



"UN RECORRIDO POR LOS VINOS DE MADRID Y SUS 4 SUBZONAS"

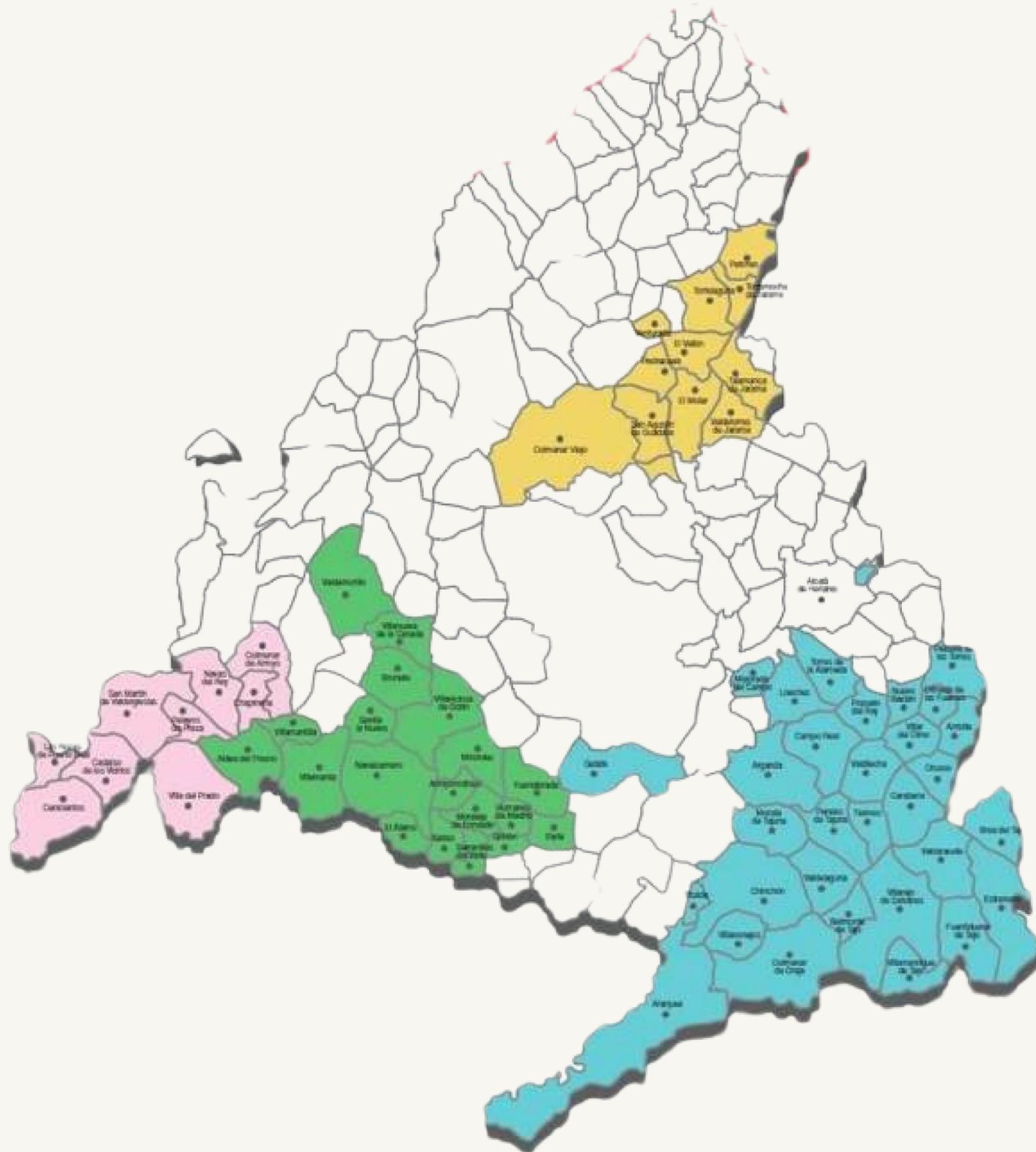
Historia, características del medio físico, edafología climatología, variedades y desafíos futuros de la región vinícola madrileña.

Presentado por María Girón.

[@mariagiron.wine](https://www.instagram.com/mariagiron.wine)

1 de julio de 2024

Subzonas Vinícolas



-  Subzona El Molar
-  Subzona de Arganda
-  Subzona de Navalcarnero
-  Subzona de San Martín de Valdeiglesias

Medio Físico



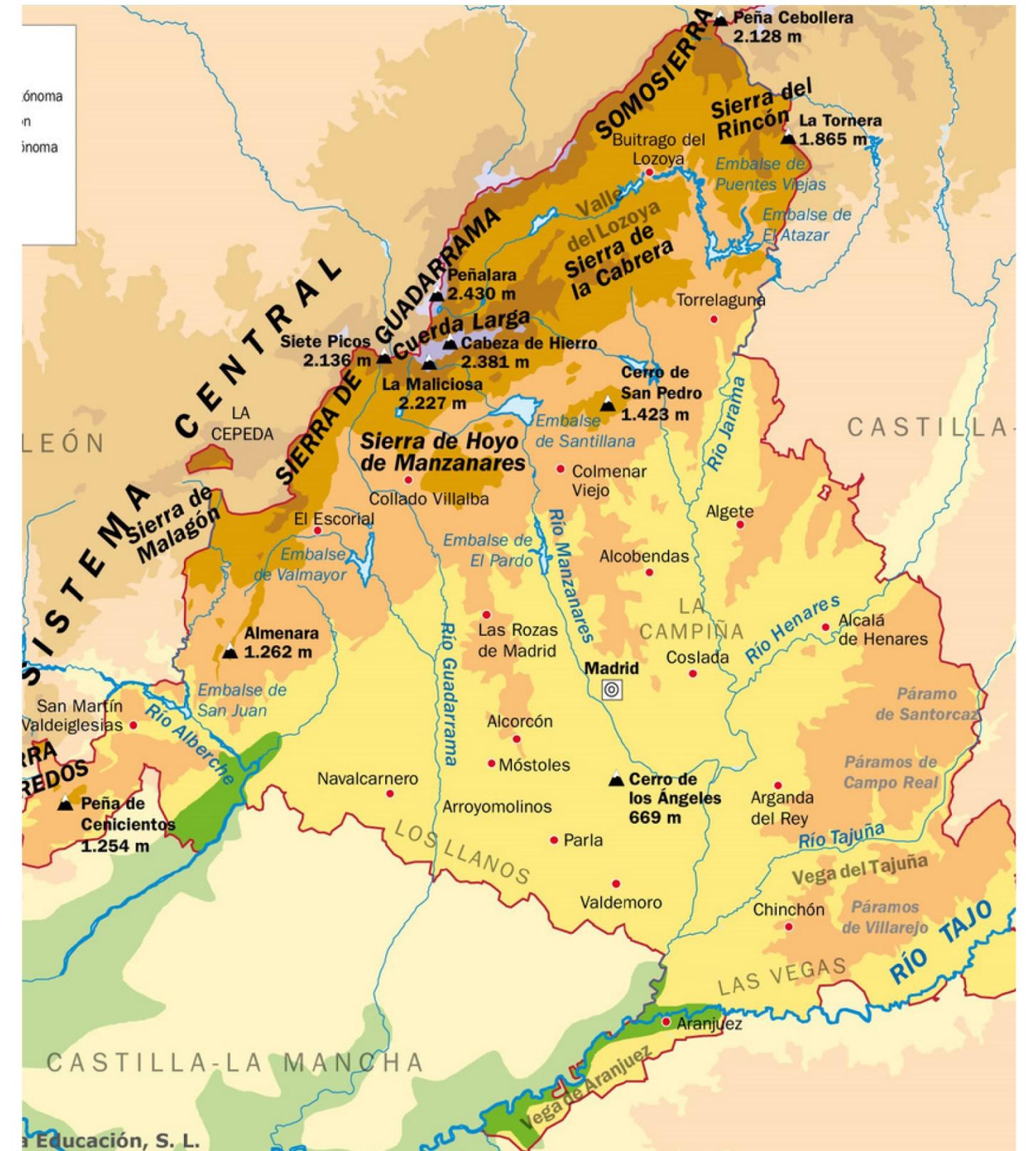
La provincia de Madrid está delimitada en su lado Norte y Oeste por el Sistema Central español, una gran afloración granítica que se eleva hasta los 2.400 m. de altitud y que es el corte vertical que separa Madrid de Castilla-León.



