

Canopy

BODEGAS CANOPY

Bodegas Canopy es una joven bodega volcada en el redescubrimiento del terruño histórico de Métrida. En el año 2004 Belarmino Fernández y Alfonso Chacón, dos amigos enólogos, profesionales del mundo del vino, de la empresa y de la hostelería decidieron unir su pasión en este proyecto vitivinícola que hace revivir la calidad del vino en Métrida.

La andadura de **Canopy** comenzó en noviembre de 2003, cuando sus responsables iniciaron la búsqueda de viñas en las que basar el proyecto. Los tres socios buscaban viñas viejas de Garnacha y modernas plantaciones de Syrah para pensar los vinos desde la viña, practicando una viticultura ecológica y respetando al máximo la uva. El objetivo no era otro que elaborar vinos como los que a ellos les gustaba beber. Finalmente, fue en Métrida donde encontraron un viñedo antiguo que se adecuaba a sus exigencias.

Las diferentes viñas de **Bodegas Canopy** suman un total de 19 hectáreas de viñedos divididos entre las variedades de Garnacha (9 viñas en 11 hectáreas) y Syrah (3 viñas en 8 hectáreas). Las viñas de Garnacha tienen entre 40 y 90 años y están situadas en El Real de San Vicente. Por su parte, las de Syrah, que tienen una edad de entre 16 y 20 años, se cultivan en el suelo arenoso del municipio de Camarena, mediante el sistema de espaldera. Las viñas de **Canopy** se encuentran situadas en diferentes zonas de los términos municipales de estas dos localidades toledanas, ya que cada una de ellas ha sido cuidadosamente seleccionada, teniendo en cuenta sus características, para que se adecuen perfectamente al perfil de los vinos buscados.

Continuando con la búsqueda de viñedos antiguos en altura, **Bodegas Canopy** expandió su área de trabajo en 2007, lanzando al mercado Kaos, su primer vino de la tierra de Castilla y León. El viñedo de origen, situado en Cebreros, en el valle del río Alberche, entre los picos de Gredos y Guadarrama, se caracteriza por una inclinación vertiginosa, viñas de más de 80 años y un suelo de pizarra caótico y agreste. Este tipo de viñedos son duros y exigen un importante ejercicio armónico en su elaboración.

La producción de **Canopy** se basa en el máximo respeto a la uva en bodega. Sus caldos siguen un proceso de maceración prefermentativa en frío y descubes tempranos, para pasar a una fermentación maloláctica en barricas de roble francés de diferentes tamaños. Hasta el momento, **Bodegas Canopy** ha lanzado al mercado seis referencias monovarietales: Tres Patas, Malpaso, La Viña Escondida, Congo, Kaos y Loco.

El equipo humano de **Bodegas Canopy** está formado por Carlos Maqueda, encargado de las viñas, Alfonso Chacón y Belarmino Fernández, responsables de la viticultura, la enología, así como de la gerencia y la dirección comercial y Alberto Fernández, responsable de cata de la bodega.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MÉTRIDA

Situada geográficamente en el extremo noroeste de la provincia de Toledo, Métrida es una pequeña Denominación de Origen histórica que, en los últimos años ha

Canopy

resurgido como cuna de vinos singulares y que ocupa un lugar destacado entre las Denominaciones de Origen de calidad.

El clima es mediterráneo continental, con grandes oscilaciones de temperatura y esencialmente seco (entre 300 y 450 mm. al año). Su altitud está comprendida entre los 400 y los 600 metros, aunque en algunos municipios de la Sierra de San Vicente se alcanzan los 800 metros sobre el nivel del mar. Posee un suelo arenoso-arcilloso, que permite alcanzar una buena madurez de la uva, especialmente de las variedades Garnacha y Syrah.

CEBREROS, TIERRA VINÍCOLA

La importancia vitivinícola de Ávila se centra en Cebreros, una de las poblaciones más importantes de la provincia. Las primeras referencias son de época romana y si hay algo que caracteriza a sus terrenos es sin duda la altitud. La comarca incluye a 24 municipios y alrededor de 5.000 hectáreas de viñedo, fundamentalmente viñedos de garnacha de cepa centenaria. La zona vinícola se extiende por el Valle del Río Alberche, con una altitud media de 760 metros sobre el nivel del mar.

