

Dossier informativo 2011

Viñedos · Bodega · Elaboración · Certificaciones

Tinto Crianza 2007 · Tinto Roble 2007

Bodega

Amadís de Yébenes

Creada en 2005, Amadís de Yébenes nace de la reestructuración realizada por Aquilino Yébenes del viñedo de su padre Amadeo Yébenes. Este mismo año obtiene el certificado de viñedo ecológico y construye una bodega adaptada a este tipo de producción. El objetivo es la elaboración de un vino de calidad que consiga transmitir unas bellas y agradables sensaciones.



Nuestra bodega es un edificio de nueva creación que guarda tanto el espíritu como la estética propia de la arquitectura Castellano Manchega.



Cuenta con una nave que aloja los depósitos de almacenaje y un sótano para crianza y una planta superior para acceso a los depósitos y al laboratorio.

La capacidad total de la bodega es de 60.000 litros de vino a granel, 60 barricas y 150.000 botellas.

Gracias a sus viñedos, a sus cuidados procesos de elaboración y a sus excelentes instalaciones Amadís de Yébenes obtiene unos vinos de grandes cualidades.

La calidad del producto está basada principalmente en su equilibrio organoléptico y en la salubridad de sus componentes. Además tenemos muy en cuenta la ecología del entorno y la presentación del producto final. Pensamos que a partir de un fruto nacido y madurado en un ambiente natural y equilibrado, con la mínima intervención exterior y dejando libertad a los procesos naturales se puede obtener un producto sano y placentero.



***La capacidad total de la bodega es de
60.000 litros de vino a granel,
60 barricas y 150.000 botellas.***

Nuestros Viñedos

Nuestros viñedos están situados en Miguel Esteban, localidad perteneciente a la provincia Toledo.

Toledo es la capital de la comunidad autónoma de Castilla La Mancha. Miguel Esteban limita con los municipios de El Toboso, Quintanar de la Orden, Puebla de Almoradiel, Campo de Criptana y Quero.



Bodega con
Certificación
Ecológica



Nuestros viñedos están situados a 670 metros de altitud en pleno centro de la llanura Manchega y estos poseen una antigüedad de 19 años, también debemos destacar que todas las parcelas están separadas de las parcelas adyacentes por setos vegetales y cuentan con las variedades de uva: Cencibel, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Los abonos que Amadís de Yébenes utiliza para sus viñedos son de tipo orgánico natural y de origen vegetal. Además descartamos el uso en nuestros viñedos de cualquier tipo de herbicida o pesticida.



Todos nuestros vinos están elaborados con procesos ecológicos, además nuestra bodega posee el certificado de viñedo ecológico. En su cultivo no se utilizan abonos minerales ni biocidas de síntesis respetando la biodiversidad.

“En Amadís de Yébenes seguimos los principios de la elaboración tradicional con la utilización de los conocimientos de la enología moderna.”

- Aquilino Yébenes -

Procesos de Elaboración

En el cultivo no se utilizan abonos minerales ni biocidas de síntesis respetando la biodiversidad.

La vendimia se realiza a mano en pequeñas cajas que protegen el fruto para que llegue a la bodega en perfectas condiciones y en el menor tiempo posible, y seleccionando sólo uva madura y sana.

En la bodega se hace una nueva selección, y después de un ligero estrujado, se introduce en las cubas de fermentación donde fermenta y macera a temperatura controlada. El vino obtenido se lleva a barricas de roble americano y francés (50/50 aprox.) y después de un suave filtrado se embotella en espera del momento adecuado para su consumo.



En todo el proceso se da prioridad a los métodos físicos (selección manual, frío, agitación mecánica, filtración, calor, etc.) frente a cualquier intervención de productos que no sean propios de la naturaleza del fruto.



Todos nuestros vinos están elaborados con procesos ecológicos, además nuestra bodega posee el certificado de viñedo ecológico. En su cultivo no se utilizan abonos minerales ni biocidas de síntesis respetando la biodiversidad.



Criterios de Elaboración

En Amadis de Yébenes seguimos los principios de la elaboración tradicional con la utilización de los conocimientos de la enología moderna. Los criterios principales son los siguientes:

- Cuidado de la sanidad de la uva por métodos ecológicos
- Seguimiento de la maduración
- Rendimientos bajos
- Vendimia manual con selección del viñedo
- Selección en bodega
- Control de las condiciones de maduración y maceración
- Encubados largos
- Procesados suaves
- Crianza en maderas seleccionadas



Un fruto natural y equilibrado

La calidad del producto está basada principalmente en su equilibrio organoléptico y en la salubridad de sus componentes. Además tenemos muy en cuenta la ecología del entorno y la presentación del producto final. Pensamos que a partir de un fruto nacido y madurado en un ambiente natural y equilibrado, con la mínima intervención exterior y dejando libertad a los procesos naturales se puede obtener un producto sano y placentero.





Tinto Crianza 2007

Ficha técnica:

Denominación de origen : La Mancha

Cosecha: 2007

Calificación: Buena

Variedades: 50% Cencibel, 48% Syrah.