Por el lado Este nos encontramos con la "Alcarria", meseta de cierta altitud (en torno a 700 m) de baja o nula fertilidad y de clima severo, que hace de separación natural con la meseta Castellano-Manchega.



La altitud de los viñedos acogidos a la Denominación de Origen está comprendida entre 480 y 1.000 metros sobre el nivel del mar. Las cotas más bajas se encuentran en zonas de vega (Aldea del Fresno, Aranjuez, Titulcia y Villa del Prado), mientras que las más altas, están vinculadas a las zonas de la Sierra (Cenicientos, Rozas de Puerto Real y Cadalso de los Vidrios).



Subzona de Arganda

01

En la Subzona Arganda, predominan las formaciones sedimentarias, con altos contenidos en caliza (carbonatos), así como áreas de margas yesíferas y con pH básico, (entre 7,5 y 8,5)

02

Aquí se encuentran los suelos más fuertes, normalmente con textura franca o franco-arcillosa. En esta subzona, el viñedo se ubica en tres unidades orográficas concretas: en las vegas, en terrazas y laderas y en zonas de páramo.



Zona de Vega. Subzona de Arganda

Subzona de Navalcarnero

01

Los suelos de la Subzona Navalcarnero también son sedimentarios, vinculados a la acción del río Guadarrama, aunque su naturaleza es bien distinta, pues son de origen silíceo. La textura franco arenosa es la más común en esta subzona, con pH ácidos o próximos a la neutralidad (entre 5,5 y 7,5).

02

El viñedo aquí se sitúa en campiñas y en áreas de vega.



Viñedo en campiña. Vereda López (Navalcarnero)

Subzona de San Martín de Valdeiglesias

01

Los suelos de la Subzona San Martín de Valdeiglesias están íntimamente relacionados con la geología del Sistema Central, eminentemente granítica, donde también aparecen gneises y rocas filonianas.

02

El viñedo se asienta en laderas y piedemontes de las inmediaciones del sector más oriental de la Sierra de Gredos, así como en las llanuras aluviales del río Alberche. Al igual que la subzona de Navalcarnero, los pH son ácidos o neutros (entre 5,5 y 7,5), con ausencia total de carbonatos y con una textura franco-arenosa predominante.



Viñedo en piedemonte. El Huertezuelo (Cenicientos)

Subzona de El Molar

01

Los suelos de la Subzona de El Molar están desarrollados sobre materiales geológicos muy diversos: granitos, cuarcitas, pizarras, esquistos, gneises, areniscas, margas, margocalizas, calizas y arcosas presentando una gran complejidad y heterogeneidad en lo que a tipos de suelos respecta.

02

El viñedo aquí se sitúa en campiñas y en zonas aluviales del río Jarama. La horquilla de pH en este caso es muy amplia, de muy ácidos a muy básicos.



Viñedo en Campiña. Rosales. Venturada

Las condiciones climáticas en el área comprendida por la Denominación de Origen

se corresponden con las propias de un ***clima mediterráneo continental***.

Dentro de esta caracterización, cada una de las subzonas tiene un comportamiento climático propio.



En cuanto al régimen de precipitaciones, San Martín es la subzona más lluviosa, debido a la influencia de la Sierra, con una precipitación media anual de 658 mm, seguida de Navalcarnero, con 529 mm y la más seca Arganda, con 461 mm.



En cuanto al régimen de temperaturas, la subzona que presenta valores máximos y mínimos absolutos más extremos es Arganda, por la influencia de las vegas, oscilando desde 40°C hasta -17 °C.

Estas características edafoclimáticas y su situación geográfica han hecho que estas zonas vitivinícolas hayan tenido a lo largo de la historia constatación de producciones importantes y reconocidas.

Línea del tiempo



Los documentos más antiguos de la existencia de vino en la actual demarcación geográfica de Madrid

Citas literarias, como las del Arcipreste de Hita.



Prestigio de los vinos de San Martín de Valdeiglesias

27

a.C.

Parece confirmado que las primitivas plantaciones datan de tiempos de la conquista romana

1100

Se trata de una disputa por la posesión de un viñedo entre unos monjes y el señor feudal, concretamente en el término municipal de Pelayos de la Presa

1350

En su obra "Libro de buen amor", menciona los Vinos de Madrid en el siguiente fragmento: "El buen vino de Madrid, que es noble y muy loado, que si es bien ensalzado es el mejor que yo vi."

1450

Son citados por muchos autores, como Jorge Manrique, Francisco de Rojas, Miguel de Cervantes, Juan Ruiz de Alarcón y Lope de Vega entre otros.

Línea del tiempo



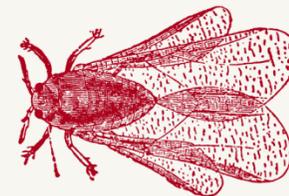
1900

Madrid llega al siglo XX con más de 60.000 hectáreas de viñedo

Filoxera en San Martín de Valdeiglesias.

1914

La plaga se extiende rápidamente, arruinando el viñedo madrileño y provocando un cambio sustancial en sus vinos.



1935

La superficie de viñedo se redujo a poco más de la mitad, 33.448 Ha

1939

Azotó al viñedo provincial, disminuyendo en el año 1939 a un total de 30.652 Ha.

Guerra Civil

Línea del tiempo



1990

Queda reconocida oficialmente la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

Actualmente la Denominación de Origen cuenta con **8.528** hectáreas de viñedo inscrito, repartidas en 12.387 parcelas y con 3.038 viticultores que las cultivan. Sólo se mantiene poco más de un tercio de la superficie de viñedo que existía en la provincia hace 40 años.

Se trata de una reducción drástica, pero si tenemos en cuenta la presión que ejerce la realidad urbana de la capital sobre el sector agrario, sobre todo en términos de crecimiento inmobiliario y de infraestructuras, todavía se mantiene una superficie importante de viñedo y muchas familias siguen aún ligadas a esta actividad.



Tradicionalmente el viñedo en Madrid se cultiva en vaso (sistema donde el viticultor, a través de la poda, contiene la vegetación de la vid hacia una forma arbustiva, con un tronco de baja altura, que presenta un número de brazos variable y que habitualmente acaban en un pulgar).

Cultivo en seco, el más extendido en la región. Las densidades de plantación son bajas en general, y el mantenimiento del suelo más habitual es el laboreo.



Variedades de uva

Las variedades principales o preferentes son las que otorgan singularidad a cada una de las cuatro subzonas.

