

**raiz**  
*de Guzmán*

RIBERA DEL DUERO  
Denominación de Origen

**raiz**  
café    descanso  
lounge    restaurante





raiz  
de guzmán

## UN LUGAR MÁGICO

Bodega Raíz de Guzmán es un lugar único y especial, donde descansan alrededor de 500 barricas de roble francés y americano en las que elaboramos nuestros vinos. Un túnel de casi 1 km de largo guarda el mejor secreto de los Vinos Raíz. Además de nuestro pequeño Hotel Boutique, ideal para descansar, relajarse y disfrutar de nuestros vinos.

**Tradición y respeto desde 1998.**



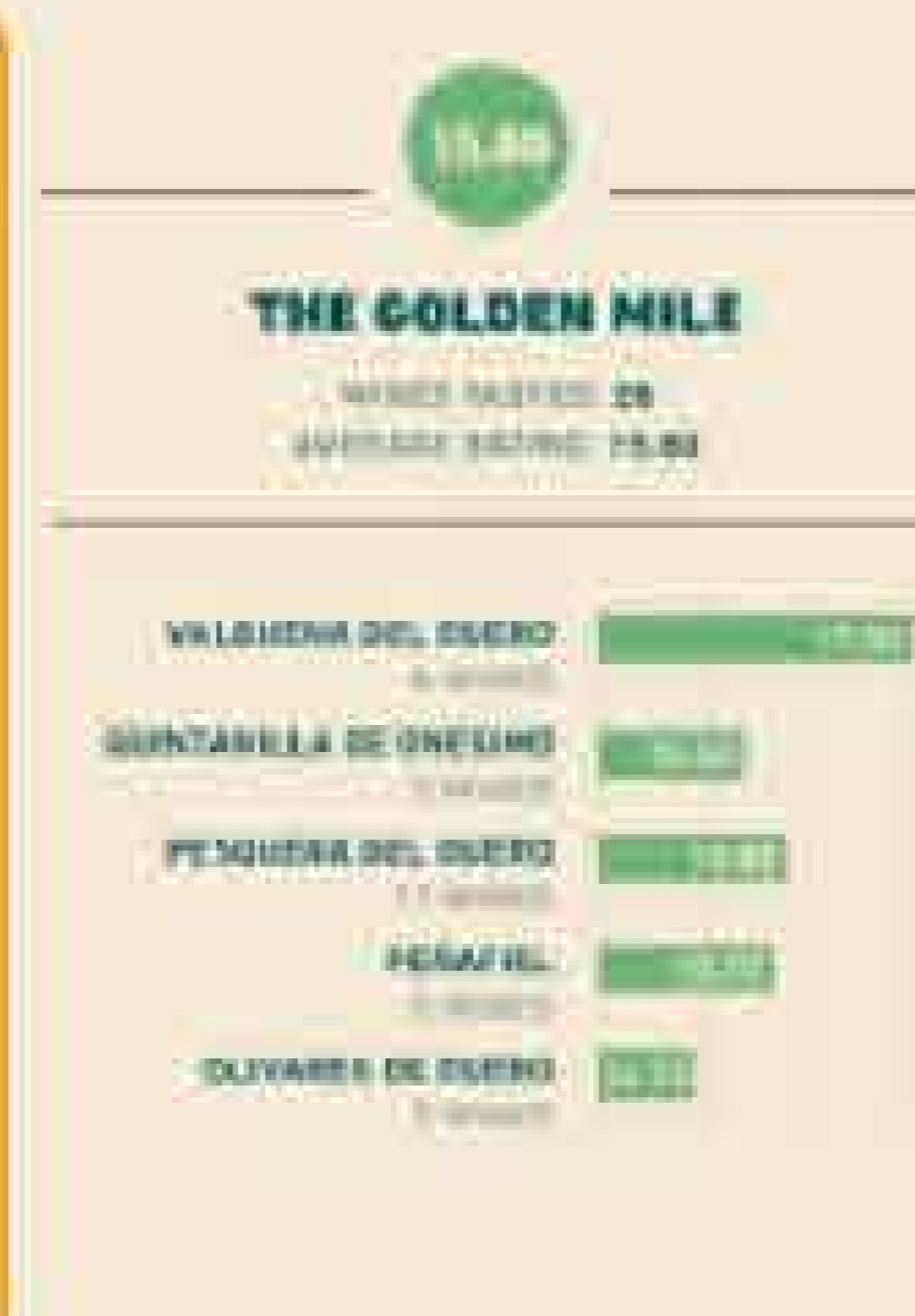
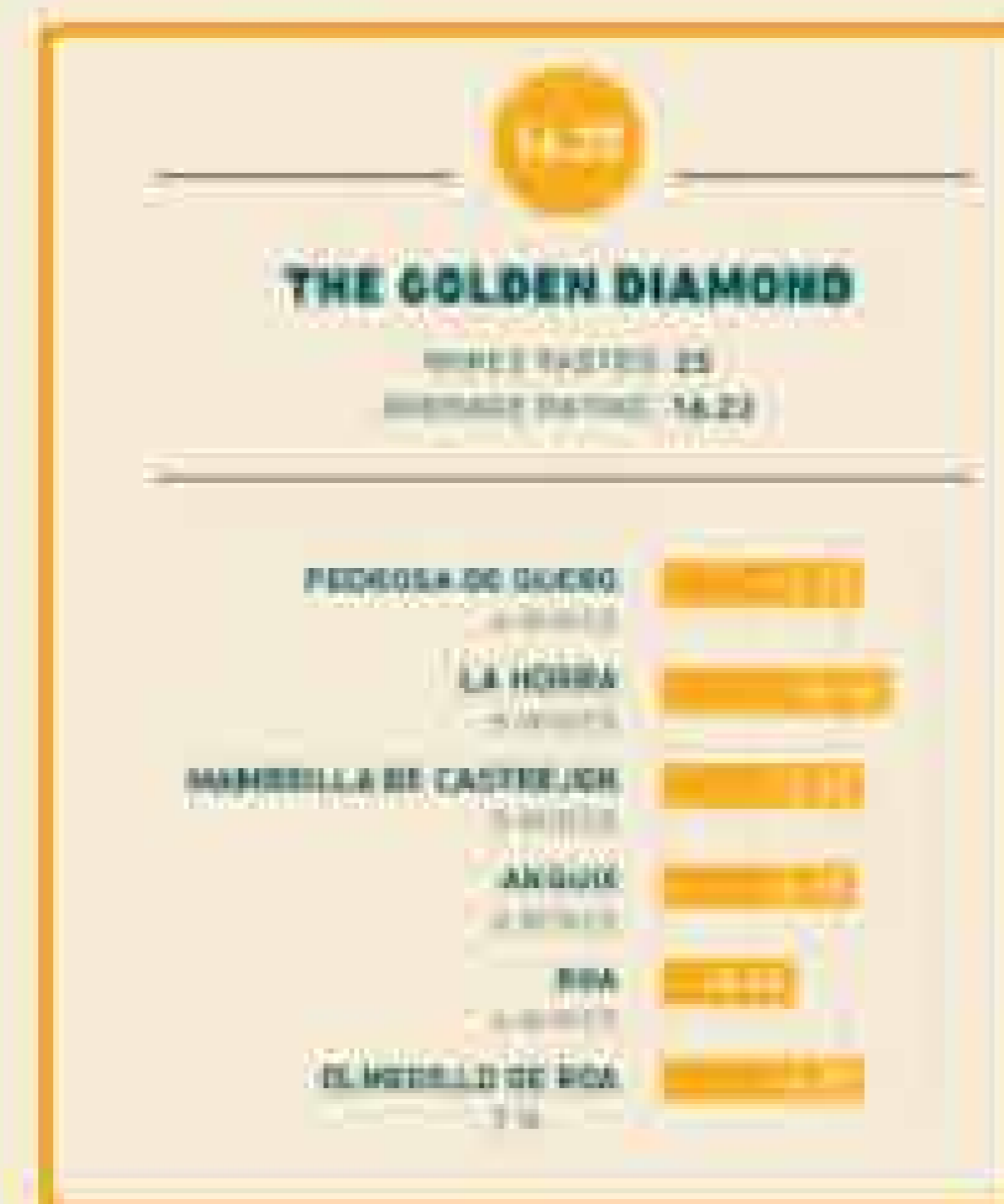
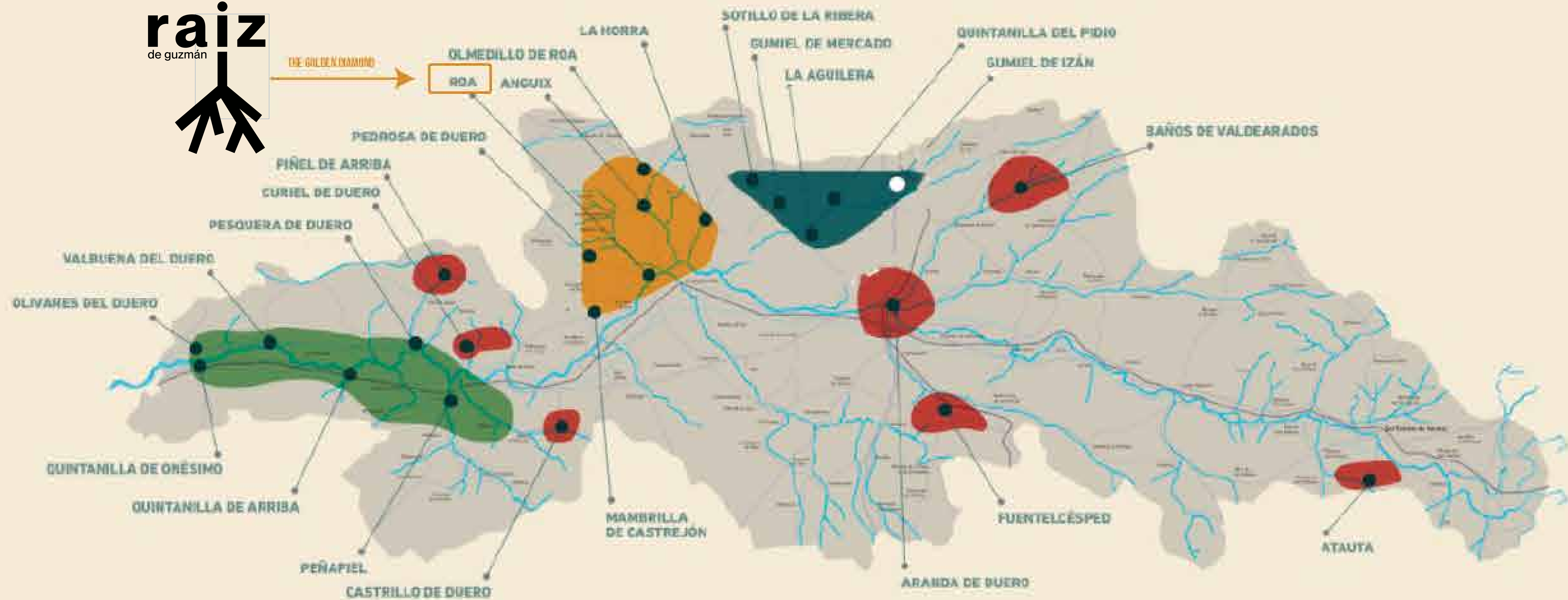
# NUESTRAS RAÍCES NOS REPRESENTAN