Canopy

2010

TRES PATAS



D.O.:	Méntrida
Viñedos:	Viejas viñas de más de 40 años en vaso, sobre suelos silíceos.
Variedades:	Garnacha 100%
Elaboración:	Cada variedad por separado. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica a temperatura controlada con encubado de 15 días. Fermentación maloláctica en barrica. No estabilizado, ni filtrado.
Crianza:	Cada variedad por separado. 8 meses en roble francés, 50% nuevo y 50% de 1 vino, en barricas de 400 y 500 litros.
Producción:	12.300 botellas de 0,75 L.
Datos analíticos:	Alc. % Vol. 14,5 pH 3,25 Acidez total 5,98

Nota de cata: Se trata de un vino de color atractivo y brillante, cereza picota de intensidad media. Su nariz es muy fragante y rica en matices, en un conjunto donde destacan las frutas rojas típicas de la garnacha, la mineralidad propia de su terruño y notas especiadas y de maderas nobles. En boca presenta un cuerpo medio, con buen volumen, tanino maduro y dulce, y una acidez viva. El final es sabroso, intenso y refrescante, de buena persistencia aromática.

Canopy

2012 MALPASO



D.O.:	Méntrida
Viñedos:	Viñas en espaldera de 18 años en suelos arenosos.
Variedades:	Syrah 100%
Elaboración:	Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica a temperatura controlada con encubado de 15 días. Fermentación maloláctica en barrica. No estabilizado, ni filtrado.
Crianza:	12 meses en roble francés, 50% nuevo y 50% de 1 vino, en barricas de y 500 litros.
Producción:	13.800 botellas de 0,75 L.
Datos analíticos:	Alc. % Vol. 14,1 pH 3,75 Acidez total 5,93

Nota de cata: Es un vino tinto de intenso color cereza de capa alta, brillante. La nariz marca notas de violeta, sobre un fondo de frutos negros, con hierbas de bosque mediterráneo y recuerdos de chocolate. En boca se muestra equilibrado, redondo y sabroso, con una frescura que invita a seguir bebiendo. Llena la boca de aromas de frutas rojas (cerezas y arándanos) y notas ahumadas, procedentes de su crianza en barricas francesa.

Canopy

2010 LA VIÑA ESCONDIDA



- D.O.:** Métrida
- Viñedos:** Vino elaborado con racimos de la cima de una vieja viña de garnacha de 65 años con suelo granítico. Esta cima tiene sus viñas expuestas a las cuatro puntos cardinales, recibiendo así diferentes exposiciones a los rayos del sol, con lo que se consigue una perfecta maduración. Viticultura ecológica.
- Variedades:** Garnacha 100%
- Vendimia:** La vendimia se hace como con todos nuestros vinos en cajas.
- Elaboración:** Maceración prefermentativa en frío, pisado tradicional durante la fermentación. Se realizó la prensada de manera simbólica, prensadas muy leves.
- Crianza:** Inmediatamente se trasladó el vino a bodega utilizando un fudre nuevo de 2.000 litros de roble francés, durante 15 meses. Fermentación maloláctica en el fudre.
- Producción:** 2.250 botellas de 0,75 L.
- Datos analíticos:**
- | | |
|--------------|------|
| Alc. % Vol. | 14,5 |
| pH | 3,40 |
| Acidez total | 6,2 |

Canopy

Nota de cata: Atractivo color rojo rubí, limpio y brillante. En nariz se muestra elegante y sutil. Presenta una sugerente paleta aromática, donde predominan las notas de frutas rojas maduras (grosellas y cereza), junto con otras florales (violetas), de monte bajo (lavanda y tomillo) y balsámicas (eucaliptus).

En boca se revela fresco y amplio. Potente pero sedoso, su sabor recorre la boca con una sorprendente elegancia y la llena de aromas minerales (grafito) y especies (pimienta blanca y pólvora). Notas de hierba fresca recién cortada, hinojo y cacao. Fresco y persistente

Canopy

2009 CONGO



D.O.:	Mérida
Viñedos:	Viejo viñedo de garnacha situado en el Real de San Vicente, estribaciones sur de la Sierra de Gredos, a 750 metros de altitud y con una edad de 50 años.
Variedad:	Garnacha 100%
Vendimia:	Vendimiado en caja, este vino procede de una selección de los mejores racimos de las mejores plantas del viñedo.
Elaboración:	Maceración prefermentativa en frío y, posteriormente, suaves pisados durante 22 días.
Crianza:	Maloláctica en barrica con una crianza de 17 meses en roble francés.
Producción:	815 botellas de 0,75 L.
Datos analíticos:	Alc. % Vol. 14,6 pH 3,27 Acidez total 5,98

Canopy

Nota de Cata: Sorprendentes notas de frutas rojas, fresas, arándanos y ciruela. Aromas florales a violetas junto con recuerdos de chocolate y avellana. Sorprende y crece en la copa.