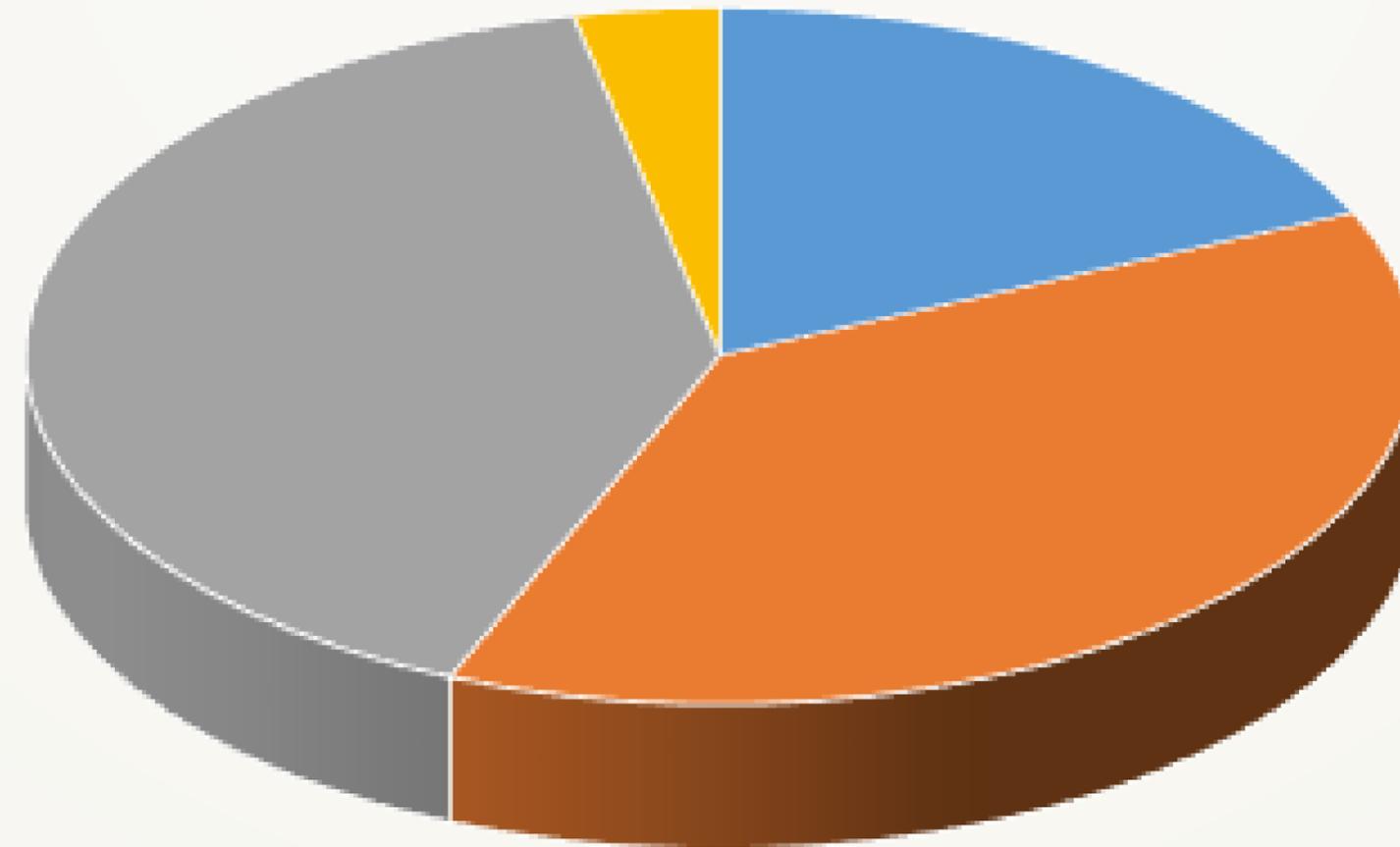
En cuanto a las variedades preferentes de uva blanca, la autóctona Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar y la tradicional Albillo Real en San Martín.

En lo que se refiere a las variedades de uva tinta, las reinas son Tinto Fino (Tempranillo) en Arganda y Garnacha Tinta en Navalcarnero, El Molar y San Martín de Valdeiglesias.



También hay otras variedades de vid autorizadas en la Denominación de Origen, algunas tradicionales y otras foráneas: Negral (Garnacha Tintorera), Graciano, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Airén, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés (Alarije), Macabeo, Parellada y Sauvignon Blanc.

SUPERFICIE DE VIÑEDO DE LAS VARIEDADES PRINCIPALES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE MADRID



■ TEMPRANILLO ■ GARNACHA TINTA ■ MALVAR-AIREN ■ ALBILLO REAL

Garnacha Tinta



Representa en torno al 75 % del viñedo existente en las subzonas de Navalcarnero, San Martín y El Molar.

La variedad principal más extendida en la Denominación de Origen es la Garnacha tinta o Aragonés.



Es una variedad productiva, de racimo compacto y tamaño medio.

Tempranillo

- **La segunda variedad de uva tinta en importancia es la Tinto Fino o Tinto Madrid, nuestros sinónimos regionales del Tempranillo. Mayoritaria en la subzona de Arganda, sostiene producciones medias.**
- **Su racimo es cilíndrico y generalmente con hombros, algo más grande que el de Garnacha Tinta. Las bayas son de tamaño medio, esféricas. De brotación media-tardía y maduración media, presenta un envero muy temprano (cambio de coloración de las uvas), habitualmente a finales del mes de Julio. Es muy posible que de ahí proceda su nombre más común. La estabilidad de materia colorante que presentan los vinos elaborados a partir de esta variedad hace que sea muy adecuada para vinos con crianza en barrica.**





Malvar

La variedad de uva blanca por excelencia en las subzonas de Arganda y Navalcarnero es la Malvar.



Presenta un racimo grande, suelto y de forma cilíndrica alargada, en ocasiones con hombros, con bayas de tamaño grande. Ofrece rendimientos medios.

Albillo

- **No menos especial es Albillo Real, la variedad de uva blanca principal de la subzona de San Martín. Es muy poco productiva.**
- **Presenta racimos pequeños, normalmente globosos. Las bayas son de tamaño medio, esféricas, que cuando alcanzan la madurez tornan a un amarillo dorado característico. De brotación y maduración temprana, es la primera variedad blanca que se vendimia en Madrid, normalmente a mediados de Agosto. Produce vinos con alto contenido en alcohol y acidez media-baja, muy personales.**



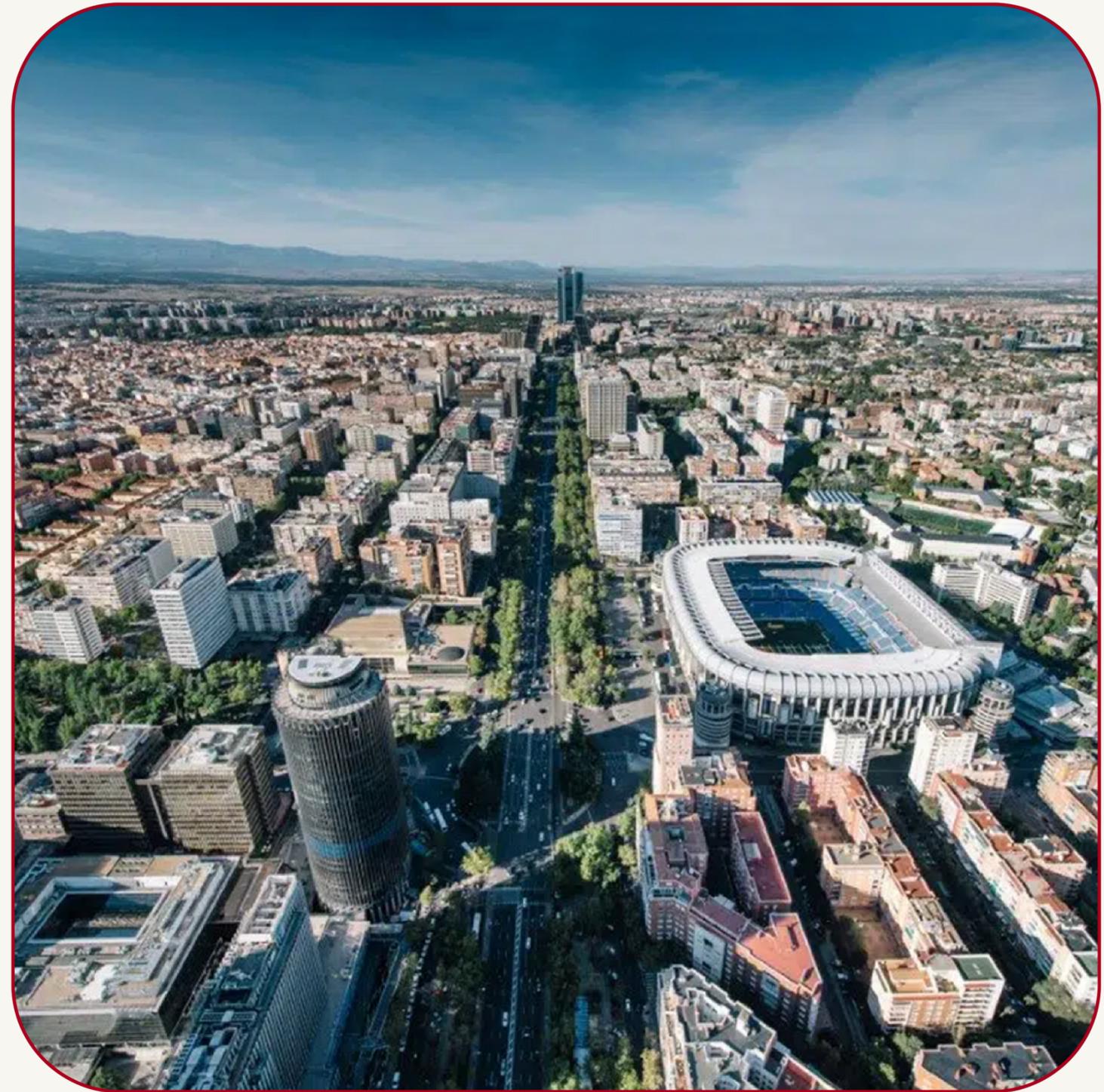
FUTURO

La ubicación de la Denominación de Origen Vinos de Madrid en la región de Madrid le otorga ventajas estratégicas y oportunidades únicas para su futuro.