Nuestras raíces están en la localidad burgalesa de Roa de Duero y sus alrededores. La altitud a la que se encuentra y las diferencias condiciones térmicas típicas de la zona durante la maduración de las uvas son responsables del carácter de nuestros vinos.

**Raíz no sería Raíz sin Ribera del Duero.**

# EL DIAMANTE DORADO

RI  
BE  
RA  
del  
DUERO



By Jancis Robinson, Master Wine, journalist and editor of wine books.



**Cayetana Santos** es la propietaria de Bodegas Raíz de Guzmán y Quesos Páramo de Guzmán.

*“Somos una pequeña bodega, trabajamos duro y nos involucramos, nos gusta nuestro producto y creemos en él.”*

*“Somos inconformistas, en el sentido más positivo de la palabra, y esa es la clave del éxito. En Raíz siempre aspiramos a más”*





**En Bodegas Raíz de Guzmán contamos con 25 hectáreas de viñedo propio,** además de parcelas seleccionadas en localidades como Pardilla y Moradillo donde la altitud y la riqueza de los suelos crean vinos de gran expresión, arraigando nuestros vinos a la tierra.

Los tiempos de cosecha y transporte de uvas se reducen al tener el viñedo cerca de la bodega. Esto ayuda a preservar la calidad de nuestras uvas.

### **Viticultura Sostenible**

Nuestro viñedo produce menos de 4,000 kilos por hectárea al año. Las tareas de la viña se realizan de manera natural, minimizando el uso de productos químicos y herbicidas.

