

VALDEMONJAS

Desde  1966

VINOS Y LICORES

CASA PABLO

Vini-viticultura sostenible en la Ribera del Duero: VALDEMONJAS un micro proyecto familiar

Ribera del Duero

Quienes somos

Nuestro compromiso

Somos parte de un Entorno Privilegiado

Gestión de terruños una Viticultura individualizada

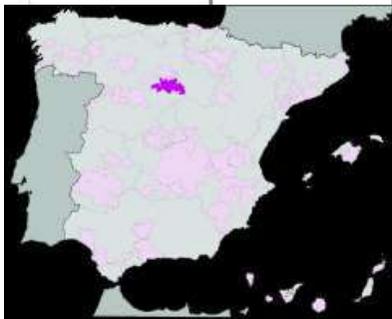
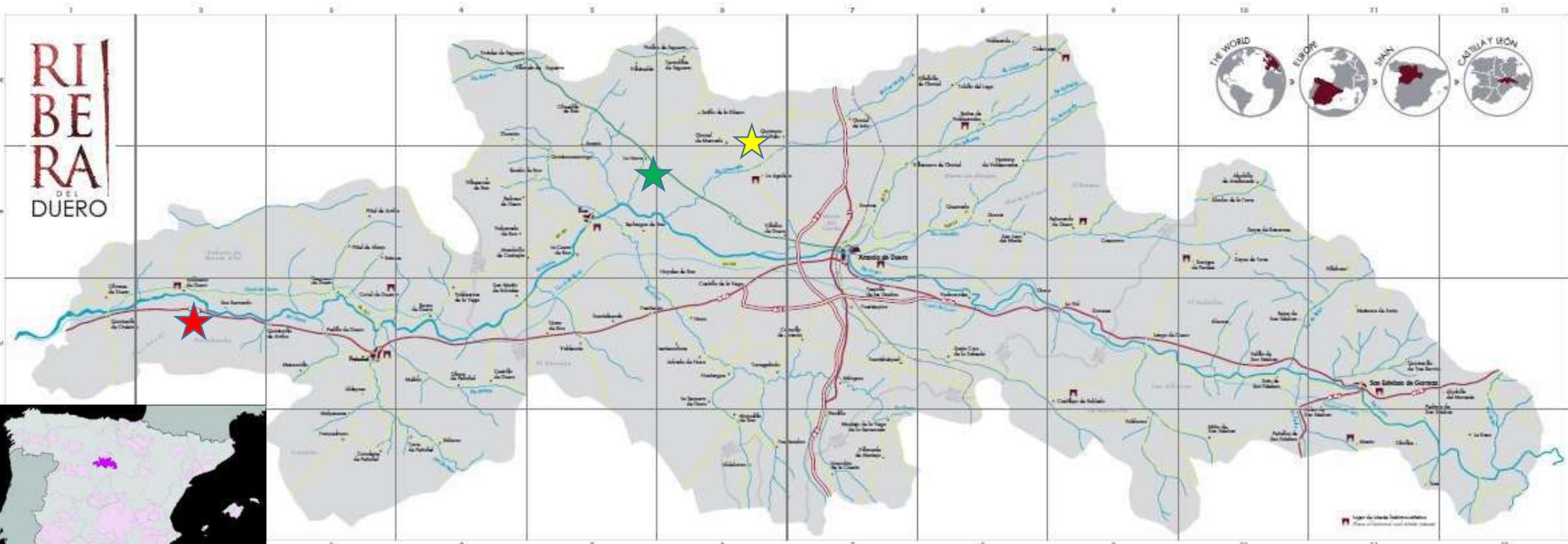
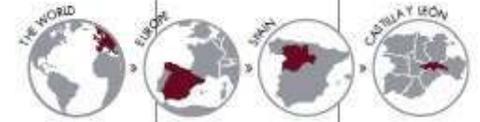
Bodega cuando la energía más barata es la que no se utiliza

Nuestros Vinos reflejo de nuestros terruños



VALDEMONJAS

**RI
BE
RA**
DEL
DUERO



**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

27.250 HA

7.419 Viticultores

317 Bodegas (activas 2023)

90 Millones Botellas

60 Bodegas elaboran 80% producción

50% Bodegas producen menos de 100.000 Bot.

CLIMA

El clima en Ribera del Duero está formado por sus condiciones extremas: en invierno, el clima es continental, seco, ventoso y muy frío con temperaturas que pueden llegar a bajar hasta -15/-18°C.

El verano es mediterráneo, cálido y seco, con un fuerte contraste térmico entre la noche (3-12°C) y el día (25 – 35°C) en el momento de la cosecha

Las precipitaciones son escasas, aproximadamente 450 mm por año (entre 75 y 92 días de lluvia al año).

