

BODEGA DEL JARDIN

Presentación

La historia de Bodega del Jardín es la historia de una resurrección. Martín M. Guelbenzu, fue el primero en dar un giro radical a los vinos que se hacían en la zona, del ruralismo paso a presentar vinos de calidad en la 1ª Exposición Universal, Londres 1851, y a ganar medallas en las exposiciones, Navarra, Burdeos, con una Medalla de oro de la Exposición Universal de Barcelona de 1888. Más tarde su hijo Miguel, químico por la Sorbona de París, utilizó ya la denominación de Bodega del Jardín.

Los ocho hermanos Guelbenzu junto con su padre, más tarde lanzaron Bodegas Guelbenzu, una de las bodegas más dinámicas y de mayor calidad de Navarra. Salió de la DO, elaboro vinos en Chile y en Aragón, bajo el paraguas de marca Guelbenzu.

En otoño de 2009, Bodegas Guelbenzu vende la Bodega de Aragón (finca e instalaciones) junto con las marcas de Guelbenzu. Renace así la Bodega del Jardín, centrándose en las originales 23 hectáreas de Cascante y en la entrañable bodega familiar. Es la quinta generación de los Guelbenzu la que presenta sus 3 nuevos tintos, que cuentan con un marcado carácter ibérico:

Todos son tintos, de la cosecha del 2007: otoño sin mucho frío, con alguna tormenta aislada. Invierno con 80 mm de lluvia. Varios días con heladas. Finales de febrero con buen tiempo. Primavera lluviosa (250 mm). Finales de marzo días lluviosos y fríos. Retraso en la brotación de una semana. En mayo se realizó el 1º tratamiento contra *oidio*, *mildiu* y *polilla*. Retraso de una semana de floración. Verano seco y no muy caluroso. Vendimia seca, salvo 30 mm a primeros de octubre.

COSECHA	Invierno	Primavera	Verano	Otoño
2007	83 mm (medio) Tª media: 7 °C Heladas: -8 °C (8/1)	199 mm (lluviosa) 525 °C (media)	15 mm (muy seco) 985 °C (fresco)	108 mm (medio) -2 °C (frío)
TIPO	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
Septentrional	9 mm 292 °C	1 mm 355 °C	11 mm 338 °C	7mm 244 °C
CALIFICACIÓN	Precipitaciones	Integral Te	Conclusiones	Rendimiento
Muy Buena	405 mm AÑO	1542 °C	Año poco caluroso y seco en verano con abundantes lluvias en primavera (sobre todo mayo). Riegos inteligentes. Otoño muy lluvioso	6.300 kg/ha 46 Hl/ha

El resultado: mucho color, aromas intensos y vinos sabrosos, equilibrados y redondos. Los nuevos vinos de la Bodega del Jardín: **1PULSO** para sentirse vivo, **2PULSO** para disfrutar, y **3PULSO** para celebrar.

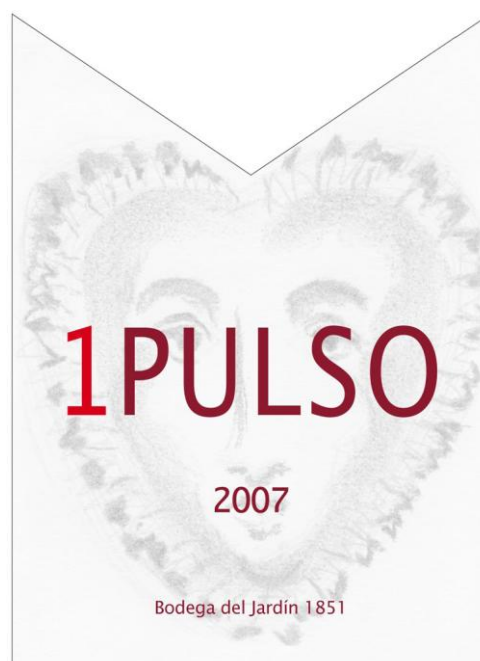


Para sentirse vivo

Desde 1851 la familia, continúa su apasionada labor en el mundo del vino. Hoy en su nueva etapa, desde la encantadora Bodega del Jardín, retoma la responsabilidad de presentar al mercado sus nuevos tintos todos de la cosecha del 2007.

1PULSO, es un vino placentero, bien estructurado por el tempranillo, y redondeado por la garnacha. Con bodega, un buen color y un cuerpo medio. Es ideal para acompañarnos en la mesa, tanto para todos los días, como para atender realmente bien a los invitados.

FICHA	TECNICA
Variedad	70 % Tempranillo 30 % Garnacha
Viñedo	Vaso 40 años Guyot simple 25 años
Vendimia	12 sep. – 22 octubre
Fermentación	a 26 °C durante 10 días
Crianza	8 meses barricas 1/3 francesas, 3º año 2/3 americanas, 4º año
Alcohol	14 % Vol
Acidez	5.2 g/l ac. tartárico
Extracto seco	29,4 g/l
Ph	3,63



Nota de Cata	
Vista	Un brillante color cereza, bien cubierto.
Nariz	Una nariz armoniosa, donde sobresalen los frutos rojos maduros, con una madera moderada y bien integrada.
Boca	En boca, la entrada es vinosa, elegante, con una buena potencia, tiene notas especiadas y un retrogusto agradable y duradero.

