



La saveur du temps...



BODEGAS
VALDEVIÑAS



Le temps parcouru tandis que vieillissent nos vignes dans la Ribera del Duero.
Le temps employé au cours de l'élaboration pour obtenir l'extraction du moût.
Le temps nécessaire à fin que notre vin évolue lentement dans les barriques de chêne français puis en bouteille, jusqu'à acquérir la maturité d'un vin d'exception.
C'est le moment de connaître et de profiter de **la saveur du temps.**



Qualité – Exclusivité – Tradition – Technologie

1- Origine - Projet - Place

Bodegas Valdeviñas née en 1999, grâce à un groupe d'entreprises liées à l'agriculture et l'écologie, réunis autour de MIRAT S.A., entreprise avec plus de 200 années d'antiquité qui décident de commencer un projet avec une vocation affirmée de **Qualité** et **d'Exclusivité**, soutenue par la combinaison de la **Tradition** et de la **Technologie**.

C'est dans la province de Soria, à Langa de Duero, en plein coeur de l'Appellation d'Origine Ribera del Duero, sur des galets roulés et du sable, à plus de 850 m. d'altitude, entouré de vieilles vignes pré phylloxérique de plus de 100 ans, où nous avons choisi d'établir notre projet.

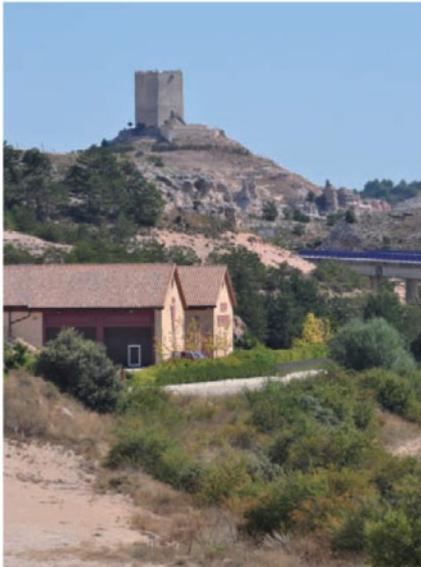


La technique bordelaise - Le terrain de Ribera del Duero



L'élaboration suit les méthodes des grands vins de Bordeaux, adaptées aux caractéristiques exceptionnelles de nos raisins, dues au climat, à l'altitude et des sols différents.

Tout cela, fait de Bodegas Valdeviñas une cave qui produit un vin différent d'une excellente qualité, avec une typicité unique dans le cadre de la Ribera del Duero.





Climat

La chaleur
L'été



Le froid
L'hiver



Galets et Sable pour le vignoble

La Chaleur et le Froid pour le raisin



2 - Terroir

Les vignobles se trouvent dans la province de Soria, sur les terrains de Langa de Duero. Les sols, de galets roulants, de sables et de limons apportent aux vignobles un excellent drainage, de profondes racines, ce qui bénéficie le développement des vignes et favorise la concentration phénolique des raisins.



Le temps qui passe pendant que les vieilles vignes murissent

L'altitude (850 m), le climat continental, des différences de température de jusqu'à 25° C entre la nuit et le jour, et un indice de pluviométrie faible, facilitent une période de maturation du raisin plus longue de ce qui est habituel dans la Ribera del Duero, ce qui nous apporte une plus grande complexité et intensité aromatique à nos vins.

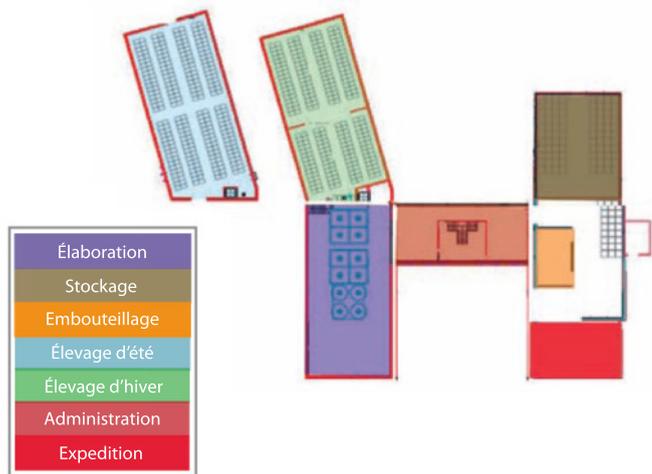


Les galets roulants, chauffés pendant la journée par le soleil, rendent la chaleur pendant les nuits froides précédentes à la vendange.