2% Cabernet Sauvignon

Elaboración : 6 meses en depósitos de acero de 10.000 l.. 7 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano .

1 año de crianza mínima en botella antes de su comercialización.

Clarificación natural por decantación.

Temperatura de consumo : 16- 18 °C

Gastronomía : Combina muy bien con platos de carne, estofados y legumbres. También con quesos curados, frutos secos y algunos postres.

Datos analíticos :

Grado alcohólico : 14°

Acidez total : 5,0 gr/l

Azúcar residual : 0,9 gr/l

Ficha de cata:

Fase visual:

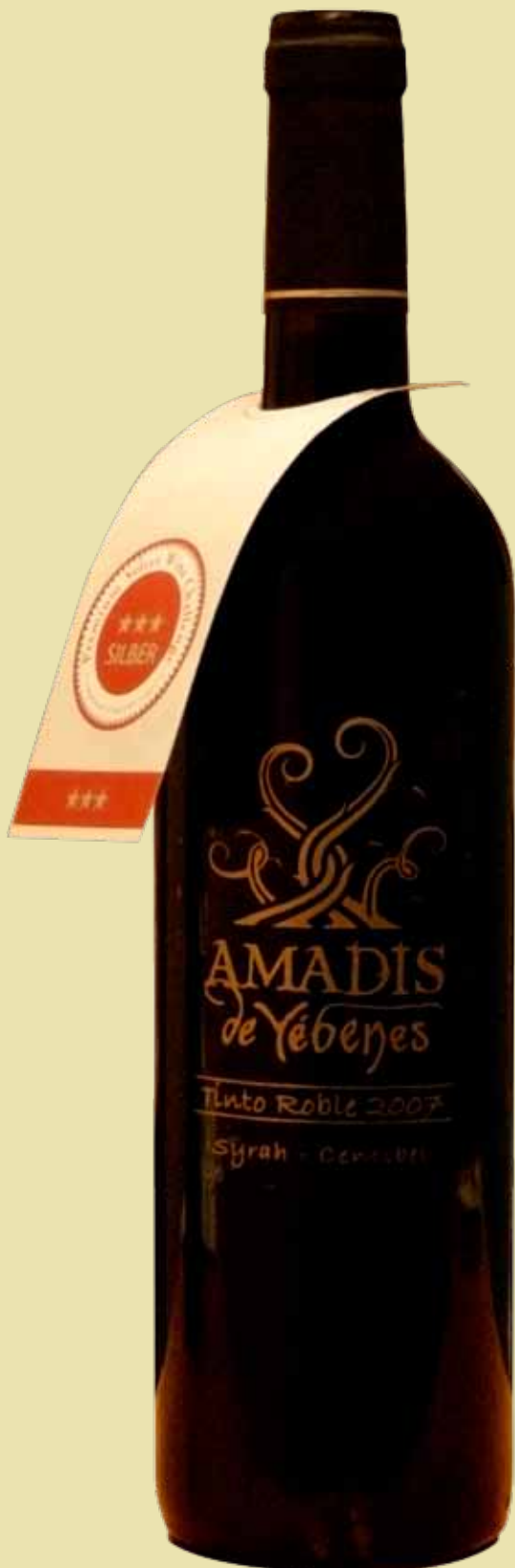
Color granate cereza muy marcado.

Fase olfativa:

Franco y serio en nariz con gran intensidad de aroma a frutas negras y especiados de crianza (coco, vainilla y café) y nota balsámica en el fondo.

Fase gustativa:

Amable paso de boca, equilibrado y armónico con un final sabroso, elegante y de buena permanencia.



Tinto roble 2007

Ficha técnica:

Denominación de origen: La Mancha

Cosecha: 2007

Calificación: Buena

Variedades: 50% Cencibel, 48% Syrah.
2% Cabernet Sauvignon

Elaboración : 6 meses en depósitos de acero de 10.000 l.. 5 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano nuevas. 1 año de crianza mínima en botella antes de su comercialización. Clarificación natural por decantación.

Temperatura de consumo : 16- 18 °C

Gastronomía: Combina muy bien con platos de carne, estofados y legumbres. También con quesos curados, frutos secos y algunos postres.

Datos analíticos:

Grado alcohólico : 14°

Acidez total: 5,0 gr/l

Azúcar residual: 0,9 gr/l

Premios: Medalla de plata en Prowein 2009.

Medalla de plata en Ecorracimos 2009

Ficha de cata:

Fase visual:

Color granate cereza muy marcado.

Fase olfativa:

Franco y serio en nariz con gran intensidad de aroma a frutas negras y especiados de crianza y nota balsámica en el fondo.

Fase gustativa:

Amable paso de boca, equilibrado y armónico con un final sabroso, elegante y de buena permanencia.



Datos de Contacto:

Bodega Amadís de Yébenes

C/ Jardín, 58 · Miguel Esteban (Toledo) España

Website: www.becay.es - E-mails: info@becay.es · international@becay.es

.....
Gerencia : Aquilino Yébenes · Teléfono/Fax: (+34) 925 172 730

Comercial : Landing Lab · Teléfono: (+34) 685 679 864