



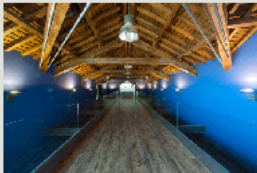
Gastronomicum

Like 906

Tweet

HOME > NOTICIAS

Miércoles 18 de Diciembre de 2013 00:00



Las bodegas Tierra de Orgaz se renuevan

En el centro de Castilla La Mancha, en pleno corazón de los Montes de Toledo, sobre duros y pedregosos suelos en una ladera de gran pendiente y altitud se plantaron 40 hectáreas de viñedos de las de las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Chardonnay y Viognier, importadas desde viveros franceses allá por el año 2000.

Un exitoso empresario, curtido en otros sectores, **Carlos Galdón**, decidió aprovechar las características del campo de Castilla, y afrontar el reto de producir un gran **vino**. Tras siete años de intenso trabajo y cuidado de las viñas, en 2007, las vides alcanzaron su madurez y las uvas adquirieron un punto óptimo de equilibrio. Y es en este año cuando la **Bodega Tierra de Orgaz** decide comenzar a elaborar sus primeros vinos.

Cinco años han transcurrido desde aquella primera producción, cinco años que han servido para que la Bodega Tierra de Orgaz alcance la madurez suficiente en el mundo de los caldos tintos. Ahora en 2013 renueva sus instalaciones sin perder el espíritu que las vio nacer. Un lugar lleno de encanto y sabiduría por los caldos que ofrece la posibilidad de conocer a fondo como es la producción artesanal de un buen **vino**, tomar un buen caldo y disfrutar de una comida en un ambiente único que apasionará a los amantes del buen beber.

Los tintos son los vinos predominantes en esta bodega, aunque este mismo año comenzarán con la producción de vinos blancos.

Bucamel 2008 y **Bucamel 2009**, ambos pura sangre domado con calma. Así es como definen sus artífices a este rotundo monovarietal de Tempranillo que ofrece la complejidad exigida por los enófilos más curtidos al tiempo que se presenta fácil de beber y de entender.

Mernat 2009, se presenta como el hermano moderno del monovarietal **Bucamel**, un inusual coupage de cinco variedades que toma del Merlot la sutileza, del Syrah su boca carnosa, del Tempranillo su aroma, del Petit Verdot su "agradable rusticidad" y del Cabernet su estructura.

Y esta extensa carta de caldos finaliza con **Valdeuvas**. El hermano menor de **Bucamel**, un **vino** tempranillo 100 % fresco y muy agradable con una clara identidad varietal y en el que se aprecia claramente el terroño de procedencia.

Dos productos más enriquecen la variedad gastronómica de esta bodega, un **aceite** y una **miel** de cosecha propias.

Karolus en un **aceite** de oliva virgen de la variedad Picual con calidad y diseño extra Premium. Se presenta en edición limitada y numerada, rico en matices y perfecto para disfrutar solo o con pan y en ensaladas.

Y la **Miel Karolus**, **miel** de romero 100% natural que no ha sido sometida a filtraciones ni otros procesos industriales.

Todo en esta bodega es una experiencia sensorial, una explosión de sensaciones para los cinco sentidos.

Fuente: GLOBALLY

Like Sign Up to see what your friends like.

This content has been locked. You can no longer post any comment.

Publicidad **el angosto** bodega
Más de 100 años trabajando con pasión