Les vignobles avec des vignes de plus de 100 ans proportionnent la qualité et la quantité exigées pour notre projet.



3 - La Cave



Les paramètres de température et d'humidité de chaque cave, cuve ou bâtiment, sont contrôlés en permanence dans le but d'accomplir les protocoles préétablis.

La ventilation de toute la cave est automatisée de telle manière que l'air extérieur s'introduit, pendant la nuit ou le jour, en fonction des températures et du têt d'humidité recherché.



Dans la cave **d'élaboration** se trouvent les cuves en béton et les foudres en bois.

Les bâtiments **d'élevage** se situent sur deux étages. Celui d'été, est enterré dans la roche, pour compenser les hautes températures.





4 - Vendange



La taille en vert et la chute des grappes laissent seulement la quantité nécessaire. L'examen de chaque parcelle, détermine le début et le déroulement des vendanges lorsque la maturité phénolique est complète.





Sélection & Sélection



La vendange se fait manuellement, en sélectionnant les raisins cep par cep, dans des caisses de 14 kg, à fin d'éviter les dommages dûs à son propre poids.

Finalement, une dernière révision est faite, grappe par grappe, sur la table de sélection.



5 - Vinification – Élevage

Le vin s'élabore suivant la tradition de Bordeaux, ce qui nous caractérise et nous différencie du reste de l'Appellation d'Origine Contrôlée Ribera del Duero.

Une fois sélectionnés les meilleurs raisins, ils sont introduits dans les cuves de chêne français où ils seront macérés avec des températures contrôlées. Ensuite la fermentation alcoolique commence, et sera prolongée le plus long temps possible.

La macération post-fermentaire exclusive et caractéristique de notre processus d'élaboration, se prolongera une période de 15 à 20 jours.





La saveur du temps: Mois dans les barriques

Le vin s'introduit dans les barriques neuves de chêne français où se réalisera la fermentation malolactique.

Pendant au moins 12 mois pour le Crianza et 18 pour la Réserve, le vin dormira en barriques de chêne français remontées au maximum sur deux hauteurs.

Les barriques sont ouillées tous les jours, elles sont vidées et lavées avec de l'eau chaude, ensuite elles sont protégées et remplies, ce qui permet une décantation naturelle qui évite une postérieure filtration, qui pourrait réduire le potentiel du vin.



La saveur du temps: Années dans le bouteiller



Le process d'élevage à lieu dans des barriques de 225 litres avec la température, l'humidité et la ventilation contrôlée en permanence.



Ensuite, le vin sera dirigé vers la salle d'embouteillage. Dans le dortoir de bouteille il reposera entre 4 et 15 ans, jusqu'à la finalisation de son élevage, toujours sous le contrôle de la température et de l'humidité.

🍷 Notre garantie: pendant que nous attendons avec patience



Extra flor
54 mm

6 - Oenologues

Emmanuel IVARS ENCINAS

Apdo. 205 09400 Aranda de Duero Burgos - España

Né le 26 Juillet 1971 à Longué – Jumelles (Saumur), Vallée de la Loire, France

Études de Viticulture et d'oenologie à:

- Montreuil. Bellay (Vallée de la Loire) France.
- Màcon (Bourgogne) France.

Diplomé en commerce international à TECOMAH (Paris)

Formation technique réalisé en différents domaines répartis sur le territoire français:

- Vallée de la Loire
- Bourgogne
- Beaujolais
- Champagne

Je suis arrivé en Espagne, a la Ribera del Duero, pendant les vendanges 1992.

J'ai travaillé comme oenologue dans différentes caves de la région jusqu'en 2000.

Titulaire du diplôme d'oenologue de l'État Espagnol, je me suis mis à mon compte cette même année comme conseiller technique de différentes caves de la région de Castilla y León, avec les Appellations d'Origines Controlées suivantes:

- Ribera del Duero
- Rueda
- Cigales
- Arlanza
- Vinos de la Tierra de Castilla y León

Je comence a développer le Project de Bodegas Valdeviñas depuis 2000 avec l'appui de Mr. Georges Pauli, prestigieux oenologue français pour élaborer des vins rouges de grande garde dans la Ribera del Duero.