Annuel	sep.	oct.	nov.	déc.	jan.	fev.	mar.	avr.	mai	juin	juil.	août
435	31	42	51	56	40	32	23	44	47	33	16	18

	HELOTHERMAL INDEX	COOL NIGHT INDEX	DRYNESS INDEX
RIBERA DEL DUERO	2008	9	98
RIOJA (Lo)	2107	12,9	1

Variedades de UVA TINTA



TEMPRANILLO **Tinta del Pais-Tinto Fino**

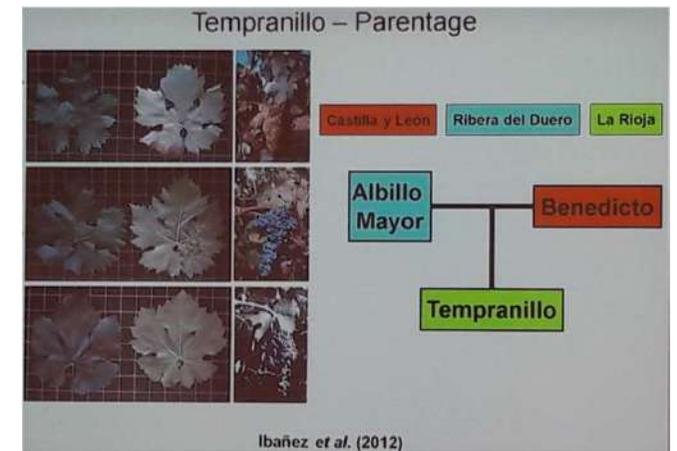
(min. 70%)

Cabernet-Sauvignon

Merlot

Malbec

Garnacha Tinta





«Todos tenemos miedo: por nuestra seguridad, por el futuro, por el mundo. Tal es la naturaleza de la imaginación humana. Y, sin embargo, todo hombre, toda civilización, han seguido adelante al sentir que tienen la obligación de hacer lo que es preciso hacer. El compromiso personal del hombre con su destreza, el compromiso intelectual y el compromiso emocional amalgamados en uno solo han hecho posible el ascenso del hombre».

Jacob Bronowski, El ascenso del hombre

«El corazón tiene razones que la razón desconoce».

Blaise Pascal



VALDEMONJAS



Una pasión familiar comprometida con la sostenibilidad
Fundamentada en valores como la humildad, la tradición,
el compromiso, el orgullo y la pasión



VALDEMONJAS



Nuestro compromiso

Creemos en el trabajo humano comprometido con las generaciones por venir, respetuoso con el entorno, orgulloso de lo nuestro, de nuestros terruños, de nuestros orígenes.

Creemos en una viticultura paciente, inteligente, respetuosa con su entorno.

Creemos en unos conceptos enológicos que potencien y resalten esos valores. .

Creemos en el uso sostenible de los recursos basados en sistemas eficientes, autosuficiencia energética respetuosa con el medio ambiente, recuperación y regeneración de aguas.

UN ENTORNO PRIVILEGIADO





UN ENTORNO PRIVILEGIADO



BIODIVERSIDAD DE INSECTOS Y POLINIZADORES EN LA FINCA VALDEMONJAS UBICADA EN QUINTANILLA DE ARRIBA (VALLADOLID)

Luis Oscar Aguado Martin

La implementación de técnicas medioambientales en fincas comerciales resulta esencial para alcanzar los objetivos de la UE para 2020 en materia de biodiversidad y protección de los recursos naturales, especialmente el agua y los suelos. El reto para garantizar la disponibilidad de alimentos de forma sostenible es conseguir el equilibrio entre una mayor producción agrícola de calidad y la puesta en marcha de medidas medioambientales.

“... en el interior de la Finca Valdemonjas (Ribera del Duero) se localizan al menos un total de 102 especies de insectos: 94 son especies polinizadoras y 20 depredadores de posibles plagas. Además, se citan 8 especies endémicas.

... Esto indica sin ningún lugar a dudas que en la Finca VALDEMONJAS se practica una agricultura completamente respetuosa con el entorno...

... resaltar la importancia de la conservación de numerosas zonas con vegetación natural...

