

BAR-RESTAURANT
LEÓN - LA ANCHA
LUMIÈRE



24 Noviembre 2022
20:00 horas

RAÚLPÉREZ

Vile La Finca
BODEGA Y VIÑEDOS

SARA GONZÁLEZ





En pleno corazón de León se encuentra este espacio único y diferente, Lumière Restaurante, donde la buena gastronomía, decoración y música se fusionan para convertir tu visita en una autentica experiencia.

Disfruta de una amplia gama de opciones para todos los gustos desde las tradicionales croquetas de cecina tempurizadas hasta un buen Tomahawk de ternera con salsa black pepper.



Saca el enólogo que llevas dentro en nuestras catas privadas con bodegas de renombre a nivel nacional e internacional, te enseñaremos a apreciar todos los matices de este tan ilustrado producto, y para acompañar nuestros aperitivos más gourmet. Aprovecha todos los eventos que celebramos a lo largo del año: cenas maridaje, bailes con DJ, menús degustación, Navidades, y mucho más!

También podrás disfrutar los fines de semana de nuestra carta de brunch con opción de circuito de SPA que te hará desconectar y relajarte para tener el mejor inicio de semana.



Vinos de León

por y para

Raúl Pérez, Vile la Finca Bodega y Viñedos, Sara González Viticultora, Vitis Velado, Bodegas Margón, La Osa Vinos y Belote Vinos de Cueva se han unido para ésta original propuesta, mostrar conjuntamente su trabajo en esta selección de vinos elaborados con las variedades autóctonas y prácticamente exclusivas de León, la variedad de uva tinta Prieto Picudo y la variedad de uva blanca Albarín.

Las escasez de estas dos variedades y las condiciones del clima y los suelos de los viñedos de León, hacen que nos encontremos ante vinos únicos a nivel mundial.

WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | GUIJAR

RAÚLPÉREZ



Vile La Finca
BODEGA Y VIÑEDOS

SARA GONZÁLEZ



Si hablamos de vino, no estamos hablando simplemente de una bebida, el vino es cultura de la humanidad y siempre ha estado estrechamente vinculado a la historia de los pueblos y ha ido evolucionando con las civilizaciones.

Al principio, el vino era bebida de chamanes por sus poderes "embriagadores" (viene de lejos lo de pillarse una buena... para explicar por qué pasa lo que pasa y lo que está por venir). Eso sin olvidarnos de sus efectos afrodisíacos...; también durante miles de años fue cosa de curanderos siendo empleado como una medicina y un antiséptico (ni a las bacterias de antes ni a las de ahora les gusta vivir en entornos etílicos) y también ha venido siendo una bebida siempre unida a las celebraciones, reuniones sociales y momentos de disfrute.

Esta serie de catas nacen con el objetivo en común de fomentar la cultura del vino, dar a conocer variedades de uva únicas y acercar los vinos elaborados con ellas al consumidor final de una forma cercana y divertida, porque divertirnos nos vamos a divertir mucho, nos acompañas?.

Vinos de León



RAÚLPÉREZ

Raúl Pérez, con un estilo personal de hacer vinos Raúl Pérez consigue, sin apenas influir en el proceso natural de la uva, unos vinos con carácter propio y de sello inconfundible. Un proceso en el que las personas adquieren una importancia notable y ese sentimiento se traslada de manera sobresaliente a unos vinos con alma.

Elegido 2 veces el mejor enólogo del mundo, responsable de poner los vinos de León en boca de todos. Su prioridad es ejercer la mínima influencia en la uva. Así entiende el vino. Observando el terreno, cada clima, y respetando los tiempos de maduración de cada variedad; un trabajo que incide en la capacidad del vino de expresarse sin apenas tocarlo, sin aditivos que lo transformen, quitando protagonismo a la madera y dejando que cada añada se modifique sola, consiguiendo así vinos únicos.



WEB



INSTAGRAM



Vile La Finca

BODEGA Y VIÑEDOS

Vile La Finca Bodegas y Viñedos nace de la admiración por las variedades, Prieto picudo y Albarín. Esta relación comenzó hace más de 55 años con unos viñedos plantados a principios del Siglo XX en Pajares de los Oteros y sacando al mercado Don Suero, el primer Reserva elaborado con Prieto Picudo. Desde entonces hemos seguido observando, aprendiendo, acompañando a estas singulares variedades que tanto nos aportan.

