



la familia y el proyecto

Mariano de Frutos siempre soñó con producir su propio vino en la histórica Villa de Cuéllar. En 1996 comenzó su sueño plantando 3,5 hectareas de viñedo tempranillo en las antiguas parcelas de viñedo de sus antepasados.

Pero fue en 2004 cuando su sueño se hizo realidad con el nacimiento de la empresa familiar, Bodegas de Frutos Marín, y la comercialización de la primera cosecha.

La cosecha del 2007 se vinifica ya en las nuevas instalaciones de la bodega.

En la actualidad la bodega está dirigida por Elisa de Frutos, en el área comercial y Rubén Salamanca en el área agrícola y técnica, formando un tándem perfecto para conseguir un seguimiento y control del vino desde el viñedo hasta su destino comercial, con una apuesta clara por el respeto al entorno, flora y fauna la calidad y la diferenciación en todo este proceso.

el viñedo

Cuando Mariano se propuso la recuperación del viñedo en Cuéllar, se convirtió en pionero en la recuperación de la actividad vitícola en la zona.

En las parcelas El Canalizo y Montón de Piñas, de unas 5 hectáreas y rodeado de zona de pinares está plantado nuestro viñedo; a 3 km de la localidad de Cuéllar.

- Variedad tempranillo, con una edad media de 20 años y rendimientos de aproximadamente 3.000 kg/ha. Formación en espaldera tipo doble cordón royat con 3-4 pulgares por brazo.
- Variedad Syrah, con edad de 5 años y rendimientos de 2.000 kg/Ha. Formación en espaldera a un cordón royat con 5-6 pulgares.
- Variedad moscatel de grano menudo de 5 años.
- Suelo calcareo con zonas franco arenosas(silíce). Cubierta vegetal natural en calles. No laboreo. Microclima específico: paramo castellano con fuertes contrastes entre noche y día en verano. A 920 metros de altura sobre el nivel del mar.
- Trabajamos siguiendo los criterios orgánicos y ecológicos pero no estamos certificados.





la bodega

Situada en el margen izquierdo de la carretera que une Cuellar con el Santuario del Henar y enfrentada con el viñedo, se construyó la nueva bodega en el año 2007.

En una zona de páramo se alzó la nave, un único núcleo, un cubo de hormigón con una arista de luz hacia el interior, limpio, funcional, tanto en el exterior como en el interior, dividido en tres sectores: vinificación, envejecimiento y almacenaje – embotellado.

Depósitos de acero inoxidable con control térmico y barricas de roble francés y americano se organizan en las distintas salas facilitando el trabajo y el tránsito por la instalación.

Uvas nómadas

Comenzamos en 2013 un nuevo proyecto en el que elaboramos con otras variedades de la geografía nacional, a través de la fórmula del micromecenazgo. La primera elaboración ha sido con uva Garnacha de la zona de Cebreros (Avila). Puedes obtener más información en el enlace:

<http://www.verkami.com/projects/4605-uv-as-nomadas-garnacha-de-avila>





malaparte 2008

- Nombre del vino y cosecha: Malaparte 2008
- Zona: Vino de la Tierra de Castilla y León
- Dirección técnica: Ruben Salamanca
- Dirección comercial y exportación: Elisa de Frutos

90 pts
guía
peñin

En el viñedo, gracias a tareas como: poda en verde, aclareo de racimos, mantenimiento de cubierta vegetal en las calles se mantienen unos rendimientos por hectárea de 2.700kg.

Se realiza vendimia manual en cajas de 12-15 kg y doble selección manual en viñedo y mesa.

En bodega se realiza una conducción lenta del arranque de fermentación a baja temperatura hasta comienzo de la misma. Fermentación y maceración durante un total de 15 días durante los cuales se ha controlado temperatura con oxigenación y frecuentes remontados durante las 24 horas.

Trasegamos y se destina solo el vino de yema para esta vinificación.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 y 300 litros con tostados medios.

