

bernal
garcía
chicote

BODEGAS





bernal
garcía
chicote

BODEGAS

DIRECCIÓN:

C/ Sto. Domingo de Guzmán, 4
13620 Pedro Muñoz
Ciudad Real - Spain

GERENTE Y DEPARTAMENTO DE VENTAS:

 Ángel Luis Bernal García - Chicote
 +34 610 557 541
 info@bodegabernal.com



En el año 2001 se acondiciona una vieja almazara de aceite para la elaboración y crianza de vino tinto con la variedad tempranillo. La uva proviene de un viñedo familiar plantado en vaso sobre terreno arenoso. Desde el inicio, la finalidad ha sido elaborar de forma natural y novedosa con largas maceraciones, para mostrar la máxima expresión del tempranillo peludo en nuestra tierra, siendo nuestro vino una consecución de la variedad, terreno y climatología (elegante, jugoso, con taninos aterciopelados y largos). Para la búsqueda de la máxima expresión de la uva, se han hecho y se siguen realizando pruebas de maceraciones largas con crianza en lías y fermentaciones en barricas.



2001
inicios

En el año 2001 la familia Bernal García-Chicote acondicionamos una vieja almazara de aceite del año 1950 para la elaboración y crianza de vino tinto con la variedad tempranillo. La uva proviene de nuestro viñedo familiar plantado en vaso sobre terreno arenoso en 1989.

Desde el inicio la finalidad ha sido elaborar de forma natural y novedosa con largas maceraciones, para mostrar la máxima expresión del tempranillo peludo en la Mancha, siendo nuestros vinos una consecución de la variedad, terreno y climatología (frutales, jugosos, con taninos aterciopelados y amplios.)

Durante la vendimia, para conservar las características de la uva, la recogida se hace manualmente en cajas durante las mañanas. El encube se realiza respetando la integridad de los hollejos y las pepitas, para así poder elaborar con las largas maceraciones.

La primera cosecha fue en el año 2001.



2002
cosecha

Desde la cosecha 2002, los vinos no son clarificados ni estabilizados, este proceso se realiza de forma natural en la barrica. La crianza en barrica se realiza a una temperatura de 15 grados y una humedad del 85% durante todo el año. Esta temperatura es la misma en las salas de durmientes para botella, así toda la crianza del vino es uniforme.



2003
cosecha

En la búsqueda de esta máxima expresión, realizamos la primera prueba en la cosecha 2003. En un depósito de 400 litros se fermentaron 300 kilos de uva, llevando la maceración de los hollejos hasta los 40 días, después el vino paso a barrica con sus lías, permaneciendo en esta durante un año. El vino obtenido fue muy expresivo, con unos taninos terrosos, aterciopelados (algunos lo han calificado de domesticados), y largo postgusto. Viendo el resultado obtenido se decidió que el crianza de la cosecha 2004 macerará durante 40 días.



2004
cosecha

En la cosecha 2004 quisimos avanzar algo más, y volvimos a realizar otra prueba de maceración, pero esta vez la prolongamos hasta los 90 días. El vino entró a barrica con sus lías y permaneció en ellas durante 8 meses. La prueba fue igual de satisfactoria que la del 2003, pero el vino mejoraba en boca, siendo sus sensaciones gustativas más largas. A partir de este ensayo, desde la cosecha 2005, la maceración para los vinos de crianza sería de 90 días.



2005
cosecha

En la cosecha 2005 se quiso comprobar la capacidad de crianza de este vino de larga maceración. En siete barricas nuevas (5 roble de francés y 2 de americano), se mantuvo el vino con lías durante 20 meses. Al embotellar este vino en diciembre de 2007, se comprobó que esta larga crianza había respetado sus colores (no hay tonos ocres ni naranjas, son rojos y algo violetas), en nariz estaba perfectamente ensamblada la barrica y la fruta; en boca jugoso, taninos redondos y largos recuerdos. Sería el primer reserva.



2007
cosecha

En la cosecha 2007 se empezó a realizar fermentaciones en barrica de 300 litros (siete barricas nuevas de roble americano). El vino realizó la fermentación alcohólica, maloláctica y la maceración de 90 días con las barricas abiertas, después se descubo, se taparon las barricas y se introdujo el vino con lías. Estos vinos estuvieron 20 meses en barrica desde el encube.



