
EL CLIMA EXTREMO Y LAS DURAS CONDICIONES A LAS QUE ES SOMETIDA LA VID, GARANTIZAN LA OBTENCIÓN DE UVAS DE GRAN CALIDAD.



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.

Malasenda es el nombre que recibe el proyecto de Nueve Uvas en Ribera del Duero. Fruto de la colaboración con la familia García, nacen nuestros vinos.

Aquí, en pleno corazón ribereño, en el municipio burgalés de Nava de Roa, una de las zonas de mayor altitud, el clima extremo y las duras condiciones a las que es sometida la vid garantizan la obtención de uvas de gran calidad. Sin la experiencia acumulada durante generaciones de viticultores, no sería posible aprovechar todo el potencial de estas cepas, sometidas a veranos muy calurosos que superan los 40 grados, e inviernos muy fríos con temperaturas bajo cero.

Malasenda, nombre que hace alusión a la dificultad del camino, por lo intrincado y duro que resulta a los que los recorren, que con trabajo y esfuerzo luchan para llegar a buen puerto. Como los viticultores ribereños, que por más

complicado que se lo pongan los elementos, continúan cosecha tras cosecha, dando lo mejor de sí para obtener las mejores uvas, aquellas con las que elaboramos nuestros vinos.

Malasenda se compone de dos vinos tintos en los que la uva Tempranillo es la absoluta protagonista. Malasenda Roble y Malasenda Crianza.

MALASENDA HACE ALUSIÓN A LOS VITICULTORES RIBEREÑOS, QUE POR MÁS DURO QUE SE LO PONGAN LOS ELEMENTOS, CONTINÚAN COSECHA TRAS COSECHA DANDO LO MEJOR DE SÍ PARA OBTENER LAS MEJORES UVAS.

NUEVE UVAS ELABORA DOS VINOS EN LA RIBERA DEL DUERO. MALASENDA ROBLE, FRESCO Y BRILLANTE, Y MALASENDA CRIANZA, COMPLEJO Y CON CARÁCTER.

LA RIBERA DEL DUERO

Es necesario remontarse 2.500 años para encontrar los orígenes de la tradición vitivinícola en esta zona. Cuando los romanos iniciaron el cultivo de la vid y la elaboración de vino. Sin embargo, no será hasta 1982, cuando por iniciativa de una serie de viticultores y bodegueros preocupados por impulsar los viñedos y la calidad de los vinos, se cree la Denominación de Origen Ribera del Duero, una de las más conocidas y destacadas de nuestro país junto con la D.O.Ca. Rioja.

El territorio que comprende la Ribera, se extiende por cuatro provincias de Castilla y León a lo largo de 115 km: Valladolid, Segovia, Burgos y Soria. Bajo la influencia del río Duero, se crean unas específicas condiciones climatológicas que caracterizan el cultivo de la vid en esta región.

LOS VIÑEDOS

Solo las cepas más fuertes son capaces de resistir las especiales condiciones de la Ribera. Las diferentes altitudes y la diversidad en los suelos son el reflejo de la calidad de nuestros vinos.

Seleccionamos las uvas procedentes de parcelas más cercanas al río Duero para nuestro vino más fresco y joven, Malasenda Roble, y aquellas cultivadas a mayor altitud, que nos aportan mayor estructura y complejidad, para Malasenda Crianza.

La primera zona la conforman parcelas situadas entre los 760 y 800 metros. Estas uvas nos permiten elaborar un vino brillante, fresco y fácil de beber. Los suelos, de gravas o piedras, colaboran con la aireación, el drenaje, y mantienen por las noches el calor acumulado por el sol durante el día.

La segunda zona, está formada por parcelas situadas entre 800 y



900 metros de altitud. Los suelos son franco-arenosos y con alto contenido calizo. La menor retención hídrica y las condiciones atmosféricas extremas a las que están sometidas estas vides dan lugar a un vino con mayor volumen y complejidad, más elegante y con mayor potencial de crianza.

LOS VINOS

Nueve Uvas elabora dos vinos en Ribera del Duero. Malasenda Roble y Malasenda Crianza.

Malasenda Roble es nuestro vino más fresco y brillante. Procedente de los viñedos más cercanos al río Duero. Fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable donde macera durante 20 días. Posteriormente se somete a una crianza en barricas de roble francés y americano a partes iguales durante 5 meses. El resultado es un vino de color rojo picota brillante. De nariz muy intensa con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas, con ligeras notas cremosas de la bodega. En boca es muy frutal, potente. Un vino pensado para beber. Desenfadado y divertido.

LAS ESPECIALES CONDICIONES DEL CLIMA, LAS DIFERENTES ALTITUDES, Y LA DIVERSIDAD EN LOS SUELOS, SON EL REFLEJO DE LA CALIDAD DE NUESTROS VINOS

Malasenda Crianza es un vino con la estructura y carácter que le confieren sus 14 meses en bodega. Procedente de los viñedos a mayor altitud y más alejados del río Duero. Fermenta a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable donde macera durante 25 días. Posteriormente se somete a fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) durante 14 meses. El resultado es un vino de color cereza con borde granate. De nariz intensa a fruta confitada, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante. En boca es potente, sabroso y frutoso, con taninos maduros. Un vino para disfrutar relajadamente, con una buena comida, y la mejor compañía.