... entre estas plantas aparecen algunas especies sensibles como orquídeas del género Ophrys cuya conservación es realmente importante. “

Junio 2018

UN ENTORNO PRIVILEGIADO



Ophrys Aranifera



Ophrys Lutea

NUESTROS VIÑEDOS

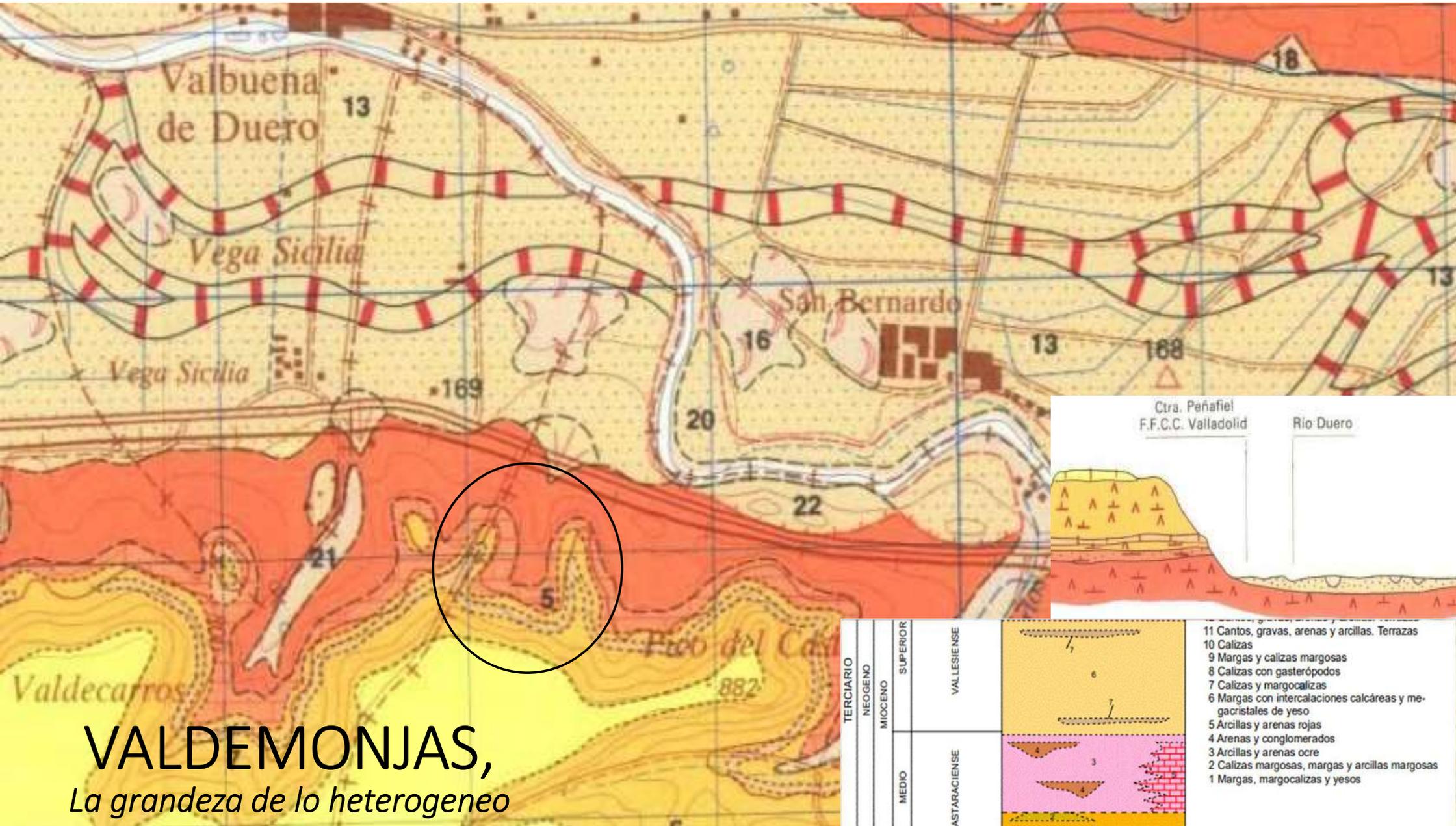
El valor de lo diferente



VALDEMONJAS



 VALDEMONJAS



VALDEMONJAS,

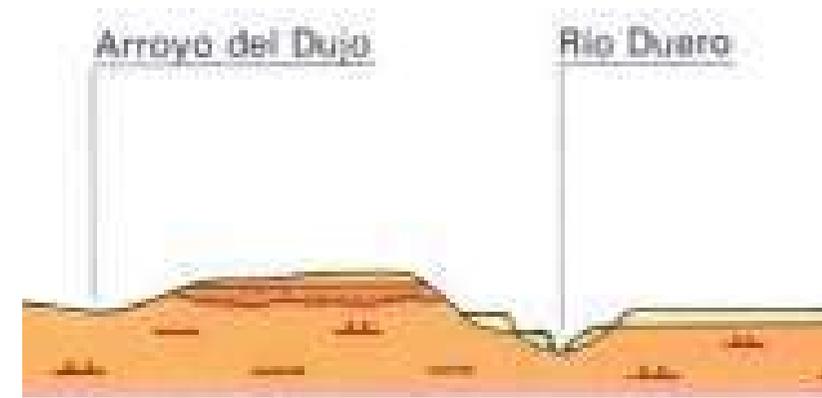
La grandeza de lo heterogeneo

TERCIARIO	NEOGENO	VALLESIENSE		<ul style="list-style-type: none"> 11 Cantos, gravas, arenas y arcillas. Terrazas 10 Calizas 9 Margas y calizas margosas 8 Calizas con gasterópodos 7 Calizas y margocalizas 6 Margas con intercalaciones calcáreas y megacrístales de yeso