2010
cosecha

En la cosecha 2010 se inició el camino a uva ecológica, nuestra primera cosecha fue la 2013, a partir de la cual comprobamos que el trabajo con uva ecológica es más complicado que con uva de tratamientos tradicionales. La Mancha es una buena zona para producir uva ecológica, por su gran número de días de sol desde la floración del viñedo y baja pluviometría. Los restos de la poda se utilizan como abono para el viñedo.



2014
cosecha

La uva ecológica refleja muy bien la climatología de cada año (las máximas diurnas, las mínimas nocturnas, la pluviometría), unida desde el 2014 a la fermentación con levaduras autóctonas hacen que cada nueva cosecha sea diferente en intensidad tánica y aromas, dándonos vinos diferenciados de forma natural.



2017
cosecha

En la cosecha 2017 se vuelve a la fermentación en barrica, esta vez son de 500 litros y roble francés. Lo más novedoso es que se colocan sobre un soporte con ruedas para poder girarlas 360 grados, lo que nos permite durante la fermentación alcohólica y maloláctica mantener los hollejos y lías mezclados con el vino, al modo de una infusión. Ya en la crianza el vino siempre se mantiene con las lías en suspensión, no decantadas. Todo este proceso desde el encube dura 24 meses, serán vinos complejos, expresivos y largos.

Todo este trabajo mediante pruebas y arriesgadas elaboraciones naturales con las largas maceraciones y crianza con lías, va encaminado a buscar lo mejor de nuestras uvas, es el objetivo y filosofía de nuestra bodega.





BERNAL GARCÍA CHICOTE
bodega

OVIDIO

FICHA DE CATA

FICHA TÉCNICA

NOMBRE	BGCH OVIDIO
BODEGA	BERNAL GARCÍA-CHICOTE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vinos de la Tierra de Castilla
ALCOHOL	14% vol.
TIPO DE ELABORACIÓN Y COSECHA	Ecológico 2016
VARIEDAD	100 % Tempranillo
MACERACIÓN DE HOLLEJOS	90 días
TIPO DE CRIANZA	6 meses en barricas de roble Francés, español y Cáucaso

VISTA

Color granate cardenalicio de aspecto brillante

Capa alta

Denso

Muy pigmentado

BOCA

Cuerpo amplio

Buena acidez

Fresco

Fruta y un largo recorrido

NARIZ



FRUTOS ROJOS Y NEGROS



CHOCOLATE



VIOLETAS



BALSÁMICOS





BERNAL GARCÍA CHICOTE
bodega

TERRUÑO CÓRCOLES ¹² MESES

FICHA DE CATA

FICHA TÉCNICA

NOMBRE	TERRUÑO CÓRCOLES
BODEGA	BERNAL GARCÍA-CHICOTE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vinos de la Tierra de Castilla
ALCOHOL	15% vol.
TIPO DE ELABORACIÓN Y COSECHA	Ecológico 2017
VARIEDAD	100 % Tempranillo
MACERACIÓN DE HOLLEJOS	90 días
TIPO DE CRIANZA	12 meses con lías finas en barricas de roble Francés, español y Cáucaso.

VISTA

Picota, granate

Capa alta

Denso

Muy pigmentado

BOCA

Buena acidez

Taninos redondos

Cuerpo amplio

NARIZ



FRUTOS
ROJOS Y
NEGROS



CACAO



VIOLETAS



BALSÁMICOS





BERNAL GARCÍA CHICOTE
bodega

TERRUÑO CÓRCOLES ²⁴ MESES

Fermentado en barrica

FICHA DE CATA

FICHA TÉCNICA

NOMBRE	TERRUÑO CÓRCOLES 24 MESES
BODEGA	BERNAL GARCÍA-CHICOTE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vinos de la Tierra de Castilla
ALCOHOL	15% vol.
TIPO DE ELABORACIÓN Y COSECHA	Ecológico 2017 Fermentado en Barrica
VARIEDAD	100 % Tempranillo
MACERACIÓN DE HOLLEJOS	90 días
TIPO DE CRIANZA	Fermentación y crianza de 12 meses con lías en barricas de roble francés de 500 litros. Posteriormente se trasiega con sus lías a barricas de roble francesa de 300 y 225 litros para una nueva crianza de 12 meses.

VISTA

Picota, con fondo granate intenso

Capa alta

Denso

Muy pigmentado

BOCA

Cuerpo amplio con taninos redondos

Equilibrado y jugoso

Complejo con buena acidez

NARIZ



FRUTOS ROJOS Y NEGROS



CACAO INTENSO



ESPECIADO



AROMAS DE BOLLERÍA, MASA DE PAN FRESCO



ბ
გ
ც

