

Bodegas Gil Luna

BODEGA BOUTIQUE ECOLÓGICA



D.O. TORO

Best World Newcomer 2009



GIL LUNA ORGANIC WINERY



CONCEPTO ECOLÓGICO



Nuestras uvas se cultivan siguiendo los estándares de la Asociación de Agricultura Ecológica de CASTILLA Y LEON para obtener así la certificación orgánica. Esta Asociación se encuentra igualmente de acuerdo con las directrices ecológicas internacionales. Esto significa que no existe ningún componente tóxico o sintético que se utilice durante el crecimiento de las uvas o la elaboración de nuestros vinos. En lugar de los numerosos pesticidas que emplean otros cultivos, nosotros nos aseguramos que el equilibrio de la cadena trófica del viñedo y así los predadores de insectos y otros animales se encargan de hacer el trabajo. Sólo se utilizan elementos de la naturaleza para combatir las enfermedades del viñedo como los hongos como el cobre o el azufre y se potencia la resistencia natural de la planta ante los ataques de enfermedades. La planta posee un sistema inmune que posee todo lo que la planta necesita para combatir los ataques. Hay estudios que muestran que el resveratrol un potente antioxidante que produce la planta está producido por la planta para combatir los ataques de los hongos. Para combatir las malas hierbas no utilizamos ningún tipo de herbicida, lo paliamos con las labores del terreno. Igualmente la composición del suelo de nuestro viñedo favorece enormemente esta labor ya que la superficie pedregosa con la que contamos evita en gran medida la aparición de malas hierbas. Para la alimentación de la planta no utilizamos nada artificial, todo el abonado del viñedo se realiza con abono procedente de agricultura o ganadería igualmente ecológica.

SULFITOS: De acuerdo con los estándares internacionales para los vinos orgánicos, nuestros vinos contienen niveles muy bajos de sulfitos, en su mayoría producidos de forma natural como el producido por las levaduras durante la fermentación. Igualmente para la conservación del vino la cantidad es mínima ya que la variedad Tinta de toro y en especial esta forma de cultivo hace que el vino tenga gran cantidad de taninos que actúan como protectores de cualquier tipo de envejecimiento prematuro que pueda sufrir el vino. Con una cantidad mínima de sulfitos favorecemos que nuestros clientes disfruten de un buen vino sin sufrir las consecuencias de los sulfitos presentes en muchos vinos convencionales: dolores de cabeza, reacciones en personas asmáticas o con sinusitis, etc.



Patricia Gil Luna es un buen ejemplo de la nueva generación de Enólogos de España. Después de estudiar Ingeniería Agrícola en la Universidad de Salamanca y Licenciarse en Enología por la Universidad de Valladolid comienza la andadura en el sector de la mano de su padre en Vega Saúco y años más tarde deciden crear Gil Luna basado en el proyecto del Fin de Carrera que Patricia hizo durante la Ingeniería.

Gil Luna es la perfecta unión del conocimiento con las nuevas corrientes enológicas, tradición e innovación. Los vinos de Gil Luna reúnen las características de la Tinta de Toro y del terreno donde se cultiva pero de un modo muy elegante, hace que los vinos pierdan rusticidad y ganen en matices. Tintos donde predomina la fruta y la madera integra los taninos de la variedad de forma delicada. Tres Lunas and Gil Luna, son un buen ejemplo. Y todo ello de forma ecológica, sin aditivos.

La primera añada fue la del año 2000 y la nueva bodega se acabó de construir en 2004. Ambos, Patricia y Wences, trabajan juntos en el proceso de elaboración. Ambos tienen sus propias ideas, la modernidad de Patricia se fusiona con la gran experiencia de Wences.

Wences no es sólo su padre, es un amigo en el que apoyarse en la marcha del negocio. No todo el mundo conoce la historia de Wences, nació en un pequeño pueblo de agricultores en la provincia de Palencia y desde el principio supo que no quería dedicarse al manejo de las tierras de la familia. Buscó los medios para trabajar, estudiar y dedicarse a otra de sus aficiones: jugar al fútbol. Terminó en Madrid y fue allí donde estudió en la Escuela de la Vid y el Vino e Ingeniería Agrícola. A partir de este momento, es cuando su carrera como enólogo comienza, elabora en bodegas de Rioja, Ribera, Cigales y Rueda hasta que llega a Toro y se enamora de la zona, su suelo, su clima y fundamentalmente de su variedad, la Tinta de Toro y decide lanzarse con su propio proyecto, Bodegas Vega Saúco, del que parte de cero y consigue que se convierta en una de las bodegas más conocidas de la D.O. Toro.

