



MOSAICO DE BACO

VIÑAS DEL MONTE

*En Baños de Valdearados, donde el Dios Baco nos habla de más de 2000 años de relación de las viñas con estas tierras, se elabora **Mosaico de Baco Viñas del Monte**, de un pago prácticamente arenoso donde todavía existen cepas prefiloxéricas.*

Con el cariño y respeto hacia la herencia de nuestros mayores, ponemos el cuidado y la sabiduría que nos deja su legado y aportamos nuestros nuevos conocimientos para trabajar estas vides, convencidos de que un vino tan singular como éste sólo se puede lograr elaborándolo en la cepa.

MOSAICO DE BACO - VIÑAS DEL MONTE ALTA EXPRESIÓN 2009

🍇 Tinto Fino 100%

Alc. 14% Vol.

🍷 17 meses en barricas nuevas de roble 100% francés de grano fino.

Suelos arenosos y calcáreos.

Viñedos a 915 m. de altitud. Cepas centenarias prefiloxéricas, trabajadas de forma tradicional en "vaso". Rendimiento por hectárea inferior a 3.000 kg.

Vendimia manual.

Nuestras cepas centenarias, han extraído lo mejor de nuestros suelos para obtener este vino que hemos mimado en bodega.

Tras descansar durante 17 meses en las mejores maderas, ha sido embotellado con métodos no agresivos y lo hemos sellado con vidrio para preservar la pureza de sus esencias.

Y ahora, que hable el vino...



el
MOSAICO
de Baco



MOSAICO DE BACO RESERVA 2012

Variedad: Tinto Fino 100%

Viñedos: se encuentran a 915 m. de altitud en la localidad de Baños de Valdearados, Burgos. Con cepas de más de 70 años. trabajadas de forma tradicional en "vaso".

Vendimia: Manual

Rendimiento: 3.500 Kg. por Ha.

Cosecha: 2012

Grado alcohólico: 14,5% Vol.

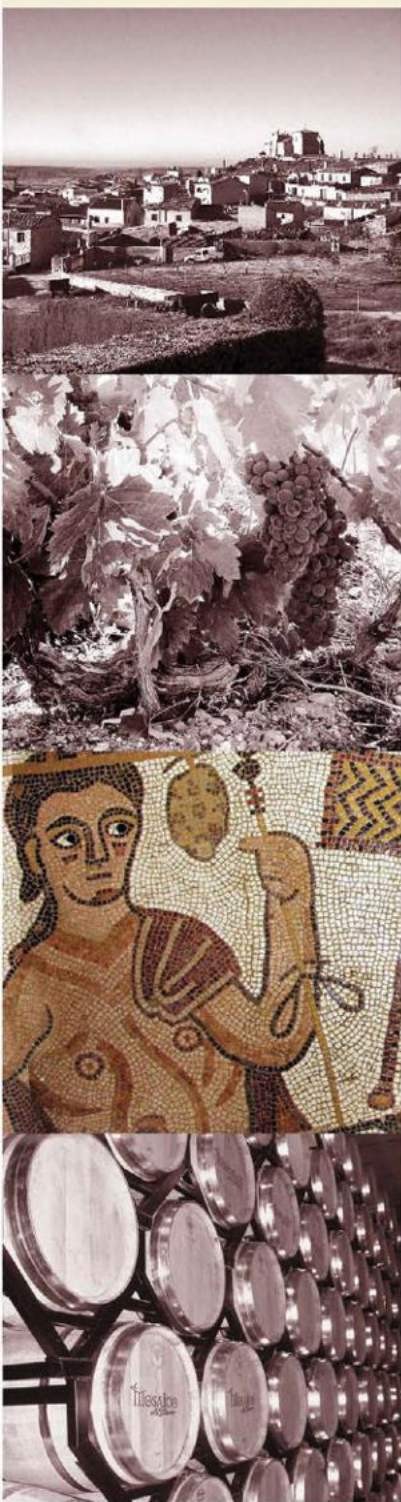
Elaboración: Crianza 16 meses en bodega de roble francés y americano.





MOSAICO *de Baco*

CRIANZA



MOSAICO DE BACO CRIANZA 2013

 Tinto Fino 100%

Alc. 13,5% Vol.

 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Suelos arcillosos y calcáneos.

Viñedos a 900 m. de altitud.

Cepas de más de 60 años.

Trabajados en la forma tradicional de "vaso".

