BODEGA P57
CADALSO DE LOS VIDRIOS / MADRID

VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



MADRID WINE

SIERRA DE GREDOS

www.vinosdecadalsoygredos.com

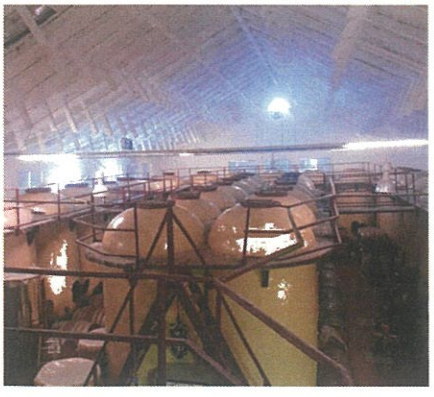
15 de Mayo de 1957 Cadalso de los Vidrios 1Peseta

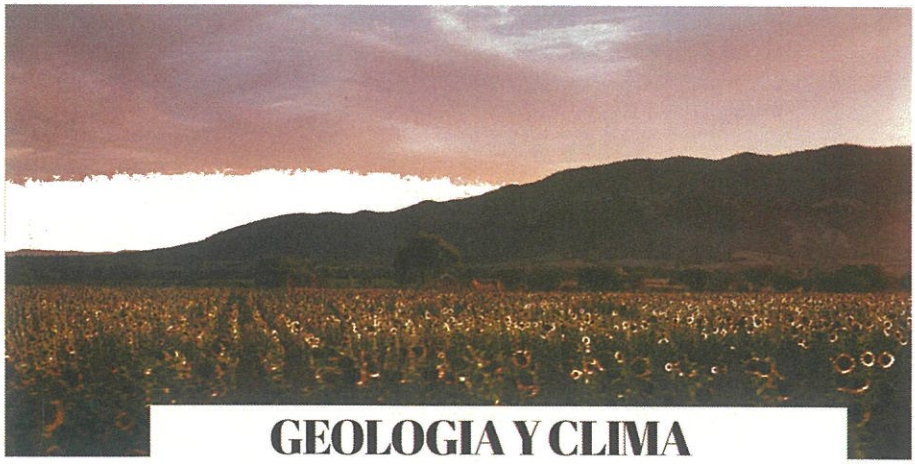
BODEGA P57

R. Frech

INAGURACION DE LA BODEGA

Es un día especial para el pueblo de Cadalso de los Vidrios. Tras dos años de trabajos, se produce la inaguración de la nueva bodega para recoger las uvas de todos los socios de la misma. Es un edificio dotado de la más moderna tecnología, donde seguro que con el trabajo y la ilusión de estas gentes, se conseguirán unos caldos excelentes en el mejor rincón de la Sierra de Gredos.
Se dan todos los componentes; suelo, clima, altura, conocimientos atesorados en los últimos 800 años, pasados de generación en generación. Zona reservorio de múltiples variedades con predominio de las Garnachas, Albillo Real, Moscatel Menudo, Listán Prieto, Graciano, De por aca, etc.





GEOLOGIA Y CLIMA

El pueblo de Cadalso de los Vidrios; es un fenómeno único en España. Donde su ubicacion en la base del Inselberg de la Peña Muñana. Su zona norte cobijada por las cumbres de Gredos y el Valle del Tiétar y su zona sur abierta a la llanura de Toledo, le confieren la particularidad de que en un espacio limitado de 4.5km de Norte a Sur y otros 4.5Km de Este a Oeste, tiene una variabilidad de 6 zonas edáficas diferentes en su composición (con su base granitica), pasando de Oeste a Este de un Leucogranito junto al Inselberg, dos diques de Aplita con zonas intermedias, un Monzogranito muy antiguo en la Sierra, una zona de Arcilla en Entrepinos y un Valle Sedimentario en Tórtolas.

Químicamente es un cóctel de minerales (nutrientes), dándose la mayor parte de la tabla periódica, ascendidos desde el manto terrestre durante millones de años.
En un espacio tan reducido, la altura pasa de 600m a 1200m, con pequeños altos y vallecitos. El pueblo también está afectado por tres tipos de clima. En el Este es un clima Mediterrráneo; seco, frío en Invierno y caluroso en verano, siendo los suelos de menor profundidad y más pobres. El Oeste es típico Atlántico; lluvioso y temperaturas moderadas, con tierras profundas y fertiles. Entre ambos. El Valle de Tórtolas; profundo y con una inversión térmica acusada de heladas constantes, frío, con tierras fértiles y abundante agua.

BODEGA P 57

R. FEECH

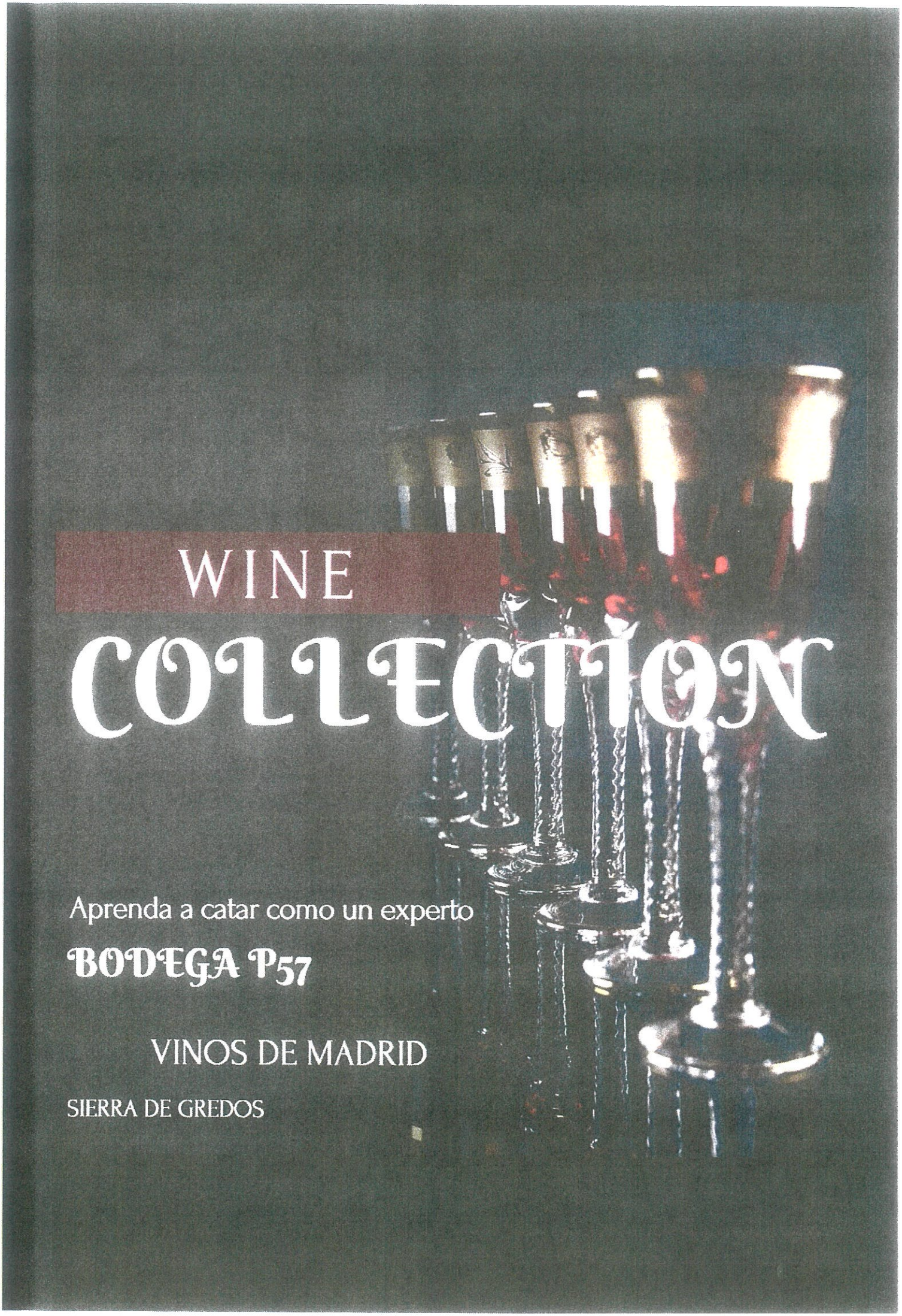


Los últimos 25 años de P57 no se pueden comprender sin la figura de R. Feech.
El vino y las viñas son la aventura vital de este personaje multifacético, (farmaceutico, agricultor, enólogo, escritor, restaurador de coches clásicos, restaurador de edificios histó, carpintero, acordeonista...) y vital, pero sobre todo enamorado de la tierra donde nace, (Almorox, 1970 de padre cadalseño y de madre almorojana).
Desde niño, su vida es simbiosis con la naturaleza. No juega con otros niños, prefiere los animales y las viñas desde las que ve pasar las estaciones.
La niñez la pasa en la Serranía de Cuenca y la adolescencia en la Sierra del Xures (Orense).



