VIÑA LAS COLONIAS DE GALEÓN, S.L.
PARQUE NATURAL DE LA SIERRA NORTE
CAZALLA DE LA SIERRA
info@coloniasdegaleon.com
www.coloniasdegaleon.com

VISITA EL VIÑEDO Y LA BODEGA.

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

En los S. XV, XVI, y hasta mediados del S.XVII, los caldos de la Sierra Norte, alcanzan una especial relevancia, llegando hasta América. Prueba de ello son las numerables referencias de escritores de la época, cómo Cervantes, Gracián, Lope.. del vino de esas localidades.

El cultivo de la vid ha supuesto tradicionalmente la mayor riqueza cultural, social y económica de la Sierra Norte de Sevilla, lo que ha marcado su apogeo tanto con el vino como por sus destilados.

Para ilustrar con un ejemplo la categoría que ha llegado a tener el vino de esta zona, podemos recordar que fue en Sevilla, la ciudad más rica casi de la Europa de entonces, donde se celebró la ilustre boda imperial entre el Emperador Carlos V e Isabel de Portugal. Los Reyes eligieron para beber en su banquete vino de Borgoña y tinto de Cazalla de la Sierra. (El catering fue servido para unos 1000 comensales con un menú de vigilia)

Es pues nuestra voluntad recuperar esta histórica actividad vitivinícola. Imponiéndonos los retos y miras de calidad no menores a los conseguidos, claro que sin dar la espalda a la evolución y al desarrollo.

Históricamente se ha comprobado que la Sierra Norte de Sevilla posee con generosidad lo más necesario: clima, suelo, altitud y conocimientos seculares para el cultivo y la elaboración de vinos de calidad diferenciada.

Por todo esto, es nuestro interés tomar el testigo de la historia y seguir el proceso de evolución del vino en estas tierras. Recuperar la cultura y la tradición de un oficio y el reto de seguir demostrando que la zona es la adecuada para la obtención de vinos singulares de calidad.

DESARROLLO DE LA VISITA

VISITA AL VIÑEDO

Haremos un recorrido guiado por la viña en el que distinguiremos las diferentes variedades de cepas, denominadas "nobles": Tempranillo, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Chardonnay, Viognier, Pinot Noir… y Observaremos su conducción en espalderas con poda en cordón. Destacaremos el tipo de suelo de piedra pizarrosa

que aportará al vino gran personalidad. Las pendientes, la exposición solar y altitud que darán al vino su peculiaridad.
Comentaremos los diferentes cuidos y laboreos que precisa la vid: poda a mano, selección de hojas, aclareo, siembra abono verde en las calles del viñedo, poda en verde, prácticas ecológicas en el cuido de la vid. Todo ello, para la obtención de cepas con poca producción y uvas de alta calidad.

VISITA A LA BODEGA

Haremos un recorrido guiado por la bodega, en el que se explicará el proceso que sigue la uva desde su llegada a la bodega.
Las diferentes tareas que se requieren para la obtención final de los diferentes vinos de calidad.
Distinguiremos los diferentes métodos de elaboración según sean uvas blancas o tintas. Así como los diferentes procesos de selección y evolución para la obtención de vinos jóvenes o de crianza.

Acabaremos la visita con la degustación y cata de los 5 vinos que nos ofrece la Bodega:
Vino Tinto COLONIAS DE GALEON Maceración Carbónica 2014
Vino Tinto COLONIAS DE GALEON Roble 2012
Vino Blanco Chardonnay Petit OCNOS 2012
Vino Blanco Chardonnay OCNOS 2012
Vino Tinto SILENTE Selección 2008

PRECIOS:
Precio de la visita completa por persona con cata……9€
(Grupos mínimo de 10 personas)
Precio de la visita completa por persona con cata……10€
(Grupos más reducidos)

Información y reservas: 670 068 136 (Elena)
Cazalla de la Sierra. Parque Natural la Sierra Norte de Sevilla.