

BODEGA LOS ALJIBES





La Bodega Los Aljibes se encuentra rodeada por 178 hectáreas de viñedo, a casi mil metros de altitud.



BODEGA LOS ALJIBES

La Bodega Los Aljibes se encuentra ubicada en la Finca los Aljibes, en el término municipal de Chinchilla de Montearagón, Albacete, zona con denominación Vino de la Tierra de Castilla.

El edificio de la bodega, de construcción típica manchega, se rodea de 178 hectáreas de viñedo, cultivadas a casi mil metros de altitud.

Los Aljibes es una bodega enfocada y diseñada para crear vinos de alta expresión, funcional y moderna, dentro de un complejo arquitectónico de alto valor cultural.

Los suelos de la finca son calizos con poca materia orgánica, textura arenosa y poco fondo y el clima es muy riguroso y seco, de tipo continental. Estas condiciones tan extremas, junto la altitud favorecen las bajas producciones y alargan el proceso de maduración de las variedades de uva adaptadas a la zona, dando gran redondez y calidad a los vinos que nacen de ellas.

La viticultura aplicada en los viñedos parte de una base tradicional con la introducción de las técnicas más modernas y sistemas ecológicos de cultivo para garantizar la producción de uva de calidad, así como un equilibrio sostenible entre la finca y la bodega. Todo esto, sumado al esfuerzo y entusiasmo de nuestro equipo humano, aseguran la producción de vinos con personalidad propia y excelente calidad.

LAS VARIEDADES En Los Aljibes se cultivan tanto variedades tradicionalmente españolas (Tempranillo, Garnacha, Garnacha Tintorera o Verdejo) como otras que se han adaptado muy bien al clima de la finca (Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Chardonnay). Todo ello da mayor complejidad a los vinos, buscando las mejores características de cada uva, y consiguiendo un vino con la máxima expresión.

El viñedo de Finca Los Aljibes permite elaborar tres perfiles de vinos diferentes: Viña Aljibes, Aljibes y Selectus.



EL PROCESO

SELECCIÓN Los viñedos de la finca están controlados por un sistema informático y gestionados por un ingeniero técnico agrícola, con un equipo humano a su cargo, que realiza todos los trabajos y controles necesarios para ajustar los rendimientos de la planta a la superficie foliar, logrando así la maduración idónea para el fruto.

La selección de uva se realiza por partida triple. Una primera selección de racimos en el campo, que empieza antes del envero y termina en la propia recolección. Otra en la bodega, donde pasarán por una mesa de selección de racimos. Después de pasar por la despalladora, los granos pasan un nuevo control de calidad, de modo que sólo los más adecuados fermentarán dentro de la bodega.

ELABORACIÓN La elaboración de los vinos se realiza exclusivamente con uva propia en depósitos de acero inoxidable con la última tecnología, como auto maceradores y depósitos de cascada interna. Posteriormente la fermentación maloláctica se hará en 18 tinas de madera de roble francés de 10.000 litros y fudres del mismo roble con capacidad para 5.000 litros, que sirven a su vez para ensamblar los distintos *coupages* de los vinos. Tanto los depósitos de acero inoxidable como los de roble francés tienen control de temperatura.

CRIANZA La crianza se realiza en las cuevas de la Bodega, con capacidad para 1.000 barricas, en un ambiente de temperatura y humedad controladas para asegurar la máxima calidad durante la estancia de nuestros vinos en madera. Todas las barricas, de roble francés y americano, tienen una edad inferior a cuatro años.

BOTELLERO El paso siguiente es el embotellado, bien para su venta inmediata (blanco y rosado), o para pasar al botellero donde se afinarán, para ser puestos en el mercado en el momento óptimo de consumo. El sótano de la bodega cuenta con una capacidad de almacenaje de 500.000 botellas.

LA FINCA Dispone de un total de 1.000 hectáreas: 200 hectáreas de monte bajo, que permiten la existencia de un variado ecosistema animal y vegetal, ideal para realizar rutas a pie y observar especies autóctonas como la liebre, el conejo o la perdiz roja; 178 hectáreas de viñedo, 50 de olivo y el resto de cereal.

