

# CAPITÁN TRUENO 2020

Bodega: Tronado Wines  
Zona: D.O.Ca. Rioja  
Variedades: Tempranillo, Viura  
Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Viñedo de más de 60 años en un paraje único entre Haro y Labastida: el viñedo "La Tejera".

Elaboración:

Fermentación espontánea. Un 70% de la uva entra con raspón tras un leve pisado y el resto despalillado. Fermenta a temperatura controlada para posteriormente pasar a su crianza en ánfora y barrica durante un año. Cultivo biodinámico. Mínima intervención tanto en viñedo como en bodega.

¿Qué esperar de este vino?

Capitán Trueno es fresco, primario, un vino con salseo, pero ¡ojo! detrás de la frescura del vino, de su historia y de su etiqueta, nos encontramos con un señor vino. Fruta no le falta, arropada por notas terrosas, especiados punzantes y un grato recuerdo de cueros finos. Boca viva, vertical y con tensión en su recorrido, de enorme acidez y un tanino ligeramente rugoso que nos deja un final largo y lleno de aventuras.



Maridajes:

Todo tipo de carnes, asados y quesos,.. pero también con pasta y por qué no, con pizza...

Tª de servicio recomendada:

14-16°C

## Tronado Wines

Carlos Fernández, de Bodegas Tierra, es el germen de este proyecto en el que anima a su sobrino Guillermo y su segundo de bodega Catalin a emprender una marca propia. Con una etiqueta, la de "Capitán Trueno", que él mismo tenía registrada y la cual les ha regalado, además de haberles buscado un distribuidor para toda su producción y algunos importadores. Un proyecto en el que Carlos Fernández ha depositado toda su ilusión.



Capitán Trueno era un cómic en el que este héroe, junto a sus amigos Goliat y Crispín, andaban de aventura en aventura. Ahora sus historias se trasladan a la copa de vino, con las viñas de la Rioja Alavesa retumbando como truenos.

Un vino que puede parecer moderno pero en realidad es un vino "de los de antes"



Catalin y Guillermo