



LA BODEGA EN DATOS

I.G. Vino de la Tierra de Castilla y León

Dirección: Ctra. CM 412 Km. 100

Página web: bodegamanoamano.com

Enóloga: Asunción Yébenes

Año de fundación: 2006

Producción media anual: 500.000 botellas

Viñedo: Mano a Mano elabora sus vinos a partir de 330 hectáreas de viñedos propios de las cuales 300 se ubican en Finca La Dehesa en Alhamabra (Ciudad Real) y 30 en Finca Sierra de La Solana (Herencia, Ciudad Real). Además la bodega controla 100 hectáreas aproximadamente, repartidas por las provincias de Ciudad Real y Cuenca.

Ubicación: Alhambra, Ciudad Real

Altitud: 700 m.

Clima: Continental extremo.

Precipitaciones medias: 300 l./metro cuadrado al año

Suelos: Arenosos de poca profundidad y muy pobre.

Edad del viñedo: 50 años de media.

Sistema de poda: Sistema tradicional, en vaso

Marco de plantación: Marco Real (2,5 x 2,5)

Densidad de plantación: 1.600 cepas por hectárea

Producción media: 2.000 Kg/ha.

Variedades: Tempranillo, Syrah y Touriga Nacional.

Depósitos de fermentación: Depósitos con distintas capacidades, que van desde 50.000 hasta 5.000 kg. El objetivo es poder adaptarse a las distintas elaboraciones que se llevan a cabo en la bodega.

Crianza: Mano a Mano cuenta con un parque total de 1.200 barricas, de las cuales el 10% son de Roble Americano y el 90% de Roble Francés.

Vinos: Mano a Mano, Venta La Ossa Tempranillo, Venta La Ossa Syrah, Venta La Ossa TNT

Localizada en el municipio de Alhambra, provincia de Ciudad Real, Bodegas Mano a Mano apuesta fuerte en la tierra vinícola por antonomasia; una comunidad como la castellano-manchega, donde se concentra la mitad del viñedo español.

La bodega se ubica en un espectacular edificio de 5.000 metros cuadrados rodeado de 300 hectáreas de viñas viejas de Tempranillo.

La variedad Tempranillo madura aquí rápidamente, produciendo racimos de tamaño mediano, compacto y uniforme de la uva con una piel espesa y una pulpa suave. Se diferencia del Tempranillo en otras regiones por su capacidad para adaptarse a las condiciones de sequía, lo que permite la producción de vinos robustos de intenso sabor y color.

CASTILLA LA MANCHA

La Indicación Geográfica Protegida a la que pertenecen los vinos de Bodegas Mano a Mano se creó en 1999. Bajo esta indicación están amparados todos los vinos elaborados en el territorio de Castilla La Mancha a partir de viñedos ubicados igualmente en esta región. Actualmente unas 200 bodegas elaboran vinos bajo esta Indicación.

La razón por la que Avanteselecta comenzó su andadura en esta zona fue la localización de una finca con unas características muy especiales, con cepas muy viejas, plantadas en vaso, con un suelo muy pobre y, por tanto, un enorme potencial para ofrecer unas uvas de gran calidad.

Inició el trabajo también en una finca en la localidad de La Solana y apostó por trabajar con la variedad Tempranillo en distintas altitudes, distintos tipos de suelo y distintas localizaciones. Todo ello con el fin de obtener unas uvas de excelente calidad para elaborar vinos que marcaran la diferencia en esta zona.

Viñedo y suelos

Mano a Mano es una bodega autosuficiente, gracias al soporte de una propiedad donde las cepas superan de media los cincuenta años de edad, cultivadas en suelos arenosos sobre un lecho de cantos rodados, hierro, arcilla y caliza, y cuyos rendimientos no alcanzan los 2 kilos de uva por planta.



PAISAJE Y CLIMA

En Bodegas Mano a Mano se sabe que casi siempre toca luchar con un entorno natural complicado, dada la pronunciada continentalidad del clima en la zona. Sobre viñedos viejos de secano incide de manera especial la mínima pluviometría, y en ocasiones, también las heladas y los vientos tórridos durante el verano. El compromiso de calidad asumido, convierte el trabajo cotidiano en un auténtico reto.

