

## ESTÉVEZ BODEGAS Y VIÑEDOS

**Razón social:** Estévez Bodegas y Viñedos SL **Domicilio social:** C/ Las Flores, 11 Valtuille de Abajo **Teléfonos:** 987 562234 / 638 732732 **Correo electrónico:** franciscofernandezcortes01@gmail.com **Página web:** www.estevezbodegas.com **Presidente:** Helios Estévez Pérez **Gerente y bodeguero:** Francisco José Fernández Cortes **Enólogo:** Marta Girón **Producción anual:** 31.700 botellas **Número de barricas:** 30 **Viñedo propio:** 8 hectáreas **Edad del viñedo:** Más de 80 años **Ubicación de la bodega:** Valtuille de Abajo

B. FERNÁNDEZ

# MENSAJE EN LA BOTELLA

Viñedo histórico, cultura vitícola, tradición vinícola, el mejor criterio enológico y medios técnicos de vanguardia. Estévez ha construido su proyecto vitivinícola no sólo sobre los pilares de la racionalidad, la sensatez y la responsabilidad, sino también en un tiempo récord

Cuando un día tuvo que seguir el camino familiar de la emigración, en su caso a México, Helios Estévez se prometió a sí mismo que regresaría al Bierzo «para darle todo lo que me dio». Hijo ilustre por el que Valtuille de Abajo tiene una especial predilección —un sentimiento generosamente correspondido por su parte—, empresario de éxito al otro lado del Atlántico y con enormes inquietudes culturales y por el conocimiento histórico y una desbordada pasión por la poesía, Helios siempre vivió allí para lo que dejó aquí: sus raíces, la nostalgia, el pueblo y sus vecinos, la familia... y, por supuesto, para la viña que él mismo plantó, injertó, podó y vendimió, porque el vino era entonces no un modo de vida, sino la manera de vivir. De sobrevivir. En una interpretación actual de la actividad,

que sobre todo es responsabilidad social —la de generar empleo y riqueza—, generosidad —compartirla con su gente— y la máxima calidad como objetivo, enraíza el proyecto enológico que ha construido, consolidado y prestigiado en apenas cuatro años y cuyo resultado es no sólo vino, sino vinos —cinco ya en el mercado y otros cinco por venir— hechos versos, como las cepas dibujadas con mensaje escrito —caligrama— que dan contenido literario a su renovada imagen y son motivo para la reflexión.

Un mencía joven de 2015 fue el primer vino al que la bodega puso etiqueta, pero de esa añada ya se elaboraron también los que a la referencia comercial de *Versos* (de *Valtuille*) añadirían las menciones de *Cepas Centenarias* y *15 Meses Barrica* para acreditar el origen y un nivel superior de elaboración y calidad. De la vendimia 2016 nació el primer godello y de la 2017, el primer rosado, una exquisitez de edición limitada y elevado coste surgida del sangrado voluntario de la uva y básicamente destinada al mercado estadounidense. Además de un *coupage* especial de distintas viñas para un tinto exclusivo para clientes muy especiales de México, la bodega se emplea ahora en la elaboración de cuatro vinos de paraje —Villegas, Casares, El Contao y Cova de la Raposa—, de menos de mil botellas en cada caso, que permanecerán alrededor de dieciséis meses en barrica antes que su aparición en el mercado. Son referencias legendarias de escenarios vitícolas idílicos que, en la línea marcada por el consejo regulador, buscan la expresión más sincera, singular y diferenciadora de la diversidad y la incomparable riqueza del viñedo histórico de Valtuille de Abajo y de esas cepas que devuelven vida —y poesía— a quien un día, ya lejano, se la dio.



Laura Estévez, en la viña, con el Castro de la Ventosa al fondo, es, junto a sus tres hermanos, entusiasta impulsora del proyecto de su padre. EBV/DL



### VERSOS CEPAS CENTENARIAS

■ Con apenas cinco meses de permanencia en barrica y un prudente reposo en botella, el *Versos de Valtuille Cepas Centenarias* ocupa el centro de la gama de los tintos y es un mencía que representa el equilibrio, manteniendo muy viva la expresión varietal, que se manifiesta con absoluta nitidez en el joven *Versos de Valtuille* (habrá unas 10.000 botellas de la vendimia 2018; 5,70 euros en bodega) y que alcan-

za la excelencia en el *Versos 15 Meses Barrica* (4.500 de 2015; 16,00). La oferta la abre un godello (5.500 de 2018; 10,40) —habrá un segundo de *coupage* fermentado en depósito y barrica— y toma color con el rosado (2.600; 8,50). Tanto éste (2017) como el quince meses (2015) fueron premiados con Bacchus de Oro en 2018 y el segundo recibió medalla de plata en el Concours Mondial de Bruxelles.

### FICHA

**Calificación:** DO Bierzo  
**Tipo:** Tinto 2016  
**Variedad:** Mencía  
**Elaboración:** Fermentación en depósito y maceración con hollejos durante 10 días y 4/5 meses en barrica de 228 litros  
**Graduación alcohólica:** 13,5°  
**Temperatura de servicio:** Entre 16 y 17 grados  
**Tiempo de consumo:** En dos o tres años  
**Producción:** 7.300 botellas  
**Precio en bodega:** 9,00 euros

### CATA

■ Rojo picota con reflejos violeta  
■ Muy expresivo en nariz con matices varietales de fruta roja madura sobre toques minerales y recuerdos de regaliz negro y notas de ahumados.  
■ En boca es un vino jugoso y expresivo. Un tinto con carácter que manifiesta sin maquillaje todo el potencial de la variedad y el terroir del que nace. Estructurado y untuoso, es también fresco, muy equilibrado y con buena persistencia.