

MONTEPINADILLO

RIBERA DEL DUERO





HISTORIA

San Roque de la Encina es la bodega cooperativa de Castrillo de la Vega (*Burgos*). Con una historia casi centenaria, ha sido galardonada en diversas ocasiones como elaboradora de vinos de calidad por certámenes nacionales e internacionales.

En la bodega elaboramos vinos dentro de la Denominación de Origen **Ribera del Duero**, ya que estamos situados en su centro neurálgico.

NACIDO DE LA TIERRA PARA
DESPERTAR TUS SENTIDOS

UN VINO DIFERENTE

Nuestros vinos marcan la unión de un pueblo, Castrillo de la Vega, vinos que hacen resurgir tradiciones y recordar tiempos pasados.

Los socios fundadores deciden unirse en 1956 para poder elaborar con calidad y seguridad. Actualmente somos muy afortunados al conservar 3 historias vivas que nos recuerdan los inicios de la cooperativa.

Nuestros abuelos hacían vino con estas tierras, nosotros mantenemos la tradición y elaboramos como a ellos les hubiera gustado. Tiempo atrás celebrábamos la cosecha, hoy celebramos la vida, nuestro legado permanece inalterable en el tiempo.

.



La bodega San Roque de la Encina está formada por 220 socios residentes en nuestro pueblo, Castrillo de la Vega. Trabajamos con más de 400 hectáreas de viñedos en la provincia de Burgos haciendo que el medio rural siga creciendo, transmitiendo pasión por la tierra y el trabajo.





VITICULTURA

Nuestro pilar fundamental es la calidad, para obtenerla debemos contar con el suelo, la variedad, el clima y las labores de campo.

El viñedo está situado entre 800 y 880 metros de altitud sobre el nivel del mar, con influencia de clima mediterráneo-continental, lo que constituye un enclave privilegiado para el buen desarrollo y maduración de las uvas.

La composición de suelos es muy heterogénea, primando los suelos arcillosos que confieren fuerza y carácter a nuestros vinos, aunque también contamos con parcelas de suelo pedregoso, arenoso y calcáreo.

Nuestras parcelas presentan una densidad media de plantación de 3.500 kg/Ha.

Trabajamos con tres variedades: Tempranillo, Garnacha Tinta y Albillo Mayor.

Utilizamos la variedad Tempranillo junto con una proporción muy pequeña de garnacha, para elaborar nuestros vinos con las 400 Ha que conforman nuestro **mosaico de parcelas**.

Para la bodega es fundamental el vinculo familiar y local que hemos creado generación tras generación en nuestro pueblo. Ellos, nos enseñaron a amar este terruño.





LA BODEGA

En la elaboración de vino aunamos la tradición y la modernidad, utilizamos métodos modernos, pero nos encanta el toque tradicional que confiere a nuestros vinos las instalaciones de 1956.

Las uvas son vendimiadas a mediados de septiembre, el mosto realiza la fermentación con levaduras autóctonas, a una temperatura controlada. Tras la fermentación criamos nuestros vinos en bodega.

Día a día escribimos la historia de San Roque de la Encina.



MONTE PINADILLO ALBILLO MAYOR

Procedente de nuestra única parcela de albillo.
Selección de uva en viñedo y vendimia manual.
Maceración pelicular durante 8 horas.
Fermentación espontanea en deposito de acero
inoxidable y en barrica de roble francés de 300
litros.

Este vino ha estado en contacto con sus lias
finas durante 5 meses.



MONTE PINADILLO ROSADO DE LAGRIMA

Vendimiado mano de manera temprana para preservar aromas y acidez. Despalillado y estrujado de la uva, posterior maceración prefermentativa a baja temperatura.

Fermentación alcohólica en depósitos subterráneos de hormigón de 1956.



MONTE PINADILLO JOVEN

Selección de las mejores parcelas según añada.
Primera selección de uva en viñedo y vendimia manual. Despalillado de la uva y encubado en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósito.



MONTE PINADILLO ROBLE

Selección de las mejores parcelas según añada. Primera selección de uva en viñedo y vendimia manual. Despalillado de la uva y estrujado. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Crianza de al menos 4 meses en barricas de roble francés y americano.



MONTE PINADILLO CRIANZA

Selección de las mejores parcelas según añada. Primera selección de uva en viñedo y vendimia manual. Despalillado de la uva y estrujado. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza de al menos 12 meses en barricas de roble francés y americano de 1 a 4 años de edad.



MONTE PINADILLO RESERVA

Selección de las mejores parcelas según añada. Primera selección de uva en viñedo y vendimia manual. Despalillado de la uva y estrujado. Fermentación alcohólica espontanea con levaduras autóctonas y posterior fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza de al menos 24 meses en barricas nuevas de roble francés.



el
NOTERA

Vino de paraje singular.

‘El Notera’ es nuestra parcela más especial de viñedo de Castrillo de la Vega, con la cual elaboramos una serie limitada de botellas anuales.

Vendimia manual. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y posterior fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza de al menos 9 meses en barricas de roble francés.



299 MONTEPINADILLO

Producción limitada de 592 botellas que se han elaborado de nuestra viña prefiloxerica.

Sus uvas han sido vendimiadas y despalilladas a mano, para proceder a un pisado tradicional.

Fermentadas en barrica, se han criado posteriormente en la misma durante al menos 39 meses con la mínima intervención.

NUESTROS VALORES



TRADICION

Trabajamos con consciencia para que las raíces y el arraigo del cooperativismo no caga en el olvido, manteniendo nuestro origen.

SOSTENIBILIDAD

En la bodega se ha llevado una importante inversión que responde a la vocación por la búsqueda de la máxima calidad, de este modo, hemos implando un sistema de eficiencia energética cuya finalidad es minimizar la huella de carbono, fieles al compromiso de preservar el medio ambiente.

MEDIO RURAL

Apoyamos a nuestros agricultores día a día y año tras año para que las personas puedan seguir amando los terruños.

CALIDAD

Primamos el esfuerzo por conseguir que nuestros vinos mantengan la calidad como lo hemos hecho desde 1956.

EQUIPO

ENOLOGIA

Luciana Calvo
enología@pinadillo.com

ADMINISTRACION

Ana Briongos
info@pinadillo.com

BRAND AMBASSADOR

Elia Arranz
exportación@pinadillo.com

BODEGA:

Pablo Rodríguez
Sonia Plaza
José Bernal
Sara Lázaro



MONTEPINADILLO

BODEGA SAN ROQUE DE LA ENCINA

Calle San Roque 73

09390 Castrillo de la Vega Burgos (España)

+34 671 48 62 73



exportacion@pinadillo.com



www.pinadillo.com



[bodegasanroque](https://www.instagram.com/bodegasanroque)



[Bodega San Roque](https://www.facebook.com/BodegaSanRoque)