

# APRENDER EN OTROS PAISES PARA APLICARLO EN CASA



**Por: Carlos Gramage Gómez**

# Situación inicial

- Bodega familiar
- Viñas familiares de tercera generación
- Otros cultivos (Olivo, cereales)
- Enólogo de reconocido prestigio
- Comercialización principalmente nacional



**MATAMANGOS**

# Formación Académica

- Ingeniero Técnico Agrícola (UPV), con proyecto fin de carrera en la Humboldt Universität zu Berlin, Alemania, en “Legislación europea en trazabilidad de vegetales”**
- Ingeniero Agrónomo (UCO) , con proyecto fin de carrera en Universidad de Concepción, Chile en “Scott-Henry”**
- Master en Vitivinicultura en UCA, Jerez**

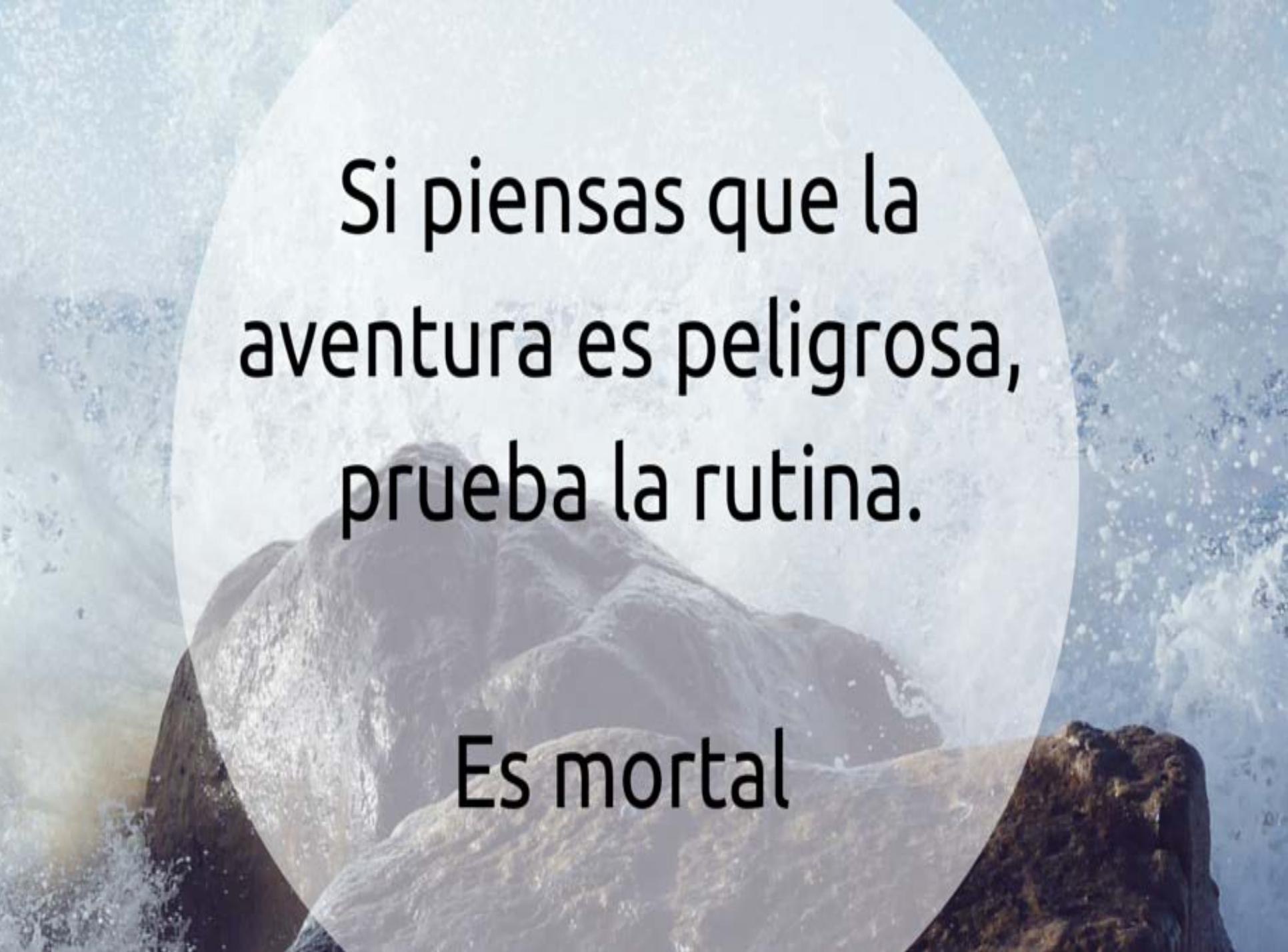


# Experiencia Laboral

- Bodega familiar
- Bodega Alicante
- Bodegas Luis Pérez, Jerez (Tintos, propietario reputado catedrático enología)
- Bodega Universidad de Concepción (Tutorado por Leonardo Erazo; uno de los mejores enólogos jóvenes de sudamérica y mayores expertos en Terroir)
- Bodega Millner en Minnesota ( Tras conocer el comportamiento de las vides en climas cálidos y mediterráneos haciendo vinos de hielo y vides en temperaturas extremas en frío)

¿por qué?

1-Mundo globalizado (a Continuación)



Si piensas que la  
aventura es peligrosa,  
prueba la rutina.