El rendimiento por hectárea no supera los 4.000 kg.

Vendimia manual.

 Maceración prefermentativa durante 2 días con el fin de extraer aromas a fruta.
Fermentación alcohólica a 25° C.
Maceración postfermentativa de 3 a 5 días para favorecer la extracción de taninos maduros.

Después de la fermentación maloláctica el vino se pasa a barricas donde permanece un mínimo de 12 meses.

Se clarifica para darle suavidad antes del embotellado.

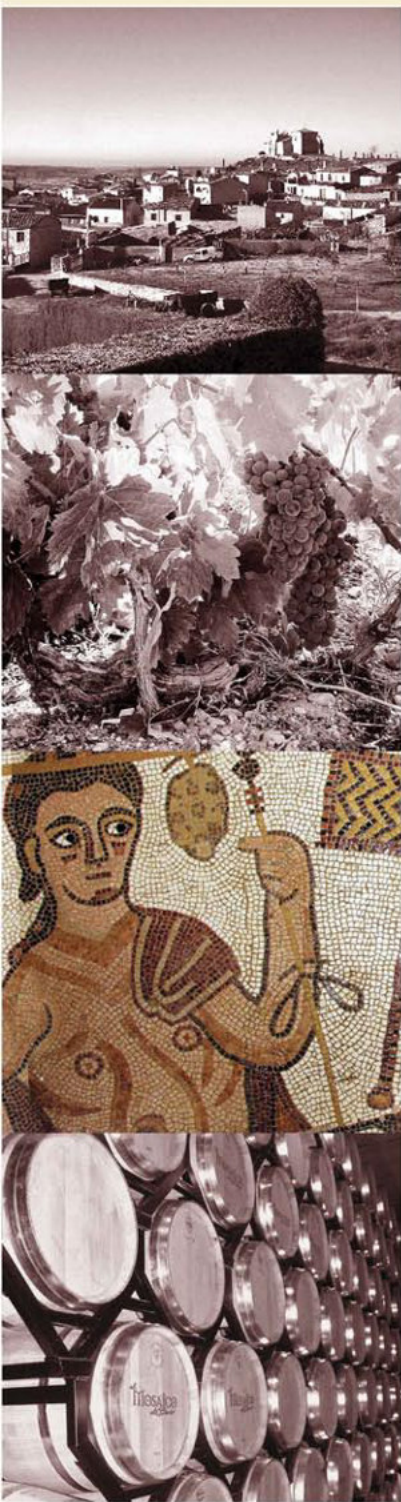


el
MOSAICO
de Baco



MOSAICO *de Baco*

ROBLE



MOSAICO DE BACO ROBLE 2015

 Tinto Fino 100%

 Alc.14% Vol.

 Crianza de 6 meses. Roble francés y americano.

Suelos arcillosos y calcáreos.

Viñedos a 900 m. de altitud, muchos de ellos de más de 50 años. Trabajados de forma tradicional en "vaso".

El rendimiento por hectárea no supera los 4.500 kg.

Vendimia manual.

 Maceración prefermentativa durante 2 días.
Fermentación alcohólica a 25° C.
Maceración postfermentativa de 24 a 48 horas.

Después de la fermentación maloláctica el vino se pasa a barricas donde permanece un mínimo de 6 meses.

Se clarifica para darle suavidad antes del embotellado.