La importante oscilación térmica entre el día y la noche hace que la maduración sea más lenta, y por lo tanto obtenemos vinos con mayor acidez, más aromáticos y con una carga fenólica significativa.

# raiz

*de Guzmán*

## VIÑEDOS

### Altitud del Viñedo

Entre los 820 y 1020 metros sobre el nivel del mar.

### Edad del Viñedo

25 hectáreas de viñedo propio entre 25 y 55 años.

### Suelos

Arcillas férricas y a partir de 900 metros, arcillas arcillosas con abundante grava.



# VENDIMIA MANUAL

La cosecha siempre se realiza durante el día y se lleva a cabo manualmente en cajas de 15 kg, que entran rápidamente a la bodega para evitar la oxidación.





## DOBLE SELECCIÓN

Inmediatamente después de la cosecha, las uvas llegan a la bodega en condiciones óptimas.

Nuestras uvas pasan por una doble selección de racimo y grano en la mesa de selección, separando cualquier racimo y grano que no cumpla con los exigentes criterios de madurez, salud y limpieza.



# ELABORACIÓN

Preparamos cada parcela por separado para respetar la tipicidad de los suelos.

La fermentación alcohólica se realiza de manera espontánea con levaduras autóctonas, esto es posible gracias a la salud de las uvas. Este proceso natural permite una mínima intervención y mantiene la tipicidad de nuestros suelos y viñedos, consiguiendo una mayor diferenciación.

**raiz**  
*de Guzmán*

## FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Previamente se realiza la fermentación maloláctica parcial en depósitos de acero inoxidable de 225 litros y barricas de roble francés a temperatura controlada.

El manejo cuidadoso de la madera le da a nuestros vinos frescura, equilibrio y elegancia.

# raiz

*de Guzmán*



## ENVEJECIMIENTO

En la bodega hay 500 barricas de las tonelerías más prestigiosas.  
El 80% de ellas son de roble francés y el 20% de roble americano.



**raiz**  
*de Guzmán*

## RAIZ NO ES SÓLO UN NOMBRE

Es el nexo de unión que une todos los valores de nuestra bodega en Ribera del Duero: Tierra, Raíces, Tradición, Pasión. Nos dedicamos con esfuerzo e ilusión a conseguir la excelencia en todos nuestros vinos.

# raiz

de Guzmán

**Mapi Melado** es la **enóloga** de Bodegas Raíz de Guzmán.

*“El vino nace de la tierra, pero se hace con el corazón, con esfuerzo, con alma, con dedicación.”*

*“Tenemos un reto importante entre manos, a la adaptación climática hay que sumarle un nuevo modelo de consumo, un cambio hacia la frescura y la extracción medida, con vinos más ligeros, pero siempre con elegancia, complejidad y sin perder el estilo.”*



# raiz

de Guzmán



RIBERA  
DEL  
DUERO

## RAÍZ DE GUZMÁN

*“Un equilibrista entre la fruta y la madera.”*

**Zona:** D.O. Ribera del Duero

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Suelos:** Suelo franco arcilloso y pedregoso.

**Altitud:** 850 mts.

**Viñedos:** De entre 15 y 35 años.

**Vendimia:** Finales de septiembre.

**Producción:** 100.000 botellas de 750 ml.  
4.000 botellas Magnum.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg, mesa de selección de racimos y posterior encubado por gravedad en depósitos troncocónicos de 150 HI. Maceración en frío en torno a 5 días y posterior fermentación a temperatura controlada. La elaboración busca un equilibrio de fruta, acidez y madera, jugando con el tipo de roble para tener una crianza que se adapte siempre a la calidad de la uva en cada cosecha.

### CRIANZA

Un máximo de 9 meses de crianza en barricas de roble francés (20%) y americano (80%).

### NOTA DE CATA

**Visual:** Intenso, color rojo cereza, limpio y brillante.

**Olfativa:** Sorprende la aromaticidad y frescura de los tonos de flor azul (violeta) sobre los de fruta roja (cereza picota). El roble bien integrado añade complejidad con notas tostadas tipo brioche o caramelo y ahumadas como el cacao, toffee...