GEORGES PAULI

160 COURS DU MEDOC 33300 BORDEAUX

Né à ELNE tout près de PERPIGNAN (Pyrénées Orientales) le 24 janvier 1944. Études supérieures ont été faites à l'E.N.I.T.A. de Bordeaux (Ecole Nationale des Ingénieurs des Techniques Agricoles) et à l'Institut d'oenologie de 1965 à 1968. Depuis 1966, Jean CORDIER a assuré ma formation pratique au sein de ses propriétés. Je suis entré comme responsable de la production au Château TALBOT (Saint-Julien) en 1971 pour devenir en 1978 Directeur technique des Domaines CORDIER.

Maire de Saint-Julien-Bevechevelle depuis Mars 2001.

Membre depuis 1982 de la commission technique du C.I.V.B. (Comité Interprofessionnel des vins de Bordeaux).

Expert agricole et foncier depuis 1993, et agréé auprès des tribunaux depuis 1er janvier 1999.

INTERVENTIONS TECHNIQUES de la PLANTATION à la MISE en BOUTELLE

| | | |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------|--------|
| BORDEAUX | Château GRUAUD-LAROSE depuis 1978 2eme cru classé de Médoc | 80 ha |
| | Château CALON SEGUR depuis 1996 2eme cru classé de Médoc | 80 ha |
| | Château CANTEMERLE depuis 1981 5eme cru classé de Médoc | 70 ha |
| | Château TOURTEAU CHOLLET depuis 2001 1° Côtes et Bx Supérieur | 52 ha |
| | Château GRAND LARTIGUE depuis 2001 Saint-Emilion | 5 ha |
| | Château LE JURAT/HAUT CORBIN depuis 1983 St-Emilion grand cru | 14 ha |
| | Château HAUT PONTET depuis 1993 Saint Emilion grand cru | 5 ha |
| | Château L'AFAURIE-PEYRAGUEY depuis 1978 1er cru classé Sauternes | 45 ha |
| | Château LILIAN-LADOUYS depuis 1995 cru bourgeois de Médoc | 45 ha |
| LANGUEDOC et PROVENCE | Château SIGALAS-RABAUD depuis 1995 1er cru classé Sauternes | 14 ha |
| | Château CAILLOU D'ARTHUS depuis 1997 Saint-Emilion grand cru | 8 ha |
| | Groupe SAINT-AURIOL à Lécignan depuis 2002 | 100 ha |
| ESPAGNE ETRANGERS | Domaine LES ROUGEATS à Montirat depuis 2002 | 50 ha |
| | BODEGAS VALDEVIÑAS depuis 2002 | 28 ha |
| | MONTANA WINES en NEW ZELANDE depuis 1991 | 300 ha |
| | MORGENHOF Afrique du Sud depuis 2000 | 100 ha |



Le temps... a amélioré nos vins



7 - Mentions



- Zarcillo 2009
- Mirat 2004
- Zarcillo d'**OR**



- Cinve 2011
- Tinar de Mirat 2004
- Médaille d'**OR**



- Cinve 2011
- Mirat 2003 reserva
- Médaille d'**OR**



- Perswijn 2012
- Mirat 2004 reserva
- **GAGNANT**



- Mundus Vini 2012
- Mirat 2004
- Médaille d'**OR**



- Mundus Vini 2012
- Tinar de Mirat 2004
- Médaille d'**OR**



- Les Citadelles du vin 2012
- Mirat 2003 reserva
- Médaille d'**ARGENT**



- Les Citadelles du vin 2012
- Tinar de Mirat 2004
- Médaille d'**OR**



- Decanter 2013
- Mirat 2004 reserva
- Médaille d'**ARGENT**



- Conc. Mond. Bruxelles 2013
- Mirat 2004 gran reserva
- Médaille d'**OR**



- Bacchus 2014
- Mirat 2004 gran reserva
- Médaille d'**OR**



- Sélections Mondiales 2014
- Mirat 2004 reserva
- Médaille d'**OR**



- Sélections Mondiales 2014
- Tinar de Mirat 2004
- Médaille d'**ARGENT**



- Bacchus 2015
- Mirat 2004 reserva
- Médaille d'**OR**



- Bacchus 2015
- Tinar de Mirat 2004
- Médaille d'**ARGENT**



Le temps... continuera d'améliorer nos vins



- Tempranillos al mundo 2015
- Tinar de Mirat 2005
- Médaille d'ARGENT



- Tastings 2015
- Mirat 2004 reserva
- Médaille d'OR



- Tastings 2015
- Tinar de Mirat 2004
- Médaille d'ARGENT



- Bacchus 2016
- Tinar de Mirat 2005
- Médaille d'OR



- Bacchus 2016
- Mirat 2005 reserva
- Médaille d'ARGENT



- Les Citadelles du vin 2016
- Mirat 2005 reserva
- Médaille d'OR



- AWC Vienna 2017
- MIRAT 2005 gran reserva
- Médaille d'OR



- AWC Vienna 2017
- MIRAT 2009 reserva
- Médaille d'OR



- AWC Vienna 2017
- TINAR de MIRAT 2005
- Médaille d'OR



- Les Citadelles du vin 2017
- MIRAT 2005 gran reserva
- Médaille d'ARGENT



- Mundus Vini 2018
- MIRAT 2005 gran reserva
- Médaille d'OR
- Best of Show Ribera del Duero