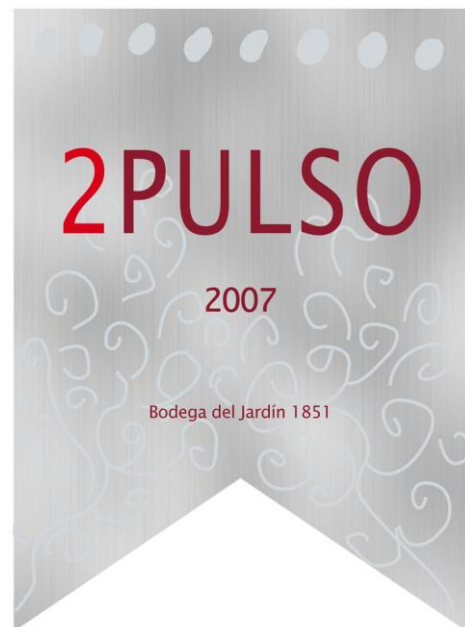


Para disfrutar

Desde 1851 la familia, continúa su apasionada labor en el mundo del vino. Hoy en su nueva etapa, desde la encantadora Bodega del Jardín, retoma la responsabilidad de presentar al mercado sus nuevos tintos.

2PULSO, es un vino potente, bien estructurado por el tempranillo, y redondeado por la merlot. Con barrica, cargado de color y un cuerpo medio alto. Es maravilloso para acompañarnos en la mesa, ya sea como vino para ocasiones especiales, o para agasajar a nuestros invitados.

FICHA	TECNICA
Variedad	40 % Tempranillo 40 % Merlot 20 % Cabernet
Viñedo	Vaso 40 años Guyot simple 25 años
Vendimia	12 sep. – 22 octubre
Fermentación	a 28 °C durante 20 días
Crianza	12 meses barricas ½ francesas, 2º año ½ americanas, 3º año
Alcohol	15 % Vol
Acidez	5.0 g/l ac. Tartárico
Extracto seco	31,5 g/l
Ph	3,77



Nota de	Cata
Vista	Cargado de profundo color cereza con intensos tonos violáceos.
Nariz	Fresca y persistente. Aromas muy expresivos de fruta negra, destacando la ciruela negra, con limpias notas de especias.
Boca	Entrada voluminosa, conjugando –de manera fresca y atractiva- los frutos negros de la Merlot, con los rojos de la Tempranillo. Es vinoso, con buen cuerpo y una madera bien integrada, donde predomina la fruta. Elegante y extraordinariamente largo

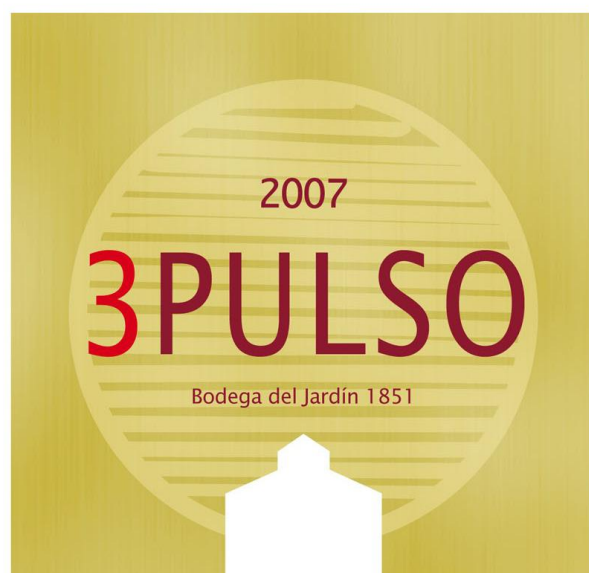


Para celebrar

Desde 1851 la familia, continúa su apasionada labor en el mundo del vino. Hoy en su nueva etapa, desde la encantadora Bodega del Jardín, retoma la responsabilidad de presentar al mercado sus nuevos tintos.

3PULSO, es un vino muy potente, bien estructurado por el tempranillo, y redondeado por la garnacha. Con largo tiempo en barrica, cargado de color y un cuerpo alto, proveniente de las uvas más viejas de tempranillo y garnacha. Es fantástico para acompañarnos en la mesa, ya sea como vino en ocasiones extraordinarias, o para sorprender al invitado más exigente.

FICHA	TECNICA
Variedad	80 % Tempranillo 20 % Garnacha
Viñedo	Vaso 40 años Guyot simple 25 años
Vendimia	12 sep. – 22 octubre
Fermentación	a 30 °C durante 30 días
Crianza	24 meses barricas ½ francesas, 1º año ½ francesas, 2º año
Alcohol	14,5 % Vol
Acidez	5.7 g/l ac. tartárico
Extracto seco	29,7,5 g/l
Ph	3,66



Nota de	Cata
Vista	Cargado de profundo color negro.
Nariz	Con un aroma intenso de confitura de grosellas y vainilla, muy perfumado y persistente.
Boca	En boca, es muy vinoso, con la madera bien integrada, sabor a cedro, a tofe, a caja de puros, pero a la vez muy, pero que muy largo. Un vino para convertirse en el estandarte de la nueva etapa de la Bodega del Jardín.