Al terminar la carrera (1995) regresa a Cadalso de los Vidrios, para hacerse cargo de las viñas familiares (45 ha[a] por toda la geografía de Almorox, Cadalso, S.Martin y Avila) e inicia un trabajo ingente de recuperación de las mismas, renovándolas y dotándolas de los medios tecnológicos mas avanzados.
Allá donde viaja, pone en valor las tierras de la zona. La última pata de Gredos. Conociendo por azar a D. Carlos Falcó en 1995, con el cual inicia una aventura breve pero ilusionante para poner en valor las Garnachas y los Albillos.
Es en este momento cuando, por un destino casual, es elegido presidente de P 57 (1998).

Desde el primer momento se acomete una reforma integral de P57. Tanto desde el punto de vista estructural, maquinaria, tecnología y una visión personalista de R. Feech para elaborar vino; donde el terruño, y clima de cada parcela se cuida con mimo y conocimiento. Se hace el primer estudio de relación viñedo-suelo-ambiente con el Imidra. Es el redescubridor de cepas olvidadas como el "Listán Prieto", "Graciano autoctono", "Moscatel Menudo", "Shyra autoctono". Tras 25 años, aún se sigue evolucionando vendimia a vendimia incorporando factores de marketing, diseño de producto, hosteleria-enoturismo y comercialización.


WINE
COLLECTION
Aprenda a catar como un experto
BODEGA P57
VINOS DE MADRID
SIERRA DE GREDOS



R. Feech
(1970)



COLECCIÓN DE VINOS / VINOS DE PARCELA

Página

VINOS BLANCOS

· Joyuelo: albillo blanco joven..... 1
· Ladrón de Sueños: Albillo roble..... 2
· Murgaño: Albillo. Orange wine..... 3
· Gaznápiro: Albillo crianza biológica..... 4
· El Pajar del Mundo: Moscatel grano menudo. Seco con raspón..... 5

VINOS TINTOS

GARNACHAS

· Nigromante: vino de parcela..... 6
· Vidrios: garnacha clásica..... 7
· Vitreo: Garnacha Atlántica..... 8

MONOVARIETALES

· Matarratones: Listán Prieto. Único en Gredos / España..... 9
· Plenilunio: Graciano. Único en Gredos.....10
· Antropomorfo: Shyra. Única en Gredos 11
· Trinos: Merlot. Único en Gredos..... 12
· Soplón de Vidrio: Tinta de Toro. Único en Gredos.....13

COUPAGE:

· Azogue: Garnacha / Graciano / Tempranillo..... 14
· Cadalfarun: Tempranillo / Garnacha..... 15

SEMIDULCE CRIANZA:

· Sapos y culebras: ensamblaje de variadades y añada.....16

VINO ROSADO:

GARNACHA:

· Rostrales: garnacha joven.....17
Vermut P37.....18
Vino cómo no te voy a querer..... 19

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
El Joyuelo	2024	Gredos	Albillo Real	Blanca

Descripción:

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad autoctona Albillo Real



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; situada a 870 m de altura en la zona mas especial de Gredos condicionada por el fenomeno geologico unico del Inselberg de La Peña de Cadalso.
VINIFICACION; Vendimia temprana a principios de Agosto para conseguir frescura y acidez. Maceracion y enfriado de los racimos completos para a continuacion ser despalillados y prensados fermentando ese mosto yema tras desfangado estatico en depositos refrigerados troncoconicos inox con sus levaduras salvajes sin adicion de quimica. El vino terminado madura en deposito de inox.



DEGUSTACION

-Color dorado brillante
-Aromas delicados y sutiles que recuerdan a citricos y platano verde y recuerdo a flores pequeñas salvajes
-Boca con buena acidez y mineralidad. Voluminoso y glicerico. Retrogusto sedoso con toques dulces

MARIDAJE

Arroces, Pescado Azul, Comida asiatica, Aves, Caza menor.

www.vinosdecadalsoygredos.com

Google Earth 40.291516/-4.451/35

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (dibujo a rotulador) donde se representa a las salamandras que pueblan la zona de la mina y que hacen su aparición en las primaveras lluviosas.



Es un proyecto que se inició hace treinta años para recuperar una selección masal del mejor Albillo Real de la zona con yemas de la zona del Arroyo del Viso, donde antaño estaban los mejores Albillares.

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
L. de Sueños	C.V.C	Gredos	Albillo	Blanca

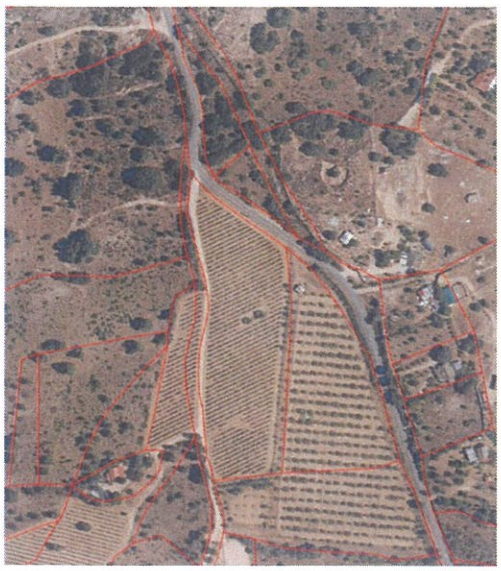
Descripción:

Es un vino donde el Albillo logra una expresion unica mostrando un camino inexplorado del mismo.



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; Situada a 780m sobre un dique de aplita "La Mina" es tierra pobre donde el Albillo sufre.
vinificacion; Se vendimia a principios de Agosto en cajas de 10kg donde macera varios dias. Despalillado suave y desfangado estatico. Fermentada a 15ºC lentamente con levaduras salvajes para dejarla reposar en inox troncoconico. El vino teminado pasa años en bocois de 600 litros con un sistema de criaderas que lo renuevan año tras año.



DEGUSTACION

-Color; Dorado Ambarino acusado muy brillante.
-Aroma; Autentico perfume floral, caramelos de miel. con un increible frescor y acidez.
-Boca; Terciopelo en boca, con acidez y frescor mostrando un paso elegante y retrogusto dulce.

MARIDAJE; Pescado Azul, Arroz, Pastas, Aves, Tortilla, Pizza, Cerdo y Marisco. Comida Asiatica. Por si mismo sin nada a que acompañar.

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com

Google Earth;La Mina 40.276259/-4.433802

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa la visión onírica de un sueño. Es la recuperación de una tradición ancestral de madurar el Albillo en toneles de roble francés con un sistema de criaderas donde se mezclan varias añadas.





Es un proyecto que se inició hace treinta años para recuperar una selección masal del mejor Albillo Real de la zona con yemas de la zona del Arroyo del Viso, donde antaño estaban los mejores albillares.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Murgaño	2023	Gredos	Albillo Real	Blanco

Descripción:

Vino Blanco de la finca "Los Maniples" situada en la rampa del Inselberg. En una zona de transicion entre Gredos y la llanura de arcillas de la Provincia de Toledo



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; situada a 790 m de altura en la pata mas extrema de Gredos donde acaba el granito para dar lugar a cuarzos y arcillas
VINIFICACION; Es el mas madrugador de todos los vinos (principios de Agosto).Vendimiada a mano no se despalilla y se la deja fermentar (levaduras salvajes) con las pieles durante dos dias para luego prensarla y dejarla fermentar con las lias finas (batonage).Madura en inox al menos dos años.

DEGUSTACION

-Color; Amarillo miel dorado
-Aroma limpio,algo maderizado. Flores marchitas, fruta madura, fruta escarchada
-Boca; muy licoroso para tomar muy frio, sabores a fruta compotada donde el dulzor aparece marcado en el retrogusto.
MARIDAJE; Comidas potentes de todo tipo sea carne o pescado incluso postres.