Es mortal







Albar

SEGUNDA CLASE  
1  
1886  
BARRILO

SEGUNDA CLASE  
1  
1886  
BARRILO

SEGUNDA CLASE  
1  
1886  
BARRILO

Albar





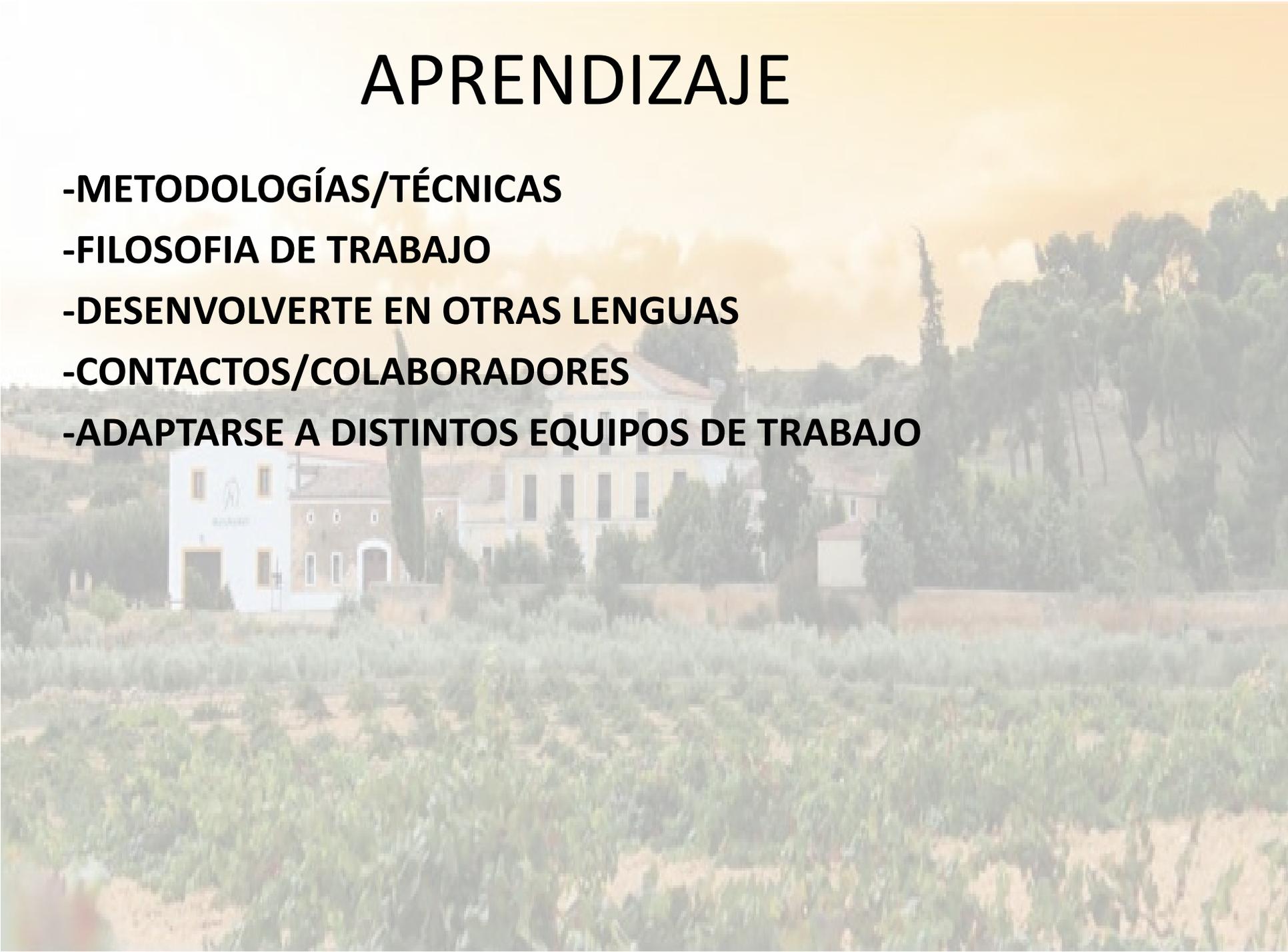






# APRENDIZAJE

- METODOLOGÍAS/TÉCNICAS**
- FILOSOFIA DE TRABAJO**
- DESENVOLVERTE EN OTRAS LENGUAS**
- CONTACTOS/COLABORADORES**
- ADAPTARSE A DISTINTOS EQUIPOS DE TRABAJO**



