



VINOS

2009

+34 661879016
info@lynus.es

Vinos con
personalidad
propia



lynus
viñedos y bodegas

LYNUS VIÑEDOS Y BODEGAS

Nuestras Añadas

Nuestras Añadas:

Vendimia del 99.

La añada 99 se caracterizó por una euforia importante en el mercado llevando la uva a precios astronómicos. Esto hizo que la tendencia general fuese la excesiva carga que retrasó de alguna manera la vendimia. Para nuestro primer vino escogimos dentro de las parcelas de nuestros socios las de menor carga y perfecto estado sanitario. Mantener esta fructosidad fue nuestro objetivo principal.

Elaboramos con una fermentación en frío, maceración larga, maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barricas de roble Francés mayoritariamente (Demptos: 1,7 años edad media).

Con un año de botella, este Crianza salió al mercado en Enero 2002 bajo el nombre de **Lynus**, botella numerada (Producción limitada a 4480 botellas).

MEDAILLE D'OR



Vinalies Internacionales, Paris 2002

MEDALLA DE PLATA



Salón internacional del Vino, Madrid 2002

Vendimia 2000 : Procedente del Pago Valdemonjas

El año 2000 fue excesivo en todo, las lluvias fueron abundantes y las temperaturas suaves, la exuberancia fue la nota dominante de los viñedos. El mayor trabajo consistió en controlar estos excesos. Tuvimos que hacer hasta tres podas en vegetación. El resultado fue que, en un año con bajos contenidos en azúcar y color justo, vendimiamos a primeros de octubre con 13,9° de alcohol y un IPT del 63 ¡!

Elaboramos con una pre-fermentación y fermentación en frío, maceración larga y fría. Crianza de 12 meses en barricas de roble Francés mayoritariamente (Demptos/ Berger: 2,23 años e.m.).

Embotellado en marzo del 2002.

Crianza 2000: Producción limitada a 12.950 botellas.

Reserva 2000: Producción limitada a 1.140 botellas.

MEDALLA DE BRONCE



Premios Zarcillos, Valladolid 2003

Vendimia 2001: Procedente de los Pagos Valdemonjas y Valdecarboneros.

Qué gran año, la pena es que se basa en la miseria. Terrible final de abril y principios de mayo. Que bien llevan su nombre esos días de la cruz de mayo. Una helada tardía arrasó los primeros brotes, la brotación posterior fue muy heterogénea. Todo nuestro trabajo consistió en igualar el viñedo, primero por carga, luego por maduración, dos pases a mayores de la poda en verde. El concepto de carga por planta se hace aquí más importante que nunca. Se cogieron menos de 500 gramos de uva por cepa. Pero mereció la pena. Vendimiamos la última semana de septiembre con 13.7º un IPT de 70.

Fermentación en frío, maceración larga.

Crianza: de 12 meses en barricas de roble mayoritariamente Francés (Demptos/ Berger: 2,05 años e.m.).

Producción limitada a 8 000 botellas

Reserva: 18 meses en barricas de roble Francés 100%

Producción 6.100 botellas

Vendimia 2002: Procedente de los Pagos Valdemonjas y Valdecarboneros.

Año extremo donde los haya, un invierno terrible con temperaturas que cayeron hasta -15º, acompañado de una sequía impresionante: la cepa no vio prácticamente el agua en todo su ciclo subsistiendo con las reservas profundas del suelo. Estos elementos fueron claves para formar unas bases de calidad excepcionales: una uva pequeñísima una relación de hollejo/pulpa impresionante (más de 40 m2 de hollejo por Hl.).

Recortamos producciones evitando un retraso no deseado. Eso nos permitió vendimiar el 30 de septiembre justo antes de las lluvias que tanto dañaron las vendimias posteriores.

Prefermentación en frío, con una fermentación independiente de los hollejos y del mosto, maceración media y maloláctica en barrica.

Crianza: de 12 meses en barricas de roble Francés por mayoría (Demptos/ Berger: 2,05 años e.m.).

Embotellado: septiembre 2004.

Salida al mercado de 16.115 botellas aproximadas.

Reserva: 24 meses roble francés (Berger / Demptos: 1 año).

Embotellado: Julio 2005. 1.950 botellas

ZARCILLO DE PLATA

Premios Zarcillos, Valladolid 2005

Seleccionado por Michel Bettane para representar a la D.O en Vinexpo 2005:

EXCLUSIVE RIBERA DEL DUERO

Vendimia 2003: Procedente de los Pagos Valdemonjas, Valdecarboneros y Rondan

Año muy con un desarrollo vegetativo normal marcado por un final de primavera y un verano muy caluroso con temperatura diurnas y nocturnas muy altas. La otoñada fue excepcional con unas lluvias providenciales en septiembre que permitieron rematar una maduración perfecta.

Prefermentación en frío, con una fermentación de los hollejos y del mosto, en algún momento independiente, maceración media y maloláctica en barrica.

Crianza: de 12 meses en barricas de roble Francés por mayoría (Demptos/ Berger: nuevas 1 año).

Embotellado: Septiembre 2005. Salida al mercado 21.950 botellas.

BACCHUS DE PLATA



Premios Bacchus, Madrid 2006

Vendimia 2004: Procedente de los Pagos Valdemonjas, Valdecarboneros y Rondan

Año excepcional marcado por un desarrollo vegetativo normal, una de primavera y un verano muy templados con temperaturas máximas poco extremas. La otoñada fue excepcionalmente calurosa, las temperaturas máximas y mínimas en vendimia fueron excepcionalmente altas. Produciendo altas concentraciones de polifenoles y azúcares en la uva.

Prefermentación en frío, con una fermentación de los hollejos y del mosto con temperaturas muy controladas, maceración media y maloláctica en barrica para las reservas. Primera elaboración en nuestras propias instalaciones.