Aquí te presento cinco motivos por los que la D.O Vinos de Madrid tiene un prometedor futuro al encontrarse en Madrid.

Mercado Local:

La región de Madrid cuenta con una población considerable de más de 6.800.000 personas y una gran demanda de vinos. La cercanía de la D.O Vinos de Madrid a una población consumidora importante crea un mercado local sólido y estable. Esto permite a las bodegas y viticultores de la D.O Vinos de Madrid tener un mercado cautivo y un potencial de crecimiento continuo a través de la comercialización directa y la participación en eventos y ferias locales.



Acceso a distribución y logística:

Madrid, como capital de España, cuenta con una excelente infraestructura de distribución y logística. Esta ubicación estratégica facilita el transporte y la comercialización de los vinos de la D.O Vinos de Madrid tanto a nivel nacional como internacional. Las bodegas de la región pueden aprovechar los beneficios logísticos de estar cerca de la capital, con conexiones de transporte eficientes y una red de distribución bien desarrollada.



Turismo y enoturismo:

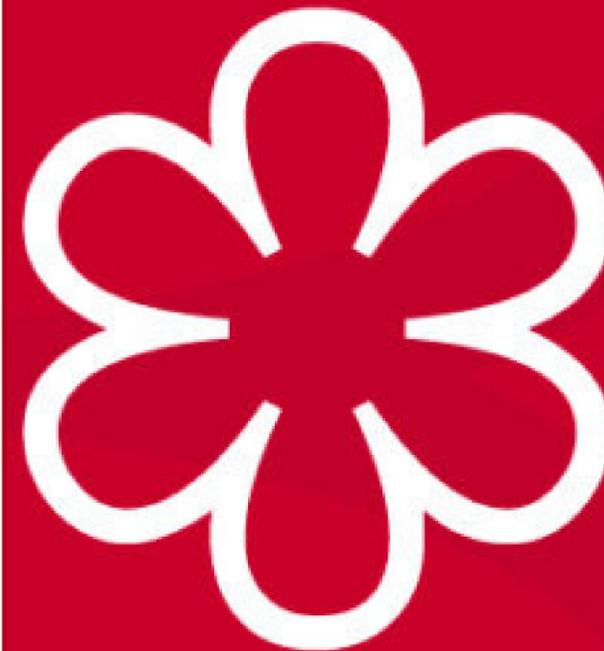
Madrid es uno de los principales destinos turísticos en España, recibiendo millones de visitantes cada año. La proximidad de la D.O Vinos de Madrid a la ciudad de Madrid la convierte en un atractivo destino de enoturismo para los turistas que buscan experiencias vitivinícolas. El turismo y la visita a las bodegas generan oportunidades de negocio adicionales para las bodegas y viticultores de la región, al promover la venta directa de vinos y la promoción de la cultura vinícola.



Sinergias con la gastronomía

Madrid es conocida por su rica oferta gastronómica y su cultura culinaria. La D.O Vinos de Madrid puede aprovechar esta sinergia con la gastronomía local para promover y maridar sus vinos con la amplia variedad de platos y restaurantes de la región. La colaboración con chefs y establecimientos gastronómicos puede fortalecer la posición de los vinos de la D.O Vinos de Madrid en el mercado y abrir nuevas oportunidades de negocio.

En la actualidad la ciudad de Madrid cuenta en la Guía Michelin 2024 con 28 restaurantes con estrella



ESTRELLA
MICHELIN



Innovación y emprendimiento:

Madrid es un centro de innovación y emprendimiento, con una creciente comunidad de startups y empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía y la enología. La D.O Vinos de Madrid puede beneficiarse de este entorno empresarial dinámico y colaborar con nuevas iniciativas que promuevan la calidad y la innovación en la producción y comercialización de vinos.



Ficha de Cata: Malvar (Tinta Castiza)

Bodega: Tinta Castiza

Región: El Molar, Madrid. Subzona El Molar.

D.O.: Vinos de Madrid

Variedad: 98% Malvar, 2% Albillo

Año: 2023

Producción: 667 botellas

Viñedo



Los Peros Albillo

Bodega: Ca'di Mat

Región: San Martín de Valdeiglesias,
Madrid

D.O.: Vinos de Madrid

Variedad: 100% Albillo

Año: 2022



Fuerza Bruta

Bodega: A Pie de Tierra

Región: Aldea del Fresno, Madrid

Subzona de Navalcarnero.

D.O.: Vinos de Madrid

Variedad: 100% Garnacha

Año: 2022



Los Peros Garnacha

Bodega: Ca'di Mat

Región: San Martín de Valdeiglesias,
Madrid. Subzona de San Martín.

D.O.: Vinos de Madrid

Variedad: 100% Garnacha

Año: 2021



Muss Madrid

Bodega: Licinia Wines

Región: Morata de Tajuña, Madrid

D.O.: Vinos de Madrid. Subzona de Arganda.

Variedades: 65% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah, 2% Merlot



Sin Razón

Bodega: Vinícola de Arganda

Región: Arganda, Madrid. Subzona de Arganda.

D.O.: Vinos de Madrid

Variedad: 100% Tempranillo



Wine
SPACE

| CMB



Frédéric GALTIER

*Periodista y Embajador del Concours
Mondial de Bruxelles en España*

- Diplomado en sociología y relaciones internacionales (Sciences-Po, París)
- Periodista en varios medios internacionales y fundador de desemboic, agencia de comunicación y asesoramiento export
- *Graduate in sociology and international relations (Sciences-Po, Paris)*
- *Journalist for several international media and founder of desemboic, a communication and export consultancy agency*



Sylvain THIBAUD

Fundador de Winespace

- Ingeniería Agrónoma
- Máster en Marketing y Comunicación
- Responsable de Marketing y Comunicación en Les Vignobles André Lurton (Burdeos)
- *Agricultural Engineer*
- *Master's degree in Marketing and Communication*
- *Marketing & Communication Manager at Les Vignobles André Lurton (Bordeaux)*

Concours Mondial de Bruxelles



Fundado en 1994, +15.000 vinos catados al año, Se celebra cada año en una ciudad o país diferente

Founded in 1994, +Over 15,000 wines tasted annually, Takes place every year in a different city or country



Objetivo: Promover la calidad de los vinos y recompensar a los mejores viticultores y productores

Objective: Promote the quality of wines and reward the best winemakers and producers



Reconocido internacionalmente por su seriedad e imparcialidad

Recognized internationally for its seriousness and impartiality



- 2006: 1ª colaboración con la Universidad de Lovaina en Bélgica para la monitorización de los perfiles de cata de los jueces
- 2018: 1ª digitalización del proceso de cata con el uso de tabletas
- 2022: la colaboración con Winespace da un paso adelante

2006: 1st collaboration with the University of Louvain in Belgium for the monitoring of the tasting profiles of the judges.

2018: 1st digitisation of the tasting process with the use of tablets

2022: partnership with Winespace takes a step forward



5

YANKURKOVEN

CHAFIJA

GR

LEHERI

CONGOURS
BOULELLES

VINZELAKI

BE

FR

Winespace



Empresa bordelesa especializada en vino, datos e Inteligencia Artificial (IA)

Bordeaux-based start-up specializing in wine, data and Artificial Intelligence (AI)



Un equipo de enólogos, ingenieros agrónomos y especialistas en informática e inteligencia artificial

A team of oenologists, agricultural engineers and specialists in IT and Artificial Intelligence



Amplia experiencia en el uso de textos enológicos (comentarios de cata) y en el análisis de datos semánticos relacionados con la viticultura y la enología

Extensive expertise in the use of oenological texts (tasting notes) and the analysis of semantic data relating to viticulture and oenology

Digitalizar la cata de vinos *Digitizing wine tasting*



Archivar
y organizar la
información

*Archiving
and organising
information*



**Compartir y
distribuir**

*Sharing and
distributing*



Explotar
y utilizar todo
el potencial de
los datos

*Exploiting
and using the full
potential of data*

Dar prioridad a la evaluación cualitativa

Giving priority to qualitative evaluation



Una información más rica que permite comprender en detalle las características del vino y no limitarse a clasificarlo según su nivel de calidad.