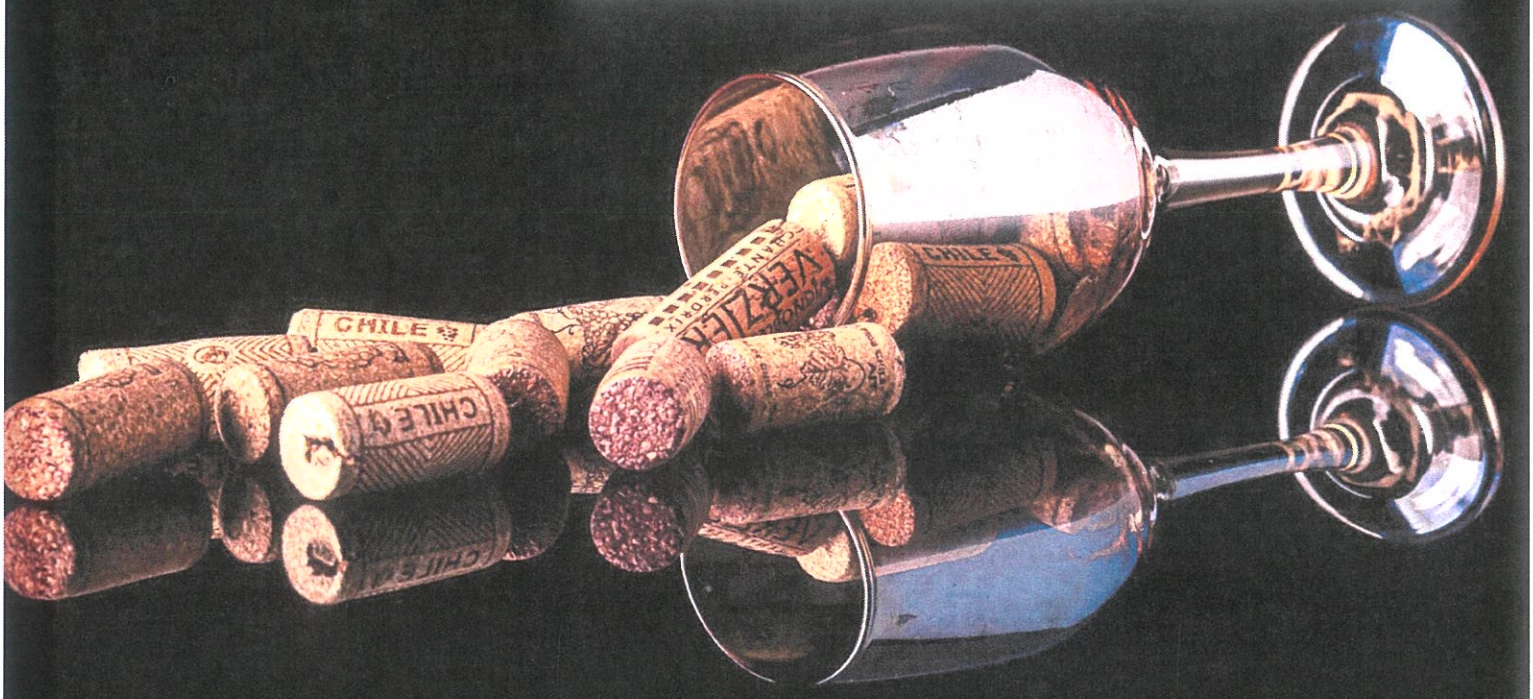


BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com
Google Earth; Maniples 40.239562/ -4.407569

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa el laboreo del suelo con mulas, machos y burros. Trayendo a la memoria las pobladas colonias de murgaños que habitan en el envés de las hojas y que se van en tropel cuando las tocas con el dedo.





Es la recuperación de los vinos clásicos fermentados como un tinto con piel y pepitas.
Vinos potentes y estructurados. Los vinos dorados del siglo de oro que tanta fama dieron al pueblo. Por la finca pasó el Lazarillo de Tormes y me gusta pensar que fue donde le dieron el racimo que compartió con el ciego.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Gaznapiro	C.V.C	Gredos	Albillo Real	Blanca

Descripción:

Vino sorprendente por ser un vino seco y sabroso a partir de moscatel. Es necesario beber una copa para asombrarte.



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; "Fte de la Zorra" Situada a 530m a caballo de la dorsal divisoria de la zona granitica de gredos de la zona sedimentaria de las llanuras toledanas. Arena fina. En un cuenco abrigado en ladera donde nace un arroyo.

vinificacion; La primera en ser vendimiada a finales de Julio dando la uva de Albillo mas esquisita. Tal vez donde el Lazarillo comio las uvas. Se vendimia de noche en cajas de 10kg, despalillado, desfangado estatico y fermentacion con sus levaduras en rotofermentadores refrigerados a 17ºC donde despues se criara con sus lias y un velo de flor durante dos años



DEGUSTACION

-Color; Amarillo verdoso languido.
-Aroma; Citrico, oxidativo, metalico, punzante
-Boca; Acidez intensa, citrico, voluminoso, muy salino

MARIDAJE; Dulces, arroz, pastas, pasteles de carne,carne de aves, pescado blanco, guisos de patatas, calderetas, ensaladas y cefalopodos. Para tardear

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com

Google Earth; "Fte la Zorra" 40.239855/-4.387173

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa el pasmo con mirada bobalicona y simple que les queda a los animales al ser sorprendidos en el campo antes de iniciar la huida.





Es el contacto más vivo del Albillo Real con su microbiología dando lugar a crianzas biológicas muy comunes en los vinos de siglos pasados.

EDIT.org

P57

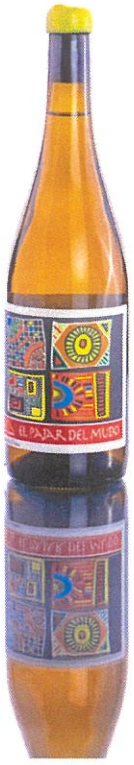
R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Pajar del Mudo	C.V.C	Gredos	Moscatel Menudo	Blanca

Descripción:

Vino sorprendente por ser un vino seco y sabroso a partir de moscatel. Es necesario beber una copa para asombrarte.



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; "El Valle" Situada a 780m con suelos profundos de limo debido a manantiales subterraneos. Tierra rica donde no falta el agua.
vinificacion; Vendimiada a mediados de Septiembre en cajas para despalillar a continuacion dejando un 20% de raspon y se fermenta con pieles y hollejos con sus levaduras salvajes en inox a 20ºC cosa lenta debido a la fragilidad de esas levaduras lo que extiende la misma meses. Madurado el 50% en inox y el 50% en barricas Bordelesas siguiendo un sistema de criaderas.



DEGUSTACION

-Color; Ambarino con densidad, pesado
-Aroma; Citrico, olores a miel y carne de membrillo.
-Boca; Acidez intensa, citrico, voluminoso, toques dulces y retrogusto persistente.

MARIDAJE; arroces, salazones, adobos, conservas en vinagre. Estofados, parrilladas, casqueria.

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com
Google Earth; "El Valle" 40.291753/-4.450322

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (dibujo con lápiz de color) donde se representan todos los rincones del pueblo, como son sus calles empedradas, las viñas de la sierra, los riachuelos y el omnipresente sol.





Es un pinar donde antaño estuvieron las viñas más deliciosas y de más fino paladar del pueblo que hace siglos perteneció a un mudo.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Nigromante	2025	Gredos	Garnacha tinta	Tinto

Descripción:

Vino Tinto mezcla de uvas de tres fincas en las que se juntan las dos plantadas a 910 m de altura no afectadas por el inselberg y otra en la base del mismo a 870 m con produciones minimas dada la antiguedad de las mismas.



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; Situadas entre alturas que oscilan de los 870m hasta los 910m.Suelos con predominancia monzogranitica y afectados por frio y lluvia mas abundante

vinificacion; Vendimia manual y previa maceracion se trabaja en depositos de 1000 litros con remontados manuales suaves usando levaduras salvajes a temperaturas de hasta 28 °c para extraer color, textura y estructura. maceraciones de hasta 60 dias y maduracion en tinaja de barro.

DEGUSTACION

-Color; Rojo vivo muy elegante y con gran brillo

-Aroma voluptuoso tonos de chocolates en ebuyicion.

-Boca; Sedoso. Sabor a nocilla. alta potencia alcoholico. Gran retrogusto.

MARIDAJE; Carnesde caza menor, cerdo y conejo, guisos ligeros, caldos y sopas, gazpacho,pescados de rio, arroces especiados, cordero.