Crianza: de 12 meses en barricas de roble Francés (Demptos, Berger, Boutes: 1,5 año).

Embotellado en Julio 2006.

Salida al mercado 30688 botellas: Diciembre 2006

Reserva: 18 meses roble francés (Berger / Boutes: 1 año).

Embotellado Junio 2006

ZARCILLO DE ORO



Premios Zarcillo: Valladolid 2007

MEDAILLE D'OR



Concours Mondial du Vin : Bruxelles 2007

MEDAILLE DE L'EXCELLENCE

Citadelles du Vin : Bordeaux 2007

TEMPRANILLO DE ORO

Tempranillos al Mundo : Shanghai 2007

MUNDUS VINI GOLD



Mundus Vini : Alemania 2007

Vendimia 2005: Procedente de los Pagos Valdemonjas, Valdecarboneros y Rondan

Año con un desarrollo vegetativo escaso marcado por una primavera y un verano muy seco con temperaturas máximas altas y continuadas. La otoñada fue más suave de lo esperado aunque las temperaturas máximas y mínimas fueron ligeramente más altas de lo normal. Produciendo vinos calurosos y altas concentraciones de polifenoles.

Prefermentación en frío corta, una fermentación de los hollejos y del mosto con temperaturas muy controladas, maceración media y maloláctica en barrica para las partidas más apropiadas.

Crianza: de 12 meses en barricas de roble Francés (Demptos, Berger, Boutes: 1,5 año).

Embotellado: Julio 2007. Salida al mercado 30688 botellas: febrero 2008

BACCHUS DE PLATA



Premios Bacchus, Madrid 2008

ZARCILLO DE PLATA

20
09

ZARCILLO PLATA

Premios Zarcillos, Valladolid 2009

TROPHÉE PRESTIGE



Citadelles du Vin : Bordeaux 2009

Vendimia 2006: Procedente de los Pagos Valdemonjas, Valdecarboneros y Rondan

Año muy con un desarrollo vegetativo normal marcado por una de primavera y un verano muy templado con temperaturas máximas poco extremas. La otoñada fue excepcionalmente calurosa, adelantándose la maduración de la pulpa. Esperamos con paciencia a la maduración del hollejo dando unos vinos con una nariz muy sutil y peculiar.. Concentración de polifenoles medias

Prefermentación en frío, con una fermentación de los hollejos y del mosto con temperaturas muy controladas, maceración media y maloláctica en depósito y en barrica Crianza: de 12 meses en barricas de roble Francés por mayoría (Demptos, Berger, Boutes, Taransaud).

Embotellado: Julio 2008. 37560 botellas

Salida al mercado Primavera 2009

**Seleccionado en cata ciegas para representar a la D.O Madrid Fusión 2010:
RIBERA DEL DUERO, Punta de Lanza**

Vendimia 2007: Procedente de los Pagos Valdemonjas, Valdecarboneros y Rondan

Año muy fresco con un desarrollo vegetativo óptimo. Una de primavera y un verano muy templados con temperaturas máximas frescas. La otoñada fue excepcionalmente fresca alargándose la maduración hasta mediados de octubre.

Por primera vez hemos introducido mesas de selección de uva que nos permiten eliminar agraces, pequeñas uvas inmaduras o con defectos visibles.

Prefermentación larga en frío, con una fermentación de los hollejos y del mosto bajo temperaturas muy controladas, maceraciones medias y maloláctica en barricas nuevas y usadas.

Crianza: de 12 meses en barricas de roble Francés (Taransaud, Berger, Cadus)

Vendimia 2008: Procedente de los Pagos Valdemonjas, Rondan y Valdecarboneros

Año complicado donde los haya, marcado por una integral térmica muy por debajo de lo normal. Retraso en vegetación y en maduración hubo que esperar finales de octubre para realizar la vendimia.

La mesa de selección de uva fue vital para poder seleccionar la uva óptima.

La uva entro muy fría en bodega permitiendo unas prefermentaciones excepcionales, con una fermentación de los hollejos y de los mostos muy controlados a temperaturas muy suaves, maceraciones medias y largas.

Maloláctica en barricas de todo el vino destinado a la gama Lynus.

Vendimia 2009: Procedente de los Pagos Valdemonjas, Rondan y El Nogal de la Valera

Año caluroso, muy seco, marcado por una tº medias 2 grados por encima de lo normal. Adelanto en vegetación y una maduración muy dilatada debido al stress hídrico. Empezamos la vendimia el 12 de Septiembre para terminarla el 13 de Octubre

Uva muy sana y muy entera con un grado de maduración que nunca llego a la sobre maduración.

La uva entro muy fría en bodega permitiendo unas pre fermentaciones excepcionales, con una fermentación de los hollejos y de los mostos muy controlados a temperaturas muy suaves, maceraciones medias y largas.

Micro Fermentaciones de El Nogal y Lynus Aurea en Barrica Bordelesa de 225 lts con pisados diarios.

Maloláctica en barricas de todo el vino destinado a la gama Premium (Lynus).

LYNUS VIÑEDOS Y BODEGAS, S.L.

Camino de las Pozas s/n

47350 Quintanilla de Onesimo (Va)

España

info.lynus@lynus.es

Bodega:

Camino de las Pozas s/n

47350 Quintanilla de Onesimo

España

CONTACTOS

Consejero Delegado: Javier López

654 94 88 60

javier.lopez@lynus.es

Gerente: Alejandro Moyano

609 81 75 27

alejandro.moyano@lynus.es

Responsables Técnico & enología: Rodrigo Pons / Alejandro Moyano

661 87 90 16 / 609 81 75 27

Responsable Bodega: Rodrigo Pons

661 87 90 16

rodrigo.pons@lynus.es