LA BODEGA



Bodegas GIL LUNA es una de las primeras bodegas ecológicas de la D.O. Toro en España. La primera cosecha que se produjo fue la del año 2000, aunque la primera cosecha con certificación ecológica fue la de 2009. La bodega se localiza en la zona oeste de Castilla y León cerca del río Duero, que es una de las principales influencias en nuestros viñedos.

El viñedo se compone de 10 hectáreas de terreno que se plantaron con la principal variedad de la zona, la "Tinta de Toro" nombre que recibe la variedad Tempranillo en la zona. Los viñedos tienen una edad media de 30 años y la mayoría están cultivados. La bodega alberga una capacidad de 50.000 litros.

Bodegas Gil Luna ofrece una alternativa al cultivo y la vinificación tradicionales de la región con un nuevo concepto de bodega boutique. La bodega se fundamenta en la filosofía de los principios más importantes de la elaboración son el máximo respeto por el medioambiente, la selección de las mejores uvas y la producción de "Vinos de Pago" - vinos que reflejan fielmente las características del terreno de cultivo donde se producen. El vino se elabora íntegramente con uvas que proceden del llamado "Pago Santa Olalla" en el valle del Duero a su paso por la región de Toro donde el terreno es característicamente arenoso con cantos rodados superficiales (erosionados y arrastrados por la cuenca del río hace miles de años). A una profundidad de 1,5 m se encuentra una capa de arcilla porosa que retiene la humedad. La altitud media es de 725 metros, que hacen de estos terrenos una zona ideal para el cultivo de la vid.

LOS VIÑEDOS

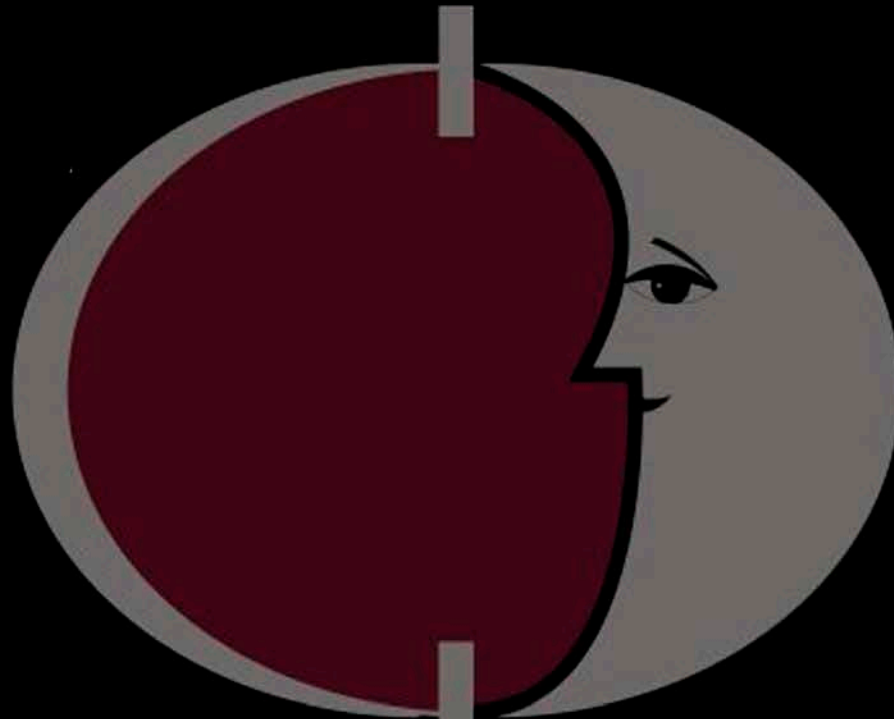


Bodegas GIL LUNA tiene 10 has. de viñedos propios cultivados mediante agricultura ecológica. La mayoría de estos viñedos están plantados con la principal variedad tinta de Toro la "Tinta de Toro" y una parte de las variedades Garnacha y Verdejo.