En 2017 con Antonio Vázquez Muñoz-Calero a la cabeza, se renueva el equipo directivo y técnico con los objetivos claros de acercar el vino a la gente, sobre todo a los consumidores más jóvenes que empiezan a interesarse por la cultura del vino, sin perder de vista nuestro patrimonio, viñas con más de un siglo de diferencia, que trabajamos de una forma tradicional y sostenible, con el firme compromiso de preservar y mejorar lo que hemos heredado.

Los nuevos vinos llevan el nombre de la bodega, VILE La Finca, con un equipo enológico renovado bajo la dirección técnica de Cristina Bosch y los enólogos Iñaki Otegi y Ana Serrano. Unido a una propuesta de enoturismo única donde se catan y explican los vinos a pie de viña y un intenso trabajo en campo. Desde 2020 VILE La Finca posee la única plantación de viñedo experimental de la D.O. León, con una extensión de 10 ha. de las variedades Prieto Picudo y Albarín, procedentes de madera recogida de viñedos centenarios de 18 localidades de León con el objetivo de preservar la diversidad histórica vitícola de la zona y crear un banco de germoplasma que nos ayude a seguir conociendo y mejorando nuestros vinos. Todo esto con un objetivo final que es poner a León y sus vinos en el panorama vitivinícola mundial.



WEB



INSTAGRAM



TELÉFONO



FACEBOOK



TWITTER



YOUTUBE



ELABORADORES

SARA GONZÁLEZ

Sara González Viticultora, muestra sus primeras añadas de su proyecto personal pero no por ello con menos historia. Sara se enamoró de esta forma de vida desde muy pequeña, viendo como su bisabuelo hacía vino en casa y labraba las viñas familiares. Atraída por la grandeza y la diversidad del mundo del vino, en 2017 comienza a formarse en vitivinicultura y realiza prácticas en diferentes proyectos de Raúl Pérez mientras va adquiriendo pequeñas parcelas centenarias de prieto picudo en San Pedro de los Oteros y Pajares de los Oteros a pequeños viticultores de la zona.

Sus vinos son fruto del esfuerzo, el trabajo y la ilusión, valores inculcados desde que Sara era pequeña por una familia amante de la gastronomía y dedicada a cuidar las tradiciones y el origen.

 WEB

 INSTAGRAM

 TELÉFONO



Vitis Velado, es el sueño hecho realidad de Jesús Angel Velado. Este leonés ingeniero agrónomo y hacedor de vinos, dice que "solo en la escasez se llega a lo profundo de la vid...". Jesús Angel, arranca en 2013, después de muchos años de formación y aprendiendo de los que saben. Su objetivo es trasladar a la botella de la manera más fiel todo el trabajo que hay detrás de una elaboración. Quiere que cada persona que beba su vino, beba un pedacito de él y que sienta y valore el trabajo que hay dentro de él.

 WEB

 FACEBOOK

 INSTAGRAM

 TWITTER

 TELÉFONO



Bodegas Margón, En 1995 Geni, estudia y experimenta junto con Raúl Pérez, en una cueva-bodega, cuáles serán las mejores condiciones y técnicas para potenciar las virtudes de la Prieto Picudo. En 2006 se asocia con el empresario Alfredo Martínez Cuervo para comenzar a construir Bodegas Margón. Entre 2006 y 2007, Margón compra fincas rústicas de viñas en Pajares de los Oteros y sus alrededores, un total de 75 parcelas que suman 19 Ha, elaborando exclusivamente con viñedo viejo de entre 90 y más de 120 años.

 WEB

 FACEBOOK

 INSTAGRAM

 TELÉFONO



ELABORADORES



LaOsa Vinos, more than wines, es la bodega de Noelia de Paz. Esta leonesa autodidacta en el mundo del vino, es de la escuela de Raúl Pérez, quien fue quien la hizo entender que para elaborar grandes vinos hace falta mucho más que técnica, pasión, intuición, sensibilidad y sobre todo, fe. Esto es lo que Noelia refleja en LaOsa Vinos: hacer vinos a su gusto, dejándose llevar por la confianza en sí misma. Su personalidad tenaz es la que la ha llevado a forjar un proyecto personal que apuesta por su tierra con visión, valentía y sentido común.



WEB



FACEBOOK



INSTAGRAM



TWITTER



TELÉFONO



Belote Vinos de Cueva, En el año 2012, Alberto Viejo junto a su padre comenzaron el proyecto Belote, basado en la recuperación de la bodega familiar, cuevas históricas de Roales y en la apuesta por las variedades locales minoritarias.