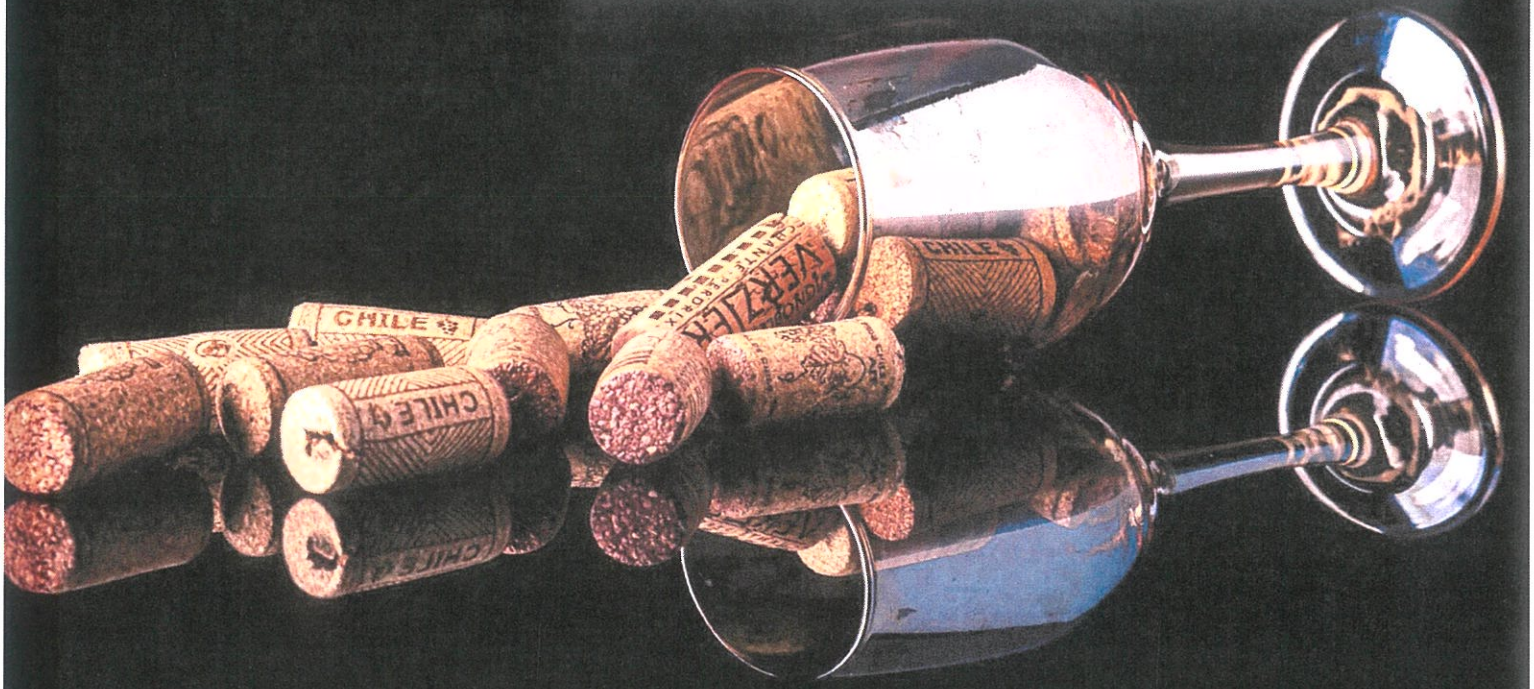
BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com

Google Earth: (Sierra; 40.300486/-4.469109)(Meon; 40.306363/-4.439112)(Mercedes;40.291503/-4.448270

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa ese mundo tan real e imaginario poblado por seres mágicos. Son los habitantes de los bosques y de las sierras que habitan nuestros sueños y de los cuales depende la cosecha de uva. Te soplan al oído cómo hacer el vino.





Vino de paciencia. Recuperando el uso de la tinaja de barro y buscando suelos muy pobres. Casi imposibles de nutrir a la viña y, sin embargo, año tras año resiste de forma increible.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Vidrios	2024	Gredos	Garnacha Tinta	Tinta

Descripción:

Elaborado con las uvas de Garnachas muy ancianas de la base del Inselberg siendo el vino mas clasico y representativo de garnacha que podras probar en Gredos.



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; Viñas "Lancha Barceliana" y "Tumbas de la media legua" Situadas como su nombre indica sobre una losa de granito a 800m.
vinificacion; Vendimiadas a principio de Septiembre buscando la esencia de la garnacha tradicional son maceradas y despalilladas para luego ser fermentadas lentamente a 18ºC durante semanas con remojados suaves. El vino madura en depositos de hormigon 60 dias.



DEGUSTACION

-Color; Rojo anaranjado intenso con profundidad y brillo
-Aroma; Explosion de matices a tienda de chuches. Embriaga por la diversidad
-Boca; Como volver a la infancia en una tienda de golosinas. Estalla en boca y el retrogusto permanece sedosso.

MARIDAJE; Es versatil y compagina con dulces y salados. En platos muy elaborados como en menus rapidos. Es el triunfo de la garnacha de gredos.

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com
Earth;M. Legua(40.293360/-4.415259)
Barceliana(40.287001/-4.420701)

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa el discurrir del tiempo en la figura de una tortuga en cuyo caparazón está representado el pueblo y toda la naturaleza que lo rodea, viñas incluidas. Es el perfecto resumen de 800 años cultivando cepas. Un viaje eterno.





La tradición seguida como una receta que no es necesario modificar. Una continuidad de los vinos de Garnacha que se han hecho en la zona durante al menos los dos últimos siglos.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Vitreo	2025	Gredos	Garnacha Tinta	Tinta

Descripción:

Elaborado con las uvas mas Atlanticas de Gredos.

GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; Viñas de "Vega La Candila (660m)"en Madrid y"El Trucha" y "El arenal (720m)"en Avila. Son tierras esquistosas dela divisoria donde nace el rio Tietar regadas por las nubes que ascienden desde tieras avulenses de Sotillo dando un clima unico.
vinificacion; Vendimiadas en Octubre buscando noches frias las uvas maduran lentamente manteniendo aroma, mineralidad y acidez. Se despalilla parcialmente dejando algo de raspon para luego fermentarlas con levaduras salvajes a 25°C con remontados usando su propio carbonico y maceraciones de 50 dias madurando luego en conos de hormigon.





DEGUSTACION

-Color; Tonos rosaceos iriscentes con gran brillo
-Aroma; Autentico perfume floral, caramelos de violeta y toques de menta.
-Boca; Salino, con acidez muy delicada y mostrando un paso elegante . Terciopelo en boca.

MARIDAJE; Es versatil y compagina con dulces y salados. En platos muy elaborados como en menus rapidos. Por su potencial fenolico es el triunfo de la garnacha de gredos.

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com

Earth; Candila(40.343381/-4.456693)
Trucha(40.329515/-4.460018)

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde representa los pequeños pajarillos que viven en los zarzales, a los pequeños seres que viven en los manantiales de las zonas más atlánticas del pueblo y, como no, a las grullas que en cada migración vuelan por encima de la sierra.





Entrega de mineralidad y frescor. Recuerdo del lugar donde vivimos, lleno de contrastes, siendo capaz de dar lugar a vinos nuevos y diferentes que asombran al mundo. Una nueva generación que se abre paso.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Matarratones	2024/25	Gredos	Listan Prieto	Tinta

Descripción:

Vino Tinto coupage de las fincas de "Matarratones"y "Lanchaloshuertos".Siendo una variedad renacida en Gredos.



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑAS; situadas a 830 m de altura en la zona mas especial de Gredos condicionada por el fenomeno geologico unico del Inselberg de La Peña de Cadalso.
VINIFICACION; Vendimiadas de finales Octubre para conseguir madurez fenologica respetando la frescura.Fermentadas en tinaja de barro donde fermenta con sus levaduras salvajes con remontados manuales. No se controla la temperatura Maceracion 30 dias. Maduracion en barrica Borgoñona de roble Frances.



DEGUSTACION

-Color; Poca capa. Tonos violaceos muy acusados
-Aroma limpio, perfumes a flores sivestres. Toques de caramelo acido.
-Boca con buena acidez,sedoso. Retrogusto a fresa acida

MARIDAJE

Carnes de todo tipo aunque mejor en salsa, arroz caldoso, guiso de patatas, ensaladilla, marisco sepia y cefalopodos

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com
Google Earth (Matarratones 40.243799/-4.416036)
(Lanchaloshuertos 40.291133/-4.450606)

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (dibujo con bolígrafos de color) donde se representa el descubrimiento de lo olvidado entre la maleza. Acompañada de la Datura stramonium, inductora de sueños y alucinaciones, pues como tal se encontró.





El resurgir de una variedad olvidada que fue la reina de este territorio durante 600 años y que luego de forma callada fue desapareciendo, escondiéndose junto a rocas protectoras para permanecer. Precursora del viñedo hispanoamericano. Una superviviente llena de vida.

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Plenilunio	2024	Gredos	Graciano	Tinto

Descripción:

Vino Tinto de la finca "Saturio" situada en la base del Inselberg. La zona mas rica en silice y cuarzos



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; situada a 870 m de altura en la misma base del Inselberg sobre un bloque de Leucogranito
VINIFICACION; Vendimiado a medidos de Agosto se consigue una acidez muy elevada y grado alcoholico siendo interesante dejarla sobremadurar.
Despalillado parcial del racimo y una lenta vinificacion que se puede llegar a alargar hasta dos y tres meses. 23°c de control y levaduras salvajes remontando varias veces al dia. maduracion en deposito de hormigon y tinaja de barro.

