

Microbodega 4 Verticilos

Es imaginada y emprendida por el enólogo y viticultor Vidal Alejandro Pérez López. Queriendo seguir los pasos de sus antecesores que dedicaron su vida al cultivo y cuidado de la vid, se aventuró a elaborar su ideal de vino siguiendo las directrices de los vinos rosados de la costa mediterránea francesa para conseguir unos caldos de factura sorprendente y estructura compleja. Denominación de Origen Manchuela, enclavada entre dos ríos que la delimitan geográficamente, el Júcar en su vertiente izquierda, y uno de sus afluentes, el río Cabriel a la derecha.

Las variedades principales: bobal en tinta y el macabeo en blanca; aunque también podemos encontrar cencibel o tempranillo, garnacha, garnacha tintorera y verdejo; otras variedades foráneas como syrah, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc; y en menor proporción (casi extintas actualmente) variedades como la moravia o crujidera, pardilla, mizancho, albilla de la manchuela, tinto fragoso, y un largo etcétera.

Los viñedos de los que se obtiene la uva para las referencias que la Microbodega 4Verticilos posee actualmente en el mercado, Risueño rosé y Hesperus, se encuentran en el término municipal de Villarta, provincia de Cuenca. La diversidad de suelos es enorme, pero principalmente la uva de la variedad bobal que se utiliza para elaborar Risueño Rosé, se obtiene de dos parcelas, una de estratos arenosos y con poca profundidad, y otra de suelo mucho más profundo y arcilloso; ambos viñedos tienen una edad de 7 años y están formados en espaldera, producción limitada a 3500 botellas. En el caso de Hesperus las viñas tienen 30 años y se encuentran sobre suelos profundos, arcillosos y con piedra calcárea, formación en vaso y producción limitada a 669 botellas.

Risueño rosé: 80%bobal 20%cencibel fermentada en barrica, crianza sobre lías durante 6 meses con bastoneo periódico.

Hesperus: 100% bobal, fermentación en barrica de roble francés de 500 litros, y crianza de 6 meses con bastoneo periódico.