	MIOCENO			
	MEDIO	ASTARACIENSE		<ul style="list-style-type: none"> 5 Arcillas y arenas rojas 4 Arenas y conglomerados 3 Arcillas y arenas ocre 2 Calizas margosas, margas y arcillas margosas 1 Margas, margocalizas y yesos

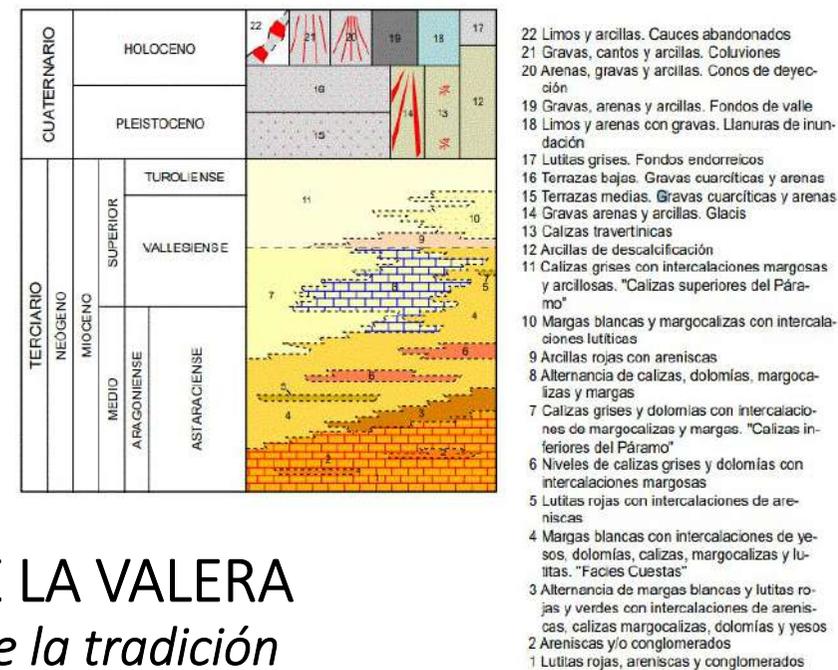
VALDEMONJAS,

La grandeza de lo heterogeneo





LEYENDA



EL NOGAL DE LA VALERA
En el corazón de la tradición



EL NOGAL DE LA VALERA
En el corazón de la tradición

EL NOGAL DE LA VALERA

En el corazón de la tradición





EL NOGAL DE LA VALERA
En el corazón de la tradición



*Quintana del Pidio: Tardevás y La
Cuesta de la Olma
El pasado que mira al futuro*



