

ACIANO

Bodega: Álvar de Dios

Zona: V.T. Castilla y León

Variedades: Tinta de Toro

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Aciano proviene de una parcela prefiloxérica de 3 ha perteneciente al abuelo de Álvar, plantada en 1919 mayoritariamente con la variedad Tinta de Toro y otras como Garnacha, Mencía etc. de más de 100 años de edad en pie franco.

Elaboración:

La vinificación se realiza de una manera tradicional, fermentación con sus propias levaduras y con una maceración equilibrada. Trabajado con raspón, 12 meses de crianza en foudres y después 6 meses mínimo en hormigón.

¿Qué esperar de este vino?

vino tinto jugoso con una nariz llena de bayas silvestres, notas de flores violetas y toques de hierbas aromáticas. En boca es austero, amplio y fresco. Un vino con unos taninos granulados y arenosos. El final es largo, seco y mineral.

Álvar de Dios

C. Higinio Crespo, 29, 49154 El Pego, Zamora
<https://alvardedios.com/>



Maridajes:

Todo tipo de aves, ya sea en guisos, con verduras o asadas.

Tª de servicio recomendada:

15-17°C

Álvar de Dios

Alvar de Dios Hernández es un joven zamorano que heredó en 2009 en la región de Toro un viñedo de su abuelo, al que todos llamaban "Aciano". Empezó a recuperar las viejas cepas de forma ecológica y ya en 2011 decidió comercializar sus propios vinos. Con su primer vino, Aciano 2013, consiguió 94 puntos Parker, convirtiéndose rápidamente en una de las jóvenes promesas del mundo del vino.

Su bodega se encuentra en El Pego, en la comarca del río Guareña, en el sureste de la provincia de Zamora y de la Denominación de Origen, a unos 30 km al sur de Toro y del río Duero, en la zona conocida como Bajo Duero.

Entre 2011 y 2013 elabora una barrica de blanco y otra de tinto por campaña de lo que denomina vinos experimentales. El resto lo dedica a realizar pruebas, a elaborar para casa o a venderlo sin etiquetar; y en 2014 comienza a comercializar toda su producción, que en esa primera añada apenas fueron 5.000 botellas.

La segunda línea se centra en los vinos de parcela, cada una distinta al resto, elaborados con viñedo que supera los 100 años y con producciones que varían, pero muy limitadas, que pueden alcanzar un máximo de 3.000 botellas, en función de cada vendimia. Son Aciano (el nombre de su abuelo) y el blanco Vagüera, de un viñedo de un pueblo al lado de El Pego, ambos en la comarca de Toro; y Yavallo, a partir de una parcela plantada con viñas que dan uvas de la variedad bastardillo chico; y Las Vidres, un monovarietal blanco de uva doña blanca, en Arribes.

