

BELARMINO



EN UNA TIERRA MÁGICA, SURCADA POR NUMEROSOS RÍOS,
ENTRE FRONDOSOS BOSQUES Y ESCARPADOS CAÑONES,
CRECEN ORGULLOSAS NUESTRAS VIÑAS.



Nueve Uvas es un viaje a través del territorio, las variedades y sus gentes. Un viaje a través del vino. Bebemos de la tradición de cada zona para crear conceptos nuevos. Vinos diferentes que sean el reflejo de las variedades de las que nacen. Nada es más importante que la identidad.

Belarmino es el nombre de nuestro proyecto en la Denominación de Origen Ribeira Sacra. Fruto de la colaboración con la familia Moure, nacen nuestros tintos gallegos.

Aquí, en una tierra mágica surcada por numerosos ríos, entre frondosos bosques y escarpados cañones, crecen orgullosas nuestras viñas. Desafiando la gravedad y los límites de lo humanamente posible, resisten gracias al incansable trabajo de generaciones de heroicos viticultores que durante siglos han trabajado con esmero estas laderas.

Belarmino es nuestro proyecto más personal. Toma su nombre del “tío Belar”, que con su personalidad y cariño nos ha dejado huella. Siempre positivo a pesar de las circunstancias, nos recuerda a la identidad de la Ribeira Sacra. Tierra que a pesar de lo intrincado de su orografía siempre nos sorprende con vinos únicos, que al igual que “el tío Belar”, no merecen ser olvidados.

Este proyecto se compone de dos vinos tintos. O Mouro y O Manso.

O Mouro, que toma su nombre de las leyendas populares de esta comarca, es un monovarietal de Mencía, al estilo de los típicos vinos jóvenes de la Ribeira Sacra.

O Manso, también monovarietal de Mencía, profundiza en el efecto del tiempo sobre estos vinos. Se somete a un crianza en barricas de los mejores robles franceses.

BELARMINO ES NUESTRO PROYECTO MÁS PERSONAL.

TOMA SU NOMBRE DEL “TÍO BELAR”, QUE CON SU PERSONALIDAD Y CARIÑO, NOS HA DEJADO HUELLA. AL IGUAL QUE LA RIBEIRA SACRA QUE SIEMPRE NOS SORPRENDE.

NUEVE UVAS ELABORA DOS MONOVARIETALES DE MENCÍA EN LA RIBEIRA SACRA. O MOURO, JOVEN, FRESCO Y FRUTAL. O MANSO, NACIDO DEL EQUILIBRIO ENTRE FRUTA Y MADERA.

LA RIBEIRA SACRA

La Ribeira Sacra es una de las cinco Denominaciones de Origen de Galicia, y la más focalizada en la elaboración de vinos tintos. Con más de 2.000 años de historia, este espacio presume de la mayor concentración de iglesias románicas de toda Europa. Su historia está estrechamente relacionada con la vida monacal y el Camino de Santiago.

Dotada de una geografía a veces caprichosa, ha obligado desde los tiempos de los antiguos romanos a moldear sus laderas en busca de superficies cultivables, dando lugar a uno de los paisajes del vino más hermosos del mundo.

Situada entre las provincias de Lugo y Ourense, abarca 2.500 hectáreas de viñedo. Está dividida en cinco subzonas a lo largo de profundos valles que determinan su climatología. En el Valle del Miño, donde se asientan nuestras viñas, el clima destaca por una pluviometría de 900 mm anuales y una temperatura media de 14°C. Por su parte, en el Valle del Sil, la pluviometría es de 700 mm y una temperatura media de 13°C.

Los suelos de la zona del valle del Miño son similares a los de origen granítico que dominan en toda la Galicia occidental, de fracciones arenosas y limosas, frescos y permeables. Los de los valles del Sil son de tipología oriental, con abundancia de arcillas.

LOS VIÑEDOS

Las peculiaridades climáticas y las diferentes exposiciones se ven reflejadas en nuestros vinos.

Las pequeñas parcelas con viñedo más joven se seleccionan para elaborar nuestro vino más fresco y frutal, O Mouro. Estas cepas se asientan sobre suelos graníticos y de pizarra, frescos y permeables, que conjugados con una elevada pluviometría dotan al vino de una acidez muy característica..



Para elaborar O Manso, nuestro vino más serio, empleamos uvas de Mencía procedentes de una única parcela de viñas de más de 50 años.

Todas las uvas que empleamos se vendimian de forma manual en cajas de 20 kgs., lo que nos permite hacer una primera selección en viña.

LOS VINOS

Nueve Uvas elabora dos vinos en Ribeira Sacra. O Mouro y O Manso.

O Mouro es nuestro vino más joven, fresco y desenfadado, que busca recuperar aquellos vinos fáciles de beber de antaño, amable, sin más pretensión que acompañar una conversación entre amigos o una comida en familia. Celebrar la vida. Elaborado con Mencías de diferentes parcelas, vendimiamos lo más tarde que la climatología nos permite para alcanzar el mayor grado de madurez. En bodega realizamos una segunda selección racimo a racimo. Hacemos premaceración en frío a temperatura controlada durante 8 días y luego lo maceramos y fermentamos a un máximo de 27°C. Tras un mínimo de 5 meses de crianza en depósito de acero inoxidable, se embotella.

DOTADA DE UNA GEOGRAFÍA A VECES CAPRICHOSA, HA OBLIGADO A MOLDEAR SUS LADERAS DANDO LUGAR A UNO DE LOS PAISAJES MÁS HERMOSOS DEL MUNDO DEL VINO.

O Manso representa el difícil equilibrio entre la frescura y la acidez de la Mencía, y la estructura y carácter de la madera. Un vino creado para el disfrute.

Lo elaboramos a partir de viñas de más de 50 años de una sola parcela. Tras un proceso de selección racimo a racimo en viña y bodega, realizamos una premaceración en frío durante varios días. Macera y fermenta a un máximo de 27°C, y tras 5 meses de crianza en depósito de acero inoxidable lo introducimos en barricas de 500 litros de roble francés de segundo año para controlar el aporte de madera al vino. De esta forma mantenemos la frescura y el carácter afrutado propios de los vinos de la Ribeira Sacra. Tras 6 meses en bodega se embotella, donde reposa otros 6.