Nuestra Bodega

Arquitectura y Vino



Agag+Paredes is an 2016 A+Awards Winner
VALDEMONJAS WINERY

- A+ Jury Winner
- A+ Popular Choice Winner
- New York 2016

Siete Áreas de Diseño Sostenible



Clima y Parcela



Volumetría y Forma



Cerramiento Exterior



Configuración Interna



Sistemas y Control Ambiental



Fuentes de Agua y Energía



Materiales

Nuestra Bodega

En armonía con su entorno



VALDEMONJAS

AUTOSUFICIENCIA ENERGÉTICA

Producción solar

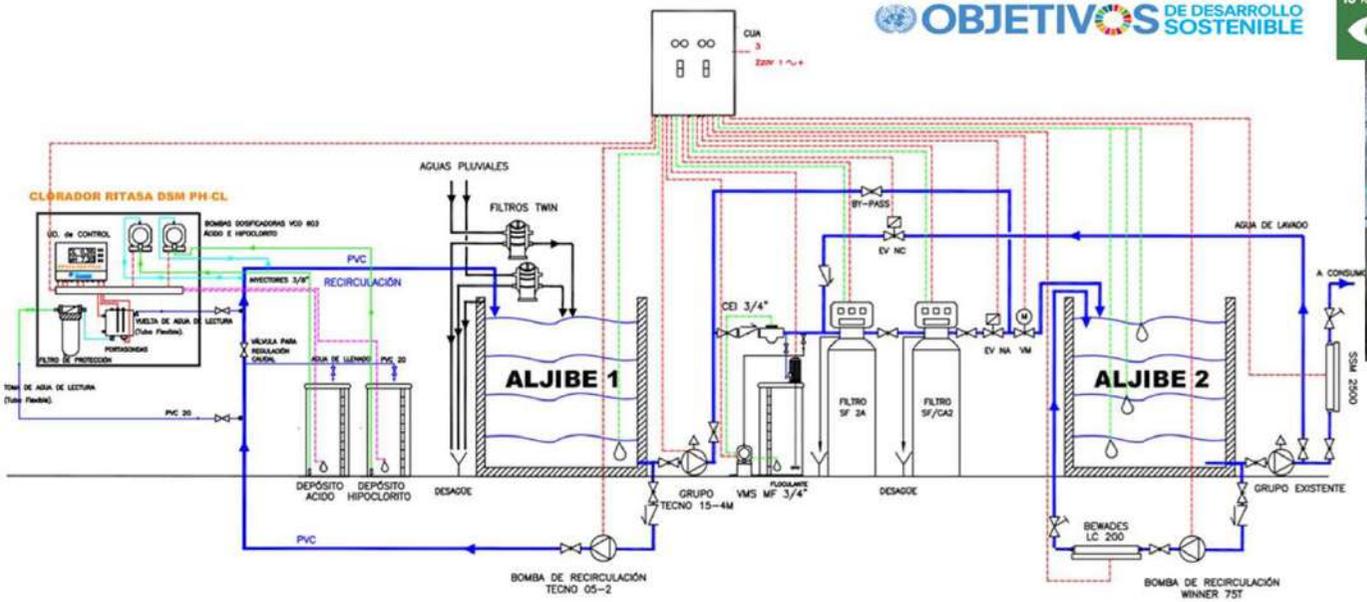


Creemos que la mejor energía es la que no se consume.
Por lo tanto, pusimos nuestros objetivos en la autosuficiencia energética.



SUMINISTRO de AGUA Recuperación Agua de Lluvia

El consumo de agua se optimiza reutilizando y tratando el agua de lluvia.



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

13 AGUA POTABLE

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

12 PRODUCCION Y CONSUMO RESPONSABLES

VALDEMONJAS



Un diseño interior que minimiza el flujo interno y la circulación del vino, pero también de las personas que trabajan en la bodega.

 **VALDEMONJAS**



Sala de Barricas

**Una sala de barricas subterránea en bóveda de ladrillo natural
Una regulación térmica e hidrométrica natural,
utilizando sistemas pasivos de bajo o nulo consumo de energía.**





NUESTROS VINOS:

Reflejo de nuestros Terruños

ABRÍ LAS ALAS



 **VALDEMONJAS**



Indice NDVI

Viña

05/08/2019

Valores de NDVI	
0.299	Red
0.349	Orange
0.332	Yellow-Green
0.517	Green
inf	Blue

Escala: 1:2000

Sistema de Coordenadas de Referencia:
WGS 1984 - UTM Huso 30N

VALDEMONJAS



Mapa de Temperatura

Viña

05/08/2019

Valores de Temperatura (°C)	
36.1	Blue
41.5	Green
44.2	Yellow
47.6	Orange
inf	Red