DEGUSTACION

-Color; Tinta China

-Aroma atrayente ,algo maderizado. Flores marchitas, fruta madura, fruta escarchada

-Boca; muy licoroso,acido y fresco a la vez, algo secante , sabores a fruta compotada donde el dulzor aparece marcado en el retrogusto.

MARIDAJE; lechon asado, verduras estofadas,cordero y carnes rojas, pescado blanco y de rio, legumbres, huevos fritos con patatas.



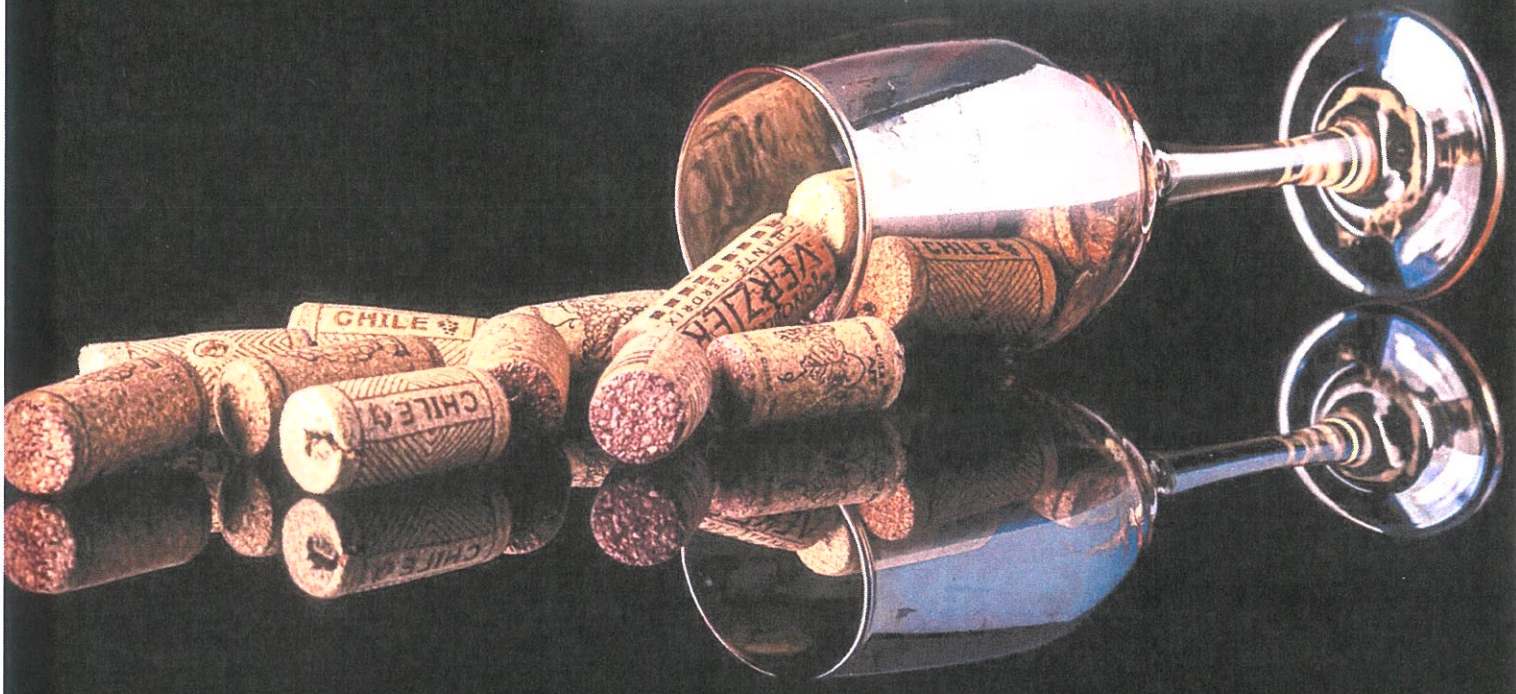
BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com

Google Earth; Saturio 40.295081/-4.408310

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa la luna llena pasando por detrás del Inselberg llamando a dormir a la colonia de grandes cuervos que habitan sus roquedos y que desde hace siglos, cuando amanece, vuelan graznando en dirección a tierra Toledo en busca de comida.





Uvas difíciles y caprichosas traídas en el siglo de oro por arrieros que compraban vino en Cadalso para mejorar los vinos del norte de España faltos de grado y estructura. Necesita de paciencia y tacto para elaborar sola.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Antropomorfo	2025	Gredos	Shyra	Tinta

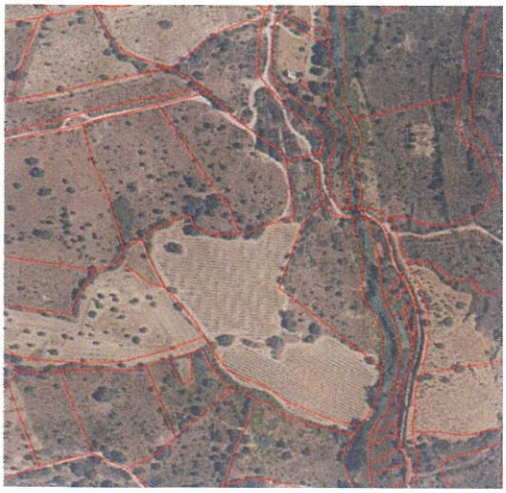
Descripción:

Vino Tinto joven de la finca de "Los Pasaderos" en Cadalso de los Vidrios



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; situada a 850 m de altura en la zona mas especial de Gredos condicionada por el fenomeno geologico unico del Inselberg de La Peña de Cadalso.
VINIFICACION; Vendimia a finales de Agosto para conseguir madurez fenologica respetando la frescura.Despalillado y maceracion a bajas temperaturas en deposito de Hormigon donde fermenta con sus levaduras salvajes con remontados usando el propio gas carbonico. Temperatura 20ºC.
Maceracion 30 dias. Maduracion en cono de Hormigon



DEGUSTACION

-Color rojo oscuro
-Aromas profundos a regaliz,especias y compota
-Boca con buena acidez y mineralidad. Sabor con recuerdos a cereza y frutos de hueso maduros. retrogusto de gran persistencia

MARIDAJE

Carnes de caza menor, dulces, aves de corral, quesos fuertes, guisantes, arroz marinado y judi

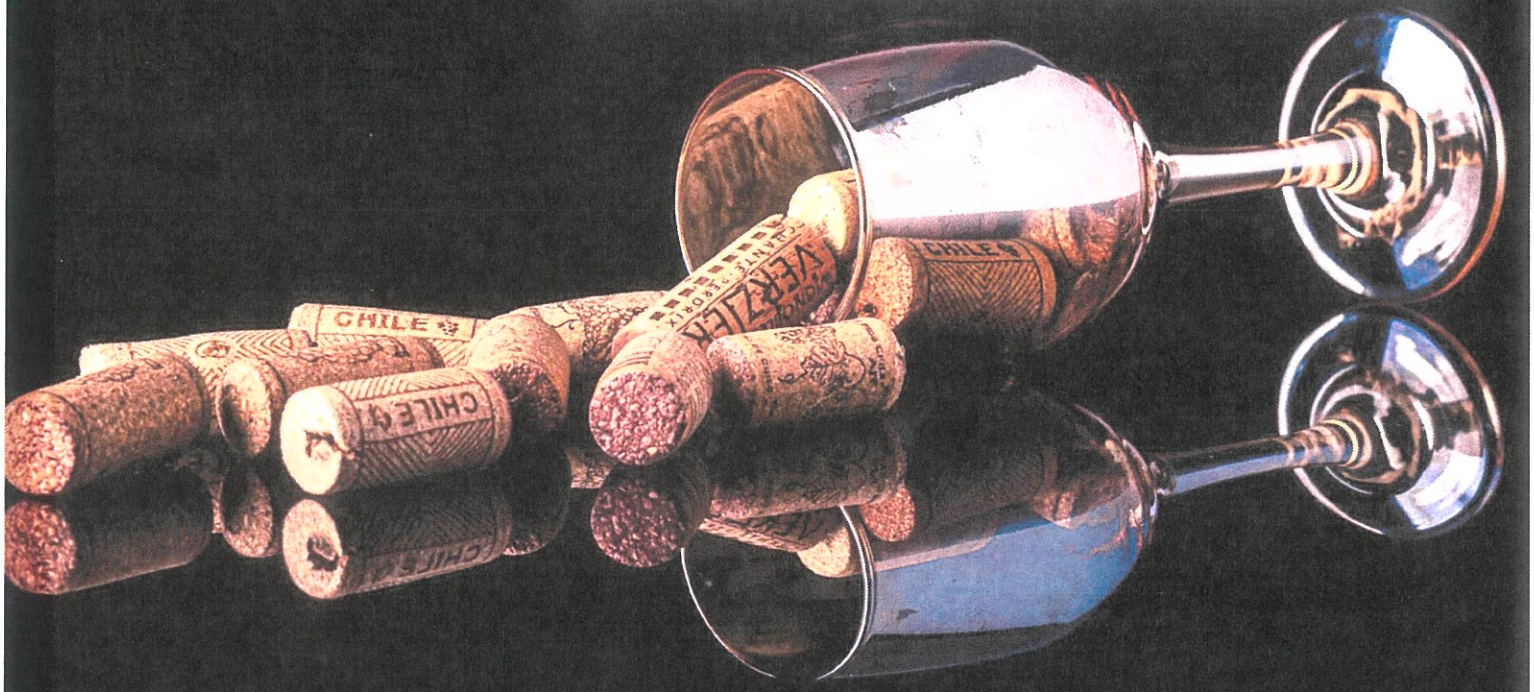
www.vinosdecadalsoygredos.com

Google Earth 40.280090/-4.431405

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa un casco visigodo de las tumbas talladas en piedra del poblado de Praoporrilla.





