

Vetoné 2007

Primer Crianza moderno de La Moraña- Ávila

El sueño de tres amigos abulenses deseosos de recuperar el pasado glorioso de los vinos de La Moraña es toda una realidad. Vetoné deriva unos más que antiguos vecinos de estos lares, los Vettones que habitaron la meseta castellana hace 25 siglos. Pasado, presente y un largo futuro se unen en este proyecto que ha lanzado al mercado el primer crianza moderno de La Moraña-Ávila.



Imaginamos que la historia de esta bodega surgió una tarde otoñal en un bar de La Moraña - Ávila tomando unos vinos. Macario González, Teo Legido y José Vegas se conjuraron que la próxima vez que quedaran pedirían un vino de su tierra, la Moraña, una tierra otrora reconocida por su potencial vitivinícola. Ya en época romana estos vinos del norte de Ávila eran de sobra conocidos entre patricios y soldados, aunque al mayor esplendor se vivió en la Edad Media cuando se producía vino blanco Verdejo para ser exportado a Madrid a la zona cantábrica y de allí enviarlo al Nuevo Mundo.

La llegada de la devastadora filoxera y la desaparición de la viña a favor del cereal fue todo uno. Pasados los años, los más viejos de la zona recordaban con añoranza esos paisajes plagados de vides La Moraña. Una nostalgia que Macario, Teo y José quisieron poner remedio. Juntaron sus viñedos centenarios familiares junto a la adquisición y plantación de otros nuevos hasta lograr las 15 hectáreas con las que cuentan y sus variedades de Tempranillo, Pinor Noir, Petit Verdot, Syrah, Garnacha y Cabernet Sauvignon, se pusieron manos a la obra. En 2006 inauguraron Bodegas y Viñedos Valhondo S.L. (nombre del paraje donde se ubican la gran parte de los viñedos en los términos municipales de Castellanos de Zapardiel y Moraleja de Matababras) y en 2010, después de años de trabajo, han sacado al mercado su Vetoné 2007. Denominado el primer vino tinto crianza moderno de La Moraña, su lanzamiento en Marzo de 2010 en la 13 Muestra Internacional del Vino celebrada en Ávila, ha causado gran expectación en la comarca y un gran recibimiento entre la crítica y el mercado de la provincia y la co-

munidad castellana. Lo que persigue esta joven bodega es recuperar la historia vinícola de la zona y dar continuidad a una tradición de la comarca desde la calidad, la innovación y la cultura del vino con un esmerado cuidado medioambiental, desarrollo vanguardista en el diseño e imagen de la marca, sello, botella, caja, pagina WEB www.vetone.es y aportaciones como la introducción en etiquetas de lectura en BRAILLE y lector de códigos BIDE.

Para la elaboración de este primer vino se ha contado con Elena Martín como enóloga. Vetoné 2007 es el resultado de años de estudio e investigación. Su nombre se inspira en los vettones, pobladores prehistóricos que habitaron las tierras occidentales de la meseta castellana hace 25 siglos y han añadido el acento para dar más sonoridad al nombre. Elaborado este crianza con uvas de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah, ha permanecido doce meses en bodega de roble y seis en botella. Este primer vino cuenta con una producción limitada de 8.000 botellas.

Vetoné 2007 Crianza Vino de la Tierra de Castilla y León

Rojo rubí limpio y brillante con capa de intensidad media. En nariz resulta elegante y complejo, con aromas tostados, especiados y recuerdos de vainilla integrados con la fruta roja. En boca aparece progresivamente la madera con una entrada potente, fresca y a la vez fina y suave. Este vino se desliza por la boca con armonía y facilidad, dejando tras su paso un retrogusto de buena intensidad, apareciendo los recuerdos de fruta roja y especias.