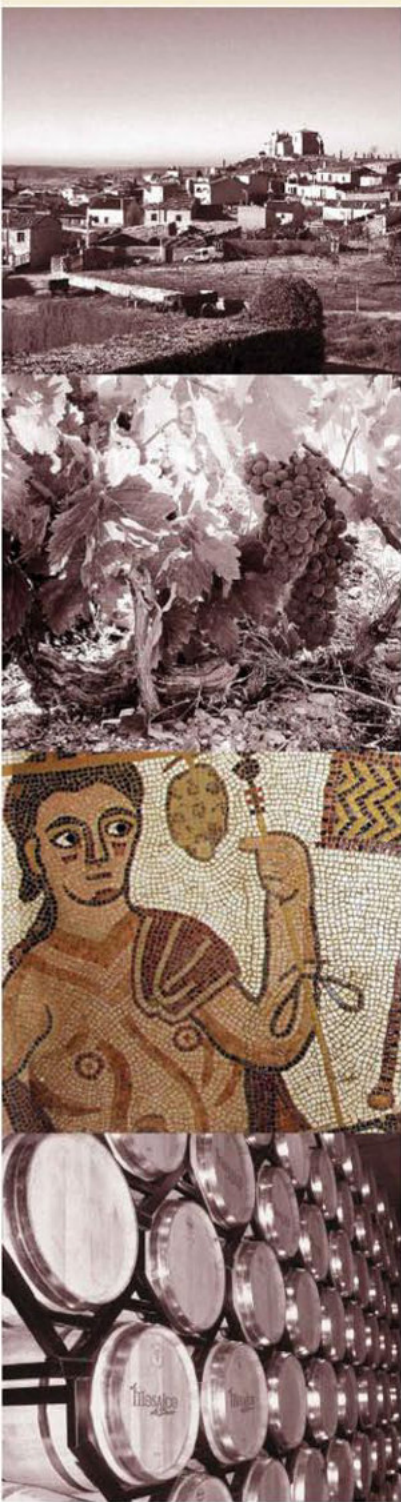


el
MOSAICO
de Baco



MOSAICO *de Baco*

JOVEN



MOSAICO DE BACO JOVEN 2015

 Tinto Fino 100%

Alc. 13,5% Vol.

Suelos arcillosos y calcáreos.

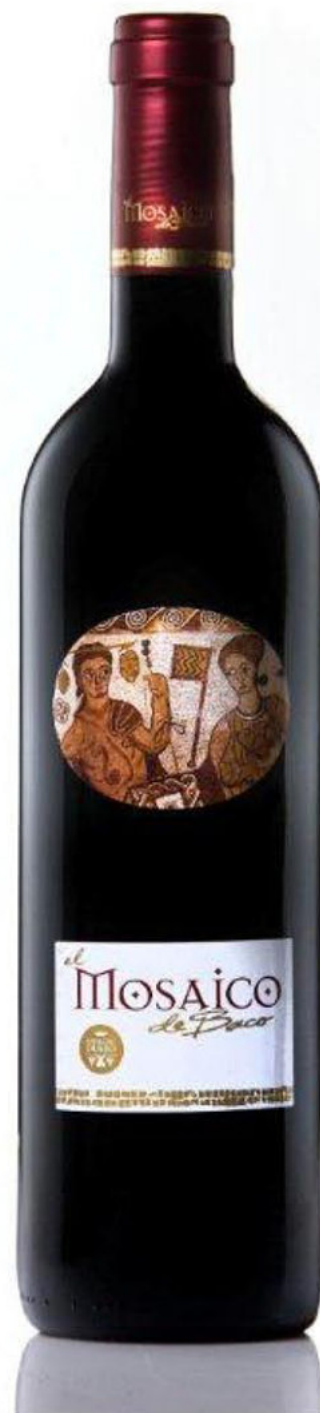
Viñedos a 900 m. de altitud con una edad mínima de 15 años.

Se plantaron con injertos de nuestras cepas más antiguas.

Vendimia manual.



Color rojo picota con tonos violáceos.
Aroma a frutos rojos maduros.
Amplio volumen y persistencia en boca.

