



montelaguna

PESQUERA DE DUERO



# montelaguna

todo un gran tinto con el carácter del Duero



Un tinto hecho  
en el corazón de la Ribera,  
cuna de grandes vinos.

**“Pesquera de Duero”.**



MADE IN SPAIN

**“España”**

país de grandes vinos.



Un tinto hecho  
en una finca única,  
situada en el páramo castellano,  
en plena naturaleza.

**“Finca Dehesa Valdelaguna”.**



Un tinto hecho  
en una Denominación  
de Origen  
emblemática.

**“Ribera del Duero”.**



La historia de **"Dehesa Valdelaguna"** es breve pero intensa, la bodega se fundo en el año 2005 y es el encuentro de dos viejos amigos con una misma pasión, la viña y el vino. **"montelaguna"** es un vino diseñado desde la viña. Viña que mimamos año tras año porque creemos que la materia prima es fundamental y solo con un gran esfuerzo se consigue un gran fruto.

La bodega esta enclavada en él termino de **Pesquera de Duero** en un antiguo caserío restaurado y dentro de una finca de 300 has. de la propiedad, en la que se combinan cereales, viñas, robles y sabinas. Es una bodega pequeña con una moderna equipacion en la que mimamos todo el proceso de elaboración. Entre sus muros de piedra y adobe descansan más de 200 barricas de roble con él sosiego y la tranquilidad que da el estar en plena naturaleza.

Pasión por lo natural. Junto con la tradición y la calidad, el cultivo respetuoso con el medio ambiente de los viñedos es una de máximas señas de identidad de Dehesa Valdelaguna. Cultivamos los viñedos sin uso de ningún tipo de herbicida, pesticida, ni tampoco abonos químicos. En el proceso de elaboración tampoco utilizamos ninguna levadura, bacteria o encima foránea, las fermentaciones se realizan de forma natural con sus levaduras autóctonas.





## VINOS SINGULARES

La singularidad de nuestros vinos se establece desde un primer momento por la situación de nuestro viñedo enclavado a más de 900 metros sobre el nivel del mar, cuando la media de la Ribera del Duero no supera los 740 metros.

Durante el verano, la altitud actúa como factor amortiguante frente al exceso de calor provocando una disminución de temperatura de 1°C por cada 170 metros de altura, lo que hace que la uva madure más lentamente en un periodo de tiempo más largo, confiriendo a la uva la acumulación de aromas y sabores y mejorando la acidez del vino.

Igualmente, al llegar a los últimos días antes de la vendimia, las variaciones de temperatura llegan a más de los 20° C, lo que produce una acumulación de polifenoles en el hollejo de la uva.

Por todo esto, nuestros vinos son singulares y únicos.

### Datos técnicos:

**Uva de la propiedad:** 14 has.  
(rendimiento máx.5000 kg./ha.)

**Edad media de los viñedos:** 15 años.

**Situación de viñedos:** Pesquera de Duero, a 900 m. de altura.

**Variedad uva:** Tempranillo.

**Producción anual:** 65.000 botellas.

**Capacidad de producción:** 120.000 botellas.

**Parque de barricas:** 200 unidades.

**Director técnico:** Juan Ayuso.

**Viticultura:** Rafa Asenjo.

**Gerente:** José Antonio de las Heras



## montelaguna



Vino tinto 100% tempranillo.

Elaborado con viñedos situados en el páramo de Pesquera a una altitud de 900 m, con una producción inferior a 5000 Kg./ ha.



### ELABORACIÓN:

Se realizó una maceración durante 20 días con temperatura controlada, las fermentaciones se realizaron de manera natural con sus levaduras y bacterias autóctonas, que le confieren unas características únicas y singulares. Posteriormente paso a barricas de origen americano, francés y centro europeo, donde permanece durante 6 meses.

### FICHA DE CATA:

Exhibición frutal de este tempranillo de Pesquera de Duero.