En boca es amplio y sabroso, con un tanino goloso y maduro que respeta y engrandece el vino y que ayuda a apreciar toda la mineralidad que esta vieja viña encierra. Deja en la boca un persistente y amable recuerdo.

Canopy

2009 KAOS



D.O.:	Vino de la Tierra de Castilla y León
Viñedos:	Viejas viñas de 50-65 años, suelo de pizarra.
Variedad:	Garnacha 100%
Elaboración:	Maceración prefermentativa en frío 15 días, uva entera, suaves pisados, no se utilizan bombas.
Crianza:	18 meses de barrica de 500 L de roble francés. Fermentación maloláctica en barrica.
Producción:	1.247 botellas de 0.75 L.
Datos analíticos:	Alc. % Vol. 14,5 pH 3,39 Acidez total 6,23

Canopy

Nota de Cata: Bien cubierto, su color rojo brillante recuerda al de las picotas maduras.

En la nariz es complejo y elegante, con una paleta aromática en la que destacan los aromas primarios de fruta fresca, piel de naranja y hierbas aromáticas, bien acompañados de una mineralidad que se expresa en tonos de grafito, junto con aromas de cacao y recuerdos tostados propios de la crianza en madera francesa.

En la boca se muestra amable, de trago fácil pero intenso y equilibrado, con unos taninos maduros, finos y delicados que prolongan el disfrute y la frutalidad.

Canopy

2013 LOCO



D.O.:	Méntrida
Viñedos:	Viña de garnacha blanca de más de 65 años cultivada de forma tradicional en vaso
Variedades:	Garnacha blanca 100%
Vendimia:	La vendimia se hace como con todos nuestros vinos en cajas.
Elaboración:	La mitad fermentado en barrica y la mitad en depósitos inox.
Crianza:	Seis meses en barrica con batonnage y la otra mitad en depósito trabajando las lías finas.
Producción:	1.003 botellas de 0,75 L.
Datos analíticos:	Alc. % Vol. 14,5 % vol. pH 3,4 Acidez total 6,2

Canopy

Nota de Cata: De color amarillo pajizo, con ribetes acerados que denotan juventud. En nariz sorprende su complejidad aromática, en la que se funden los aromas sutilmente tostados y cremosos de la barrica con recuerdos a madera de cedro y caja de puros junto con los tonos de bosque mediterráneo y hierba fresca recién cortada, fruto de la fermentación a temperatura controlada. Orejones, notas minerales, florales y especiadas.

En boca se muestra equilibrado y muy amable, con la textura sedosa proporcionada por las maderas francesas de 3 años. Pleno y fresco, cubre el paladar con una explosión de fruta y aromas. El sabor se aliña con una mineralidad fruto de los suelos arenosos.

Sabor largo, cremoso y persistente.

Canopy

2013 CASTILLO DE BELARFONSO



CASTILLO DE BELARFONSO

D.O.:	Méntrida
Viñedos:	Viejas viñas de más de 60 años sobre suelos silíceos granítico.
Variedades:	Garnacha 100%
Elaboración:	Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica maloláctica en barrica.
Crianza:	5 meses en roble francés.
Producción:	12.340 botellas de 0,75 L.
Datos analíticos:	Alc. % Vol. 14 PH 3,30 Acidez total 6,30

Canopy

NOTA DE CATA

Color rojo picota de capa baja, limpio y brillante.

En nariz aromas de frutas rojas (cerezas, arándanos), notas florales (violetas) y de hierbas aromáticas frescas (tomillo, manzanilla) que junto a las notas de mineralidad intrínseca de las garnachas de Gredos confieren al vino una sorprendente nariz que evoca un paseo por la Sierra de Gredos cuando acercamos la copa a nuestra nariz.

En boca es sorprendentemente fresco, amable y fácil e invita a beber después de cada trago, es lo que los franceses llaman "*vino de sed*", algo difícil de encontrar al sur de los Pirineos.

Los aromas que percibíamos en nariz explotan en la boca llenándonos de sorprendentes, gratas y refrescantes sensaciones que junto con las notas de chocolate, pimienta negra y regaliz de su leve crianza en roble francés nos invita a seguir disfrutando. Largo y sabroso.