

El placer de lo auténtico

Bodegas Cerrolaza y Bodegas Altos del Marqués pertenecen a una sociedad exclusivamente familiar que dispone de 40 hectáreas de viñedo, la mayoría de variedad tempranillo, agrupadas en tres fincas localizadas en La Grajera, Yagüe y el Cortijo, en el triángulo que concentra una de las zonas de más calidad del vino de Rioja. Calidad que se acrecienta por la bondad del terreno, pagos reducidos y mimados en el proceso de producción, y por la antigüedad de las cepas.

■ Bodegas Altos del Marqués es una pequeña bodega ubicada en Hornos de Moncalvillo, localidad situada en La Rioja Alta, y cuyo origen se debe a la familia Cerrolaza, a la que aún pertenece. De echo, la bodega se encuentra adosada a la casa familiar, conservando el encanto y la excelencia de lo artesanal.

Por otro lado, Bodegas Cerrolaza, es la nueva bodega de la familia Cerrolaza, y se sitúa en la finca de La Grajera, siguiendo el concepto de 'chateau', es decir, con el viñedo situado junto a la bodega y con una filosofía muy clara: elaborar vinos de finca que expresen el 'terruño'. La bodega se creó hace cinco años y cuenta con las más modernas tecnologías aplicadas a la elaboración del vino, lo que permite aunar tradición artesanal y modernidad a un proceso tan delicado como riguroso.

MÁXIMA CALIDAD

Con una capacidad de producción limitada, todo el esfuerzo y los cuidados se dirigen hacia la obtención de la máxima calidad de la uva (podas personalizadas, vendimias en verde, recolección manual, doble selección en viñedo y bodega...), siempre con la creencia de que la base para elaborar grandes vinos está en una viticultura de calidad.

De esta manera, la familia Cerrolaza ha sabido aunar una larga tradición de varias generaciones de viticultores con la más moderna tecnología en vinificación: el resultado son vinos con una identidad propia, expresión de sus viñedos.

Actualmente, las bodegas están centradas en la elaboración de vinos crianza y reserva, siendo éstos los primeros que inician su comercialización. Para la elaboración de sus vinos, Bodegas Cerrolaza y Bodegas Altos del

Marqués, cuentan con la más moderna tecnología, a los que se suman los métodos tradicionales más exigentes para conseguir la calidad deseada.

Bodegas Cerrolaza ocupa una extensión de 40 hectáreas, todas de la propiedad familiar y con una antigüedad media de 25 años. Los viñedos están plantados en vaso y en espaldera con el fin de facilitar los trabajos y obtener así un mayor control y desarrollo, así como una correcta aireación y su ideal distancia al suelo.

A principio de verano se realiza un desojado y una vendimia en verde, para favorecer la calidad de los vinos. Los vinos son elaborados artesanalmente, ya que estas bodegas se mueven con volúmenes pequeños de producción, con el objetivo de obtener una excelente calidad del vino. Al proceder la uva de viñedos propios, aseguran el estado sanitario de sus viñedos y cepas, así como la calidad y cantidad del producto final.

LOS VINOS

Los dos primeros vinos que se han empezado a comercializar son Altos del Marqués y Aticus.

Altos del Marqués ha sido elaborado con la variedad Tempranillo proveniente de viñas de más de 20 años de edad, y tras un reposo de doce meses en barrica de roble americano de Missouri. Le caracteriza su color picota oscuro con ribete cardenalicio. La nariz es compleja, destacando aromas de fruta negra madura bien equilibrados con notas de vainilla y tostado procedentes de su crianza en barrica nueva de Missouri y Apalaches. Es redondo, completo y potente en boca, con excelente evolución y taninos maduros bien integrados con el carácter frutal. Por vía retronasal se perciben aromas especiados y de compota. Este vino resulta excelente para



Altos del Marqués y Aticus, dos vinos de la familia Cerrolaza

acompañar carnes en general, asados, platos de caza, embutidos y quesos.

Aticus ha sido elaborado asimismo con la variedad tempranillo de viñedos propios de más de 25 años de antigüedad. Su paso por la barrica comprende un período de doce meses, de los que cuatro de ellos han sido en barrica americana y ocho en barrica de roble francés. En su caso, presenta un color cereza intenso con alta capa, limpio y nítido. Posee una gran complejidad aromática, incluyendo tanto aromas exóticos propios del roble americano (vainilla, chocolate y coco) como otros aromas naturales. El vino Aticus es ideal para acompañar carnes en general, asados, platos de caza, ibéricos y quesos curados, además de foies.

En definitiva, se trata de dos de los mejorcitos descubrimientos en las últimas fechas; unos vinos extraordinariamente complejos que sacian el paladar con elegancia

ya y armonía.

Vinos realmente sabrosos, de que gustan, y de los que se puede hacer acopio, ya que ese toque madera, les permitirá aguantar y mejorar durante los próximos años. ☉

Precio:

Altos del Marqués Crianza: 9 eu.
Aticus Vendimia Seleccionada:

BODEGAS ALTOS DEL MARQUÉS

Carretera de Navarrete, Nº 1
26372 Hornos de Moncalvillo
La Rioja

BODEGAS CERROLAZA

Carretera Nacional, 232
(salida 10, vía de servicio)
26006 Logroño
La Rioja

Para contactar con ambas bodegas

(la oficina es la misma):

Tel: 941286728

Fax: 941286729

e-mail: info@bodegascerrolaza.com