MIRAT 2003 Reserva - l.v 2010 - 90 p / JP 2012 - 90 p / R 2013 - 92 p

MIRAT 2004 Reserva - l.v 2010 - 92 p / IWC 2011 - 90 p / m.v. 2012 - 93 p / R 2013 - 93 p / JP 2013 - 90 p /
G.Gourmet 14 - 95 p / Meininger 2014 - 92 p / Tasting 2015 - 94 p / Essentielle Vino! 2017 - 95 p

TINAR DE MIRAT 2004 - R 2013 - 90 p / JP 2013 - 90 p / Perswijn Seleccionado 2017

MIRAT 2005 Gran Reserva - G.Gourmet 2017 - 95 p / Perswijn Seleccionado 2017

MIRAT 2005 Reserva - G.Gourmet 2017 - 92 p / P.Ballesteros MW (Decanter) - 94 p / G.Peñín 17 - 90p / G.Repsol 2018 - 93 p

TINAR DE MIRAT 2005 - G.Repsol 2017 - 90 p

MIRAT 2009 Reserva - G.Repsol 2018 - 93 p

8 - Vins

Les bons vins, quand ils sont jeunes, possèdent une variété complexe d'acides et de sucres de minéraux, de pigmentation, de tanins et tous types de composés et de saveurs. Il faut seulement du temps pour que les arômes primaires dérivés du raisin, et les secondaires provenant de la fermentation et du bois, s'harmonisent et développent le bouquet caractéristique de la maturité. Le vin naît, grandit, vieillit et finit par mourir. La capacité de vieillissement en bouteille est le secret des grands vins. La différence entre les grands vins et les vins plus simples, se fait, selon l'aptitude à prolonger le vieillissement, tout en améliorant de manière continue ses qualités.

En bouteille, les tanins qui sont présents en grande quantité dans nos vins, continuent de réagir avec les pigments et les acides pour former de nouvelles molécules et de nouveaux composés qui finalement, en partie, précipitent. Au fur et à mesure qu'il vieillit, le vin change de couleur et perd l'astringence, il gagne en complexité bien qu'il produit aussi quelques sédiments.

Le **Mirat** et le **Tinar de Mirat** continuent de s'améliorer en ce moment dans les bouteilles qui reposent en silence dans le cimetière de la cave à température et humidité constante.

C'est ainsi que nous obtenons la "Saveur du temps", avec le temps que les vignes ont vieilli. Avec le temps utilisé pour prolonger l'élaboration. Avec le temps passé pour que nos vins évoluent lentement et vieillissent en barriques de chêne français et en bouteille, pour obtenir la maturité d'un grand vin avec beaucoup de patience.

Mirat 2004 gran reserva

Variété 100% tempranillo. Issue de vignobles de plus de 80 ans. La vendange eut lieu entre le 1 et le 3 octobre 2004 à une température moyenne de 23-24°C. La fermentation alcoolique se réalise en cuve bois thermo régulée avec une macération complète de plus de 30 jours . La fermentation malolactique et l'élevage ont lieu en barriques de chêne français neuves pendant 24 mois.

Le millésime 2004 fut caractérisé par un cycle végétatif exceptionnel avec de grands sauts thermiques entre le jour et la nuit pendant tout l'été, spécialement le dernier mois avant les vendanges.

Nôtre Mirat Gran Reserva 2004 est la sélection de nos meilleurs lots de barriques.

De couleur rouge très intense c'est un vin d'une grande complexité aromatique avec l'intégration parfaite du bois. La bouche est onctueuse, volumineuse, très puissante avec une grande qualité tannique. C'est un vin de longue vie avec un énorme potentiel.



Mirat 2001 reserva

Variété 100% Tempranillo issue de vignoble de plus de 100 ans. Vignobles de Langa de Duero, vendangés la deuxième semaine d'Octobre, à 10-12 °C. Elaboration en foudre de chêne française. Fermentation alcoolique (contrôlée pendant 8 jours) et malolactique en cuves en bois. 14 mois d'élevage en chêne française. 14 % TAV.