ACEITE La finca posee una plantación de 50 hectáreas de olivos, de la que se obtiene un aceite original, de las variedades Arbequina y Picual.

EDIFICIO DE LA BODEGA El edificio de la bodega sigue los cánones arquitectónicos manchegos. Las diferentes estancias se reparten alrededor de un patio porticado que da luminosidad al conjunto. Los salones están decorados con viejas piezas restauradas, creando un ambiente acogedor que combina perfectamente con cualquier evento, reunión o curso de cata que se celebre en Los Aljibes. Desde el mirador de la bodega se obtienen excelentes vistas de la finca y el viñedo.

LA YEGUADA La finca es un entorno único para la cría de caballos de Pura Raza Española y donde podemos admirar o adquirir un ejemplar excepcional de Caballo Español. Estos caballos proporcionan una mayor belleza a la finca, y además permiten visitar los viñedos en un agradable paseo en coche de caballos.

LOS VINOS: UNA VARIADA Y COMPLETA FAMILIA Nuestros vinos son el resultado del trabajo conjunto de un joven grupo de enólogos y amantes del vino que decidieron crear tres líneas de vino para cualquier momento y consumidor.

La capacidad, tecnología y el viñedo de la Finca Los Aljibes nos permite elaborar tres perfiles de vinos diferentes, cada uno de ellos con una acusada personalidad: Viña Aljibes, Aljibes y Selectus. Elecciones perfectas para diferentes públicos, gustos, momentos, ocasiones y presupuestos.



VIÑA ALJIBES Una marca cuidadosamente estudiada para un público joven que desea poder adentrarse en los caminos del vino. Son tres referencias muy claras y de gran calidad, que marcan al consumidor los cimientos de lo que tiene que ser un buen vino blanco, rosado o tinto. Sin aristas, suaves, agradables de beber y sugerentes. Para mantener el estilo franco, frutal, estimulante y gozoso que para Viña Aljibes hemos creado, es necesario todo un proceso de selección y combinación de las diferentes uvas año tras año así como de la estancia en distintos tipos de barricas.

VIÑA ALJIBES



TINTO

Atractivo y conquistador, un vino con crianza en barrica con el que se trata de conseguir mucha fruta.

CATA Color cereza oscuro. Tonos minerales en nariz, combinados con recuerdos de compotas de frutas negras. Toques especiados. En boca es suave, equilibrado, con taninos maduros y notas minerales.



BLANCO

Original en su línea. La seriedad de la Chardonnay fermentada en barrica de roble francés se compensa con la exótica frescura de la Sauvignon Blanc.

CATA Color pajizo pálido y muy limpio. En nariz destacan aromas a frutas tropicales frescas, combinados con elegantes toques lácteos. Muy frutal e intenso en la boca, elegante, equilibrado y muy largo. Se intuye suavemente su leve paso por barrica nueva.



ROSADO

Considerado como uno de los mejores rosados de España. Elaborado sólo y exclusivamente con uvas Syrah. Estructurado, largo en boca, suave y excelente nariz.

CATA Hermoso color rosa frambuesa intenso y muy brillante. Gran riqueza aromática a fresas, yogur y caramelo. En la boca es muy goloso, untuoso, con buena estructura y acidez marcada.



ALJIBES Con un carácter más mediterráneo, de aromas francos y potentes, con bocas muy trabajadas que trasladan a un mundo de sensaciones únicas. Unos vinos para disfrutar y sorprenderse. Las uvas se vendimian manualmente en cajas de 7 Kg, que se transportan inmediatamente a la bodega.

La uva se atempera en una cámara hasta 5° C para después pasar un riguroso proceso de selección, de modo que sólo los mejores granos pasan a formar parte de la gama Aljibes. Cada variedad se vinifica por separado, y los vinos resultantes hacen la fermentación maloláctica en tinos de roble francés, particularidad que aporta al vino un equilibrio y suavidad incomparables. La crianza en roble entre 10 y 20 meses varía en función de la variedad y la añada. Los monovarietales solo se elaborarán en añadas excepcionales.

