónimo Lozano, las bases fundamentales de estos dos nuevos vinos ribereños.

Ambas referencias representan el actual estilo de la bodega, en su intención por elaborar un perfil de vino cosmopolita, adaptado a los gustos más internacionales, y alejado de la clásica concepción de la Ribera del Duero, pero manteniendo al mismo tiempo el espíritu de la tradición proveniente de las exclusivas cepas centenarias propiedad de la compañía.

Así, Vilano y La Baraja llegan al mercado para fortalecer el posicionamiento premium de la bodega y situar a Viña Vilano como uno de los actores de referencia en la escena vitivinícola de la Ribera del Duero.

La Baraja

La Baraja 2015 representa el nuevo estilo. Es un coupage de las variedades Tempranillo (procedente del Pago de la Baraja, en Pedrosa de Duero), Cabernet Sauvignon y Merlot, que tras realizar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, reposa durante 18 meses para obtener toques elegantes, aterciopelados y de enorme potencial aromático.

Se presenta con un color rojo picota, con evidentes tonos amoratados que denotan su incipiente juventud. Limpio y brillante, en nariz posee una intensidad media alta, con matices propios de la crianza, notas tostadas y especiadas, mucha fruta roja y enorme complejidad.

En boca se muestra potente, elegante y con un largo recorrido, buena acidez, y un final largo y persistente.

La Baraja llega al mercado bajo una edición limitada y numerada de 26949 botellas y su precio de venta recomendado es de 30 Euros.

Vilano
Por su parte, Vilano 2015 surge después de una larga búsqueda y una cuidada selección de las mejores cepas de la bodega, la máxima expresión del terroir ribereño en un vino llamado a hacer historia, proveniente de viñas plantadas hace un siglo, en 1917, en el “Paraje de Vilano”.

100% Tempranillo, y tras realizar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, ha sido criado durante 24 meses para crear un excepcional vino.

De color rojo picota muy profundo con reflejos violáceos, limpio y brillante, es un vino de enorme intensidad aromática y muy complejo.. En boca resulta opulento, de gran cuerpo y estructura, enormemente sabroso, con suaves y redondeados taninos y un final muy largo y persistente.

Vilano llega al mercado con un precio de venta al público de 40 Euros y bajo una edición limitada de 6225 botellas.

Datos de contacto:
Nekane García Bouzo
nekane@vinavilano.com
6262743413

Nota de prensa publicada en: Pedrosa de Duero, Burgos

Categorías: Gastronomía Castilla y León Industria Alimentaria Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es