# GLOBALIZACIÓN

**-EL VINO ES UN MERCADO MUY COMPETITIVO, PASA POR EXPORTAR SI O SI :**

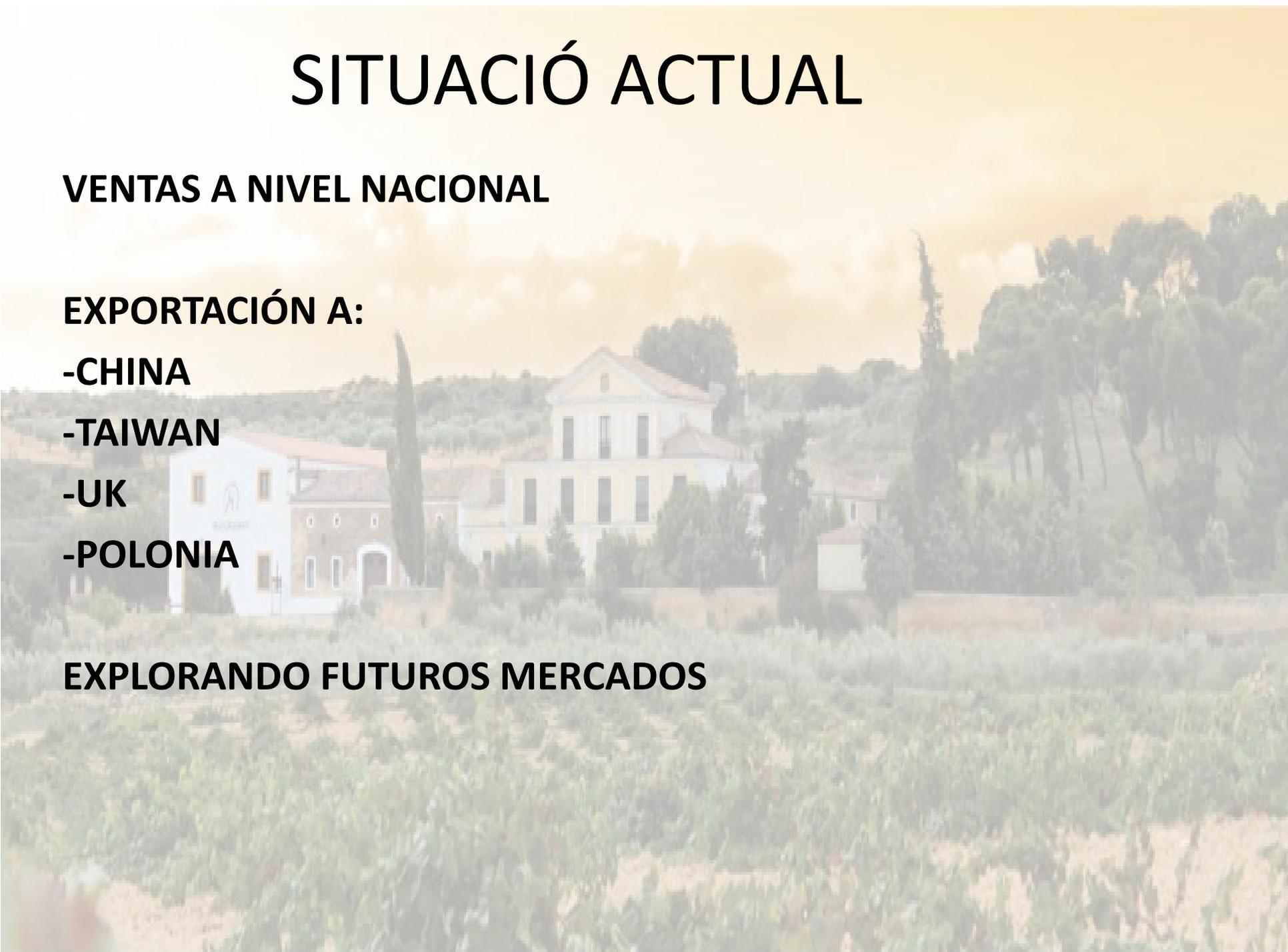
**\*TODOS HACEMOS MUY BUEN VINO, COMPITES A NIVEL MUNDIAL**

**\*IMPORTANTE CONOCER LA CULTURA DE A QUIEN LE VENDES O QUIERES VENDERLE**

**\*POR SUPUESTO SU LENGUA**

**\*REALIZARTE UNA COMPOSICIÓN GLOBAL DEL MERCADO**

# SITUACIÓN ACTUAL



**VENTAS A NIVEL NACIONAL**

**EXPORTACIÓN A:**

**-CHINA**

**-TAIWAN**

**-UK**

**-POLONIA**

**EXPLORANDO FUTUROS MERCADOS**



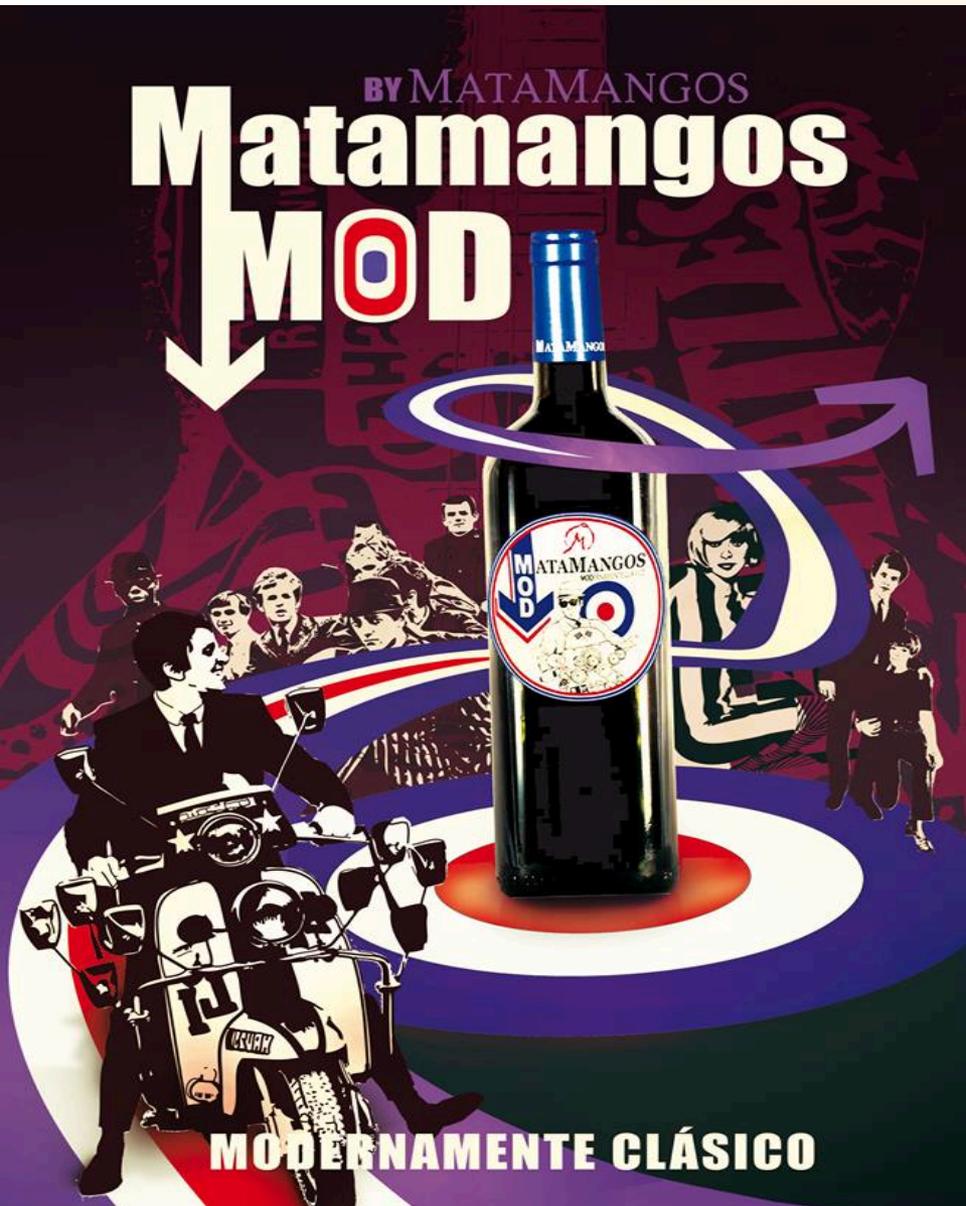








# VINOS



# VINOS



## MATAMANGOS

MOD 2012

### NOTA DE CATA

Cabernet Sauvignon y Garnacha Tintorera  
Vino tinto elaborado a partir de un coupage de nuestro mas viejo viñedo de la variedad autóctona Garnacha Tintorera (60-70 años) con la francesa Cabernet Sauvignon (10 años de edad).

Altitud: 790 metros  
Pluviometría: 319 litros