Couleur : Rouge intense, limpide et brillant.

Nez : Intense, arômes de torréfaction, café, caramel et cacao. Après agitation, apparaissent des fruits mûrs : abricot, coing, raisins secs. Il est complexe, élégant et de grande intensité.

Bouche : L'attaque est généreuse, suave et limpide. Les arômes s'expriment maintenant avec une grande intensité en bouche. Le vin est élégant, long et de grande finesse.

Nous conseillons d'écarter le vin et le servir à une température entre 15° et 17° pour favoriser sa meilleure expression. Les viandes rouges, le gibier, les fromages et les desserts accompagneront magnifiquement ce breuvage.



Mirat 2003 reserva

Variété 100% Tempranillo issue de vignoble de plus de 80 ans. La vendange se réalise le 3 et 4 Octobre 2003 à une température moyenne de 20/21°C. Fermentation alcoolique en cuves en bois thermorégulées. Fermentation malolactique et élevage en chêne français neuf pendant 18 mois avec une macération de plus de 30 jours.

Ce millésime fût spécialement compliqué dû à la sécheresse et aux fortes chaleurs, mais les bonnes conditions climatiques de la vendange avec des grandes variations entre le jour et la nuit, ont procuré une excellente maturité, qui nous a permis de réaliser une magnifique élaboration. Notre Mirat Reserve 2003 est la sélection de nos meilleurs lots de barriques.

Dégustation: De couleur rouge intense. Son potentiel et son élégance l'exprime au nez et en bouche en toute plénitude après une bonne décantation. Structuré et complexe, c'est un vin avec une grande capacité de vieillissement



Mirat 2004 reserva

Variété 100% Tempranillo issue de vignobles de plus de 80 ans. La vendange se réalise entre le 1 et 3 Octobre 2004 à une température moyenne de 23/24° C. Fermentation alcoolique en cuve bois thermorégulées. Fermentation malolactique et élevage en chêne français neuf pendant 18 mois avec une macération de plus de 30 jours.

Le millésime 2004 a eu un cycle végétatif exceptionnel avec d'énormes différences thermiques entre le jour et la nuit pendant tout l'été et spécialement le dernier mois précédant les vendanges.

Notre Mirat 2004 est la sélection de nos meilleurs lots de barriques.

Dégustation: De couleur rouge intense c'est un vin de grande complexité aromatique avec le chêne français très bien intégré. La bouche est douce, volumineuse très puissante et de grande qualité tannique. Un énorme potentiel pour un vin de longue vie.



Tinar de Mirat *2004 selección*

Variété 100% Tempranillo issue de nos vignobles situés sur des terrains d'alluvions à 840m d'altitude. La vendange se réalise entre le 27 et 29 Septembre 2004 avec une température moyenne de 19/20° C. La fermentation s'est réalisée en cuves bétons thermorégulées. L'élevage en chêne français s'est réalisé pendant 14 mois dans des barriques de 1 an.

L'exceptionnelle climatologie du millésime 2004, avec des sauts thermiques entre le jour et la nuit, fût spécialement marquée dans cet endroit de la Ribera dû à l'altitude.

Dégustation : Couleur rouge cerise noir avec un grand potentiel en général. Intensité aromatique très importante, prédominant surtout les fruits murs, des arômes de cacao et de torréfaction. La bouche est très structurée et élégante.



Torrelanga *rouge*

Variété 100% Tempranillo issue de nos vignobles situés sur des alluvions à 840 m d'altitude. La vendange se réalise entre le 1 et 12 Octobre avec une température moyenne de 15-18° C. La fermentation s'est réalisée en cuves bétons thermorégulées. Elevage en chêne français.

Le millésime nous a offert une climatologie équilibrée si l'on compare les heures d'ensoleillement et la pluviométrie. Les différences thermiques entre la nuit et le jour furent typiques de cette région.

Un vin limpide et brillant avec un couleur rouge intense. Le nez est précis et fruité avec une grande complexité et beaucoup de fraîcheur.

Il est structuré, long, gras et rond au palais. C'est un vin frais et élégant qui se caractérise par sa concentration aromatique.





Adresse: Ctra. N-122 Km 245 - 42320 Langa de Duero (Soria). Espagne.

Téléphone: +34 975 18 60 00 - Fax: +34 975 18 60 12

www.valdevinas.es

info@valdevinas.es