Desventajas

- Uso más complejo
- Menos fácil de comparar y resumir
- Lleva mucho tiempo si se analiza manualmente

Richer information that allows you to understand in detail the characteristics of the wine and not just to classify wines according to their quality level.

Disadvantages

- More complex to use
- Less easy to compare and synthesize
- Time-consuming if analyzed manually

CMB

Transición de la evaluación cuantitativa (tabla de la OIV) a un sistema híbrido (tabla de la OIV + notas de cata)

		SCORE SHEET				STILL WINES		UI OI UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES	
Jury		N°	Sample	N°	Category	N°			
		Excellent +				Inadequate -		Observations	
Visual	Limpidity	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)			
	Aspect other than limpidity	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)			
Nose	Genuineness	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)			
	Positive intensity	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)			
	Quality	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)			
Taste	Genuineness	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)			
	Positive intensity	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)			
	Harmonious persistence	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)			
	Quality	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)			
Harmony - Overall judgement		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)			
Total		+	+	+	+	=			
Eliminated due to major defect								0	

Notas de cata *Tasting notes*

Transition from quantitative evaluation (OIV grid) to a hybrid system (OIV grid + tasting notes)

Ficha de cata Vs Notas de cata



FICHA

DE CATA

Tasting form

Ventajas

- Rápido de rellenar
- Resultados fáciles de analizar
- Puede ser utilizado por novatos en cata

Desventajas

- Influye en los resultados
- Un formulario diferente para cada tipo de producto y objetivo de cata
- No hay historial de datos existentes

Strengths

- *Quick to fill out / Easy-to-analyze results / Can be used by tasting novices*

Weaknesses

- *Influences results / A different form for each type of product and tasting objective / No history of existing data*



NOTAS

DE CATA

Tasting notes

Ventajas

- Información en bruto e imparcial
- Calidad y exactitud de la información
- Cantidad de datos ya disponibles

Desventajas

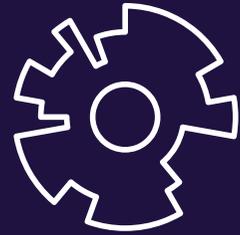
- Complejo de analizar y explotar
- Requiere catadores experimentados

Benefits

- *Raw, unbiased information / Quality & accuracy of information / Quantity of data already available*

Disadvantages

- *Complex to analyze and exploit / Requires experienced tasters*



Tastee

¿Qué es Tastee ? *What is Tastee ?*

Inteligencia Artificial capaz de analizar comentarios de cata de texto para extraer todas las características aromáticas y gustativas descritas.

Artificial Intelligence capable of analyzing textual tasting notes to extract all the described aromatic and taste characteristics.

Objetivo *Objective*

Convertir información textual en datos numéricos normalizados que puedan ser objeto de un análisis estadístico a gran escala.

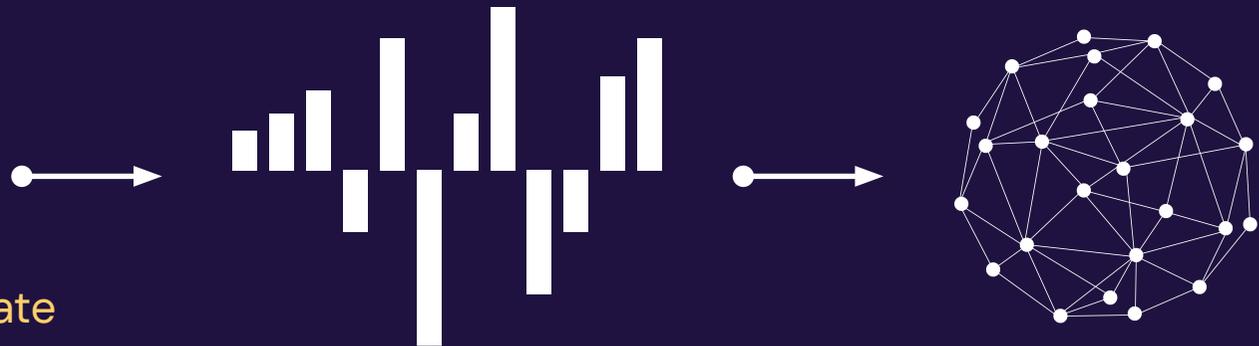
Convert textual information into normalized numerical data that can be subjected to large-scale statistical analysis.

¿Cómo funciona?

How does it work?

An elegant and velvety red with notes of plums, wild berries and dried herbs. Medium body with fine tannins and fresh acidity. It has a spicy edge and a juicy character on the palate. Bright and succulent in the finish. Drink now.

- Elegant red
- Velvety red
- Notes of plums
- Notes of wild berries
- Notes of dried herbs
- ...
- Juicy character on the palate
- Bright in the finish
- Succulent in the finish



Extracciones

Extractions

Datos

Data

Análisis

Analysis

Conocer el sabor de un vino

Knowing the taste of a wine



1 comentario de cata

1 tasting note

=



**1 punto de vista
(subjetivo)**

*1 point of view
(subjective)*

Combinar los datos extraídos de varios comentarios

Objetivo: aumentar la exhaustividad de los descriptores + identificar tendencias

Combine the data extracted from multiple comments

Objective: increase descriptor completeness + identify trends



Conocer el sabor de un vino

Knowing the taste of a wine

Vins Rouges & Blancs 22 (Insc. 176551) 6



David Baverstock 

19/05/22

 *powerful, meaty, minty, dark berry fruits. s...*

90.0/100



Franco Santini 

19/05/22

 *rubino concentrato. naso di grande intensit...*

92.0/100



Katia Iontcheva 

19/05/22

 *Multylayered nose with vanilla, black cherry...*

91.0/100



Zsofia Bozzai 

19/05/22

 *Too high alcohol and tannin level, there is al...*

89.0/100



Alberto Matos Jorge 

19/05/22

 *Nariz glicerica, con notas de barniz y lacas ...*

90.0/100



Kalliopi Goullik 

19/05/22

 *Elegant red fruit, rounded and flavorish goo...*

91.0/100

Concurso : Concours mondial de Bruxelles 2022 (Vins Rouges & Blancs)

Fecha : 19 de mayo de 2022

Número de jurados : 6

Nacionalidad de los degustadores :

 Portugal	1 
 Italia	1 
 Hungría	1 
 Grecia	1 
 España	1 
 Bulgaria	1 



Gran medalla de oro

✓ Virtudes

 Longitud	6  
 Aroma	2  
 Estructura	2  
 Flexibilidad	2  
 Acidez	2  

[Ver más](#)

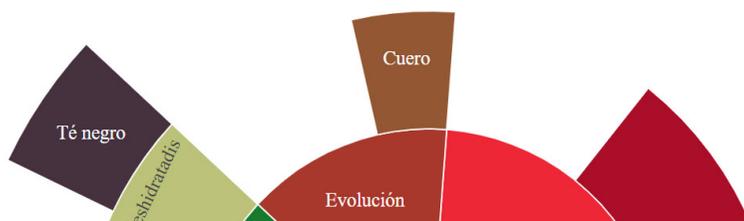
✗ Debilidades

Datos insuficientes

🕒 Perfil aromático

Descargar el visual 

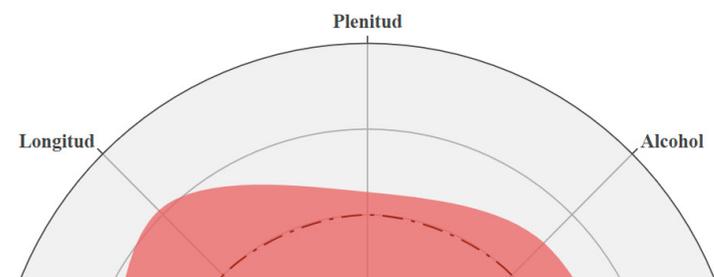
Cuatro Mil Cepas, S.L.
Discolo El Magnífico • 2017