Se vendimia a mano el 15 de septiembre la Garnacha y el 27 del mismo mes la Cabernet.  
La climatología de esta añada condicionó totalmente la concentración de nuestro vino. El otoño e invierno fueron muy secos y con heladas importantes de hasta -10C en febrero e incluso nevando a finales de marzo. Con esta nieves y poco mas de lluvia en abril, las temperaturas comenzaron a subir ya en mayo, continuando con un verano de calor extremo hasta primeros de septiembre en que, aun sin llover nada, comienzan a bajar las temperaturas.

La fermentación se realizó por variedades y en acero inoxidable. En ambas hicimos una larga maceración en frio buscando extraer la fruta. 3 meses en barricas de roble francés y americano.

Su intenso color rojo rubí, aun con tonos violáceos, nos presagia su concentración. Interesante equilibrio aromático entre las notas florales de la garnacha con las especies del cabernet. En boca se muestra complejo, carnoso y bien estructurado con un tanino maduro y envolvente que deja muy buen recorrido final en boca.

Recomendamos servirlo alrededor de 14 - 15°C

### ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13,58%  
Acidez volátil en acético: 0,55  
Acidez total en tartárico: 5,3  
pH: 3,68  
Sulfurosos: 24-83  
Índice polifenoles totales: 75  
Intensidad colorante: 16



## MATAMANGOS

CALX 2012

### NOTA DE CATA

Vino tinto elaborado a partir de un coupage de nuestra variedad autóctona garnacha tintorera junto a la syrah, variedad francesa que se ha acoplado perfectamente al entorno mediterráneo en nuestra finca Santa Rosa. Situada a 7 kms de Almansa está acogida a esta Denominación de Origen. Este paraje, de suelos calizos y muy pobres, se encuentra situado a una altura de 700 metros sobre el nivel del mar.