ALJIBES



ALJIBES

Aljibes es el principal vino de nuestra bodega. Se trata de un vino con notas de cata similares a un Burdeos y con toda la fuerza y personalidad de los vinos mediterráneos.

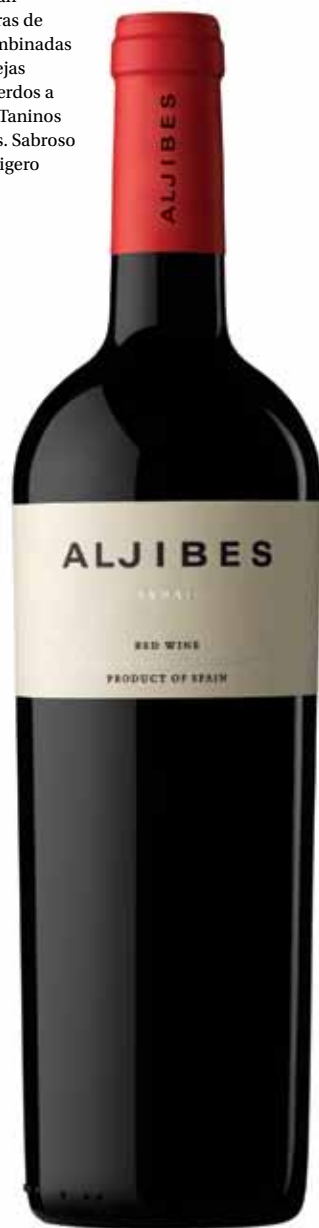
CATA Intenso color cereza. La nariz nos recuerda las mermeladas de frutas rojas y pimienta negra. Taninos maduros, chocolate amargo. Buena acidez. Equilibrado en boca.



SYRAH

Usamos las mejores uvas Syrah para crear este potente y elegante monovarietal.

CATA Color cereza profunda e intenso con destellos azulados. Destacan aromas a confituras de frutas negras, combinadas con notas complejas de crianza y recuerdos a chocolate negro. Taninos maduros y nobles. Sabroso y goloso, con un ligero punto amargo.



CABERNET FRANC

Original monovarietal que, como en el caso del Syrah, demuestra la buena aclimatación de la uva Cabernet Franc a la Finca Los Aljibes.

CATA de color granate intenso. Elegante bouquet de frutas maduras y recuerdos minerales. Potente en boca. Destacamos la suavidad de sus taninos maduros. Largo y atractivo.



PETIT VERDOT

En añadas excepcionales elaboramos este monovarietal que auna el sello enológico que siempre hemos buscado en la Bodega Los Aljibes.

Elegancia, equilibrio, carácter y calidad. **CATA** de intenso color violeta-granate, con aromas a monte mediterráneo. Suave, equilibrado y largo en boca, con taninos maduros. Sabor característico varietal de alta concentración.



SELECTUS es un vino de autor, la más alta expresión de las cepas Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot. Es la selección de los mejores depósitos de cada una de las variedades. Tras un cuidadoso proceso que se lleva a cabo con tecnologías tan modernas como naturales, simplemente con bolsas de aire que hacen una suave presión. Los vinos “de lágrima” extraídos pasan a barricas nuevas de roble francés donde hacen la fermentación maloláctica y su crianza. El posterior coupage se hace en fudres de roble francés de 5.000 litros de capacidad. Se elaboran muy pocas botellas de este espléndido vino, y sólo si el año ha sido de calidad excepcional.

De corte muy vanguardista, potente y espectacular, vigoroso y sublime, Selectus emociona y transmite sensaciones a todos los sentidos. Todo ello lo supo comprender el gran diseñador Oscar Mariné, que ha creado su etiqueta. Rompedora, elegante, moderna y equilibrada, como el vino que adorna. **CATA** Brillante y profundo color cereza picota. Gran complejidad en nariz con múltiples matices -minerales, tintas chinas, torrefactos- que dejan su sitio a la fruta bien madura. Una boca sabrosa, suave, muy golosa y atractiva. Carnoso, graso y con gran equilibrio.