🍷 Perfil gustativo

Descargar el visual 

Cuatro Mil Cepas, S.L.
Discolo El Magnífico • 2017



Perfil aromático

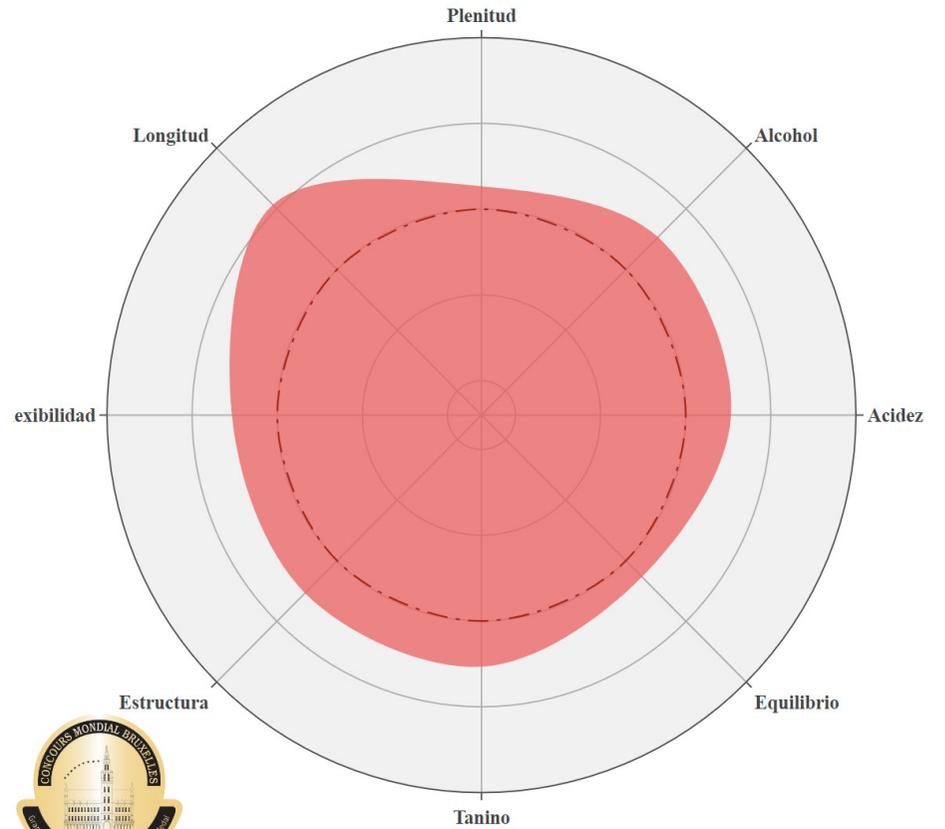
Descargar el visual 
Cuatro Mil Cepas, S.L.
Díscolo El Magnífico • 2017



© Winespace

Perfil gustativo

Descargar el visual 
Cuatro Mil Cepas, S.L.
Díscolo El Magnífico • 2017



© Winespace

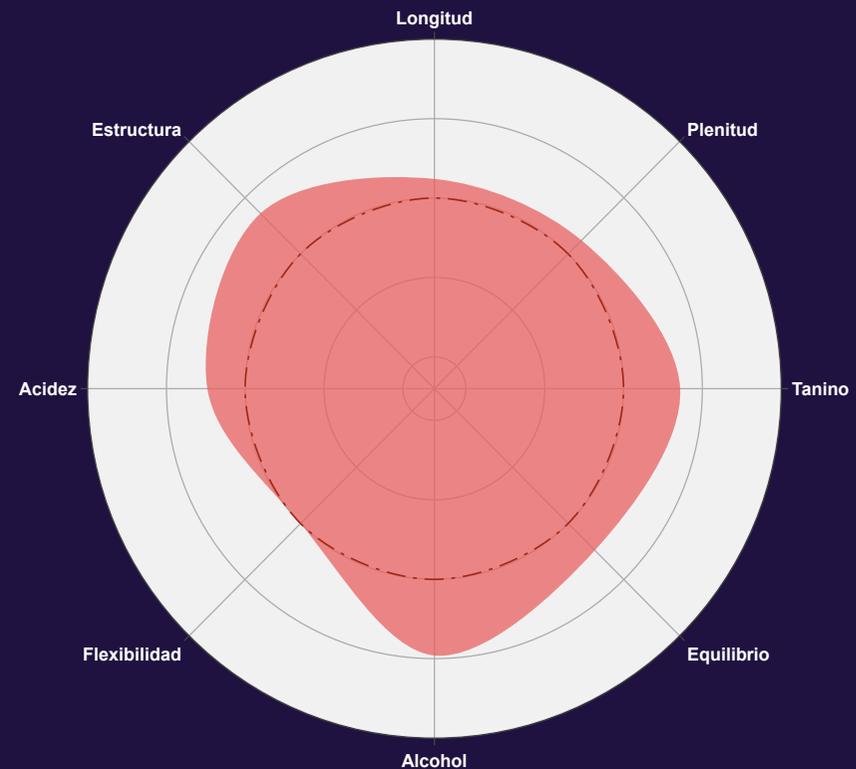
Conocer el perfil gustativo medio de un conjunto de vinos

Identify the average taste profile of a set of wines



Vino tinto « Vinos de Madrid »

82 comentarios sobre 19 cuvees, catadas a ciegas por 9 catadores - Fuente: Concours Mondial de Bruxelles



Red wine "Vinos de Madrid"

82 tasting notes on 19 cuvees, blind-tasted by 9 tasters
Source: Concours Mondial de Bruxelles

Comparar

Compare



Vino tinto « Vinos de Madrid »

82 comentarios sobre 19 cuvees, catadas a ciegas por 9 catadores - Fuente: Concours Mondial de Bruxelles



Vino tinto « DOC Rioja »

1641 comentarios sobre 541 cuvees, catadas a ciegas por 210 catadores - Fuente: Concours Mondial de Bruxelles

Clasificar según el gusto Classify according to taste

Ejemplo de agrupamiento de vino tinto de la DOP Châteauneuf-du-Pape
Example of clustering of red wine from the PDO Châteauneuf-du-Pape



Grupo A

«Frutal y hierbas aromáticas»

«Fruity and aromatic herbs»



Grupo B

«Pimienta y hierba cortada»

«Peppery and cut grass»



Grupo C

«Chocolate y ciruela»

«Chocolate and plum»

187 comentarios sobre 187 cuvées, vino tinto, DOP Châteauneuf-du-Pape, añada 2021. Catador: James Suckling
187 comments on 187 cuvées, red wine, PDO Châteauneuf-du-Pape, vintage 2021. Taster: James Suckling

Cata digitalizada de los vinos de Madrid



<https://tastee.wine/>



FR EN ES PT IT



Inicio de sesión

Email

sylvain.thibaud@winspace.fr

Contraseña

.....