Debido a la ausencia de filtración y de clarificación, pueden aparecer precipitados.

Fecha de embotellado: 22 de diciembre de 2009. Producción: 7200 botellas de 750 ml.

- NOTAS DE CATA:

Vista: brillante, limpio e intenso rojo cereza.

Nariz: destaca la gran complejidad de aromas, fruta roja madura, notas dulces de tofee, tostados y especiados.

Boca: es potente y equilibrado, con una acidez media y unos taninos carnosos, bien integrados permitiendo un agradable final de frutas maduras y un largo y placentero post gusto que no resulta indiferente.



“dolce far niente” 2009

Vino tinto dulce de uva sobremadura

Vendimiado manualmente en diciembre de 2009 en cajas de 15 kg.

Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable, crianza de 14 meses en barrica de 225 litros de roble americano nuevo.

Embotellado en marzo de 2011.

Producción 600 botellas de 375cl.

Cata:

Color caoba claro, borde anaranjado. Aroma a fruta madura, pastelería, especias dulces, ebanistería. Boca con buena acidez, frutoso, sabroso, tostado.

100% tinta fina.

**91 pts
guía
peñin**



malaparte 2009

- Nombre del vino y cosecha: Malaparte 2009
- Zona: Vino de la Tierra de Castilla y León
- Dirección técnica: Ruben Salamanca
- Dirección comercial y exportación: Elisa de Frutos

**91 pts
guía
peñin**

En el viñedo, gracias a tareas como: poda en verde, aclareo de racimos, mantenimiento de cubierta vegetal en las calles se mantienen unos rendimientos por hectárea de 3.500kg.

Se realiza vendimia manual en cajas de 12 kg y doble selección manual en viñedo y mesa.

En bodega se realiza una conducción lenta del arranque de fermentación a baja temperatura hasta comienzo de la misma. Fermentación y maceración durante un total de 15 días durante los cuales se ha controlado temperatura con oxigenación y frecuentes remontados durante las 24 horas.

Trasegamos y se destina solo el vino de yema para esta vinificación.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza de 14 meses en barricas de roble francés de 225 y 300 litros con tostados medios.

Debido a la ausencia de filtración y de clarificación, pueden aparecer precipitados.

Fecha de embotellado: 22 de julio de 2011. Producción: 9.855 uds 75cl. 1.500uds 150cl magnun

- **NOTAS DE CATA:**

Vista: brillante, limpio e intenso rojo cereza.

Nariz: destaca la gran complejidad de aromas, fruta roja y flores azules, además de notas especiadas.

Boca: es potente y equilibrado, con una acidez media y unos taninos carnosos, bien integrados permitiendo un agradable final de frutas maduras y un largo y placentero post gusto que no resulta indiferente.





OUI rosado 2011

- Nombre del vino y cosecha: OUI 2011
- Zona: Vino de la Tierra de Castilla y León
- Dirección técnica: Ruben Salamanca
- Dirección comercial y exportación: Elisa de Frutos

En el viñedo, gracias a tareas como: poda en verde, aclareo de racimos, mantenimiento de cubierta vegetal en las calles se mantienen unos rendimientos por hectárea de 3.500kg.
Se realiza vendimia manual en cajas de 12 kg y doble selección manual en viñedo y mesa.

En bodega se despalilla y macera con hollejos durante 4 horas, separando el mosto yema. Fermentación durante un total de 20 días a baja temperatura. Trasegamos a barrica de roble francés en la que permanece 4 meses

Crianza de 4 meses en barricas de roble francés de 225 ,tostados medios.

Fecha de embotellado: 01 de junio de 2012. Producción: 2.000 uds 75cl.

- NOTAS DE CATA:

Vista: brillante, limpio e intenso color fresa

Nariz: destaca la gran complejidad de aromas, fruta roja fresca y floral.

Boca: es fresco y equilibrado, con una acidez media y cierto toque de untuosidad y golosura con notas avainilladas.



