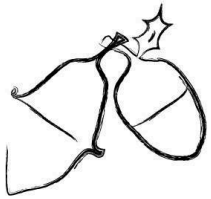
- ALOJAMIENTO RURAL-



La Coscoja

# carta de Vinos

**Los vinos extremeños**: blancos, rosados, tintos e incluso Cavas se producen principalmente en la provincia de Badajoz, por ser la de mayor concentración de viñedos; siendo Extremadura, en su conjunto, una de las primeras regiones productoras de vino de España.

Los vinos tintos extremeños se producen en su mayoría con uvas de las variedades Tempranillo, Merlot, Garnacha Tintorera, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon y Syrah. Para los blancos se prefieren las variedades Cayetana, Pardina, Macabeo, Eva de Los Santos, Montúa y Pedro Ximénez, aunque se suelen emplear en menor cantidad las variedades Chardonnay, Malvar y Sauvignon Blanc.

Dentro de nuestro región de ubica la **Denominación de Origen Ribera del Guadiana**, subdividida en regiones tan diversas como Cañamero y Montánchez (ambas en la provincia de Cáceres) y Ribera Alta, Ribera Baja, Tierra de Barros y Matanegra (todas ellas en la provincia pacense). Pero los Cavas de Extremadura también tienen D.O. Y es que Extremadura es una de las 7 regiones españolas con plena capacidad legal para dedicarse a la producción de este tipo de vino espumoso; concretamente en Almendralejo, conocida como la *"Ciudad del Cava"*, se elabora desde 1983.

Otros vinos destacados de la región son los Vinos de Pago, los Vinos de La Tierra y los *"Vinos de Pitarra"*. Estos últimos se elaboran en bodegas familiares de manera artesanal, donde quedan almacenados en tinajas de barro. Su principales zonas de elaboración son Montánchez y Sierra de Gata, regiones donde se disfrutan acompañando a los platos más tradicionales de la gastronomía local, como son las migas del pastor, el frite o la caldereta de cordero.

**Si te atrae todo lo que tiene que ver con este fascinante mundo estás en el lugar adecuado.** Porque además de las numerosas bodegas que puedes visitar en Extremadura, puedes acercarte al Museo de las Ciencias del Vino de Almendralejo, participar en el Salón del Vino y la Aceituna, vivir la Fiesta de la Vendimia o prepararte una escapada por algunas de las etapas que conforman la Ruta del Vino Ribera del Guadiana.

## ¿Te lo vas a perder?

*"Los vinos de Extremadura son, sin duda, el complemento estrella de una gastronomía singular"*

*"La esencia que representa la expresión de una forma de ser"*

BODEGAS ALAVDE

**COSECHA** 2012

**VARIEDAD**

80% Tempranillo
20% Cabernet Sauvignon

**ELABORACIÓN**

Tinto con crianza de 6 meses en barrica nueva de roble americano y 6 meses posteriores en botellero

## CARÁCTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El **Tempranillo** procede de viñedos situados a una altitud de 630 m. en la comarca de Matanegra y fue vendimiado entre 2-5 Septiembre; mientras el **Cabernet Sauvignon** procede de un viñedo singular en Nogales a 472 m. de altitud que fue seleccionado los días 7 y 8 del mismo mes.

Otoño con abundantes precipitaciones seguido de un Invierno bastante más frío de lo normal en la zona. Primavera tranquila y son variables reseñables que continuó con un Verano tormentoso y con altas temperaturas que aceleraron la maduración con el consiguiente adelantamiento de la fecha de vendimia. Uva sana y de buena calidad.

## HISTORIA y FILOSOFÍA

Cuando en el año 25 a.C. el emperador Octavio Augusto ordenó fundar la ciudad de *Emerita Augusta* para solaz y disfrute de los veteranos de la Legión V *"Alaude"*, los soldados romanos trajeron a nuestra tierra su pasión por la vid y el vino.

