



# Bodegas Valdeaguila

## **C. V. Sierra de Salamanca.**

Está situada al suroeste de la provincia, en la Sierra de la Peña de Francia, entre Béjar y Las Hurdes. Integrada por trece municipios, en los que existen algo más de 2000 hectáreas de viñedo.

La viña esta localizada en laderas del valle del río Alagón, sobre bancales de escasa superficie, en terrenos graníticos sueltos que forman la llamada roca berroqueña. Estas laderas tienen orientación sur, lo que permite una adecuada maduración de la uva.

Históricamente es una de las regiones importantes en la viticultura de Castilla y León, sin embargo, debido a la enorme dificultad que entraña trabajar sus laderas escarpadas y los escasos rendimientos de la variedad autóctona "La Rufete" el viñedo se ha ido abandonando.

## **Bodegas Valdeaguila, SL.**

Valdeaguila es una bodega fundada en el año 2000, tiene capacidad para elaborar 500.000 L de vino.

Todos sus depósitos y equipos son de acero inoxidable, dispone de sala de barricas y un amplio botellero.

A cargo de la elaboración está el prestigioso profesor de Enología Joan Milà.

Valdeaguila tiene una superficie de 60 Ha de viñedos, distribuido en pequeñas parcelas situadas en las escarpadas laderas pizarrosas del termino de Garcibuey.

## **La Rufete.**

Es la uva autóctona de la comarca y se cultiva desde hace siglos, de hecho, la mayoría de las cepas de esta variedad tiene más de 70 años. Está plenamente adaptada a los suelos ácidos y al clima de esta sierra, húmedo en invierno y seco en verano. El rendimiento de esta variedad es muy escaso, sin embargo la excelente gama de aromas y sabores frutales que aporta a los vinos, hace que merezca la pena mantener este difícil cultivo.

Además de la variedad Rufete en la zona encontramos: Garnacha y Tempranillo como variedades tintas y Verdejo y Pedro Ximénez como uvas blancas.



**Avda. de la Paz, 26 · Tel / Fax 923437168 · 37658 Garcibuey · Salamanca**  
**e-mail: valdeaguila@inicia.es**



# Bodegas Valdeáguila

## **El Vino**

Variedades usadas: Rufete y tempranillo.

Despalillada, prensado neumático, fermentación en tanques de acero inoxidable por un periodo de 8 a 20 días.

Clarificación con clara de huevo y filtración semicerrada.

Añejamiento de los vinos de crianza con doce meses de Roble Americano (70 %) y Francés (30 %) en barricas nuevas 1/3, barricas de 2º año 1/3 y 3er año 1/3 seguido de un año en botella.

Los jóvenes tienen paso por barrica de 4 meses en roble Americano.

Capacidad de producción: 450.000 botellas.

Producción actual. 150.000 de tinto, 50.000 de Rosado y 30.000 de blanco.

## **La Viña**

DO. : Indicación geográfica Sierra de Salamanca.

Terrenos: Graníticos sueltos, pizarrosos con mezcla de arcilla y cal.

Altura de la viña: 700 - 840 m. sobre el nivel del mar.

Tamaño de la viña: 60 Ha.

Inclinación: Montañosa.

Edad media de las cepas: Rufete 80 años y tempranillo 20 años.

Densidad plantada: 125 x 275

Producción: 5000 – 7000 Ha.

Prácticas de viticultura:

Viñedos plantados en vaso, el poco abono que reciben es orgánico y no se utiliza riego, poda corta dejando pulgares a dos yemas.

La vendimia se hace manualmente en cajas de 20 Kg., haciendo una selección de la uva en la viña complementada con una segunda selección en Bodega.



**Avda. de la Paz, 26 · Tel / Fax 923437168 · 37658 Garcibuey · Salamanca  
e-mail: valdeaguila@inicia.es**



# Bodegas Valdeáguila

## **Rufete**

Variedad de uva de la zona occidental de la península Ibérica, principalmente en la Sierra de Salamanca y de manera casi testimonial en las zonas colindantes N. y S, es decir Zamora y en menor proporción en Cáceres.

La planta de la Rufete tiene un porte ligeramente caído cuando alcanza la parra un vigor elevado.