Las Lomas 2011

- Nombre del vino y cosecha: Las Lomas 2011
- Zona: Vino de la Tierra de Castilla y León
- Dirección técnica: Ruben Salamanca
- Dirección comercial y exportación: Elisa de Frutos

90 pts
guía
peñin

El ciclo de la viña en 2011 viene marcado por un invierno y primavera relativamente secos con temperaturas en general bajas que propiciaron una brotación y crecimientos, aunque algo tardíos, muy sanos. La ausencia de heladas tanto en primavera como a finales de verano y la normalización de las temperaturas (fuerte contraste entre la noche y el día), en nuestra zona de páramo permitieron que el fruto adquiriera una maduración fenólica plena.

Nuestra viticultura está adaptada a un viñedo de altura, a 900 metros, en suelo calizo, siendo respetuosa con la flora y con la fauna.

La vendimia se realiza de forma manual, en caja de 12 Kg, con una doble selección de racimo, tanto en viñedo como en bodega.

La fermentación y maceración, de doce días, se realizó en depósito de acero inoxidable, a baja temperatura para conservar los aromas varietales. Solo el vino flor se destina a Las Lomas 2011.

La crianza, en barrica nueva de 300 litros de tostado medio, ha sido muy leve (5 meses) con el fin de respetar el carácter frutal de la variedad que caracteriza a las añadas que han alcanzado su madurez fenólica.

El resultado es un joven tempranillo en su máxima expresión frutal que convive con los toques de vainilla y especias del mejor roble francés y con las notas minerales que aporta el suelo calizo de Cuellar.

Fecha de embotellado: 29 de septiembre de 2012. Producción: 3986 uds de 75cl. 842uds 150cl. magnum

- NOTAS DE CATA:

Vista: Color rojo picota intenso con tonos púrpuras

Nariz: Aromas de frutos rojos y negros(moras y frambuesas) y a una amplia gama de notas de especiadas finas debido a su paso por barrica nueva.

Boca: el vino es muy frutal y fresco con un tanino fino y vivo que alargará su vida en la botella.



Las Lomas 2012

- Nombre del vino y cosecha: Las Lomas 2012
- Zona: Vino de la Tierra de Castilla y León
- Dirección técnica: Ruben Salamanca
- Dirección comercial y exportación: Elisa de Frutos

El ciclo de la viña en 2012 viene marcado por un invierno muy seco y primavera muy lluviosa con temperaturas muy altas en mayo que propiciaron una brotación acelerada. El verano fue muy seco y caluroso con fuerte contraste entre la noche y el día. En nuestra zona de páramo permitieron que el fruto adquiriera una maduración fenólica plena.

Nuestra viticultura está adaptada a un viñedo de altura, a 900 metros, en suelo calizo, siendo respetuosa con la flora y con la fauna.

La vendimia se realiza de forma manual, en caja de 12 Kg, con una doble selección de racimo, tanto en viñedo como en bodega.

La fermentación y maceración, de doce días, se realizó en depósito de acero inoxidable, a baja temperatura para conservar los aromas varietales. Solo el vino flor se destina a Las Lomas 2012.

La crianza, en barrica de de 300 litros de tostado medio, ha sido muy leve (5 meses) con el fin de respetar el carácter frutal de la variedad que pone en valor las añadas que han alcanzado su madurez fenólica.

El resultado es un joven tempranillo en su máxima expresión frutal que convive con los toques de especias del mejor roble francés y con las notas minerales que aporta el suelo calizo de Cuellar.

Fecha de embotellado: 10 de octubre de 2013. Producción: 6.200 uds de 75cl. 400 uds 150cl.magnum

NOTAS DE CATA:

Vista: Color rojo picota intenso con tonos púrpuras

Nariz: Aromas de frutos rojos y negros (moras y frambuesas) y a una amplia gama de notas de especiadas finas y hierbas aromáticas.

Boca: el vino es carnoso, muy frutal y fresco con un tanino fino y vivo que alargará su vida en la botella.