La media de edad de los viñedos está cercana a los 40 años aunque una parte de los viñedos está cercana a un siglo de vida. Por esta razón parte del cultivo se hace con un sistema de espaldera y la parte más vieja del cultivo se sigue manejando con el tradicional "planta en vaso".

La principal variedad de la zona es la "Tinta de Toro" que se define cómo una planta semierguida con hojas pentagonales con dientes muy definidos y de gran tamaño, envés algodonoso de tacto velludo y racimo cilíndrico con laterales alados.

Los viñedos de GIL LUNA están situados en una planicie localizada entre el río Duero y su principal afluente en la zona, el río Guareña, cercano a su estuario. Aquí el clima es muy extremo y el suelo es arenoso y compuesto por una grava muy permeable con una capa de arcilla porosa que retiene el agua y termorregula la maduración. Estas son las principales razones por las cuales las variedades tintas maduran a la perfección. La altitud es de 725 m de media.



VINOS



Tres Lunas Verdejo

ECOLÓGICO

Especificaciones

Alc. Vol.: 13%

Tamaño botella (ml): 750 ml

Varietal: 100% Verdejo

Region: TORO

Enólogos: Patricia Gil Luna & Wences Gil Durantez

Viñedos: 40 años. Propios. Agricultura ecológica.

Elaboración: Maceración en frío muy corta, prensado y posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable. Depósitos de pequeño tamaño: 7000 L.

Envejecimiento:

Contenido en azúcar: 1,6 g/l

Acidez: 5,3 g/l

Unidades por caja 6 botellas

Peso por caja: 7,5 kg

NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo verdoso pálido, limpio y brillante.

Nariz: Potente y franco en nariz con notas de manzana verde, frutas tropicales como la piña, plátano y hierba fresca.

Boca: paladar fresco y chispenate, equilibrado y redondo, frutal con un posgusto con notas de hinojo, típico de la variedad.

Combina a la perfección con pescado, ensalada, pastas, todos tipos de arroz, queso, carnes blancas...

Hecho con una selección de uvas de la variedad Verdejo procedentes de viñedos muy viejos, próximos a 100 años. El rendimiento es extremadamente pequeño, lo que hace que este vino sea toda una joya de Toro.



Sin Complejos

ORGANIC

Especificaciones

Alc. Vol.: 14,5%

Tamaño de botella (ml): 750 ml

Variedad: Tinta de Toro (Tempranillo)

Envejecimiento: min 8 meses en barricas de roble francés.

Región: TORO

Enólogos: Patricia Gil Luna & Wences Gil Durantez

Viñedos: 40 años. Propios. Agricultura Orgánica.

Elaboración: Larga maceración, después fermentación en tanques de acero inoxidable usando el método del delestaje al final de la fermentación. Depósitos de pequeño tamaño: 7000 L.

Fermentación maloláctica en barricas de roble.

Azúcar residual: 1.4 g/l

Acidez: 5.2 g/l

Unidades por caja: 6 botellas

Peso de la caja: 7.5 kg

NOTAS DE CATA

Espléndido color cereza oscuro con ribete violáceo, gran vivacidad y juventud, muy limpio y brillante intenso.

Rico en aromas frutales, principalmente cereza y frutas del bosque con notas de madurez, aroma a uva fresca recién cortada. Tiene ciertas notas florales.

Vino muy equilibrado, con una potente estructura en boca, sabroso, con nervio, taninos de alta calidad y buena acidez, fresco y con un generoso y amable carácter de frutas del bosque bien maduras. Aterciopelado y largo.



Tres Lunas Tinto

ECOLÓGICO

Especificaciones

Alc. Vol.: 14,5%

Tamaño botella (ml): 750 ml

Variedades: 100% Tinta de Toro

Envejecimiento: Min. 14 meses de bodega.

Region: TORO

Enólogos: Patricia Gil Luna & Wences Gil Durantez

Viñedos: 40 años. Propios. Agricultura Orgánica.

