



Avda. de la Plata nº 34
46013 Valencia
luis.peset@comv.es
963355110 ext. 102

CLUB CULTURAL Y GASTRONÓMICO HIPÓCRATES

“El buen vino es una excelente y jovial criatura de Dios, cuando se hace de él un uso moderado”

William Shakespeare

Las Catas del Hipócrates

Queridos colegas hipocráticos:

El próximo día 20 de abril de 2018 (viernes) a las 20:00 horas en nuestra sede del COMV, CATA / PRESENTACIÓN DE LA BODEGA: [ENLACE BODEGA](#)



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.



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 y consiguiendo un vino con la máxima expresión.

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.



SELECCIÓN

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. Despues de pasar por la despalilladora, los granos pasan un nuevo control de calidad, de modo que sólo los más adecuados fermentarán dentro de la bodega.

CRIANZA

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. 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.

La crianza se realiza en las cuevas de la bodega, 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, redondeándose para ser puestos en el mercado en el momento óptimo de consumo.

La cata será presentada por:

David, Director Comercial de la Bodega y José Enrique Calpe, distribuidor en Valencia

Los vinos que se van a presentar son:

1- Viña Aljibes Blanco 2017 - Sauvignon Blanc - Chardonnay

Color pajizo pálido y muy limpio. En nariz destacan aromas a frutas tropicales frescas, fruta de la pasión, combinados con elegantes aromas de fermentación de la Chardonnay. Muy frutal e intenso en la boca, elegante y muy largo. Se intuye suavemente su leve paso por barrica nueva. Marida con pescados blancos, ensalada templada de salmón. Servir entre 8º - 10º centígrados.

[Ficha técnica](#)

2- Viña Aljibes Rosado 2017 - Syrah

Hermoso color rosa framuesa intenso y muy brillante. Espectacular. Gran riqueza aromática a fresas, yogur y caramelo. En la boca es muy goloso, untuoso y con buena estructura. Muy equilibrado. Marida con paellas, risottos y carnes ligeras. Servir entre 8º - 10º centígrados.

[Ficha técnica](#)

3- Viña Aljibes Tinto Roble 2016 – Tempranillo – Cabernet Sauvignon – Petit Verdot

Color cereza oscuro. Tonos tostados y de café en nariz, combinados con recuerdos de compotas de frutas negras. En boca es suave, equilibrado, con taninos maduros y notas minerales. Marida con huevos fritos con lomo de orza, carnes de caza. Servir entre 14º - 16º centígrados.

[Ficha técnica](#)

4- Selectus 2010 – Syrah – Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon - Merlot

Selectus es un vino de autor, la más alta expresión de las cepas Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot. De corte muy vanguardista, potente y espectacular, vigoroso y sublime, emociona y transmite sensaciones a todos los sentidos. El gran diseñador Óscar Mariné ha creado su etiqueta, vistiendo a Selectus de una manera rompedora, elegante, moderna y equilibrada, como el vino al que adorna. De intenso color cereza picota. La fermentación maloláctica y envejecimiento en barrica nueva de roble francés aporta a Selectus una nariz única con complejos aromas balsámicos, minerales y café con leche. En boca muestra gran volumen y estructura en la que destacan los taninos suaves y maduros. Crianza de 18 meses en roble francés. Marida con cordero asado y chuleton de ternera. Servir 16º - 18º centígrados.

[Ficha técnica](#)

- Cena (Opcional). Se adjunta menú.

Entrantes:

- Revuelto de setas y ajos tiernos
- Ensalada de queso de cabra con tomate confitado

Plato principal:

- Codillo al horno

Postre:

- Helado de Turrón
- Café o infusiones y coca.

- Inscripción

Informamos a nuestros socios la necesidad de confirmar la asistencia a la Cata y en su caso y de forma explícita, a la cena posterior y opcional. Dado que en algunas ocasiones se produce un desfase entre las personas que reservan cena y los que realmente se quedan, apelamos a la responsabilidad de cada uno, para beneficio de todos. En caso de imposibilidad de asistencia, comunicarlo con plazo suficiente para informar a la Empresa de Hostelería.

Podéis realizar la inscripción, tanto por correo electrónico (luis.peset@comv.es) como por teléfono 963355110 - Ext.102 Luis. La Cata es gratuita y la Cena tiene un coste de **15 €** (el pago de la cena se formalizará en el Club Médico después de la Cata).

El último día de inscripción para la cata será el 18 de abril, miércoles, hasta las 13.30 h.

Deseando que esta actividad sea de vuestro agrado, recibid un cordial saludo.

D. Manuel Yarza Cañellas
Club Cultural y Gastronómico Hipócrates