

Casar de Burbia

Familia y viticultura sostenible



Las raíces de Casar de Burbia, tanto las familiares como las de sus propias viñas, están profundamente vinculadas al Bierzo. Se trata de una bodega puramente familiar, viticultores hasta la médula y vinificadores de viñas.

El origen de Casar de Burbia se debe a Nemesio Fernández Bruña, primera generación de la bodega. Nemesio Fernández fue un visionario que empezó a comprar viñedo en la montaña de Valtuille de Arriba en plena época de abandono de viñedo en el Bierzo. Estas zonas de montaña de Valtuille de Arriba son hoy, sin duda, una de las zonas más cotizadas del Bierzo, donde no paran de aterrizar grandes bodegas de todas las zonas de España como Ribera del Duero, Rioja, etc., en medio del boom que vive el godello y la mencía. En el año 1.998 su hijo menor, Isidro Fernández Bello, acabó los estudios de Ingeniería Agrícola y Enología y empezó a elaborar por primera vez, así la familia además de viticultora empezó a ser bodega y desde entonces la bodega ya no ha parado evolucionar. Ya desde un principio se hizo la vinificación por parcelas y en función de las zonas de la ladera de la montaña (altas con pizarra y cuarzo origen de la mineralidad y bajas con arcillas que llenan de fruta los vinos). La viticultura sostenible es un medio para conseguir

grandes vinos y a la vez un fin en sí mismo para perder los viñedos antiguos en el tiempo. En Casar de Burbia son conscientes de la necesidad de comprender mejor las viñas y sus necesidades, un trabajo que se basa en la observación pausada a lo largo de las cosechas, además, solo trabajan con viñedo propio. En los últimos años la bodega ha dedicado una gran cantidad de recursos en busca de vinos con residuos 0, incluso en cultivo ecológico ha conseguido la utilización 0 de cobre y en mercados tan exigentes como Canadá ha conseguido la certificación de vino natural mucho más allá de la certificación ecológica europea. En bodega han buscado la intervención mínima en la uva con el fin de que fuera el trabajo del viñedo el que llegara a la botella. Maceraciones largas con uva entera en tinós de madera y sin utilizar nunca bombas con orujo. En blancos no renuncian a las maceraciones y la complejidad del trabajo de lías y la crianza en madera. Siempre buscando vinos largos y complejos. *
Más información:
www.casardeburbia.com

NOTA DE CATA

Nombre: Casar de Burbia Godello

Varietal: Godello

Características: Aromas audaces, maduros y exuberantes de melocotón, mango y sobre todo pomelo y cítricos que conducen a un paladar suave, delicioso y carnoso que tiene un núcleo de fruta dulce, fresco, largo y maduro.

NOTA DE CATA

Nombre: Hombros Mencía

Varietal: Mencía

Características: Gran nariz de moras silvestres y arándanos con algunas delicadas notas florales de verano. Excelente equilibrio de taninos maduros, acidez viva y cierta riqueza. El final es muy armonioso y bastante largo.