### MARIDAJE:

Por su carácter frutal, admite un maridaje con sopas, pastas, arroces, preparados de verdura, como menestra, champiñones plancha o guisados, carnes a la parrilla, estofados, guisos, lechazo asado, ...

### AROMAS:

La nariz, es graciosa, dulce, de aromas sutiles a frutos rojos, un final de recuerdos a chocolate con leche.

### COLORES:

Vino limpio y brillante color rojo picota de capa alta y expresivos violáceos.

### SABORES:

Entrada amable con notas golosas de fruta concentrada, largo y elegante.

servir 15° - 16°

Disponible en botellas de 0'75 y 1'5 l.

## montelaguna crianza

Vino tinto 100% tempranillo.

Elaborado con viñedos situados en el páramo de Pesquera a una altitud de 900 m., con una producción inferior a 4000 Kg./ ha.

### ELABORACIÓN:

Se realiza una maceración durante 20 días con temperatura controlada, las fermentaciones se realizan de manera natural con sus levaduras y bacterias autóctonas, que le confieren unas características únicas y singulares.

Posteriormente, paso a barricas con origen en su mayoría frances donde permanece durante 12 meses, a continuación reposo en botella durante un mínimo de 12 meses.

Producción limitada.



### FICHA DE CATA:



#### MARIDAJE:

Combina bien con carnes y caza a la plancha, asadas o estofadas, pastas y cremas, pescados azules guisados o plancha, arroces con caza, todo tipo de legumbres guisadas, con cualquier tipo ó clase de queso curado y semicurado. Un vino estupendo para acompañar nuestro lechazo asado.

#### AROMAS:

A fruta madura con aromas especiados y tostados de roble.

#### COLORES:

Brillante, glicérico, de intenso color rojo picota con ribete granate.

#### SABORES:

Cre moso, fruta concentrada, madera equilibrada y muy largo.



servir 16° - 17°

Disponible en botellas de 0'75 y 1'5 l.

## montelaguna selección

Uva tempranillo de viñedos de mas de 20 años de antigüedad, seleccionada en el campo y posteriormente en mesa de selección.

### ELABORACIÓN:

22 días de maceración con temperatura controlada, la fermentación alcohólica realizada en pequeños depósitos de 10.000 litros, la fermentación maloláctica realizada en barrica. Permanencia durante 20 meses en la mejor selección de barricas de origen frances y posteriormente permanencia en botella por un periodo superior a 12 meses



**92 puntos** en la guía Peñin 2014 y 2015

**90 puntos** en Wine Advocate en 2013 y 2014 (Puntuación Parker)

**94 puntos** en la guía Gourmets 2014

**Medalla de oro** en el concurso internacional MUNDUS VINI 2014

**Gran Oro** en la prestigiosa guía francesa GILBERT & GAILLARD 2015

**91 puntos** en la GUIA 365 VINOS edición 2015

### FICHA DE CATA:

#### MARIDAJE:

Montelaguna selección, con su complejidad, maridar muy bien con todo tipo de caza, con recetas de carne muy elaboradas. Arroz con bogavante, todo tipo de legumbres, con toda clase de queso curado. Estupendo para maridar con lechazo asado.

#### AROMAS:

La nariz sutil y limpia, finas duelas francesas, sutiles recuerdos de confitura de frutos negros, matices de cacao y un toque de regaliz.

#### COLORES:

Numerosos destellos y lagrimas de color púrpura inundan una profunda capa granate.

#### SABORES:

La boca un esplendor, todo bien conjuntado en una excelente sintonía de sabores, un lujo para el paladar.



servir 16° - 17°

Disponible en botellas de 0,75 l.