Las hojas de la planta de Rufete poseen unos senos muy acusados, parecidos a los de la planta de Cabernet Sauvignon. El parénquima de las hojas es ligeramente coriáceo. Las nerviaciones son de color rojizo. Las uvas son de tamaño medio con granos de un peso aproximado a 160 grs. / 100 Unid. La piel es fina, lo que proporciona cierta sensibilidad a las enfermedades como la Botrytis. El color de los granos es azulado oscuro con reflejos metálicos.

Si la planta está en equilibrio proporciona un tipo de uva muy aromática con recuerdos a mora y frambuesa.

Posee unos taninos recios que le proporcionan un buen poder antioxidante y una buena crianza. Da su mejor calidad en suelos de tipo guijarroso (pizarroso) orientados al Sur. Es importante controlar su producción, de lo contrario aparte de darnos menos azúcar y materia colorante, nos proporciona taninos bastante Herbáceos.

Madura en segunda época.



**Avda. de la Paz, 26 · Tel / Fax 923437168 · 37658 Garcibuey · Salamanca**  
**e-mail: valdeaguila@inicia.es**



# Bodegas Valdeáguila

**VIÑA SALAMANCA, 2003**

**Blanco**

**C.V:** Sierra de Salamanca

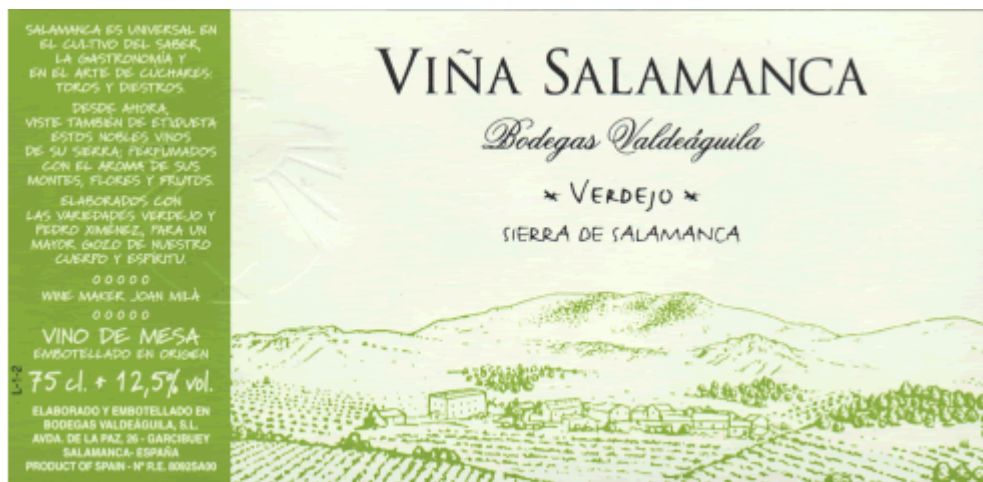
**Bodega:** Bodegas Valdeáguila, SL.

**Uvas:** 50% Verdejo; 25% Pedro Ximénez; 25% Otras.

**Graduación:** 12.5% vol.

**Tipo de botella:** bordelesa

**Comentario de cata:** Pajizo pálido verdoso. De media intensidad, aromas de fruta blanca (pera de agua), melocotón, vegetales frescos y flor blanca. Un vino fresco con marcados aromas a manzana, boca sabrosa, ágil, ligera, moderadamente persistente.



**Avda. de la Paz, 26 · Tel / Fax 923437168 · 37658 Garcibuey · Salamanca  
e-mail: valdeaguila@inicia.es**



# Bodegas Valdeáguila

**VIÑA SALAMANCA, 2003**

**Rosado de Lagrima.**

**C.V:** Sierra de Salamanca

**Bodega:** Bodegas Valdeaguila, SL.

**Uvas:** 65% Rufete, 35% Tempranillo.

**Graduación:** 13.0% vol.

**Tipo de botella:** bordelesa

**Comentario de cata:** Rosa violáceo. Limpio y de media intensidad, con aromas de caramelo rojo, lácteos, frutales (fresas y cerezas) y vegetales. Sabroso y fresco en boca, de media estructura. Agradables sensaciones de fruta roja, caramelo y regaliz rojo en su recorrido y final ligeramente herbáceo y vegetal