Escala: 1:2000

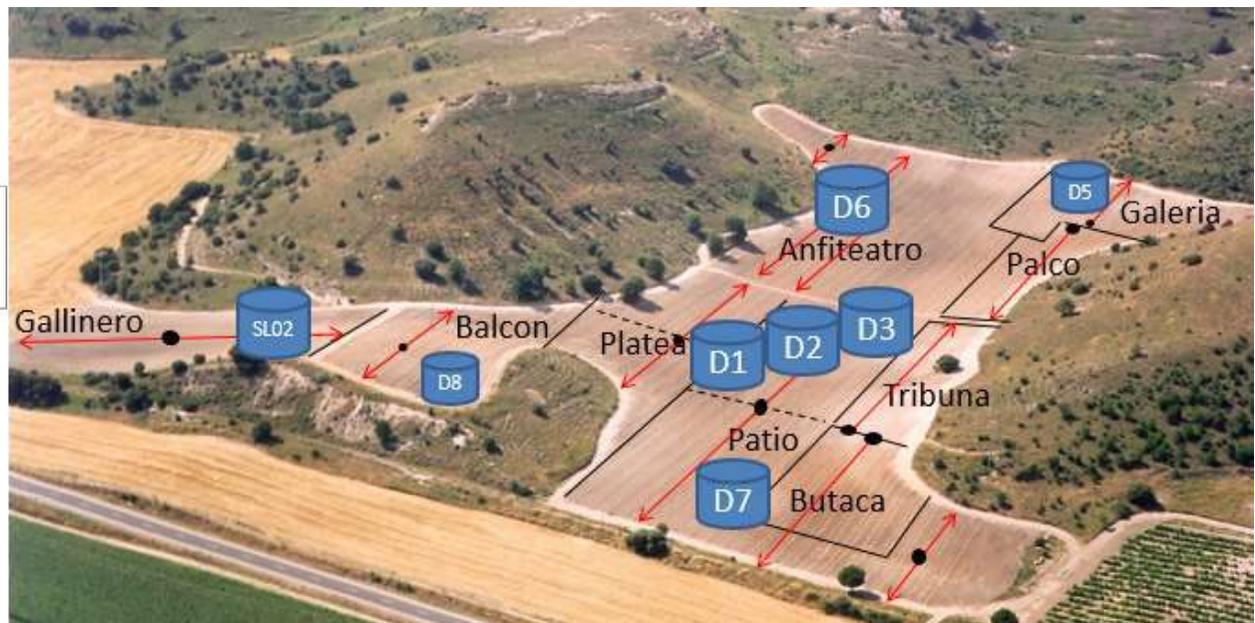
Sistema de Coordenadas de Referencia:
WGS 1984 - UTM Huso 30N

VALDEMONJAS



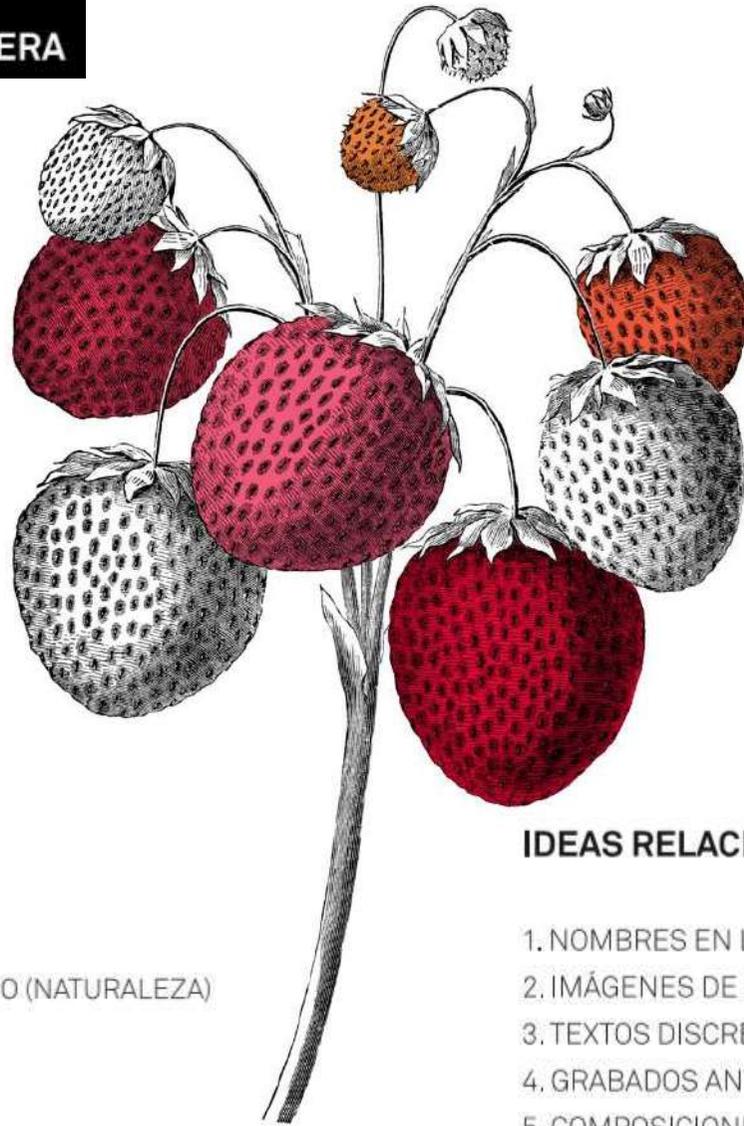
Nuestros Vinos: Reflejo de Nuestros Terruños 2019

