

# Degustación gratuita primer aniversario Vinalium Elda

18/10/2023



El establecimiento cumple un año desde su apertura.

Vinalium Elda celebra su primer aniversario con una degustación gratuita de varios vinos distribuidos por el grupo bodeguero MG Wines, el próximo día 20 de octubre desde las 18 hasta las 21 horas todo aquel que lo desee podrá degustar cinco vinos de diferentes bodegas y Denominaciones de Origen.

De la D.O. Almansa se podrán degustar el Ternario 1, Ternario 2 y Ternario 10 de la Bodega Venta de la Vega de Almansa. Tilenus Vendimia de la bodega Estefanía de la D.O. Bierzo y de Bodegas Lavia de la D.O. Bullas el tinto Lavia.

La Bodega Almanseña Venta de la Vega está situada dentro de la finca Venta de la Vega ubicada en las laderas de la Sierra del Mugrón a una altitud media de 900 metros sobre el nivel del mar, bodega con D.O. Almansa cultivando unas 60 hectáreas de Garnacha Tintorera, en este caso se ofrecerá la degustación de los tintos:



## TERNARIO 1



**CATA** Color Rojo cereza, con reflejos violáceos, capa alta. En nariz es completo, con aromas intensos a fruta roja y florales, apareciendo en segundo plano mineralidad y aromas propios de nuestro suelo calizo (dulzor, grafito, especias). En boca, cuenta con entrada golosa, acidez fresca y frutuosidad sabrosa. Muestra el carácter varietal de la Tintorera y la identidad de la finca, con una excelente expresión caliza y mediterránea.

**VARIEDADES** 100% Garnacha Tintorera

**EDAD DE LOS VIÑEDOS** 20 años

**ALTITUD** Media de 850 metros.

**SUELO** Calizo, calcáreos

**FECHA DE VENDIMIA** Primera semana de septiembre.

**RENDIMIENTO** Media de 4.000 kgs por hectárea

**VINIFICACIÓN** Elaborado con uvas, de nuestras mejores parcelas de Garnacha Tintorera, las cuales se vendimian a mano en cajas, durante las primeras semanas de septiembre. Fermentación y crianza en depósitos de hormigón durante casi 8 meses.



**MGWINES**  
FAMILIA MIRANO GÓMEZ





## TERNARIO 10



**CATA** Color rojo picota y capa alta. En nariz intenso y afrutado, destacando los frutos rojos y grosellas. Madera bien integrada, dando todo el protagonismo a la variedad, con notas balsámicas y minerales. En boca es elegante y equilibrado, con un final fresco y largo expresando la máxima representación de la variedad.

**VARIEDADES** 100% Garnacha Tintorera.

**EDAD DE LOS VIÑEDOS** 25 años

**ALTITUD** Media de 850 metros.

**SUELO** Profundo de base castiza.

**FECHA DE VENDIMIA** Segunda quincena de septiembre.

**RENDIMIENTO** Media de 4.000 kgs por hectárea.

**VINIFICACIÓN** Vendimia a mano en cajas de 15 kg., selección en campo y mesa antes de entrar en bodega. Fermentación en tinos de madera, crianza en frutes de 4 y 5 mil litros durante 11 meses.



**MGWINES**  
FAMILIA MIRANO GÓMEZ





## TERNARIO 2



**CATA** Color rojo picota y capa alta. En nariz exhibe fruta roja fresca con notas ahumadas y minerales. Con el tiempo desarrolla aromas de sotobosque mediterráneo, especias y frutillos negros. En boca, entra fresco y sedoso, dando paso a taninos bien fundidos, acidez fresca y frutuosidad sabrosa. Muestra en un segundo plano notas de regalaz negro, grafito y especias.

**VARIEDADES** 95% Garnacha Tintorera, 5% Monastrell y Mazuela

**EDAD DE LOS VIÑEDOS** 20 años

**ALTITUD** media de 800 metros

**SUELO** Calizo, calcáreos en las parcelas más altas y arcillosos en la más baja.

**FECHA DE VENDIMIA** Primera semana de septiembre.

**RENDIMIENTO** Media de 4.000 kgs por hectárea

**VINIFICACIÓN** Elaborado con uvas, de nuestras mejores parcelas de Garnacha Tintorera, las cuales se vendimian a mano en cajas, durante las primeras semanas de septiembre. Crianza durante 6 meses en pequeños fudres de roble francés.