La presencia de esta variedad en Cadalso data de 1746 con la venida de la familia de maestros vidrieros Meunier procedentes de Aix-en-Provence (Rodano).

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Trinos	2025	Gredos	Merlot	Tinta

Descripción:

Vino tinto elaborado a partir de la uva Merlot que por un destino historico encontro en cadalso un rincon donde prosperar como en su lugar de origen.



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; Viña "Los cantos de la horca". En un valle fluvial escondido entre montañas a solo 670m. Clima con inversion termica que se vendimia a finales de Octubre.
vinificacion; Uvas tardias que maduran lentamente y tras su recoleccion y despalillado se fermentan a 20ºC durante una semana y luego maduran en depositos de hormigon



DEGUSTACION

-Color; Tonos rosaceos de gran brillo
-Aroma Aromas suaves. Casi a olores Otoñales de flores marchitas y de hierba recien segada.
-Boca; Muy estimulante y refrescante. Algo citrico y retrogusto de poca persistencia. Calido, taninos potentes.

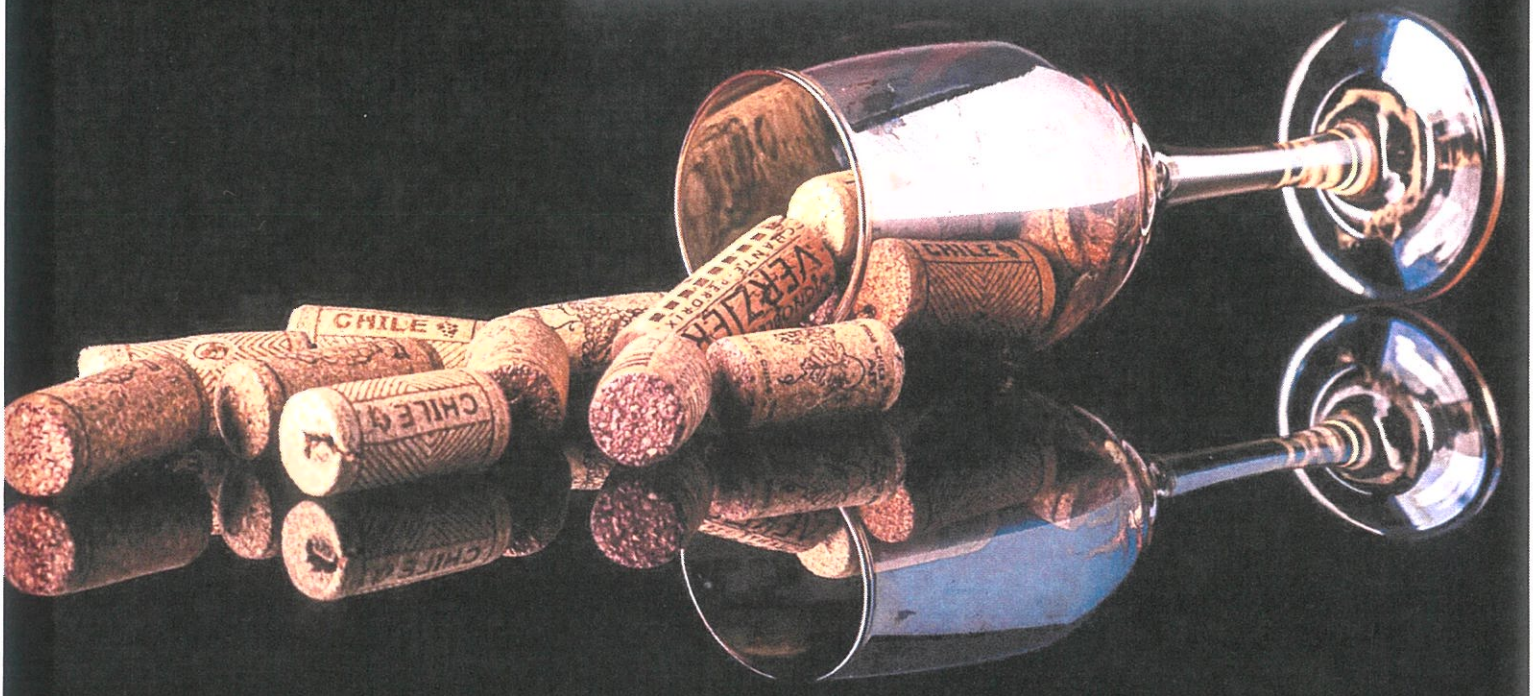
MARIDAJE; Pescados blancos, mariscos, paellas, pizzas, aves, caza menor, conejo, cochinillo, sopas frias, ensaladilla rusa y gazpacho

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com
Google Earth; 40.329412/-4.434025

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa a los pequeños pajaros que viven en los bosques de ribera del arroyo de Tórtolas el único curso de agua permanente del pueblo.





Donde el Merlot ha encontrado su sitio en Gredos. Existente en Cadalso desde el siglo XVIII, cuando la familia Margarit (maestros vidrieros) lo trajo de su Burdeos natal. El frío y el suelo húmedo con grava hicieron el resto.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Soplon de V.	2023	Gredos	Tinta de toro	Tinta

Descripción:

Tinta de Toro domesticada por las tierras siliceas de la base del Inselberg de Peña Muñana.



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; Situada a 800m de arena fina sedimentada con relativa profundidad y donde antaño estuvo el poblado Visigodo de Praoporrilla

vinificacion; Se vendimia mecanicamente de noche a mediados de Septiembre en tres horas para poder recogerla en su punto y luego sin despalillar fermentarla a 25ºC en deposito de Hormigon dejandola macerar con sus levaduras salvajes. Postriormente madurara el 50% en inox y el 50% en bocoy de roble Frances durante dos años



DEGUSTACION

-Color; Rojo brillante con no mucha capa

-Aroma; Aromas a frutos rojos con predominio de las moras. Toques de torrefacto y rosa marchita.

-Boca; Ligero, Mineral y con toques a cafe, acidez media y retrogusto ligero.

MARIDAJE; Caza mayor, buey, añojo, guisos, sobrasadas,legumbres, sopas de vegetales y casqueria

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com

Google Earth; T.Praoporrilla 40.294021/-4.410066

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (acuarela) donde se representa el trabajo de soplador de vidrio en el momento más crítico, insuflando aire a la pieza.





Durante muchos años se pensó que eran cepas de Tinto Madrid o de Tempranillo hasta descubrir que era Tinta de Toro traída por un comerciante de vino oriundo de Zamora que se instaló en el pueblo construyendo una bodega en los años 50.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Azogue	2024	Gredos	Gracia/Garnac/Tempra	Tinta

Descripción:

Vino Tinto coupage de las fincas de "Barceliana-gracia"/"La Mina-Tempra"/"Fte Jabonera-Garna" en Cadalso de los Vidrios.



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑAS; situadas a 850 m de altura en la zona mas especial de Gredos condicionada por el fenomeno geologico unico del Inselberg de La Peña de Cadalso.

VINIFICACION; Vendimiadas de finales de Agosto a finales de Septiembre para conseguir madurez fenologica respetando la frescura.Fermentadas por separadas en deposito de Hormigon donde fermenta con sus levaduras salvajes con remontados usando el propio gas carbonico. Temperatura 20ºC.

Maceracion 30 dias. Maduracion en cono de Hormigon y tinajas de barro.

DEGUSTACION

-Color rojo sangre, picota,borde violaceo

-Aroma limpio, floral, fruta roja, especiado.

-Boca con buena acidez, toques de cacao y torrefacto, picante, persistente, retrogusto mineral, sabroso.