	Pepitas	Baya		
	Maduración	Peso Racimo	Peso	° A
Patio	4,07	229	163	13,1
Butaca	4,09	235	165	13,3
Tribuna	4,20	204	139	13,6
Platea	4,11	204	138	12,6
Balcon	4,01	238	158	12,9
Gallinero	4,05	231	170	12,6
Palco	4,08	223	157	13,3
Galeria	4,08	223	157	13,3
Anfiteatro	4,07	234	160	13,3
Anfiteatro JP	4,03	208	154	12,1



PROYECTO DE IDENTIDAD NUEVOS VINOS FAMILIA MOYANO AGÜERA

Pati Núñez Associats



CONCEPTOS SELECCIONADOS

1. FAMILIAR, EMOCIONAL Y PERSONAL
2. LA TIERRA Y LA VIÑA COMO ORIGEN Y BASE DE TODO (NATURALEZA)
3. CONOCIMIENTO DEL MEDIO (CULTURA)
4. HISTORIA
5. ARTESANÍA, ARTE
6. VINOS PECULIARES BIEN IDENTIFICADOS

IDEAS RELACIONADAS

1. NOMBRES EN LENGUAJE SENCILLO Y EMOTIVO
2. IMÁGENES DE NATURALEZA COMO PROTAGONISTAS DE LA ETIQUETA
3. TEXTOS DISCRETOS Y ESPACIO BLANCO COMO SÍMBOLOS DE CULTURA
4. GRABADOS ANTIGUOS, CON SABOR A HISTORIA
5. COMPOSICIONES MÁS LITERARIAS QUE MERCANTILES
6. ETIQUETAS MUY DIFERENCIADAS

Nuestros Vinos: Puntuaciones Tim Atkin MW 2023



El Primer Beso



El Gallinero
Rosé



Entre Palabras



Los Tres Dones



Abrí las Alas



EL GALLINERO ROSÉE 2022

PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba

SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de margas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

TERRUÑOS

El Gallinero, Quintanilla de Arriba (Va) 740-780m. Terruño plantado con orientación Este-Oeste de donde tomamos la uva carasol de los cantiles norte del Duero,

VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordón Royat.

AÑADA 2022

Año de sequía extrema y temperaturas por encima de la media todo el año. Para contrarrestar los efectos realizamos podas en verde muy tempranas en donde redujimos la carga por planta de manera muy significativa. Vendimia extratemprana (primera semana de septiembre) para conseguir la acidez y evitar sobremaduraciones.

ELABORACIONES

Prensado directo ligero, inertizado para preservar desde un inicio, los aromas ligeros de una fermentación lenta. Clarificaciones a la luz de las lunas de invierno, Sulfitado (<30).

Embotellado abril 2023.

Producción 1200 botellas de 75cl.

Alc.13,5º



EL PRIMER BESO 2022

PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba

SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de margas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

TERRUÑOS

Coupage de terruños, Quintanilla de Arriba (Va) 740-780m. Corresponden a las viñas más vigorosas y frescas de Valdemonjas.

VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordon Royat.

AÑADA 2022

Año de sequía extrema y temperaturas por encima de la media todo el año. Para contrarrestar los efectos realizamos podas en verde muy tempranas en donde redujimos la carga por planta de manera muy significativa. Vendimia extratemprana (primera semana de septiembre) para conseguir la acidez y evitar sobremaduraciones.

ELABORACIONES

Fermentaciones en depósito de acero Inoxidable de 100HI, Sin maceraciones post fermentativas.
Crianza de seis meses en depósitos ovoides de cemento de 61HI. Embotellado abril de 2023.
Producción 30.000 botellas de 75cl y 700 magnum
Alc.13,5º



EL PATIO DE VALDEMONJAS 2022

PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba – Valladolid

SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de Largas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

TERRUÑOS

El Patio corresponde a las viñas más bajas de Valdemonjas, 740m de suelos profundos de texturas Franco Arenosas- limosas correspondientes a los arrastres de las laderas colindantes. Es la zona con más vigor pues recoge en profundidad las escorrentías de dichas laderas.

Por su excelente Insolación sin efectos de sombrío suelen ser las primeras uvas vendimiadas.

VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordón Royat.

AÑADA 2022

Año de sequía extrema y temperaturas por encima de la media todo el año. Para contrarrestar los efectos realizamos podas en verde muy tempranas en donde redujimos la carga por planta de manera muy significativa. Vendimia extratemprana (primera semana de septiembre) para conseguir la acidez y evitar sobremaduraciones.