**Gustativa:** Destaca el extraordinario equilibrio entre sus componentes sin aristas. Buena acidez que aporta frescor. Aparece la fruta fresca en el centro de boca, posteriormente van aflorando tonos suaves a ahumados, torrefactos, cacao y matices a regaliz negro. Taninos bien integrados y postgusto largo.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, carnes blancas y carnes de caza menor (liebre o conejo), muy indicado para acompañar en un festín de chuletillas a la brasa. Gracias a su versatilidad podemos consumirlo en un amplio abanico gastronómico.

**Temperatura de consumo:** 14 - 16 °C

**raiz**  
*de Guzmán*



RIBERA  
DEL  
DUERO

# RAIZ VOY OLÉ

**“Fruta, personalidad y frescura”**

**Zona:** D.O. Ribera del Duero

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Suelos:** Suelo franco arcilloso y pedregoso.

**Altitud:** 850 mts.

**Viñedos:** De entre 15 y 35 años.

**Vendimia:** Finales de septiembre.

**Producción:** 20.000 botellas de 750 ml.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg, mesa de selección de racimos y posterior encubado por gravedad en depósitos troncocónicos de 150 Hl. Maceración en frío en torno a 5 días y posterior fermentación a temperatura controlada. La elaboración busca un equilibrio de fruta, acidez y madera, jugando con el tipo de roble para tener una crianza que se adapte siempre a la calidad de la uva en cada cosecha.

## NOTA DE CATA

**Visual:** Color Rojo cereza picota. Limpio y brillante de capa media.

**Olfativa:** Aromas intensos a fruta roja, cerezas, frambuesas y mora negra. Aparecen flores azules como la violeta, también podemos apreciar notas balsámicas de fondo.

**Gustativa:** En boca es fresco, sutil y muy fino, la fruta roja y las notas mentoladas vuelven a estar presentes. Un final lleno de fruta que transmite en cada trago la misma sensación de morder con fuerza un racimo jugoso de uvas negras con el frío de la mañana mientras recorres el viñedo.

## MARIDAJE

Charcutería, quesos semicurados, pescados azules, algunas carnes blancas, incluso rojas asadas, como el cabrito o el cordero. Admite setas y platos de bacalao salseado, y en general pescados en salsa.

**Temperatura de consumo:** 12 - 14°C

# raiz

de Guzmán



## RAÍZ DE GUZMÁN CRIANZA

*“Elegancia y golosidad al gusto de todos.”*

**Zona:** D.O. Ribera del Duero

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Suelos:** Suelo franco arenoso y arcilla, cascajo en superficie.

**Altitud:** 920 mts.

**Viñedos:** De entre 25 y 45 años.

**Vendimia:** Finales de septiembre.

**Producción:** 20.000 botellas de 750 ml. y 800 botellas Magnum.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de 15 kilos con rigurosa inspección racimo a racimo en mesa de selección. La uva entró en bodega en condiciones sanitarias óptimas y con gran calidad. Maceración en frío en torno a 5 días y posterior fermentación a temperatura controlada en depósitos tronco-cónicos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en fudres de madera de 150 HI.

### CRIANZA

12-14 meses de crianza en barricas de roble francés (80%) y americano (20%).

### NOTA DE CATA

**Visual:** Rojo granate con ribete que denota juventud, intenso y brillante.

**Olfativa:** Elegantes sensaciones, grato, limpio, intenso, complejo en nariz. Aromas balsámicos, violetas, hojarasca, caja de puros y regaliz. Las especias y torrefactos propios de su paso por roble francés aportan riqueza, volumen y complejidad al conjunto. La intensidad varietal predominante junto con el resto de notas aromáticas descritas dan lugar a un vino serio, muy completo y muy de Raíz.

**Gustativa:** Una gran personalidad al probarlo. Frescura, tensión, sin exceso de estructura ni densidad, pero a la vez goloso, un equilibrio entre los componentes que hacen que se convierta en un vino muy apetecible, donde regresan al paladar las especias, los balsámicos y la raíz de regaliz.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar todo tipo de carnes, a la brasa, asados de cordero lechal, estofados, guisos y quesos curados. Un Ribera del Duero digno de presidir tus mejores momentos en torno a una mesa gracias a su versatilidad puede consumirse en un amplio abanico gastronómico.

**Temperatura de consumo:** 14 - 16 °C

**raiz**  
*de Guzmán*



RI  
BE  
RA  
DEL  
DÚERO

# RAÍZ PROFUNDA

*“Elegancia, opulencia y expresión.”*

**Zona:** D.O. Ribera del Duero

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Suelos:** Suelo franco arenoso y arcilla, cascajo en superficie.