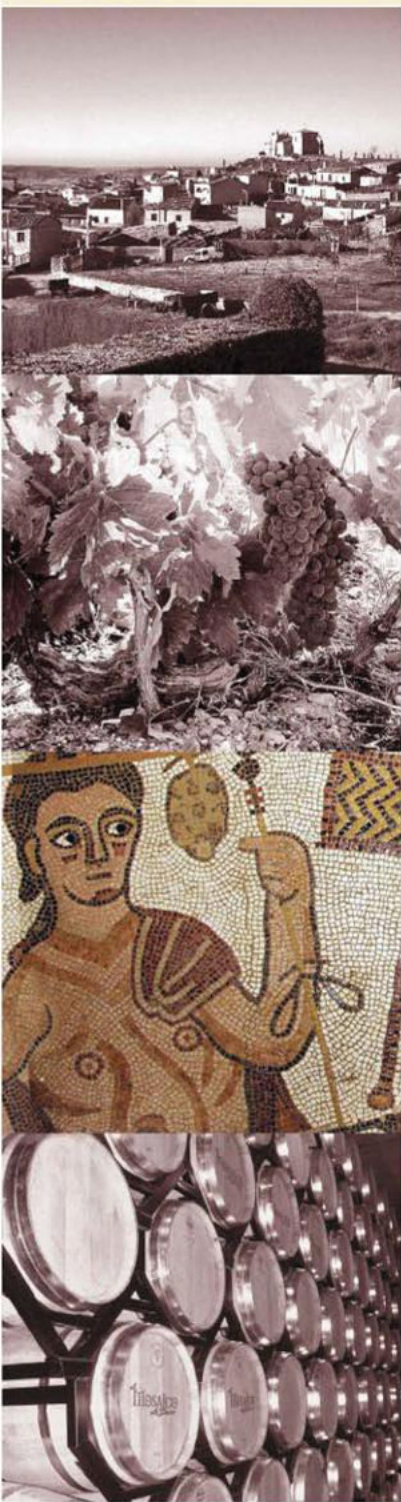


el
MOSAICO
de Baco



MOSAICO *de Baco*

ROSADO



MOSAICO DE BACO ROSADO 2015

🍷 Tinto Fino y Albillo.

Alc. 13,5% Vol.

Suelos arcillosos y calcáreos.

Viñedos a 900 metros de altitud.

Cepas de más de 60 años de antigüedad en Baños de Valdearados trabajadas en la forma tradicional de "vaso".

Rendimiento por hectárea inferior a 3.000 kg. por hectárea.

Vendimia manual.

De nuestras cepas obtenemos un vino claro, con la personalidad que le otorga la tradición unida a las mejoras en el proceso de selección de la uva y las nuevas tecnologías.

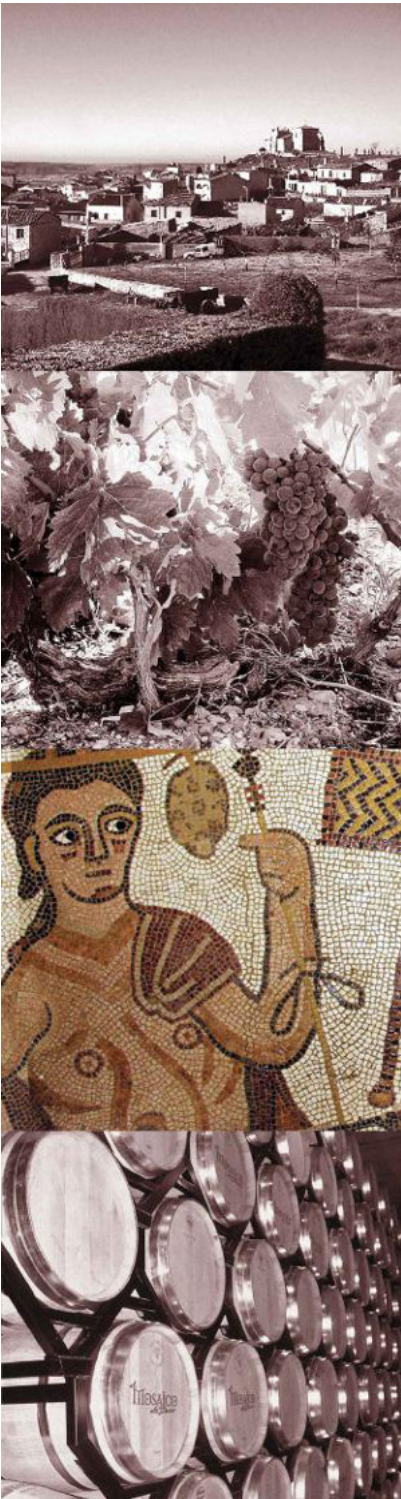


el
MOSAICO
de Baco



MOSAICO
de Baco

VERDEJO
2015



MOSAICO DE BACO VERDEJO 2015

 100% Verdejo

Alc. 13% by Vol.

Los mejores vinos se obtienen de las viñas más viejas. Por eso el Mosaico de Baco Verdejo ha sido elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Verdejo de cepas de más de 50 años situados en el municipio de La Seca, en Valladolid consiguiendo así, tanto el reflejo del carácter de su origen, como la elegancia de un gran vino.

Rendimiento por hectárea: inferior a 5.000 kg.

Vendimia manual.

Notas de Cata

La elaboración con crianza sobre lías aporta estructura y madurez a nuestro vino.

Color pajizo con tonos brillantes en capa fina.

Nariz intensa acompañada de aromas frutales de piña, pomelo y membrillo.

Excepcionalmente cremoso en el paladar, con una acidez moderada y un final largo y agradable con recuerdos a manzana asada de la variedad reineta.




el
MOSAICO
de Baco