



Avenida de la Paz nº 4  
TORQUEMADA -34230

Telf. 979800545 –

bodega@bodegasvaldesneros.com

www.bodegasvaldesneros.com

### NOTA DE PRENSA

## AMANTIA “Uva de hielo”

### La nueva apuesta de la Bodega Señorío de Valdesneros de Torquemada – Palencia

Hace unos meses atrás nos sorprendía esta bodega palentina con un **crianza 2007 ERUELO**, ganador de una medalla de oro en los Estados Unidos, en el concurso Internacional CINVE 2011 celebrado en Miami.

Ahora es **AMANTIA “Uva de Hielo”**, un vino de uva sobre madurada fruto de una vendimia tardía, cuya única variedad es Tempranillo.

Rubén Montero, enólogo de la Bodega Señorío de Valdesneros ha llevado todo el proceso con entusiasmo y especial dedicación dado que este tipo de procesos son muy complicados de finalizarlos con éxito, pero el resultado se puede apreciar en este excelente vino **AMANTIA**, conocido fuera de nuestra fronteras como en países como Canadá con el nombre de “ICE WINE” o en Alemania y Austria “EISWEIN” o lo que es lo mismo Vino de Hielo.

Se deja sobre madurar la uva en el viñedo hasta las primeras heladas del invierno. Durante este tiempo el grano se hiela, el agua se expande y rompe la cascarilla de uva. Al perder así mas agua se produce de modo natural una mayor concentración de azúcar.

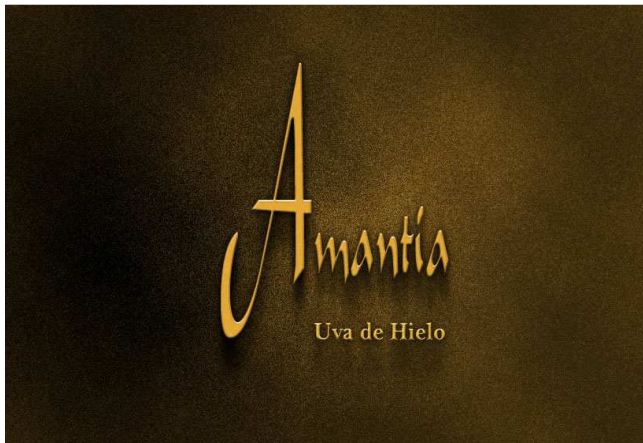
La vendimia se realiza de noche a bajas temperaturas, manualmente se depositan en cajas de 10 kg, con el fin de no aplastar el fruto, posteriormente es trasladada a bodega a la mesa de selección para posterior prensado.

En el proceso de elaboración de este característico vino se obtiene un aumento en la concentración de sabores, aromas, azúcares y acidez.

Es de color rojo con reflejos ambarinos, aromas a frutas pasificadas, miel y confitura. En la boca es dulce natural con una acidez fresca que recuerda a mandarina.



Se aconseja su consumo a una temperatura de 8º a 10º C



Tiene una crianza de cuatro meses en barrica de roble francés y americano y afinado en botella de 50 cl.

Excelente para acompañar a aperitivos, todo tipo de patés, pato en confit, el hígado graso, carnes y pescados suaves y postres, o simplemente saborear solo.

Dadas las características singulares de este vino de uva de hielo **AMANTIA** y su producción limitada, se comercializará prioritariamente a restaurantes y hoteles españoles de alto nivel, reservándose una partida para el Estado de California donde existe pasión por este vino.

Torquemada, a 8 de noviembre de 2011.  
Jesús de Miguel  
Telef. 629917164

#### FICHA TECNICA:

The image shows a technical sheet for Amantia wine. On the left is a dark glass bottle of Amantia wine with a gold label. The label features the 'Amantia Uva de Hielo' logo. The technical sheet is on the right, with a gold header that reads 'SEÑORÍO DE VALDESNEROS' and the 'Amantia' logo. The text on the sheet provides technical details in Spanish and English.

**SEÑORÍO DE VALDESNEROS**

**Amantia**

**VARIEDAD:** TEMPRANILLO 100 %

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5 % en volumen.

**CRIANZA:** Cuatro meses en barricas de roble americano.  
Afinado en botella.

**NOTAS DE CATA:** Color rojo con reflejos ambarinos.  
Aromas a frutas pasificadas, miel y confitura.  
En boca, es dulce natural con una acidez fresca.

**SERVICIO:** De 8 a 10 °C.

**VARIETY:** 100 % TEMPRANILLO

**ALCOHOL CONTENT:** 13,5 % Alc./Vol.

**AGEING:** Four months in America oak casks.  
Finished in bottles.

**TASTING NOTES:** Red colour with amber highlights.  
Rasined fruit aroma of honey and jams.  
In the mouth, is natural sweet with a fresh acidity.

**SERVING SUGGESTION:** Between 8 and 10 °Celsius.