**Altitud:** Páramo de Moradillo a 970 mts.

**Viñedos:** Más de 50 años.

**Vendimia:** Finales de septiembre.

**Producción:** 6.000 botellas de 750 ml.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de 15 kilos. En la mesa de selección se realiza una doble selección de racimo y grano. La uva entró en bodega en condiciones sanitarias óptimas y con gran calidad. Maceración en frío en torno a 5 días y posterior fermentación a temperatura controlada en depósitos tronco-cónicos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés de 225 litros con trabajo de lías en la propia barrica.

## CRIANZA

24-26 meses de crianza en barricas de roble francés de grano medio.

## NOTA DE CATA

**Visual:** Color granate intenso, capa alta, limpio y brillante.

**Olfativa:** Destacan aromas maduros de frutos negros, ciruelas rojas junto a notas de sotobosque, especias dulces como la vainilla y un sutil toque tostado. Elegante, denso y de cuidada concentración en nariz. Perfecta armonía de cacao negro, tonos de regaliz de palo, tierra mojada y balsámicos, vivos torrefactos de café y superficie de madera de cedro, toffee y chocolate negro.

**Gustativa:** Vino intenso y largo que muestra un tanino de gran viveza característico del suelo cascajoso en que se encuentra este viñedo. Tinta envolvente pleno en sabores, taninos suaves y maduros y un final de boca largo y muy frutal, con una grata madurez. Final aterciopelado, potente y estructurado, amplio y con largo recorrido... Profundo.

## MARIDAJE

Ideal para ser emparejado con carnes maduradas, asados de cochinillo y piezas ibéricas. También es buen acompañante de postres y un gran aliado para una larga sobremesa.

**Temperatura de consumo:** 16 - 18°C

**raiz**  
*de Guzmán*



RIBERA  
DUERO

# RAIZ ROSADO DE LÁGRIMA

*“Vibrante, fresco y fruta roja”*

**Zona:** D.O. Ribera del Duero

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Suelos:** Suelo franco arcilloso con canto rodado en superficie.

**Altitud:** 820 mts.

**Viñedos:** De 35 años.

**Vendimia:** Finales de septiembre.

**Producción:** 5.000 botellas de 750 ml.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 Kg, que tras su llegada a bodega pasa por una selección de racimos y es encubada a una temperatura de unos 8°C. Tras una breve maceración a baja temperatura se sangra el mosto, tras su defangado se realiza una atenta y cuidada fermentación en un depósito isoterma sin superar nunca los 13°C. Tras dos únicos trasiegos, donde el vino se clarifica, es lentamente embotellado.

## NOTA DE CATA

**Visual:** Vibrante color fresa, limpio, brillante y elegante.

**Olfativa:** En nariz presenta una tremenda intensidad impropia de los vinos rosados de su categoría, conformando una deliciosa y envolvente fragancia de fruta fresca, con imponente presencia de fruta de hueso y mucha fruta roja (fresa ácida y cereza). De fondo aparece una explosión floral evocando las sutiles notas de un jardín en primavera.

**Gustativa:** Entra como una ola de fruta fresca y explota en boca a través de una placentera acidez y un volumen que aporta cuerpo y persistencia. En retronasal nos devuelve toda la frescura de los frutos rojos y las flores. Un rosado con el cuerpo de tinto y la frescura de un blanco, con mucha chispa y un toque de alegría que te invita a seguir bebiendo.

## MARIDAJE

Cocina mediterránea y asiática como arroces, sushi, carpaccios o tartares, que juegan mucho con el toque afrutado que tiene este vino en particular. También es posible maridarlos con entrantes, ahumados y ensaladas, ya que tienen un poco más de volumen que un vino blanco joven y por tal razón acompañan muy bien con quesos blandos como el queso de cabra, Camembert y Brie, así como pastas, ya que desengrasa y agrega un toque divertido al paladar.

**Temperatura de consumo:** 7 - 9°C

**raiz**  
*de Guzmán*

Raíz de Guzmán | Ctra. Circunación, R30 - s/n. | 09300 Roa | Burgos  
T.: +34 947 541 191 | Mail: [info@raizparamodeguzman.es](mailto:info@raizparamodeguzman.es) | [www.raizdeguzman.com](http://www.raizdeguzman.com)