

para no perderselo 7



RAMIRO

DL

BODEGA CRISÁLIDAS EL ALMA DE LA UVA EN UNA BOTELLA

La Bodega Crisálidas nació fruto de una pasión, la que una familia tiene por el vino. Dedicación en todos los detalles con los que miman el proceso, desde el cuidado del viñedo, hasta la comercialización de los productos, de la vendimia manual, a las técnicas de elaboración o el embotellado numerado

Al timón de este barco está el triunvirato formado por la enóloga María Socorro Astorga y sus hijas Cristina y Alicia Mateos. Marcado por ese carácter femenino, el proyecto se impregna de creatividad, frescura e ilusión. Tampoco faltan la entrega, el compromiso y la profesionalidad. Además están apoyadas por el también enólogo David Mateos y un amplio equipo de colaboradores que aportan todo lo necesario para impulsar esta empresa en los siempre difíciles comienzos.

Sus instalaciones se encuentran en el término municipal de Méizara, completamente rodeada de naturaleza y con el viñedo a los pies de la bodega. En la comarca del Páramo, dentro de la DO León, el paraje goza de una belleza singular, al borde de uno de los encinares más septentrionales de la península ibérica y con vistas a la Cordillera Cantábrica. Sus condiciones son ideales para el cultivo de la uva. Se



trata de un terreno franco-arenoso, pedregoso en superficie y con ese fondo arcilloso que proporciona a las plantas la humedad necesaria durante su fructificación. Además, la orientación este/oeste es la ideal

para conseguir una correcta maduración de las variedades que trabajan, el Godello emparrado, único de este modo en la DO León, el Albarín y, por supuesto, el endémico Prieto Picudo.



El edificio de la bodega es de nueva construcción y tiene capacidad para 50.000 litros. Su diseño denota un claro compromiso con la conservación de la naturaleza y se encuentra perfectamente

integrado en el entorno. El recinto, que cumple con todas las normativas sanitarias y medioambientales, está compuesto por tres salas de trabajo en planta baja: una amplia zona de elaboración con la última tecnología enológica, una cava de crianza multifuncional con barricas de roble francés y americano, y otra de embotellado en la que también se almacenan los productos listos para la distribución.

En la planta superior se sitúa la zona noble, en ella hay un salón de cata, otro de reuniones y el despacho de dirección. También dispone de baños y cocina completa. En el exterior se puede disfrutar de un espacioso porche con vistas al viñedo.

La familia Mateos-Astorga trabajan en creaciones que hagan felices a todos los amantes del buen vino. Dentro de su catálogo se pueden encontrar elaboraciones tradicionales como los tintos Prieto Picudo —joven, roble, crianza, reserva o gran reserva—, también blancos en las variedades de Albarín y Godello, y además una serie de propuestas novedosas que enriquecen el abanico de posibilidades para el disfrute del paladar. Entre las innovaciones se encuentra un vino aromatizado al cacao, una trilogía de semidulces, vino de oro, de hielo, un PPX de Prieto Picudo, un Tostadillo de color violeta, espumoso vino con carbónico natural e incluso un rosado madreado de verdad, a la antigua usanza en memoria de nuestros abuelos.

Los Mateos Astorga llevan toda la vida rodeados de viñedos, vinos y barricas, entregados a una causa que consiste en condensar el 'alma de la uva en una botella'. Ahora se atreven a dar el paso y poner en marcha su propia bodega. La mariposa de Crisálidas comienza su vuelo. Nace un nuevo proyecto enológico que aspira «a un éxito apoteósico».