

# VALMIÑOR



*José Carlos Gómez Davila*

Historia. Familia. Amigos.  
Dedicación. Vocación. Muchas  
palabras podrían describir esta  
bodega, Adegas Valmiñor,  
porque son muchas cosas  
diferentes que se unen bajo una  
misma pasión: Los vinos.



*Bodegas Valmiñor*



Al sur de la provincia de Pontevedra, en el valle de O Rosal, junto a la desembocadura del río Miño, en la frontera con Portugal –un territorio reconocido por sus vinos–, se encuentra Adegas Valmiñor.

Valmiñor nació en 1997 con la vocación de crear una bodega diferente a las existentes en las Rías Baixas. Su idea era llevar la magia de la tierra de O Rosal a la botella, transportar con ella a sus clientes a un mundo sensorial muy especial, lleno de vida y en el que poder descubrir cómo es este pequeño valle del sur de la provincia de Pontevedra.

Aquí, la climatología es suave, sin grandes oscilaciones térmicas, sus suelos tienen una gran riqueza mineral y las condiciones de maduración son excelentes. Es un lugar ideal para el cultivo de variedades como las uvas albariña, loureiro y teixadura. Valmiñor tiene en este valle 34 hectáreas de viñedos de la denominación de origen (DO) Rías Baixas.

La bodega elabora y comercializa sus vinos bajo una premisa: mantener la tradición y conjugarla con las tecnologías más avanzadas. Así es como aspira

a estar en la vanguardia vitivinícola, basada en la selección de tierras y viñedos, el cuidado minucioso de las uvas y las tecnologías más avanzadas aplicadas a la elaboración de vinos.

Valmiñor es quizás la única bodega de capital gallego presente en Ribera del Duero. Ébano, su segunda marca, elabora desde 2006 los tintos Ébano crianza y Ébano 6, ambos de la DO Ribera del Duero, dos tempranillos de gran carácter y aroma, procedentes de las 43 hectáreas de viñedo de Gumiel de Mercado y Quintana del Pidio.

# VALMIÑOR



BODEGA: Adegas Valmiñor

VARIEDAD: 100% Albariño

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rías Baixas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C

## Viñedo

*Las cepas del Albariño de Valmiñor asientan sobre laderas con pendientes máximas del 20% y suelos ácidos formados por piedras y rocas de esquisto metamórfico. Los viñedos tienen entre 20 y 40 años de edad. Sistema de conducción en parral y en espaldera con una poda de doble guyot de 16 yemas fértiles/planta y una producción limitada de 8.000 kg/ha. Calles con cubierta vegetal natural formada por especies autóctonas como el ray-grass y el trébol blanco entre otras. Vendimia a mediados de septiembre.*

## Elaboración

Seguimiento y control de la calidad del Albariño en el viñedo hasta su completa maduración. Vendimia manual en cajas de 20 kg. Mesa de selección de racimos. Maceración en frío (10°C) durante 6 horas. Prensado suave de la uva. Desfangado estático en depósitos de acero inoxidable (El proceso de desfangado consiste en dejar el mosto unas horas en reposo, con cuidado de que no comience la fermentación, para que por decantación, las sustancias solidas (borras o burbas) caigan al fondo del depósito.) Fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 17°C durante quince días. Filtración tangencial y embotellado en atmósfera inerte. Reposo en botella durante un mes previo a su salida al mercado.



## Notas de Cata

### Nariz

Intensa, manzana verde con fruta blanca (pera), de hueso (albaricoque) y detalles de flor blanca.

### Boca

Frescura equilibrada con su amplitud e intensidad. Largo, untuoso y con recuerdos frutales en el postgusto.

### Maridaje

Combina con caldereta de cordero, cocido, cochinito asado, chistorra, chorizo, morcilla, tortilla de patatas, solomillo a la pimienta, pavo asado de navidad, parmesano, alubias con chorizo o albóndigas en salsa

Afrutado  
Fresco  
Equilibrado



# ÉBANO

Viñedos y Bodegas



Ébano Viñedos y Bodegas nació en 2004, de la mano del grupo Valmiñor, como una apuesta por la calidad vitivinícola dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Con una ubicación privilegiada en la cuenca del río Duero, Castrillo de Duero, una de las principales características de Ébano es la cuidada selección de parcelas y uvas con las que se trabajan, que culmina en una excelente vendimia manual. Más 270.000 litros de vino anuales elaborados en 400 barricas de roble francés que representan lo mejor de esta tierra.

Ébano Viñedos y Bodegas cuenta con 43 hectáreas de viñedo en Gumiel de Mercado y Quintana del Pidio, en una de las mejores zonas para el cultivo de la vid de la Ribera del Duero burgalesa. Allí nace Ébano 2015, un sensacional tinto elaborado al cien por cien con tempranillo. Perteneciente a una añada calificada como Excelente, debe su nombre al color de aspecto oscuro intenso del vino, que recuerda a la apreciada madera.

Ébano Viñedos y Bodegas realiza la vendimia siempre de modo manual y, ya en bodega, cuenta con la tecnología más moderna al servicio de la elaboración de vinos y un parque con más de 400 barricas de roble francés. Ébano 2015 (D.O. Ribera del Duero).

Cristina Mantilla González, enóloga de Ébano Viñedos y Bodegas , habla de sus vinos: "100% Tempranillo de viñas con más de 20 años y criado en barricas de roble francés. Madurez y frescura bien ensambladas que caracterizan la personalidad de la Ribera de Duero." José Carlos Gómez Davila , bodeguero de Ébano Viñedos y Bodegas , habla de sus vinos: "Ébano destaca en nariz por su amplia expresión frutal envuelta en un sutil abanico de especias, sobre todo dulces, todo ello rodeado de unos toques de madera que no llegan a predominar, sino que equilibran y le confieren al vino una boca amplia y sabrosa."



*Cristina Mantilla González*

# ÉBANO 6



BODEGA: Ébano Viñedos y Bodegas

VARIEDAD: 100% tempranillo

TIPO DE VINO: Tinto

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribera del Duero

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17-18 °C

## Elaboración

*Cinta de selección de uva en bodega, estrujado y despalillado previos a entrar en depósito.*

*Fermentación alcohólica y maceración de unos 10 días a 27-28°C en acero inoxidable. Decubado y maloláctica.*

*Envejecimiento de 4 meses en barricas de roble francés.*

*Embotellado y reposo en botella de un mínimo de 2 meses previo a su distribución.*



## Notas de Cata

### Color

rojo picota intenso con borde morado que denota juventud.

### Nariz

Frutal, mora madura, ciruela negra y fresón junto a notas minerales y vegetales frescos.

### Boca

Gran estructura. Cálido, carnoso y tierno a la vez, nos ofrece una delicada sensación de volumen. Retronasal claramente frutal.

### Maridaje

Combina con caldereta de cordero, cocido, cochinitillo asado, chistorra, chorizo, morcilla, tortilla de patatas, solomillo a la pimienta, pavo asado de navidad, parmesano, alubias con chorizo o albóndigas en salsa.



MERCADO DE VINOS

Mercado de Vinos

+57 314 7933021

[info@mercadodevinos.com](mailto:info@mercadodevinos.com)

Cra. 43 F # 10-38

Medellín - Colombia

[www.mercadodevinos.com](http://www.mercadodevinos.com)