El 2012 fue un año bastante seco (315 litros/m2) con un invierno muy frio e incluso alguna nevada ya en marzo. En contraste el verano muy caluroso con días de 38/40º hizo que las vides empezaron a sufrir. Justo al comenzar septiembre bajan bruscamente las temperaturas y las frías noches refrescan las plantas. Esto favorece un buen final de maduración hasta la última semana de septiembre en que vendimiamos a mano y en óptimas condiciones de sanidad.

La fermentación se realizó por separado para ambas variedades, en depósito de acero inoxidable con una larga maceración en frio, buscando fundamentalmente extracción de la fruta. Una vez arrancada la fermentación la temperatura no subió de 24ºC. Como queríamos un vino con mucho aroma y color pero sin excesivo tanino, descubamos una vez terminada la fermentación alcohólica sin prolongar más la maceración. Tras la maloláctica y una vez realizado el coupage de ambas variedades, el vino se lleva a barricas de 500 litros donde permaneció 9 meses y se embotella posteriormente tras un ligero filtrado.

Limpido, color cereza picota intenso. Nariz compleja con notas florales de la violeta propia de la syrah, bien ensamblada con fruta negra madura, por sutiles torrefactos y especias procedentes de la crianza y una mineralidad que representa fielmente la parcela de la que procede. En boca es intenso, goloso y carnoso con mentolados que le aportan frescura y un ligero fondo de regaliz. Buena estructura que le lleva a un final elegante y atractivo en el que reaparecen los especados. La expresión de un terruño.

Recomendamos servirlo entre 15 - 17°C

### ANALÍTICA

Grado alcohólico: 14,57%  
Acidez volátil en acético: 0,65  
Acidez total en tartárico: 4,8  
pH: 3,8  
Sulfurosos: 28-98  
Índice polifenoles totales: 92  
Intensidad colorante: 16



# ACEITE



## *Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico*

### **OLEICULTURA**

Recolectadas las aceitunas manualmente y obtenido mediante procedimientos mecánicos, solo así es capaz de lograrse este puro zumo de aceitunas seleccionadas Arbequina y Picual.

### **NOTA DE CATA**

Color amarillo oro y brillante. En nariz tiene aromas limpios, intensos y frescos, con recuerdos a cítricos, hierba recién cortada, alcachofa y almendra verde. En boca es intenso, se reproducen los aromas vegetales, de almendra y cítricos. Al final de la cata notamos por vía retronasal un picor suave y agradable que lentamente cubre toda la boca, mostrando así un alto contenido en polifenoles.



# MENCIONES-PREMIOS

-3 MEDALLAS DE PLATA MUNDIAL BRUSELAS

-MEDALLA DE ORO FERIA DEL VINO DE MOSCÚ



# MENCIONES-PREMIOS



## Mod de Matamangos 2012

D.O. Almansa - Matamangos

€ Aprox. 5,00

Elegante, moderno, con un traje hecho a medida, la gamacha manda en todo momento y la Cabernet le acompaña a la perfección. Al final un grato conjunto de aromas de fruta roja, violetas y fondo de cacao. En boca es fresco, equilibrado, con buen recorrido, tanino maduro y una excelente acidez.

Temperatura: 14º

Consumo Óptimo: 1 a 3 años

Etiqueta: Muy simpática y revival. 8



### Godeval Revival 2014

Bodega Godeval  
D.O.P. Valdeorras  
Variedad: Godollo

La reconocida bodega Godeval ha querido homenajear el proyecto Recuperación de Viñedos de VALdeorras que en los años 70 supuso la recuperación de la uva Godollo. Hoy el acrónimo del proyecto da nombre a este vino fruto de un estudio de I+D en el que se han aplicado técnicas de climatización para sacar lo mejor de esta variedad. Se ha conseguido que en nariz sea un vino fino y elegante, con aromas de fruta madura sobre los que se adivinan unos matices florales y de lael que son una maravilla. Útil, sabroso, salino, vibrante, armonioso y muy largo. Sin duda un gran blanco.  
Precio: 35 €