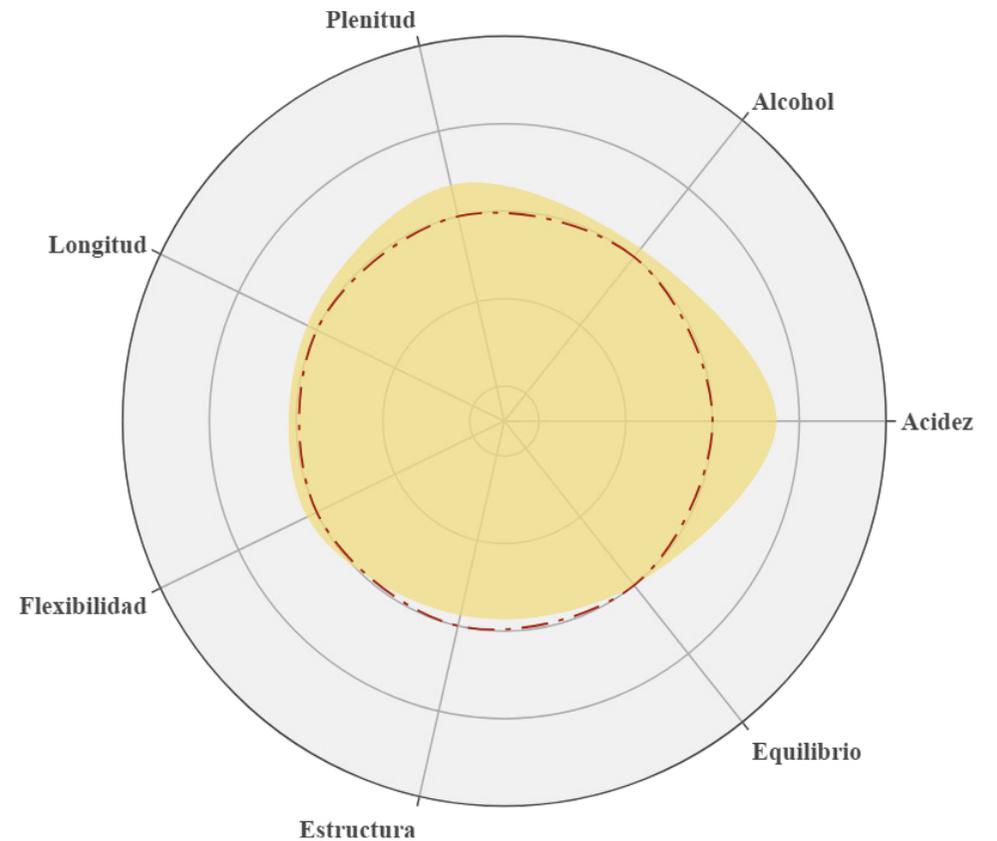
Recuérdame

Iniciar sesión

¿Has olvidado tu contraseña?

Reenviar email de confirmación

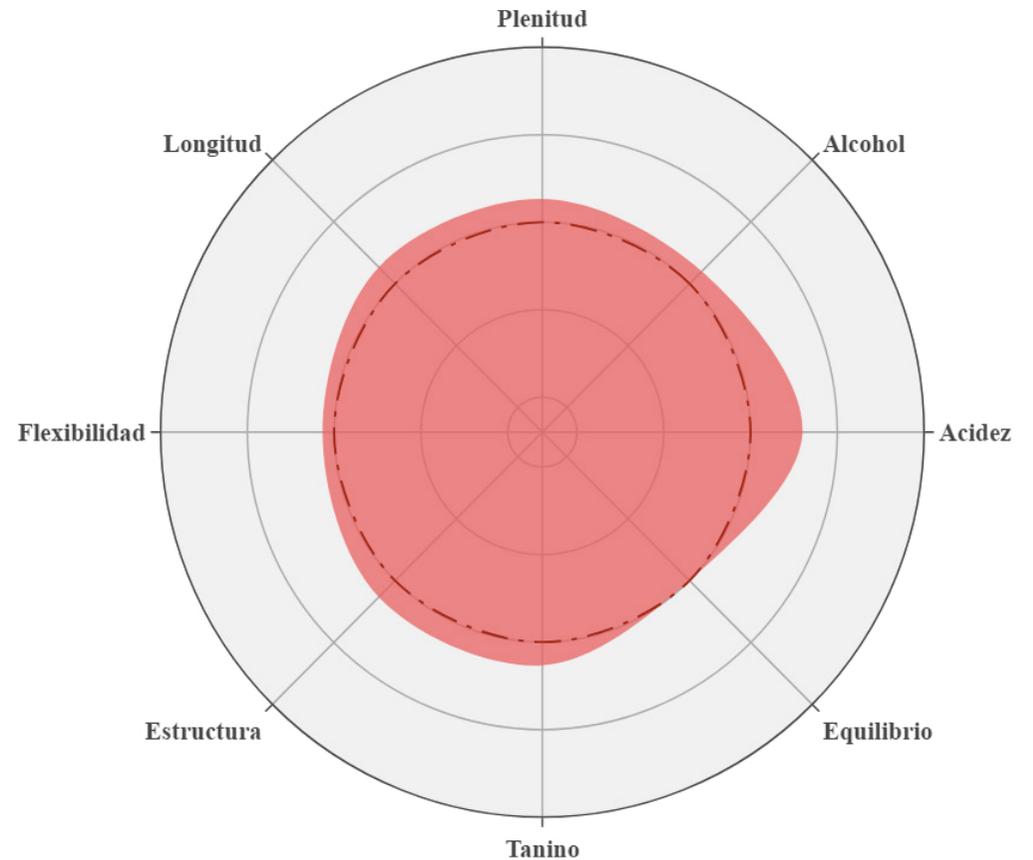
● Ca' di Mat • Los Peros 2022



Basado en la síntesis de 13 notas de cata

[Resumen completo](#)

● Tinta Castiza Molaracha • Garnacha 2022



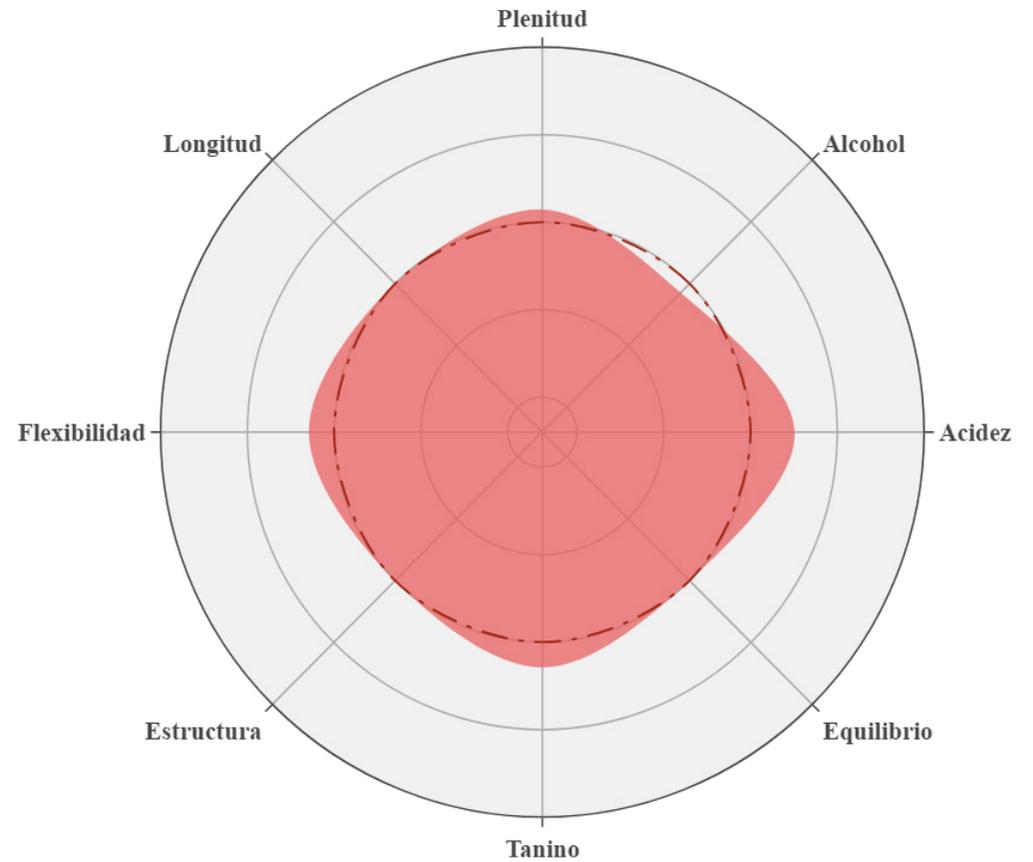
Basado en la síntesis de 12 notas de cata

[Resumen completo](#)