SELECTUS



CATA DE MORANTE Original, innovador, fresco y elegante. Faltan adjetivos para describir la última aportación de Bodega Los Aljibes al mercado de vinos de calidad. Un Rueda con denominación de origen 100% verdejo, símbolo de su tradición y saber hacer. En el término vallisoletano de Alaejos, las viejas cepas familiares se aferran al terreno y expresan el medio natural que las cobija con un vino blanco singular de gran complejidad aromática. Las uvas se vendimian por la noche, en su momento óptimo de maduración, con una primera selección en el viñedo y otra posteriormente en la bodega. Las mejores uvas formarán parte del proceso de elaboración de “Cata de Morante”.

Usamos las mejores uvas de verdejo para crear este fresco y elegante vino pensado para todos los públicos y momentos.
CATA Color amarillo pálido con tonalidades verdosas, muy brillante. Aromas tropicales y balsámicos muy elegantes. Ligero, afrutado y equilibrado en boca con buena persistencia.

**CATA DE
MORANTE**



ACEITE En la Finca Los Aljibes se cultivan 50 hectáreas de olivo. Las aceitunas se cosechan en su momento óptimo de maduración, siempre del árbol y no del suelo. El transporte a la almazara se hace de modo inmediato, para que el proceso de extracción comience a las pocas horas desde la recogida. Una vez en la almazara, se limpian de hojas y ramas, seleccionando las mejores aceitunas. Cuanto antes, se procede a la extracción en frío del aceite. La temperatura es controlada rigurosamente en todo el proceso para que se conserven todas las cualidades de la aceituna.

El aceite de oliva virgen extra Los Aljibes se obtiene de aceitunas seleccionadas en nuestras propias fincas. Las variedades utilizadas para su elaboración son Arbequina y Picual. Obtenido exclusivamente por procesos mecánicos mediante extracción en frío. La intensidad de la picual se compensa con la frescura de la arbequina en este original aceite.

ACEITE LOS ALJIBES







ENOTURISMO

Los Aljibes, ofrece una visita completa por las instalaciones de la bodega y la finca, e incluso podrá disfrutar de un maravilloso paseo en coche de caballos recorriendo todos los viñedos. En el edificio de la bodega, se explica detalladamente el proceso de elaboración de los vinos Aljibes y se puede disfrutar de la zona de exposición de obras de arte de autores manchegos.

Además, el edificio principal de la Bodega cuenta con varios salones para reuniones de trabajo y comidas de empresa. Una oportunidad única para conocer cómo se crean los grandes vinos y quiénes están detrás de ellos.

VISITAS A LA BODEGA (BÁSICA Y COMPLETA)

CURSOS DE CATA

REUNIONES Y EVENTOS DE EMPRESA

COMIDAS

Visitas bajo cita previa.

T +34 967 260 015 / + 34 661 321 209

enoturismo@fincalosaljibes.com

Finca Los Aljibes

Chinchilla de Montearagón

02520 Albacete España

info@fincalosaljibes.com

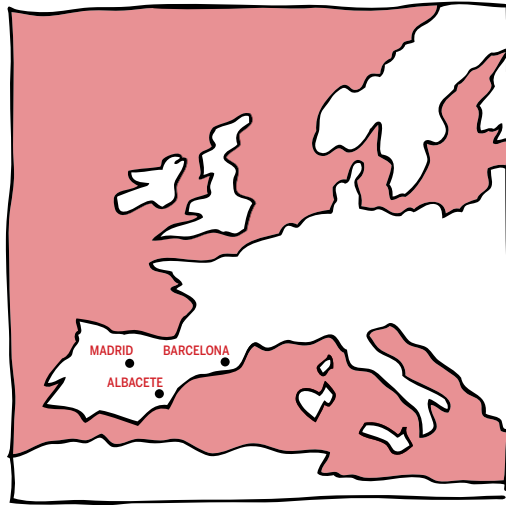
www.fincalosaljibes.com

T +34 918 843 472



La finca es un entorno único para la cría de caballos, alberga la Yeguada de Pura Raza Española Los Aljibes.





Finca Los Aljibes
Chinchilla de Montearagón
02520 Albacete España
info@fincalosaljibes.com
www.fincalosaljibes.com
T +34 918 843 472