ELABORACIONES

Elaborado íntegramente SIN SULFITOS AÑADIDOS, con el máximo esmero con atmosferas totalmente inertizadas al abrigo de oxidaciones Indeseadas. Fermentaciones en pequeños depósitos ovoides de hormigón de 18HI. Crianza de seis meses en depósitos ovoides de cemento de 18HI. Embotellado abril de 2023.

Producción 1750 botellas de 75cl y 150 Magnum.

Alc.14º



ENTRE PALABRAS 2021

PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba – Valladolid

SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de margas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

TERRUÑOS

Coupage de los terruños centrales de valdemonjas , 760-780m; Espaldera N/S, de exposiciones tanto Este (Balcón y Anfiteatro) como Oeste (Platea).

Doble Cordón Royat. Suelos profundos de texturas Franco limosas - arcillosas correspondientes de las laderas colindantes. Es la zona con vigor medio.

Por sus peculiares exposiciones en las laderas los efectos de sombrío atenúan las inclemencias solares.

VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordón Royat.

AÑADA 2021 –EXCELENTE-

Año de pluviometría escasa pero bien repartida que junto a unas temperaturas moderadas nos dejaron una uva muy homogénea y compensada, IPT, polifenoles y color por encima de la media, sin duda una de nuestras mejores vendimias junto a 2019.

ELABORACIONES

Fermentaciones en Inoxidable y pequeños depósitos ovoides de hormigón de 39Hl. Evitando extracciones indebidas y abusivas.

Malolacticas en cemento

y barricas de 500l. Once meses de crianza en barricas roble francés 225l y 228l y de 500l Roble Americano y Francés y 3 meses en depósito de hormigón.

Embotellado abril 2023. Producción 6.200 botellas de 75cl.

Alc.14º



LOS TRES DONES 2021

PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba – Valladolid
El Nogal de la Valera ; LA HORRA – Burgos

SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de margas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

TERRUÑOS

Cupages de terruños correspondientes a las zonas con mayor presencia de arcilla y mayor humedad residual. De exposición este con insolación protegida parcialmente del sol del atardecer tienen una maduración muy equilibrada.

VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordón Royat. y Tinto Fino (Poblacional) 100%, plantación en vaso.

AÑADA 2021 –EXCELENTE-

Año de pluviometría escasa pero bien repartida que junto a unas temperaturas moderadas nos dejaron una uva muy homogénea y compensada, IPT, polifenoles y color por encima de la media, sin duda una de nuestras mejores vendimias junto a 2019.

ELABORACIONES

Fermentaciones en pequeños depósitos ovoides de hormigón de 39hl. Evitando extracciones indebidas y abusivas. Malolácticas en barricas. 14 meses de crianza en barricas roble francés 225l y 228l nuevas y semi-nuevas y 6 meses en depósito de hormigón.

Embotellado Agosto 2023.

Producción 3840 botellas de 75cl.

Alc.14,5º



ABRÍ LAS ALAS 2021

PAGOS

El Nogal de la Valera ; LA HORRA – Burgos

SUELOS

Calizo de pH comprendidos 7 a 8, Suelos sobre arcillas arenosas rojas relativamente homogéneo y profundos de texturas Franco-arenosas permeables en superficie y arcillas arenosas rojas en profundidad.

TERRUÑOS

A una altitud de 800-810 metros sobre el nivel del mar, es un carascal del margen derecho del Duero formado por arenas finas permeables sobre arcillas profundas. En la más pura tradición de la Ribera, el viñedo casi centenario se plantó con una formación tradicional en vaso. Aquí se producen tintos finos autóctonos, dispares, joyas vitícolas que han sobrevivido a la modernización

VIÑEDO

Viñedo histórico casi centenario– Tempranillo –Tinto Fino (Poblacional) 100%, plantación en vaso

AÑADA 2021 –EXCELENTE-

Año de pluviometría escasa pero bien repartida que junto a unas temperaturas moderadas nos dejaron una uva muy homogénea y compensada, IPT, polifenoles y color por encima de la media, sin duda una de nuestras mejores vendimias junto a 2019.

ELABORACIONES

Fermentaciones francas en pequeño depósito ovoide de hormigón de 18Hl. Extracciones limpias acordes con el excepcional equilibrio de madurez que presentan las uvas de este majuelo casi centenario. Maloláctica en barricas. Dieciocho meses de crianza en barricas roble francés de 228l nuevas.

Embotellado Agosto 2023.

Producción 925 botellas de 75cl.

Alc.15º



**¡OS ESPERAMOS,
NOS VEMOS
PRONTO!**

MUCHAS GRACIAS POR VUESTRA PACIENCIA

VALDEMONJAS

Desde  1966

VINOS Y LICORES

CASA PABLO