**Avda. de la Paz, 26 · Tel / Fax 923437168 · 37658 Garcibuey · Salamanca  
e-mail: valdeaguila@inicia.es**



# Bodegas Valdeáguila

**VIÑA SALAMANCA, 2002**

**Tinto.**

**C.V:** Sierra de Salamanca

**Bodega:** Bodegas Valdeáguila, SL.

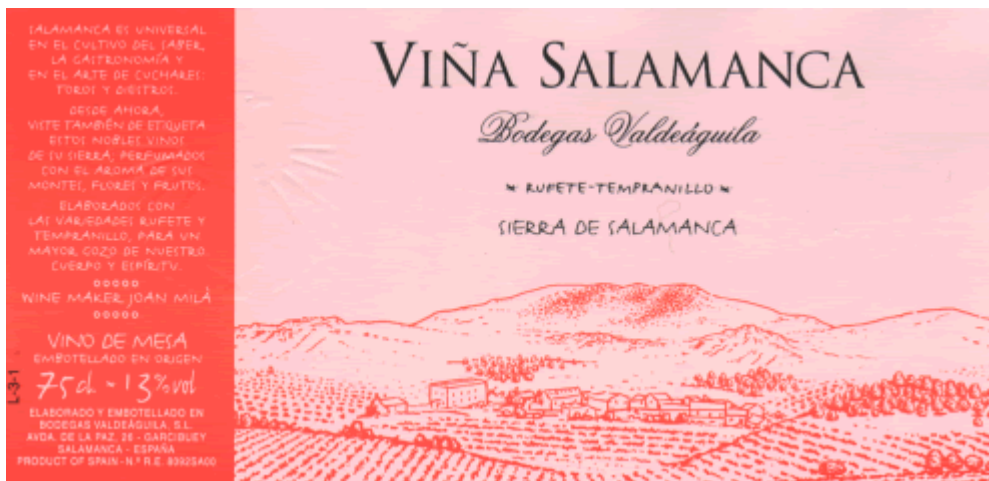
**Uvas:** 50% Tempranillo; 50% Rufete.

**Graduación:** 13.0% vol.

**Tipo de botella:** bordelesa

**Periodo de Crianza:** Una ligera crianza en barricas de roble americano de 4 meses seguido de un reposo y maduración en botella.

**Comentario de cata:** Superficie brillante de capa media, con tonos cereza rubí intenso. En nariz resulta elegante con aromas a frutos rojos maduros y especias de sotobosque. Sabroso en boca, estructurado, equilibrado y rico en matices afrutados.



**Avda. de la Paz, 26 · Tel / Fax 923437168 · 37658 Garcibuey · Salamanca**  
**e-mail: valdeaguila@inicia.es**



# Bodegas Valdeagüila

**ALAGÓN, 2001**

**Crianza.**

**C.V:** Sierra de Salamanca

**Bodega:** Bodegas Valdeagüila, SL.

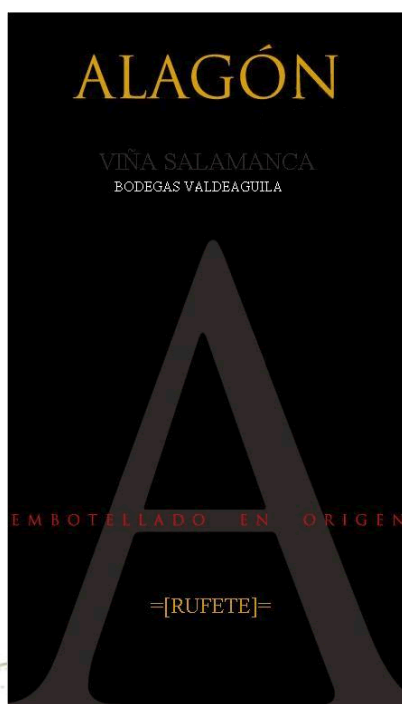
**Uvas:** 20% Tempranillo; 80% Rufete.

**Graduación:** 13.0% vol.

**Tipo de botella:** bordelesa

**Periodo de Crianza:** Crianza en barricas de roble americano de 12 meses seguido de un reposo y maduración en botella de otros 12 meses.

**Comentario de cata.** Picota con reflejos azulados. Limpio y brillante con excelente lágrima. En nariz se aprecian aromas terrosos, cueros, madera y frutos negros. En boca destaca su equilibrio, muy buenos taninos, aterciopelado y de mediana intensidad. Se repiten los aromas en retrogusto, con un final más que correcto.



Avda. de la Paz, 26 · Tel / Fax 923437168 · 37658 Garcibuey · Salamanca  
e-mail: [valdeagüila@inicia.es](mailto:valdeagüila@inicia.es)