**MGWINES**  
FAMILIA MIRANO GÓMEZ



De la D.O. Bullas concretamente de la Bodega Lavia que está situada geográficamente en el Paraje de la Venta del Pino, entre Bullas y Cehegín en las estribaciones de Sierra Espuña (Murcia), Se dedica a la elaboración de vinos de Monastrell con un gran posicionamiento de calidad, en esta degustación se ofrecerá el Tinto Lavia.



## LAVIA



**MGWINES**  
FAMILIA MIRANO GÓMEZ

**CATA:** Color ciruela, ribete violáceo y capa media. Nariz intensa, fresca con recuerdos a frutos del bosque como moras y arándanos sobre costas espaciadas tipo clavo y canela. Vino de paso agradable, buen volumen y mucha fruta, sedoso y con taninos elegante. Final muy fresco.

**VARIEDADES:** 70% Monastrell - 30% Syrah

**VIÑEDOS:** Monastrell en vaso alto de 31 años y Syrah de 19 años en espaldera.

**SUELO:** Monastrell profundo y fresco de base caliza con limos y gravas. Syrah poco profundo de base caliza de recién degradación.

**FECHA DE COSECHA:** Septiembre.

**VINIFICACION:** 60% depósitos de madera de 10000 litros durante un año y 405 barricas de 500 litros no nuevas durante un año.



De la D.O. Bierzo concretamente de las Bodegas Estefanía que elabora vinos bajo la Tilenus de las variedades Mencía y Godello con un perfil “value” con un enfoque a gran relación calidad/precio. Está ubicada en la pedanía de Dehesas, en Ponferrada. Vinalium Elda nos ofrece en esta degustación gratuita el Tilenus Vendimia.

**VARIETADES** 100% Mencía.

**ELABORACION Y CRIANZA** Vendimia manual en cajas perforadas de 15kg. En bodega pasan por la mesa de selección y los racimos son despallados. Se encuba en tanque de acero inoxidable para la fermentación alcohólica. Fermenta con levaduras propias, autóctonas, con control de temperatura. Remontados durante la fermentación. A mediados de noviembre empezamos el prensado, muy ligero, a baja presión, casi un escurrido y se prepara para enviar a barricas. En la sala de barricas permanecerán 12 meses en barricas de roble francés de distintos tostados y de distintos fabricantes. Las características del año marcarán los tiempos en cada barrica, no siempre los mismos y no mucho más de 12 meses.

**FECHA DE COSECHA** Del 17 al 19 de septiembre.

**CATA** Color granate brillante. En nariz notas balsámicas a tomillos y laurel. En boca esas notas balsámicas se acentúan, sensación de eucaliptus. Vino con tensión, vibrante y fresco.

**SUELO** Arcilloso.

**VIÑEDO** Prolongación natural de la zona del Paraje de La florida. Viñedos viejos, en laderas, en la parte más baja del valle de Tilenus. Orientación suroeste y altitud aproximada de unos 450 metros. Formación de pequeñas parcelas de distintas edades, en vaso, don edades comprendidas entre los 30 y los 70 años.

**COSECHA** Añada con lluvias a tiempo, sin imprevistos climatológicos, ni problemas vegetativos ni de enfermedades. Precipitaciones regulares, maduración correcta, cosecha limpia y rápida, con solo unas pequeñas lluvias a finales de vendimia. Campaña excelente en calidad y aunque un poco mermada en cantidad.



Además de la degustación gratuita, también se realizarán sorteos entre los clientes.

Ricard Royo gerente de Vinalium Elda agradece a todos sus clientes la gran acogida recibida durante este primer año de andadura. Y les adelanta que ya tienen a su disposición pack y lotes de regalo para estas Navidades.

Vinalium Elda se encuentra en la calle Antonino Vera, 22, pueden hacer sus encargos al teléfono 865 572 906 o por whatsapp 747 462 976. También en Facebook e Instagram.