Más de 2000 años después, Bodegas Alavde rinde homenaje a aquellos legionarios y, partiendo de la tradición vinícola de nuestra tierra impulsada por ellos, ha desarrollado un nuevo concepto en la elaboración del vino.

Para homenajear su legado histórico, Bodegas Alavde decidió desarrollar un *packaging* basado en la caligrafía elegante y sobria de Bartolomeo Sanvito (s. XV-XVI), iluminador italiano que dedicó su vida al arte de la caligrafía, y destacó en la elaboración de letras capitulares o iniciales. Este experto iluminador fue el primero en adaptar la lapidaria romana al trazo de la pluma caligráfica; sus innovaciones perduran en muchas familias tipográficas actuales.

QUINTA ALAVDE / BODEGAS ALAVDE

*"Domblasco es el resultado de un esfuerzo familiar durante generaciones"*

DOMBLASCO

**COSECHA** 2013

**VARIEDAD**

100% Garnacha

**ELABORACIÓN**

Tinto con crianza de 8 meses en tinajas de arcilla de Salvatierra de Los Barros y 6 meses posteriores en botellero

## CARÁCTERÍSTICAS DEL VINO

Domblasco es un monovarietal de **Garnacha** en cuya elaboración no se utiliza la barrica de roble, siguiendo la tradición de nuestra zona en el proceso de elaboración del vino. Con ello, intentamos que predominen los aromas primarios de la uva, persistiendo los de la fruta.

Al ser depósitos porosos, la permanencia en tinajas de arcilla durante al menos 8 meses, hace que Domblasco no sea un vino joven sino que se trata de un vino de guarda sin los matices del roble. Es un vino potente en boca, de enorme textura y relieve varietal, que evoca sensaciones de fruta carnosa y dulce con fondo mineral.

## HISTORIA y FILOSOFÍA

En los límites donde confluyen los actuales términos municipales de Feria y Salvatierra de los Barros, las fuentes documentales sitúan un coto, es decir, un terreno asegurado contra el uso comunal, el pago de Don Blasco. Estas tierras se empezaron a repoblar a partir de la Baja Edad Media, cuando los terrenos más cercanos a los núcleos urbanos se habían repartido y la llegada de nuevos colonos, exigía roturaciones en áreas más alejadas.

Sobre los vinos producidos en Don Blasco, también la documentación nos da detalles. Solano de Figueroa valora los vinos del pago de los que dice *"no es sólo bueno, pero generoso"* y abunda en la descripción de las bodegas subterráneas: *"y vense… algunas bóvedas o cuevas que sirven con mucha comodidad a la conservación de los frutos que produçe"*.

Es precisamente en uno de estos oratorios donde se ha mantenido la producción de vino. Se trata de la Bodega Domblasco que ahora, después de una cuidada rehabilitación arquitectónica y la necesaria actualización tecnológica, elabora vinos enraizados en la más profunda tradición de siglos. Una tradición que, manteniendo la elaboración de tintos arropados de exquisito paladar, recupera una forma de hacer, se sentir el vino como esencia propia de una tierra con una personalidad definida en el mundo de la enología.

PAGO DE DOMBLASCO / DOMBLASCO

*"De la combinación adecuada de Naturaleza y sensibilidad nacen las grandes obras humanas"*

PAGO LOS BALANCINES

**COSECHA** 2013

## VARIEDAD

50% Garnacha Tintorera
20% Cabernet Sauvignon
15% Tempranillo
15% Syrah

## ELABORACIÓN

Tinto fermentado en depósitos de cemento y fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés y americano con 9 meses de crianza

## CARÁCTERÍSTICAS DEL VINO

Vino elaborado a partir de uvas **Garnacha Tintorera**, **Cabernet Sauvignon**, **Tempranillo** y **Syrah** procedentes de viñedos entre 20 y 50 años de edad, ubicados en zonas altas dentro de los límites de la D.O. Ribera del Guadiana. Presenta un color cereza muy cubierto y bordes violáceos. De gran intensidad en nariz, con aromas a confitura de frutas negras (moras, arándanos), notas especiadas (vainilla, cacao) y trasfondo mineral. En boca es sabroso,, de acidez equilibrada y tanino maduro. Retronasal afrutada y torrefacta. Largo y persistente.

