

## Está usted en: Gastronomía > Vinos y bodegas

### Bucamel 2008, un pura sangre domado con calma

Con la complejidad en matices propia de la Tempranillo pero fácil de beber y de entender, la "ópera prima" del proyecto de calidad de Bodegas Tierras de Orgaz llega al mercado en edición limitada de 12.000 botellas

Actualizado 16 junio 2012

Compartir: [f](#) [t](#) [g+](#) [v](#) [g](#) | [Imprimir](#) | [Enviar](#) | [Comentarios](#) 0

Redacción Ocio

A<sup>+</sup> A<sup>-</sup>

Elaborado para "el recuerdo" con el know-how de Ignacio de Miguel y Jose Carlos Serrano, Bucamel 2008 transmite la magia del vino y la cata tanto en su contenido como en su continente, en cuyo diseño ha colaborado uno de los mejores ilustradores de Europa "Un pura sangre domado con calma". Así es como definen sus artífices, a un vino que demuestra que hacer un gran Tempranillo al sur de la Meseta Central es mucho más que posible. Bucamel 2008 procede de uno de los pocos viñedos meridionales en España de Tinta del País, una variedad propia de climas continentales que, sin embargo, ha encontrado su hábitat perfecto en una finca del corazón de los Montes de Toledo. "Es una isla dentro de La Mancha" -explica De Miguel-, cuyos suelos ácidos únicos en la zona y microclima de contrastes térmicos aportan acidez, frescor, cuerpo y riqueza en matices al vino. Cualidades que el equipo de Tierras de Orgaz ha sabido maximizar a través de un minucioso trabajo de ensamblaje entre la fruta y la madera y sacando al mercado el vino "el primer día en que su óptimo reposo en botella ha equilibrado sus 16 meses en barrica".



Un nuevo vino, una nueva bodega, todo un proyecto

De intenso color rojo picota, aromas balsámicos de tanino dulce con recuerdos a fruta roja madura y paso en boca equilibrado, sabroso, aterciopelado y untuoso, Bucamel 2008 es un rotundo Tempranillo con la complejidad exigida por los enófilos más curtidos pero fácil de beber y de entender para los que quieren disfrutar sin pensar de un momento de placer. Un vino cuidado al detalle desde el interior hasta los acabados, con una botella de elegante estilo bordelés y singular diseño realizado por el excelente creativo Pablo Juncadella. En su etiqueta -que se lee en horizontal, ya que es la "posición en que las botellas pasan la mayor parte de su vida"- destaca la inicial serigrafada de su nombre: una letra que expresa la esencia del vino contando la historia de una típica escena de vendimia con elementos rescatados del medio editorial y que ha sido diseñada ad hoc para la bodega por el prestigioso ilustrador sueco Martin Mörck, habitual de Monocle y Wallpaper Magazine y retratista en el New York Times.

La Bodega

Bucamel 2008 es la consolidación de una bodega llamada a convertirse en punta de lanza de los vinos de la zona. Bodegas Tierras de Orgaz nace en el año 2000 con la plantación de 32 hectáreas de viñedo en el corazón de los Montes de Toledo. Un viñedo que en 2008 ha alcanzado un excelente grado de maduración dando como resultado el primero de una colección de vinos que persiguen la máxima calidad y singularidad de la mano de un equipo experto y entusiasta, liderado por los enólogos Serrano y de Miguel. La bodega está ubicada en Manzaneque y fue levanta sobre una bodega tradicional de 1918, totalmente reconstruida y equipada con las tecnologías vitivinícolas más punteras, de la que solo se conservan las tinajas y la estructura del típico patio manchego del edificio social.

Actualmente cuentan con un total de 40 hectáreas de viñedo plantadas de Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot en altitudes superiores a los 800 metros y pendientes de hasta 25 por ciento, y con un parque de 300 barricas para una capacidad total de producción anual de 150.000 botellas.

Su gama de productos artesanos Premium, que verán la luz a lo largo de este 2012, engloba los vinos Bucamel 2008 y el multivarietal Mernat 2009, así como el aceite de oliva virgen Karolus y una miel de romero Karolus.

#### BUCAMEL 2008

**Productor:** Bodegas Tierras de Orgaz

**Nombre:** Bucamel

**Añada:** 2008

**D.O.:** Vino de la Tierra de Castilla

**Composición varietal:** Tempranillo 100 %

**Suelos:** Arcillo, calcareo-arenoso

**Producción:** 2.000 cajas (6 botellas)

**Crianza:** 16 meses en barrica de roble francés

**Temperatura de servicio:** 15-17 °C.

**Cata:** a la vista, de intenso color rojo picota. Nariz, balsámico, tanino dulce, fruta roja y negra madura. Boca, equilibrado, sabroso, aterciopelado, untuosos

**P.V.P.:** 12€