MARIDAJE

Carnes rojas, Chuleton, Carne de cabra, Guisos picantes, Arroces condimentados, caldereta y caracoles.



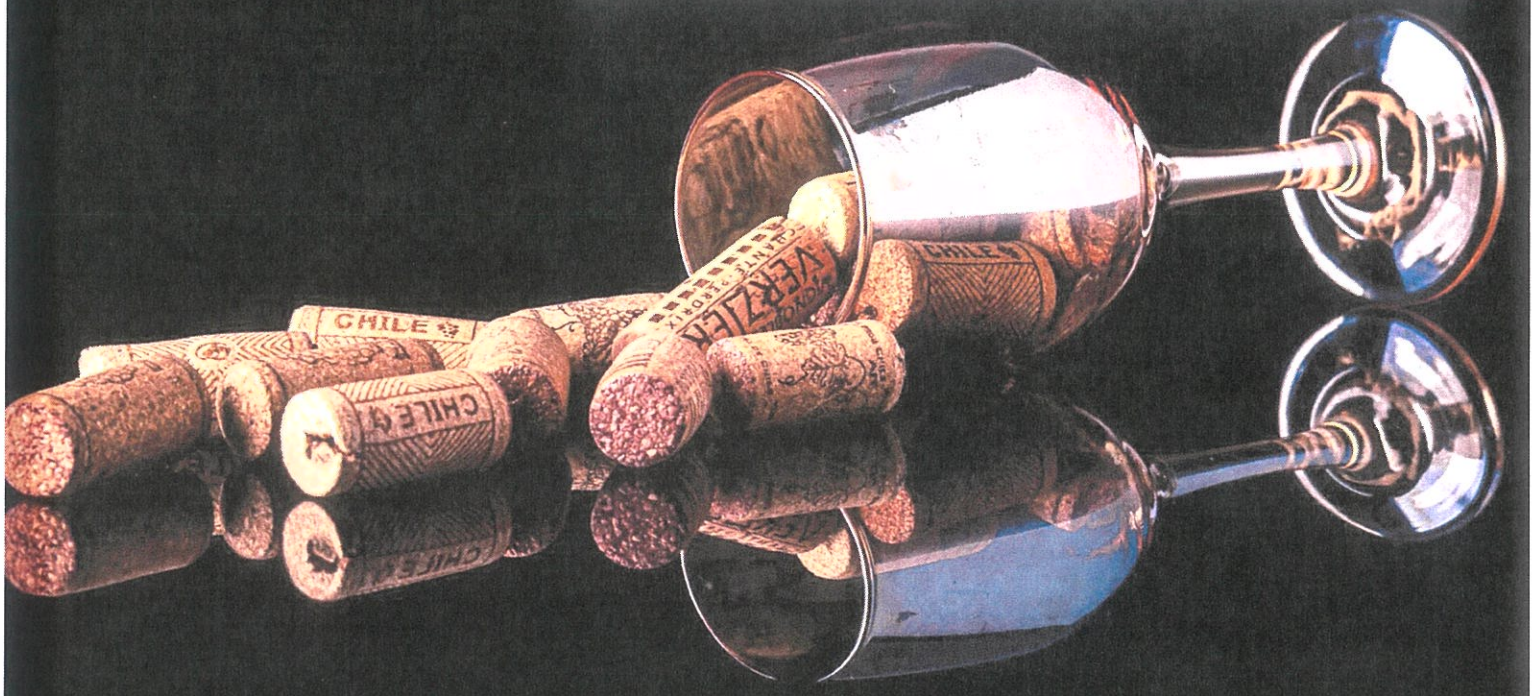
BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com

Earth(gar/40.270712/-4.436595)(gra/40.291676/-4.41927
(tem/40.274766/-4.435529)

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representan las viñas reflejadas en el agua del arroyo de Tortolas a modo de espejo.





Durante siglos, la industria vidriera de Cadalso de los Vidrios fue la cuna de la innovación, haciéndose espejos para palacios y casas solariegas, siendo notables los azogues de los mismos.

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Cadalfarum	2025	Gredos	Tempranillo	Tinta

Descripción:

Vino Tinto de la finca del "Camino Real-Tempranillo 80% Cadalso" y "Canto berrueco-Garnacha 20% Almorox".Vino joven



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑAS; situadas a 850 m de altura en la zona mas especial de Gredos condicionada por el fenomeno geologico unico del Inselberg de La Peña de Cadalso.
VINIFICACION; Vendimiadas en la segunda quincena de Septiembre para conseguir madurez fenologica respetando la frescura. Vendimia nocturna mecanica con despalillado selectivo y fermentacion en conos de hormigon a temp de 26ºc con sus levaduras salvajes con mojado suave del sombrero para un ensamblaje delicado de ambas variedades.
Maceracion 45 dias. Maduracion en hormigon.

DEGUSTACION

-Color; Capa media. Gran brillo. Sensacion de profundidad cristalina
-Aroma limpio, perfumado con tostados y matices a avellana.
-Boca con acidez media. Toques de cacahuete y pipas. Retrogusto persisitente.

MARIDAJE

Caza mayor y menor, cerdo, lentejas,cocidos, judias, verduras y guisos, caldos, callos, casqueria y embutidos.

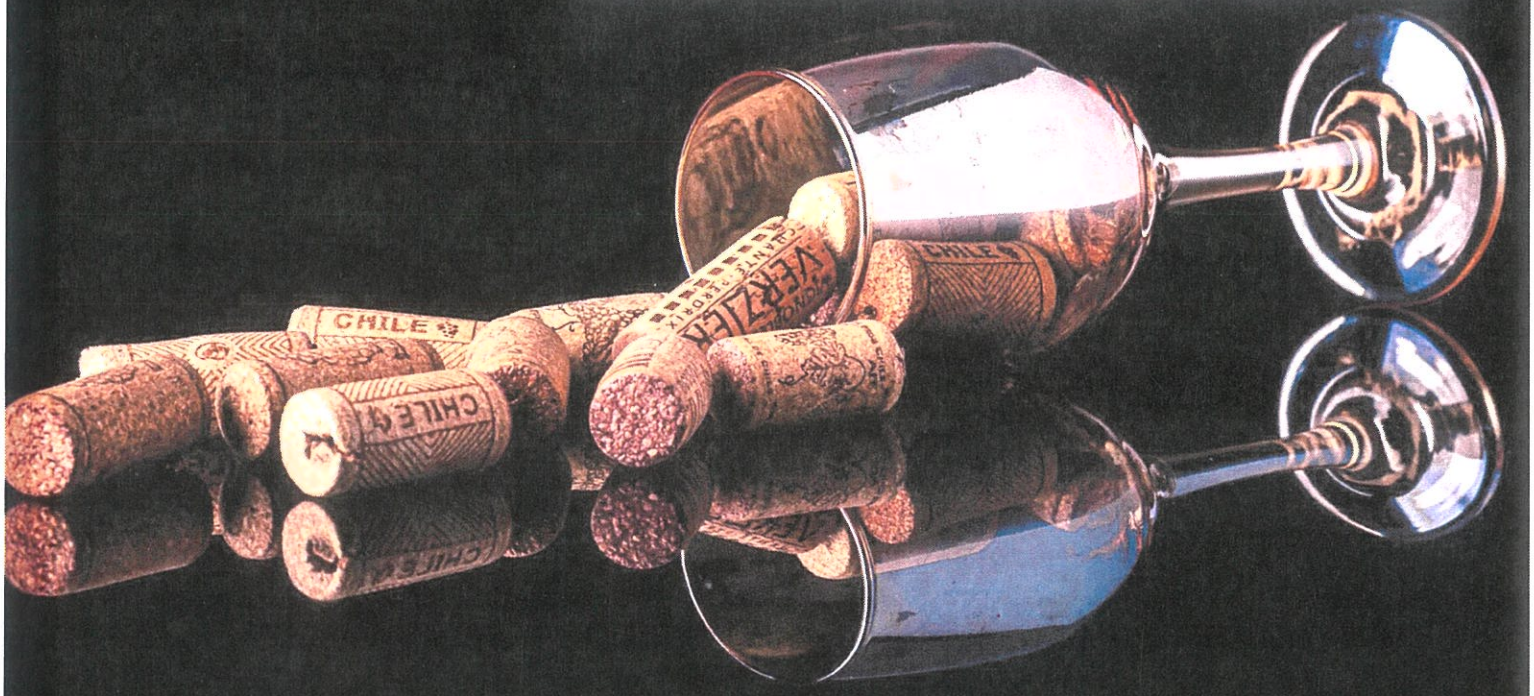


BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com
Google Earth (Berrueco 40.248859/-4.420531)
(C. Real 40.281822/-4.436303)

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa una figura muy querida y ancestral del pueblo, como es el Gallito de mazapán que se regala a todos los niños antes de Navidad.