## HISTORIA y FILOSOFÍA

La bodega es la historia de un encuentro. El encuentro de un grupo de apasionados por el mundo del vino y una región recia capaz de extraer de la tierra vinos de gran delicadeza. Fundada en 2006, la bodega nace con el objetivo de elaborar vinos diferentes, con matices sutiles que se posicionen como referente de calidad de una zona hasta ahora poco reconocida. Pago los Balancines representa el compromiso con un entorno natural único de gran valor ecológico y una forma de entender la enología llena de honestidad. Si algo destaca en Pago los Balancines es su capital humano y el compromiso por ofrecer vinos de gran relación calidad-precio al nivel de cualquier otra región vitivinícola de España. Para ello, se trabajan con los más altos estándares de calidad, no sólo en la bodega, sino ya en el viñedo donde no se escatima ni en recursos ni en esfuerzos a fin de conseguir una materia prima que sin ella, los vinos de Pago los Balancines no serían viables.

Los viñedos están ubicados en un páramo que lleva su mismo nombre y que pertenece al municipio de Oliva de Mérida. Un paraje único enclavado entre dos sierras y a una altitud de unos 400 metros que convierten la zona en un lugar privilegiado para el cultivo de las variedades que hacen realidad los vinos de la bodega.

BALANCINES HUNO / PAGO DE LOS BALANCINES

*"Cuando la bodega se convierte en un inmenso campo de juegos, en un paraíso de posibilidades…"*

BODEGAS
CARLOS PLAZA

**COSECHA** 2014

**VARIEDAD**

100% Pardina

**ELABORACIÓN**

Blanco con maceración prefermentativa durante 24 h a 4ºC para mantener el perfil aromático de la variedad

## CARÁCTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

La **Pardina** es una uva blanca muy característica de Extremadura, especialmente de Tierra de Barros, en Badajoz. Es una variedad vigorosa, muy fértil desde las primeras yemas de los sarmientos, de maduración temprana, siendo especialmente sensible a las heladas de primavera, bastante resistente a enfermedades y baja en su producción.

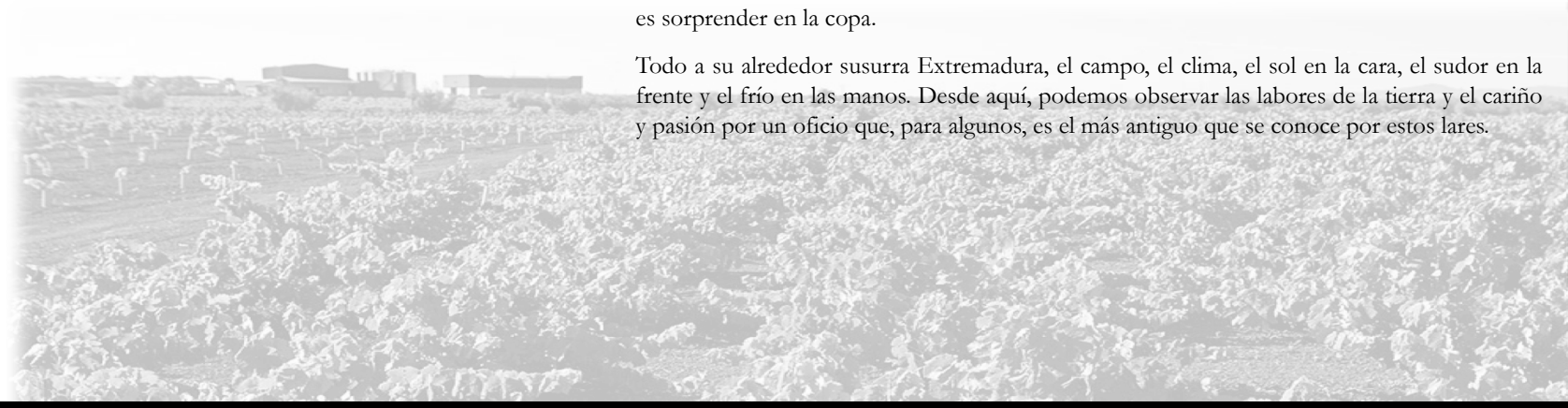
El racimo es pequeño, suelto y de forma muy variada. Las uvas son de tamaño mediano, esféricas y color amarillo dorado. Los vinos son recios, alcohólicos, sabrosos, con predominio de tonalidades doradas y aromas potentes.