Poco después, otras personas creyeron en el despertar de una bodega en la población que les vio nacer, en la recuperación del cultivo de la vid y en la preservación de un área geográfica entre las provincias de León, Zamora y Valladolid. En Roales, en plena Tierra de Campos, hubo plantadas más de 1.000 hectáreas de viñedo. Pero, a finales de los años 70 en adelante, se arrancó prácticamente todo para cultivar cereal, un negocio mucho más rentable, sobre todo debido a las ayudas europeas. Queremos despertar la cultura que se ha diluido y olvidado en los pueblos que están en peligro de extinción, revivir los viñedos y convertir la viticultura en parte activa de la vida cotidiana.

Belote es un proyecto comprometido con la recuperación del medio rural y la memoria cultural de nuestra tierra. El vino no es sólo algo que se bebe, sino que forma parte de un movimiento en el que cada acción puede afrontarse con buen gusto, inteligencia y pasión.



WEB



FACEBOOK



INSTAGRAM



TELÉFONO

Vinos de León

por y para

CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD PRIETO PICUDO.

La variedad Prieto Picudo es muy exclusiva por el limitado número de cepas que hay plantadas en la actualidad.

Los viñedos de esta variedad están ubicados principalmente en el sur de León, región con mayor superficie de viñedo de prieto picudo del mundo.

La uva Prieto Picudo es una variedad de brotación temprana lo que la hace sensible a las heladas de primavera. Se considera de ciclo largo por su maduración tardía.

Es una planta que le queda la cabeza de la cepa semienterrada y los sarmientos, si no se evita con la poda, se desarrollan al nivel del suelo. Por este motivo era muy sensible a enfermedades criptogámicas, como la botrytis. Actualmente se ha corregido la disposición de la cepa y optado por sistemas de poda dirigidos y en alto, como en guyot doble o en cordón royat. Es una variedad que requiere un clima que le preserve la humedad, aunque es resistente a la sequía. También es resistente a los ácaros y al oídio.

La cepa presenta un pámpano de porte rastrero. Los racimos son pequeños y compactos, tal y como indica su nombre. Las bayas son pequeñas de forma elipsoide y de color azul negruzco con pecas, de hollejo fino.

El sistema de poda empleado para sacar el máximo rendimiento a la variedad es el en guyot doble, las yemas más fértiles se encuentran en la mitad del sarmiento por eso esta viña necesita un marco de plantación muy amplio.

Esta variedad aporta a los vinos aromas a frutas de bosque y florales. En boca son persistentes y por su alta acidez son expresivos.

Selección Vinos de León Tinto Prieto Picudo

DON SUERO RESERVA 2016



El viñedo Don Suero, está formado por varias parcelas de viñedos de pie franco centenarios en Pajares de los Oteros (León). La superficie total del viñedo son 2,9 has. Altitud aproximada 791 m. Los suelos que los forman son pobres, arcillosos ,con mucho canto rodado. Las labores realizadas en viñedo son siempre mínimas y muy respetuosas.

Suave despalillado y estrujado de la uva. Fermentación alcohólica a una temperatura de 28° C, con remontados periódicos durante 15 días. La fermentación maloláctica, se realiza en tina de madera de roble francés. Se trasiega el vino a barrica de roble francés de grano extrafino, con un tostado medio donde permanece durante 24 meses. En botella completa su ciclo de maduración durante al menos 18 meses más.

Reconocimientos y premios:
 2022 ORO Premios IWSA
 2022 ORO Premios CWWSC
 2021 92 Puntos Peñín
 2014 BRONCE Premios Decanter
 2014 PLATA Monde Selection
 2017 PLATA Premios IWSA 2009
 ORO Premios Zarcillo
 2009 PLATA Mondial Bruxelles
 2007 ORO Premios Zarcillo
 2007 PLATA Mondial Bruxelles

2007 PLATA Challenge International du Vin
 2007 PLATA La Citadelles du Vin
 2006 PLATA Vinalies Internationales
 2006 PLATA Mondial Bruxelles
 2006 PLATA U.E.C.
 1996 GRAN ORO U.E.C.
 1989 PLATA Challenge International du Vin
 1984 ORO Concurso Internacinal Milán
 1983 ORO Concurso Internacional Bristol.
 1982 Prescripciones en The Times, Harpers y Decanter

LOS ARROTOS TINTO 2019

Los racimos de Los Arrotos del Pendón se vinifican enteros, con el raspón. Cuando el vino está ya elaborado se le da una crianza de 24 meses en barricas de roble francés usadas. Las barricas usadas permiten que el vino siga evolucionando y quede más redondo. Utilizando este tipo de barricas el enólogo se mantiene fiel a su estilo de mostrar la tipicidad de la uva y del terroir sin que la barrica nueva acabe enmascarándolos con sus aportes de aroma y sabor. Se caracteriza por su color intenso, acidez y tanino suave.