Elaboración: Larga maceración, después fermentación en tanques de acero inoxidable usando el método del delestaje al final de la fermentación. Depósitos de pequeño tamaño: 7000 L.

Fermentación maloláctica en barricas de roble.

Contenido en azúcar: 1,2 g/l

Acidez: 5,1 g/l

Unidades por caja: 6 botellas

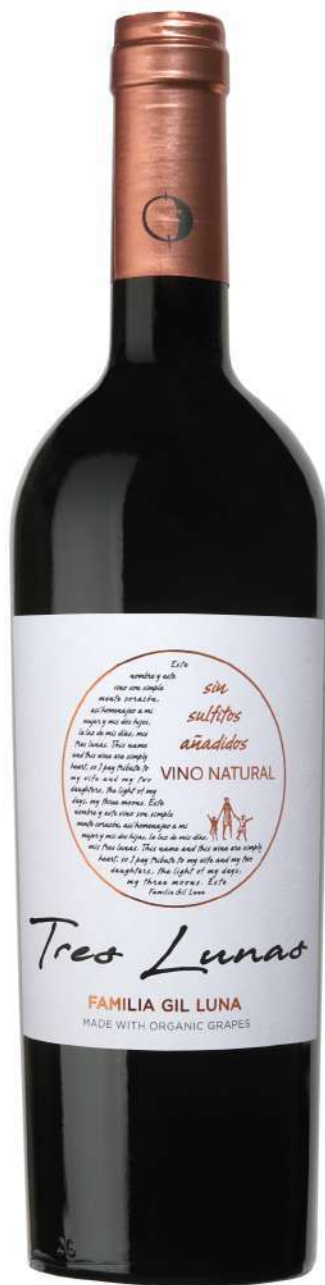
Peso por caja: 7',5 kg

NOTAS DE CATA

Vista: Limpio, brillante. Color cereza picota oscuro cercano a opaco.

Nariz: Muy intensa con características predominantes de frutas bien maduras de tipo bosque además de cassis, vainilla, especias de monte bajo. Roble francés, notas de café y chocolate.

Boca: el paladar de este vino muestra la magnífica madurez de las uvas, la riqueza de la fruta se acentúa con riqueza de los taninos dulces que lo componen. Abunda la sensación de las especias, la madera tostada, la crema de cassis y la riqueza de la fruta en completa armonía con los taninos.



Tres Lunas "Sin sulfitos añadidos, Vino Natural"

Variedades: 100 % Tinta de Toro (Tempranillo)

Envejecimiento: 8 meses de bodega.

Region: TORO

Enólogos: Patricia Gil Luna & Wences Gil Durantez

Viñedos: 30 años. Agricultura ecológica.

Elaboración: Larga maceración, después fermentación en tanques de acero inoxidable usando el método del delestaje al final de la fermentación. Depósitos de pequeño tamaño: 8.000 L.

Alc. Vol.: 14,5%

Contenido en azúcar: 2,4g/l

Acidez: 5 g/l

Sulfuroso total: 15 mg/l

Unidades por caja: 6 bottles

Peso por caja: 8 kg

Tamaño de botella (ml): 750 ml.

NOTAS DE CATA:

Visualmente es de color rojo cereza picota muy cubierto y con ribetes amarrotados muy presentes.

En la nariz es expresivo con notas que recuerdan a la uva recién fermentada, destacan los aromas primarios y las notas de frutos negros y rojos.

En la boca es intenso, casi rústico pero de paso fácil y amable gracias a una materia prima de gran calidad y un punto óptimo de madurez.



LUNAS NUEVAS

Ecológico

Alc. Vol.: 14,5%

Botella borgoña (ml): 750 ml

Variedad de uva : 100 % Tinta de Toro (Tempranillo)

Envejecimiento : 20 meses en bodega de roble francés (nuevas y de un año).

Region: D.O. TORO

Enólogos : Patricia Gil Luna & Wences Gil Durantez

Viñedos propios de mas de 40 años . Agricultura ecológica .

Elaboración : Larga maceración. Después ,fermentación en tanques de acero inoxidable usando el método del delestaje al final de la fermentación. Depósitos de pequeño tamaño : 7000 L. Fermentación maloláctica en barricas de roble .