Tal vez este término sea lo más sencillo y a la vez lo más profundo de nuestro ser. Cadalso o lugar en alto (Inselberg de la Peña Muñana) donde en época Vettona estaba un Lucus (bosque) sagrado con límites aún hoy visibles como el hito de Piedra Escrita o los Toros de Guisando.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Sapos y Culebras	C.V.C	Gredos	Coupage	Tinto

Descripción:

Vino tinto de culto en el que se convinan difernentes añadas y tipos de uva buscando un paladar dulzon y una boca voluptuosa que no dejan indiferente. Este embotellado es uva vendimiada en 2003 mezcla de Garnacha, Cabernet, Merlot y Tempranillo.



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; Situadas por todo el termino de Cadalso de los Vidrios a diferntes alturas y tipos de suelo.
vinificacion; Vendimia manual y tras despalillar fermentada en depositos de hormigon con temperatura controlada y tras larga maceracion ha pasado por etapas de crianza en barrica y en botella.



DEGUSTACION

-Color; Tonos tostados conservando aun viveza propia de vinos mas jovenes
-Aroma muy agradable con recuerdos a tostados y culces caramelizados.
-Boca; Cremoso. Sabor a nutella. alta potencia alcoholica. Gran retrogusto.

MARIDAJE; Combinacion perfecta casi con cualquier tipo de comida.

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com

Google Earth; multiparcelar.

40.303413/-4.443373

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa el aquelarre de los druidas con fórmulas mágicas de la antigüedad en las que no falta el vino y el muérdago muy abundante en estos bosques.





Es la continuación de la tradición secular del pueblo de cuando nace un hijo, llenar un tonel de vino y año tras año ir rellenando la solera, solo sacando vino en ocasiones especiales, consiguiendo vinos semidulces, sabrosos y de alta graduación.

EDIT.org

P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
Rostrales	2025	Gredos	Garnacha	Rosado

Descripción:

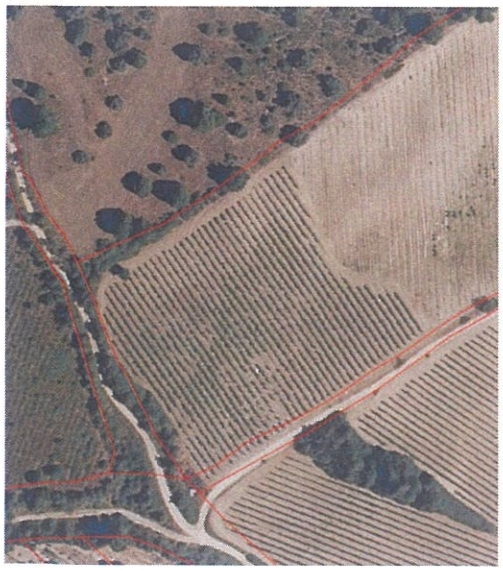
Garnacha muy fragil desprovista de su manto de color



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; "El Boqueron" Situada a 700m en arcilla muy fresca. Justo debajo a poca profundidad culebrea un rio naciente y es protegida lateralmente por una pared rocosa de 100m

vinificacion; Se vendimia mecanicamente a principios de Octubre de noche para acto seguido dejarla con sus pieles un dia y luego sangrar manualmente el deposito. El mosto fermentara en inox a 12ºC donde una vez hecho vino madurara con lias finas unos meses.



DEGUSTACION

-Color; Entre Rosado y anaranjado
-Aroma; Citrico, cortante, huele a la niebla mañanera
-Boca; Ligero, Mineral , buena acidez, sabor a fresa acida y retrogusto muy persistente.

MARIDAJE; arroces, comidas dulzonas, boquerones, con bivalbos, comidas especiadas. En tardeos el solo con aceitunas o pinchos de bar.

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com

Google Earth; "El boqueron" 40.326881/-4.424259

La etiqueta es una obra del artista Manuel Leva Pizarro (puntillismo) donde se representa a los pajarillos comeuvas que astutamente buscan los granos más maduros escondidos en el follaje de la cepa.



Solo seleccionando los mejores racimos de Garnacha se consigue este rosado. Vinos complejos de elaborar con sangrados manuales de depósitos que luego se dedicarán a hacer doble pastas.

EDIT.org

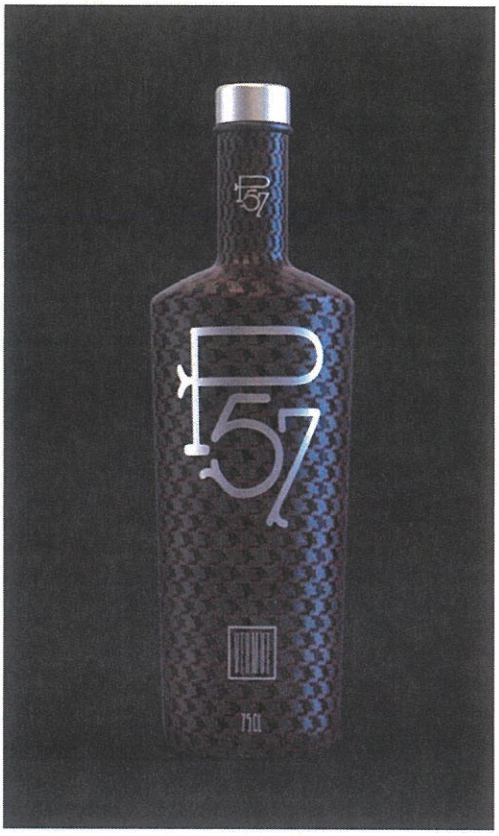
P57

R. Feech
Cadalso de los Vidrios

SIERRA de GREDOS

MARCA	AÑADA	REGION	VARIEDAD	TIPO DE UVA
P 57		Gredos	Px / Albillo	Blanca

Descripción:
Vermuth Rojo de culto



GEOLOGIA Y VINIFICACION

VIÑA; Viña de Px situada en Almorox y Albillos reales de Cadalso en las patas de Gredos
vinificacion; Uvas sobremaduradas dan lugar a vino base sin necesidad de enriquecer con alcohol y donde tras infusiones por extraccion alcoholica y destilados de mezcla de botanicos naturales se consigue esta fragancia de aromas crisolizados en el vermuth

DEGUSTACION

-Color; Tonos tostados
-Aroma muy agradable con recuerdos a tostados y culces caramelizados.
-Boca; Explosion de sabores de tu infancia. Gran retrogusto.

MARIDAJE; Fragancia absoluta de los amantes de las reuniones. Facilitador de comunicacion con tus seres queridos.



BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS

www.vinosdecadalsoygredos.com
Google Earth; multiparcelar.
40.303413/-4.443373

¡Cómo no te voy a querer!

D.O. Vinos de Madrid



TIPO DE VINO	Tinto con crianza en hormigón
VARIEDADES	100% syrah
AÑADA	2021
PROCEDENCIA DE LA UVA	Cadalso de los Vidrios
VIÑEDO	Vasos de más de 20 años
SUELO	Origen granítico con cuarzo

VINIFICACIÓN

Tras la elección del momento adecuado para la vendimia y una primera selección de la uva en el viñedo, la fermentación es llevada a cabo por las **levaduras autóctonas** presentes en los hollejos y en la bodega, en depósitos de hormigón que datan de la creación del edificio en el año 1956.

La maceración se extiende hasta más de un mes y no se efectúa ningún tipo de clarificación ni de estabilización tartárica. Una vez trasegado, permanece un período variable en contacto con las lías finas y es sometido a una **crianza de 24 meses en depósito de hormigón**, donde alcanza la finura y elegancia que lo caracterizan.

NOTA DE CATA

Vino con **marcado carácter varietal** que presenta una capa media-alta y es limpio y brillante. En nariz predominan las notas especiadas que se funden con matices de flores violetas. En boca aparece fruta negra, pero el suelo se convierte, inevitablemente, en el protagonista. Es suave, equilibrado y profundo.

MARIDAJE

Platos de cuchara, arroces, guisos de carne, casquería, embutidos, quesos de media curación...

TEMPERATURA DE SERVICIO	14 - 16ºC
PRESENTACIÓN	Borgoña 75 cl. Caja de 6 botellas

www.comonotevoyaquerer.eu

comercialcomonotevoyaquerer@gmail.com - Tel. 659 63 88 33

Bodega

P 57

Sierra de Gredos



BODEGA P57
C/ EXTRAMUROS S/N
28640 CADALSO DE LOS VIDRIOS - MADRID
SIERRA DE GREDOS
Telf: 655651645
www.vinosdecadalsoygredos.com

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO
CADALSO DE LOS VIDRIOS