● A Pie de Tierra • Fuerza Bruta 2022

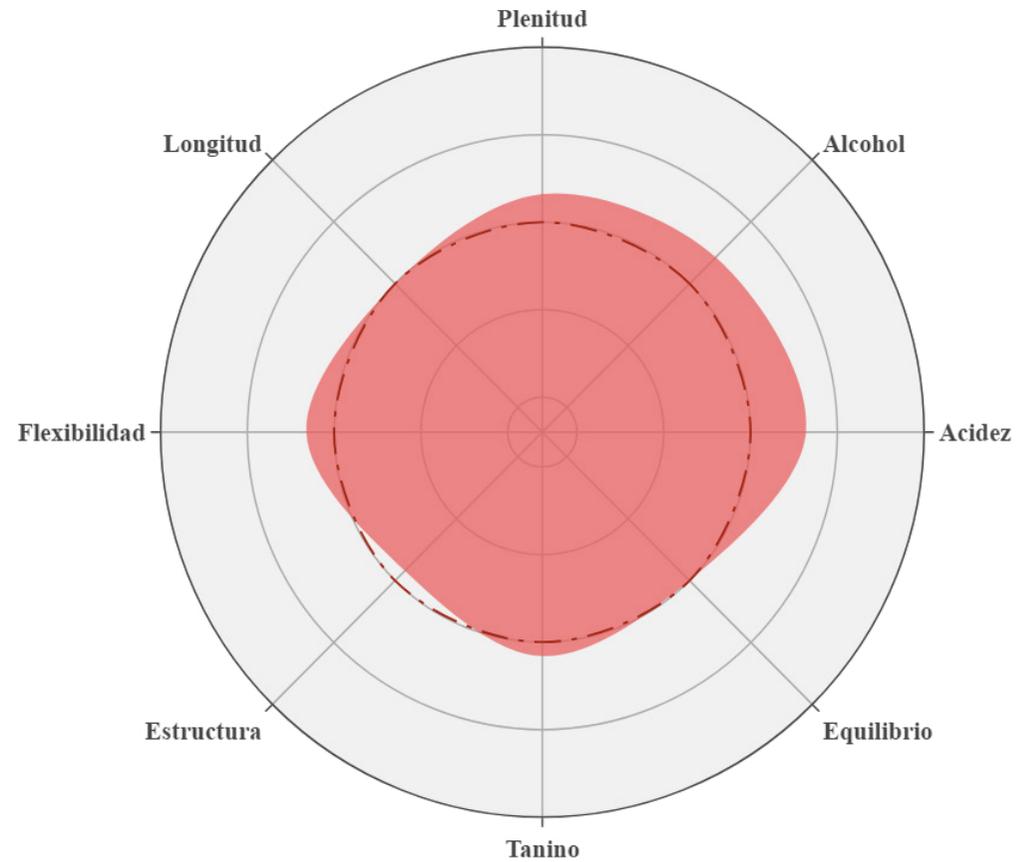


Basado en la síntesis de 11 notas de cata



[Resumen completo](#)

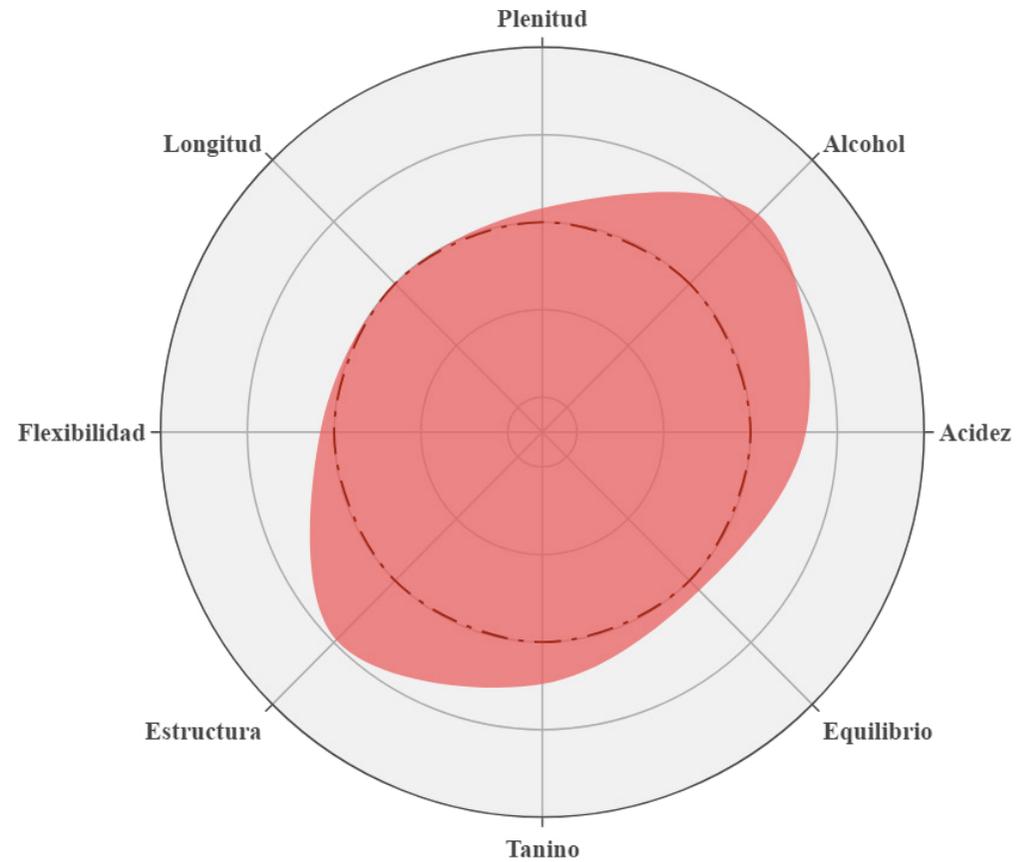
● Los Peros • Garnacha 2021



Basado en la síntesis de 10 notas de cata

[Resumen completo](#)

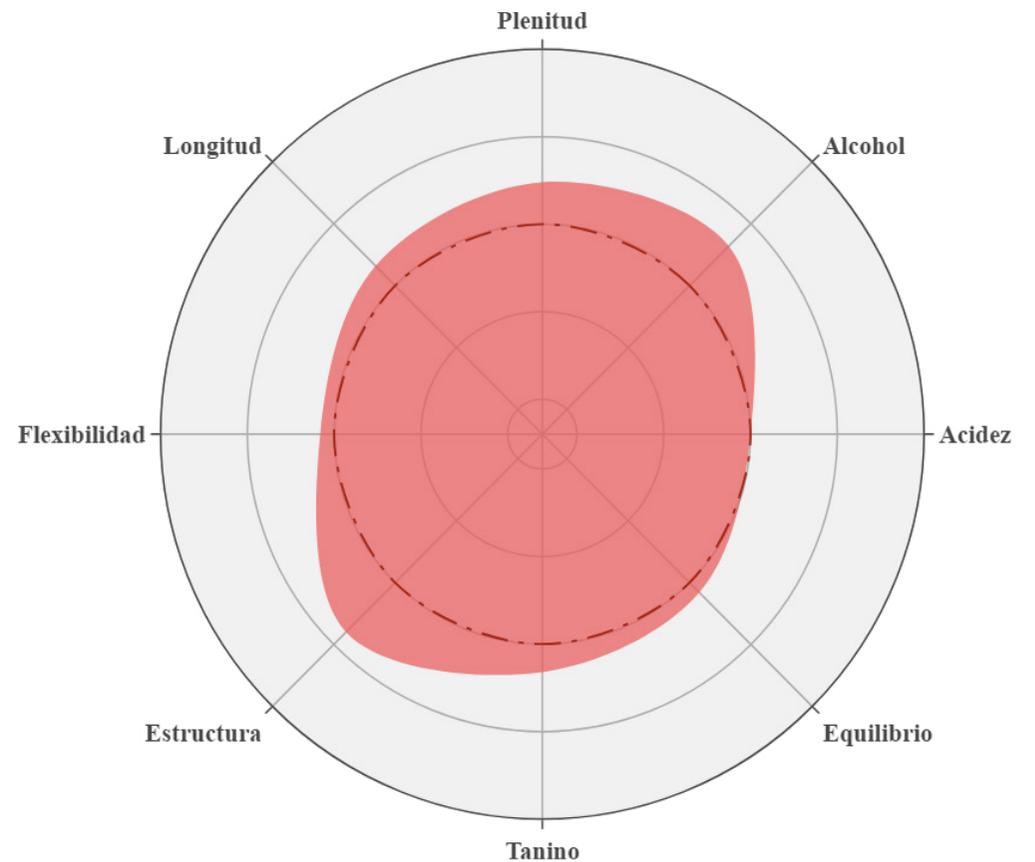
● Licinia • Muss 2018



Basado en la síntesis de 10 notas de cata

[Resumen completo](#)

● Arganda • Sin Razón 2019



Basado en la síntesis de 10 notas de cata

[Resumen completo](#)

Gracias.



Sylvain THIBAUD

sylvain.thibaud@winespace.fr
+33 6 89 24 81 28



Frédéric GALTIER

frederic.galtier@vinopres.com
+34 687 30 13 26