Reconocimientos y premios:
 93 puntos Parket



JAGATAS TINTO 2019



Viñedos centenarios propios en San Pedro y Pajares de los Oteros. Suelos arcillo-arenosos a una altitud de 800 a 900 metros. Vendimia manual con despalillado 100%. Premaceración en cámara frigorífica, posterior fermentación en depósitos de madera a temperatura controlada. Levaduras indígenas y maloláctica en barrica.

En la fase visual presenta un color rubí con reflejos de cereza brillante. En nariz es intenso con notas de piel de uva, lavanda y matices balsámicos. Refleja un poco el olor de la arcilla húmeda. En boca es fresco con taninos maduros lo que proporciona una buena armonía entre el cuerpo y el volumen.

PRICUM TINTO 2016

Viñedos en Pajares de los Oteros, centenarios.

Pre Fermentación/Maceración: en cámara frigorífica propia. Fermentación/maceración: 1ª Fermentación en tina de madera con temperatura controlada. Levadura autóctona. Maloláctica en barrica. 24 meses de crianza con flor en barrica de roble francés de variadas tonelerías. Color rojo cereza. A copa parada primera impresión frutal aunque matizada con hierbas aromáticas y ligero toque mineral. A copa movida fruta negra madura, ahumados, especias y tomillo. Tras un rato en la copa también se aprecian aromas balsámicos suaves y un toque dulce. En boca entra con potencia pero en seguida se suaviza con ligeros toques amargos con notas de mora y arándanos y un toque a regaliz. Retrogusto muy agradable.

Reconocimientos y premios:

93 puntos Parker.

92 puntos Guía Peñín.



TRASTO TINTO 2020

Fermentación en fudre abierto de madera. 20% con raspón el resto despalillado. Maceración durante veinte días. Remontados diarios muy suaves. Buscando la complejidad realizamos una mezcla final añadiendo una parte de vino envejecido durante un año en barrica. Color granate intenso con ribetes azulados. Muy aromático, notas de juventud, violetas, frutos rojos. Entrada fresca e intensa. Paso largo y persistente.

Reconocimientos y premios:

90 puntos Guía Peñín.



GALGO NEGRO CRIANZA 2019

Maceración en frío durante 5 días, después de la cual comienza la fermentación, con continuos remontados iniciales y menos frecuentes y más cortos de mitad de fermentación hacia el final, para no extraer verdores. Siembra de bacterias para hacer la fermentación maloláctica y después de un trasiego, comenzar con la crianza en barrica de 225 litros de roble francés nuevo durante 13 meses. Posteriormente se deja afinar hasta la puesta a la venta después de 15 meses. Es un vino intenso en nariz, con mucha fruta madura, ciruela, moras, con toques especiados, todo envuelto por los aromas del tostado de la madera, caramelo, café.

Reconocimientos y premios:

2020 Plata premios Vin Duero.

2020 Oro premios En Femenino Vin Duero

2020 .92 puntos Revista Sobremesa

2020 95 puntos Revista Akatavinos



Selección Vinos de León Tinto Prieto Picudo

BELOTE TIMBA 2020

Viñedo: 15 años, suelo franco arcilloso, a 900 metros de altitud. Fermentación espontánea en depósitos de hormigón. Mezcla de vino con 3 meses de crianza barrica de roble francés de 500 litros y de vino con 3 meses de crianza en ánfora.

Reconocimientos y premios:

2022 PLATA SFIWC San Francisco USA



Si no has podido acompañarnos en esta primera cata y no puedes esperar a la siguiente antes de conocer que hay de nosotros y de los Vinos de León dentro de cada botella, o si nos has acompañado, pero necesitas repetir.

Te ofrecemos una serie de packs de vino, Por y Para León, donde encontrarás además de los vinos que has podido catar, añadas anteriores de estos vinos muy complicadas de conseguir.

Destinaremos el 20% de la recaudación de estos packs a proyectos Por y Para León. Con la compra de estos packs apoyarás un proyecto benéfico y un proyecto lanzadera de nuevos elaboradores para la vendimia 2023, que presentaremos próximamente, donde daremos la oportunidad de que los futuros talentos enológicos de León, elaboren sus primeras añadas y se sumen a poner los vinos de León en boca de todos.



Accede a la venta PINCHANDO AQUÍ!!!

Consigue un 5% de descuento, solamente para los 10 primeros

Packs con el cupón de descuento LUMIERE

Nos vemos el 13/12/2022 a las 20:00 en Marcela Brasa y Vinos para la Cata de Vinos de León Blancos #nuncahiceamigosbebiendoleche