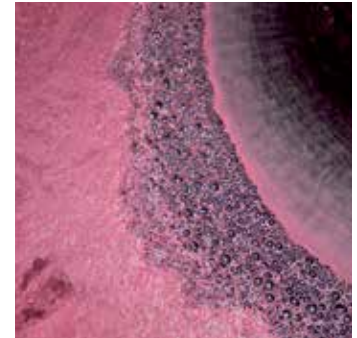
## ● montelaguna reserva ●



Uva tempranillo de viñedos de mas de 25 años de antigüedad, seleccionada en el campo y posteriormente en mesa de selección.

### ELABORACIÓN:

Mas de 20 días de maceración con temperatura controlada, la fermentación alcohólica realizada en pequeños depósitos de 10.000 litros, la fermentación maloláctica realizada en barrica. Permanencia durante 20 meses en la mejor selección de barricas de origen francés y posteriormente mas de 12 meses en botella . Un vino de producción limitada



### FICHA DE CATA:



#### MARIDAJE:

Nuestro reserva admite maridaje con todo tipo de carnes y caza. Por su enorme potencia y estructura podemos combinarle con recetas de carne muy elaboradas. También acompaña bien, pastas, cremas y arroces con caza, así como todo tipo de legumbres guisadas y toda clase de quesos. Estupendo para maridar con lechazo asado.

#### AROMAS:

A frutas negras con agradables notas ahumadas, formando un bouquet complejo y elegante.

#### COLORES:

Su color cereza intenso con tonos purpura.

#### SABORES:

El equilibrio de la madera con el vino te dejará una sensación aterciopelada en la boca, además de un postgusto larguísimo, característico de su terruño en Pesquera de Duero

servir 16° - 17°

Disponible en botellas de 0´75 l.

## montelaguna rosé

Vino rosado 100% tempranillo, elaborado con nuestra mejor uva de una forma natural, consiguiendo un rosado fresco, elegante, de un precioso color rosa fresa, muy sutil y fácil de beber.

### ELABORACIÓN

Las uvas son despalilladas y mantenidas brevemente en maceración con las pieles hasta su sangrado, obteniendo un mosto flor rosado. Una vez eliminado los residuos sólidos, el mosto pasa a fermentar a temperatura controlada inferior a 16° C con sus propias levaduras. Tras la fermentación el vino es clarificado y estabilizado.



### FICHA DE CATA:



#### MARIDAJE:

Montelaguna rosé es un vino magnífico para acompañar carnes blancas, carpaccio de ternera, paella y arroces de verduras y pescados, empanadas y pasta, todo tipo de pescados y mariscos. Un vino ideal para tapear un día de verano.

#### AROMAS:

Entrada fresca y suave, redondo con recuerdos a frutas de hueso. muy agradable y fácil de beber.

#### SABORES:

Muy aromático e intenso, explosiva fruta silvestre, ligeros toques de fruta tropical. Muy refrescante.

#### COLORES:

Rosa fresa, matices frambuesa, muy brillante y bonitos destellos en forma de espejo.



servir 7° - 9°

Disponible en botellas de 0'75 l.



montelaguna

montelaguna

DIABO

ANJAR

montelaguna

ANJAR

montelaguna

DIABO

ANJAR

montelaguna

DIABO

ANJAR

montelaguna

DIABO

ANJAR

montelaguna

Una gran historia, no necesita ser contada, es el propio día a día que la escribe. Un compromiso, una ilusión, la satisfacción del trabajo bien hecho. El cuidado de los detalles, la singularidad de los momentos, el buen sabor de boca que deja una familia con un mismo espíritu. Espíritu de emocionar, espíritu de agradar, espíritu de transmitir. En definitiva, espíritu de compartir una vida consagrada y puesta a disposición de quien, abre, descubre y disfruta de un buen vino.

RE. Yusta.



**Bodega:** Dehesa Valdelaguna S.L. Ctra. Valoria Km 16,  
Pesquera de Duero.

**Correo:** Apdo. 38, 40200 Cuellar (Segovia)  
montelaguna@montelaguna.es | [www.montelaguna.es](http://www.montelaguna.es)

☎ 921 142325 | 619 460308