## HISTORIA y FILOSOFÍA

La bodega está situada a las afueras de una pequeña aldea extremeña de apenas 300 habitantes: Aldea de Cortegana (en plena Tierra de Barros). Rodeada por inmensos campos de viñas y olivos y por el silencio más absoluto, únicamente interrumpido por los tractores de los agricultores que vienen y van a trabajar a la viña y por los ladridos de sus perros, que corren tras ellos como fieles escuderos.

En este entorno de paz, donde la inspiración parece nacer, se levanta una bodega de arquitectura tradicional, equipada en su interior con la última tecnología al servicio de la elaboración y embotellado de vinos. Una bodega de apariencia austera cuya única pretensión es sorprender en la copa.

Todo a su alrededor susurra Extremadura, el campo, el clima, el sol en la cara, el sudor en la frente y el frío en las manos. Desde aquí, podemos observar las labores de la tierra y el cariño y pasión por un oficio que, para algunos, es el más antiguo que se conoce por estos lares.



PARDINA / BODEGAS CARLOS PLAZA

*"Una tierra que obligara a sacar lo mejor de cada cepa, para obtener vinos de fuerte personalidad"*

HABLA

**COSECHA** 2014

**VARIEDAD**

100% Sauvignon Blanc

**ELABORACIÓN**

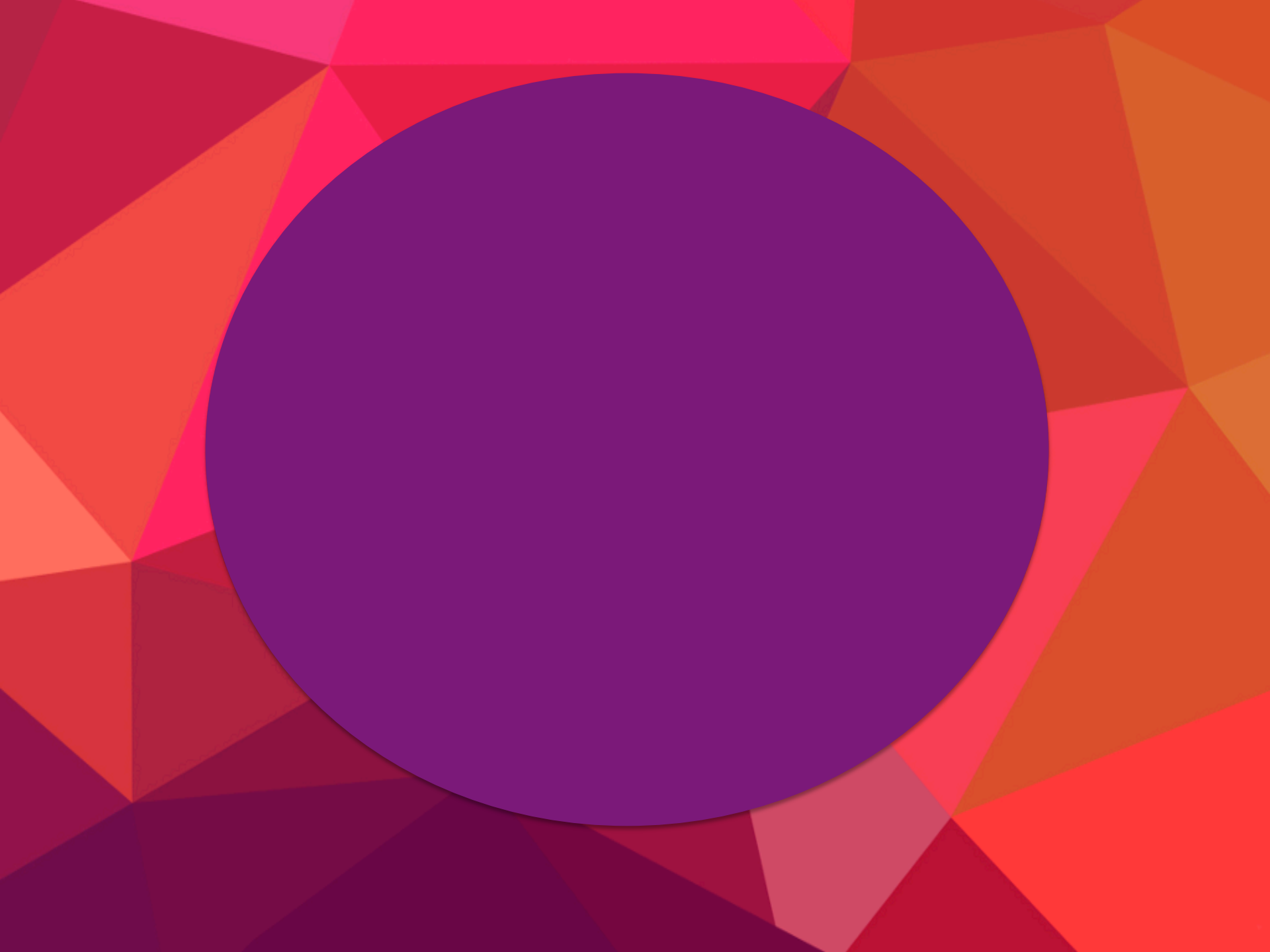
Blanco *"de alta expresión"* con unos meses de crianza sobre lías para ganar sensaciones grasas y glicéricas en boca