Contenido en azúcar: 1.2 g/l

Acidez: 5.2 g/l

Unidades por caja : 6 botellas.

Peso por caja: 8 kg

NOTA DE CATA :

Vista: Este vino revela un atractivo color cereza madura con destellos vivos de color rubí. Aspecto claro.

Nariz: El bouquet de este vino destaca por la elegancia y abundancia de sus matices aromáticos. Hay bocanadas de fruta bien condimentada, ricas notas de cacao y vainilla, y reminiscencias minerales. En el fondo se pueden detectar aromas a bosque oscuro.

Gusto: En boca se aprecia su fuerza, untuosidad y la madurez de sus taninos. Los sabores a madera se envuelven generosamente alrededor de la fruta pero no se destacan. Como resultado, es un vino sabroso y equilibrado. El efecto retronasal es elegantemente duradero con un agradable fondo que nos recuerda a su bouquet.



Sin Complejos

La Vie en Rosa

Rosado

Alc. Vol.: 13 %

Botella (ml): 750 ml

Varietades de uva : 60 % Tinta de Toro (Tempranillo) y 40 % Verdejo

Region: TORO

Enólogos: Patricia Gil Luna & Wences Gil Durantez

Un rosado diseñado a partir de la misma Tinta de Toro con la que elaboramos nuestros grandes tintos.

Azúcar: 2,8 g/l

Acidez : 5.2 g/l

Unidades por caja: 6 botellas

Peso de la caja : 8 kg

Producción limitada .

NOTAS DE CATA :

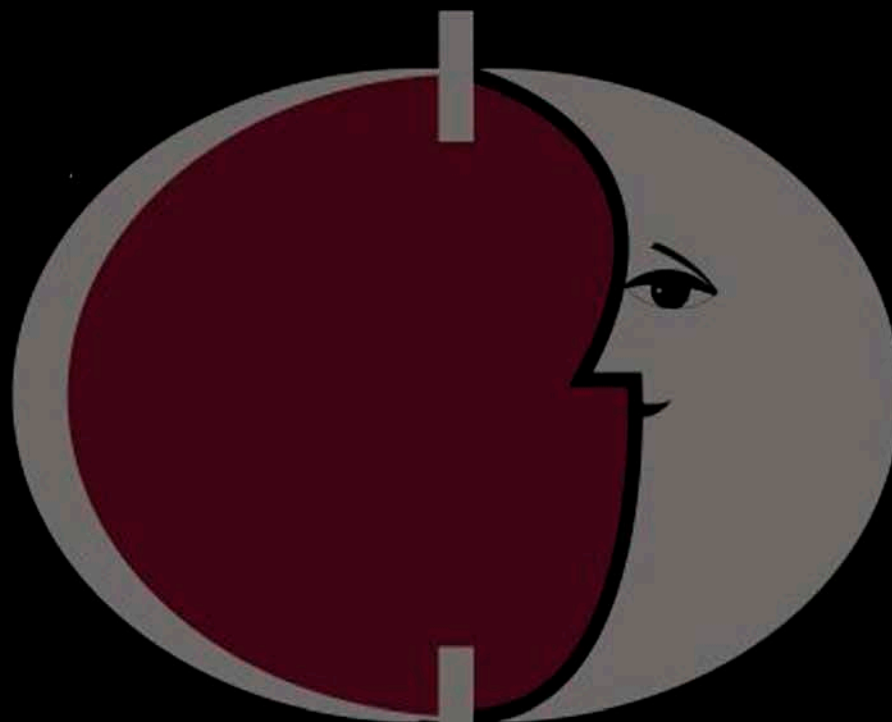
Es uno de los vinos rosé mas sutiles y elegantes que se elaboran en Toro.

A la vista luce un hermoso color rosa palo muy pálido .

Limpio en nariz , donde dominan nítidos aromas a frutos rojos y notas florales .

En boca es fresco y equilibrado

Vino rosado muy fresco , goloso y equilibrado .



Bodegas Gil Luna

Ctra. Toro-Salamanca Km.2

Toro- (Zamora) - Spain

www.giluna.es

info@giluna.es

tel: +34 980 698 294