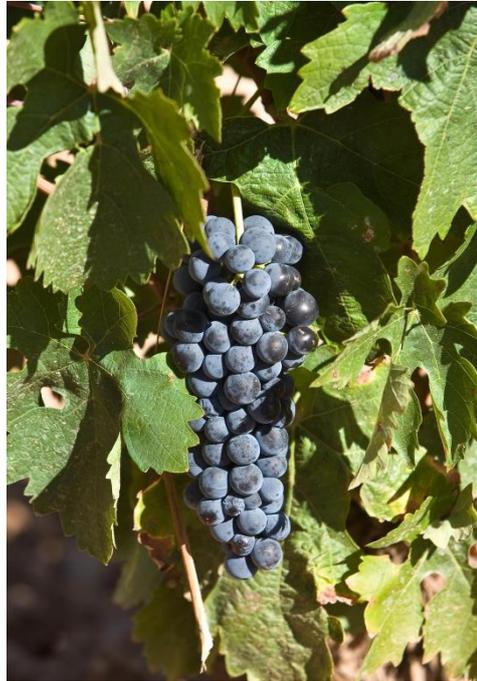
BODEGA Y ELABORACIÓN

La vendimia requiere de planificación para que los frutos sean recogidos en sazón, lo que obliga al equipo dirigido por la enóloga Asunción Yébenes a visitar las diferentes parcelas del viñedo en repetidas ocasiones hasta ordenar correctamente la recogida de las uvas. Una vez los racimos entran en bodega, se atemperan en cámara y se criban en la mesa de selección antes de iniciar las maceraciones y fermentaciones. Dependiendo del destino final de cada vino, se organizan las fermentaciones malolácticas y crianzas en las barricas de roble.



Variedades

La variedad que se impone es la Tempranillo con un racimo de tamaño medio, compacto y regular, piel media-gruesa y pulpa blanda. Una variedad ancestral que se acomoda a unas condiciones climáticas generalmente extremas. En el caso de la variedad Tempranillo, Bodegas Mano a Mano, trabaja con un clon de Tempranillo procedente de la zona de Cuenca donde tradicionalmente se han elaborado algunos de los mejores vinos de la zona.



Al mismo tiempo, cuenta con un viñedo experimental, en el cercano término de Herencia, donde estudia el comportamiento de diversas variedades mejorantes, como Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano o Touriga Nacional, algunas de las cuales intervienen en la colección de vinos de la colección Venta La Ossa.

FACTOR HUMANO

Asunción Yébenes

Natural de Valdepeñas, Asunción Yébenes ha estado ligada al mundo del vino desde su nacimiento ya que sus abuelos eran viticultores y por tanto, creció entre viñedos, vendimias, aromas de vino y frascos antiguos de barro.

Dentro de este contexto, Asunción decide dedicar su labor profesional al mundo del vino y estudia enología. Siempre estuvo muy vinculada a “El Invencible”, Cooperativa situada en Valdepeñas, que experimentó una importante remodelación a partir de la colaboración de la enóloga, que aumentó las producciones sin renunciar a la calidad y puso en marcha diversos procesos de certificación de calidad a través de distintas instituciones. En 2008 se incorporó a Mano a Mano donde, desde entonces, elabora algunos de los vinos más singulares de Castilla La Mancha.



NUESTROS VINOS



Mano a Mano

Variedad: 100% Tempranillo

Crianza: 6 meses en barrica

Botellas producidas (media de las últimas añadas):
130.000

PVP: 6,70 €

Elaborado a partir de cepas de tempranillo de entre 35-40 años de la finca de la bodega, en Mano a Mano se ha perseguido frescura y madurez al mismo tiempo. El resultado es este vino único en la región manchega de fácil beber y con una gran capacidad para ganarse auténticos admiradores que mantienen su fidelidad a lo largo del tiempo.



Venta La Ossa Tempranillo

Variedad: 100% Tempranillo

Crianza: 12 meses en barrica

Botellas producidas (media de las últimas añadas):
30.000

PVP: 15 €

Amplio en su concepción y en su origen, resulta de la búsqueda de las mejores y más viejas cepas procedentes de viñedos situados en Ciudad Real, Toledo y Cuenca en altitudes entre 800 y 900 metros. El resultado, este vino profundo, concentrado y frutal que reivindica grandeza en tierras manchegas



Venta La Ossa Syrah

Variedad: 100% Syrah

Crianza: 12 meses en barrica

Botellas producidas (media últimas añadas): 25.000-30.000

PVP: 13,95 €

Un ejemplo de la excelente adaptación de la Syrah en nuestra finca La Solana en tierras de La Mancha. Venta La Ossa Syrah, es un vino contundente, goloso y mineral cargado de atributos. Muy sugestivo.



Venta La Ossa TNT

Variedad: Tempranillo, Touriga Nacional

Crianza: 12 meses de barrica

Botellas producidas (media últimas añadas): 10.000 botellas

PVP: 18,30€

Exclusivo y original, TNT nace de la aclimatación de la portuguesa variedad Touriga Nacional en nuestra finca experimental de La Solana. En ese caso rociado con algo de nuestro mejor Tempranillo y matizado con su medido paso por una excepcional barrica, sorprende a todos por su intensidad y su carácter balsámico. Una experiencia.