### Lóstrego 2014

Bodega Vinoteca  
D.O.P. Valdeorras  
Variedad: Godollo

El Grupo Palacios Vinoteca ha puesto en el mercado su última creación nacida en la D.O. Valdeorras, sumando así el catálogo de vinos blancos que ya ofrecen al consumidor en denominaciones como Ritas Baixas, Rueda o Rioja. Se muestra fresco y amable, con matices de hinojo, ortiga, algún cítrico y flores silvestres que definen la nariz de este vino que ha sido criado en sus llas durante ocho meses. Soave en el paladar, vibrante por su frescura y es al final cuando se percibe algún detalle avelillado del pequeño porcentaje (10%) que se elabora en roble francés.  
Precio: 12 €

### Clos Adrien 2011

Torre Renedra  
D.O.P. Empoeta  
Variedades: Syrah, Garnacha

La nueva añada de este vino ecológico procedente de dos hectáreas de viñedo plantado sobre suelo (granito descompuesto) a 500 metros de altitud es un ejemplo de adaptación de una variedad como la Syrah -plantada en 2003- y que nos enseña su cara más expresiva con capacidad para ir ganando en complejidad con el tiempo. Tiene aromas de especias, hierbas aromáticas y de monte. Fruta roja con buen punto de sazón y una madera gustosa que aporta el tono cremoso. En la entrada nos encontramos con el toque torrefacto del roble que se abre hacia aromas con mayor complejidad. Tacto amable, tanino de calidad y final amplio.  
Precio: 48 €

### Matamangos Calix 2012

Agrícolas Santa Rosa  
D.O.P. Almansa  
Variedades: Syrah, Garnacha Tintorerá

Detrás de este vino de Agrícolas Santa Rosa hay mucho y muy buen trabajo, comenzando por el amplio conocimiento del viñedo y de su medio, así como por su elaboración, que respeta tanto la uva como su ubicación (suelos calizos a 700 metros de altitud). Tiene el carácter de la uva predominante con aromas especiados, de flores secas y hojascas, pero también se percibe el aliento de la Tintorerá con el tónico de fruta negra madura. En boca es fresco, con la madera bien integrada y un tanino con recorrido en el tiempo. Amplio y balsámico en el momento.  
Precio: 8 €

«Empezamos el año con una muestra bastante plural de nuestra geografía, cada vino novedoso por algún motivo, pero todos con la capacidad de transmitir sensaciones de la zona que representan y de la uva con la que están hechos. Cada uno con sus particularidades busca ese punto de complejidad que abrace esa identidad tan de moda actualmente. Una selección muy apropiada para disfrutar con calma y valorar de las características de los vinos de cada región.»

Antonio Candela Coordinador de Catas de MIVINO-VINO



# MENCIONES-PREMIOS

Feb  
03

MOD DE MATAMANGOS 2012

comentarios (0)



90  
tnn  
tnn

## Ficha del vino

<b>Bodega</b>	Matamangos
<b>Nombre</b>	Mod
<b>Añada</b>	2012
<b>Tipo</b>	Tinto Crianza
<b>Varietales</b>	60% Garnacha tintorera y 40% Cabernet Sauvignon
<b>Crianza</b>	2 meses en barrica de roble francés y americano
<b>% vol.</b>	13,5 %
<b>Zona</b>	D.O. Almansa
<b>País</b>	España
<b>Puntos</b>	90 tntn

COMPRAR ESTE VINO

# MENCIONES-PREMIOS

**JOAQUÍN REYES**  
Humorista de Albacete



A mí cuando me regalan una cesta con productos manchegos me hacen los ojos chiribitas. **Cuando me echo al buzón un trozo de queso veo luces, colores y una manchega bailando a cámara lenta.**

**Prefiero el vino de Castilla-La Mancha, aunque si me das un rioja tampoco lo escupo.**

Me gusta regalar cosas fungibles. Con queso y vino se anda el camino. Para esta Navidad regalaría un buen queso manchego de oveja curado, por ejemplo Pastor del Cardete, y una botella de vino, un Matamangos... ¡lo vais a gozar cosa bárbara!

**GRACIAS**



**MATAMANGOS**