## CARÁCTERÍSTICAS DEL VINO

HABLA DE TÍ… es un vino de contrastada calidad que responde en su presentación a un moderno, sorprendente, elegante e innovador diseño que incluye un tapón transparente de cristal checo. Bodegas Habla se ha convertido en una referencia a nivel internacional integrada en la marca Luxury Spain, lo que aporta un valor añadido de calidad.

Es un vino blanco seco elaborado con uvas **Sauvignon Blanc** y con un tiempo de crianza sobre lías. De color dorado, presenta atractivas tonalidades verdosas. Aromas varietales con notas de espárrago, mango, hoja de tomate y boj. En boca es un vino fresco, intenso y muy agradable presentando una larga persistencia aromática que recuerda a los frutos tropicales. Un vino blanco moderno y femenino, fácil de entender y de beber en cualquier ocasión.

## HISTORIA y FILOSOFÍA

Cuenta la leyenda que el escultor Miguel Ángel consideraba a su Moisés como su creación más perfecta. Al terminarlo, el artista golpeó la estatua con su maza y le dijo: "¡HABLA!", sintiendo que la única cosa que le faltaba por extraer del mármol era la propia vida. En la rodilla de la estatua se puede apreciar una marca, tal vez del martillo de Miguel Ángel.

En homenaje al genio del Renacimiento dieron nombre a la bodega y a sus vinos, continuando el espíritu de perfección. Todo esto sucedió exactamente hace 500 años. En 1513 un artista visionario situó en lo más alto el listón de lo que el ser humano con su creatividad y tesón es capaz de hacer y pasó a la posteridad por ello. Cuando en el año 2000 se inicia el apoyándose en la historia más grande de excelencia conocida y dejando que el propio Miguel Ángel marcara el estándar a seguir.