



PEDRO ANTONIO ELENA VIADERO

CONTRA LA UNIFORMIDAD

Se muestra contrario a la uniformidad que, a su juicio, caracteriza actualmente a muchos de los vinos que se comercializan en casi todas las denominaciones de origen de España. Casi todos los robles, tan de moda en los últimos años, siguen, según dice, un mismo patrón que los encasilla en el apartado de vinos sin personalidad, carentes de ‘alma propia’.

Pedro Antonio Elena Viadero (Madrid, 1969) apuesta por la elaboración de vinos que emocionen a sus consumidores. Para conseguir este objetivo pone el foco en la cepa. El viñedo es el germen de lo que finalmente tiene que ser un vino con identidad propia, alejado de uniformidades impersonales.

Después de estudiar en la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid durante los años 92 y 93 y con su título de Técnico Especialista en Viticultura y Enología tras haber tenido unos comienzos titubeantes en la Escuela de Ingenieros Agrónomos que no llegaron a fructificar, Pedro Antonio (Perico para todo el mundo) comenzó a trabajar en Explotaciones Valduero, la bodega de Ribera del Duero en la que tiene antecedentes familiares. Desde entonces su curriculum se ha ido nutriendo de experiencias en distintas bodegas, sobre todo de Ribera del Duero, aunque con algunas excepciones, como su paso entre 1995 y 1996 por la riojana Valgrande (perteneciente al Grupo Valduero), la manchega Vidal del Saz o los tres meses que pasó en 1995 haciendo un stage de aprendizaje en Burdeos, en Chateâu Mocaillou.

Desde el año 2000 es el director técnico y enólogo de Bodegas Torres de Anguix y desde 2007 asesora enológica a Bodegas “Pagos de Matanegra”, ambas enclavadas en la Ribera del Duero. Al mismo tiempo, Pedro Antonio Elena ha sucumbido al reto de elaborar vinos en entornos geográficos y climáticos no muy favorables. Por ello, dirige la elaboración del “Lusia” un tinto de mencia del que se comercializan 15.000 botellas en la población cántabra de Liébana y un blanco, que ya no elabora, “La bella y la Bestia”, una mezcla de godello y gewürtraminer que comercializa desde Villafufre (Cantabria) Bodegas Señorío de Pas.

Pedro Antonio también ha prestado sus servicios en otras bodegas situadas en Castilla y León como Marqués de Riscal (prácticas en 1993) y Bodegas Valpincia (1997, 98 y 99). Igualmente, ha trabajado para el Centro de Investigación y Formación Agraria del Gobierno de Cantabria (CIFA) y forma parte del Comité de Cata del CRDO Ribera del Duero. A lo largo de su trayectoria profesional en Torres de Anguix y Pagos de Matanegra, se ha consagrado como uno de los mayores expertos en la elaboración de tempranillos en la Ribera del Duero, consiguiendo elaborar vinos de guarda de gran calidad muy aplaudido por la crítica y el público.

Como se decía al inicio de este perfil, Pedro Antonio Elena Viadero es un profesional que trabaja para conseguir vinos con personalidad, definiéndose así mismo como un enólogo sensato e innovador. Nada mejor que su experiencia en Cantabria para definir esas características, desempeñándose con maestría en circunstancias extremas para el cultivo de la viña, creando un producto lo más natural posible aprovechando la calidad que atesoran los viñedos y el terruño y respetando siempre las características que transmiten a la copa.

LUSIA (MENCÍA VIEJA) 2016

IG: Vino de la Tierra de Liébana.
Bodega: Destilería y Bodega Cayo
Depósitos: acero inoxidable.
Variedad: Mencía 100%.
Viñedo: Propio. Región de Liébana. Provincia Cantabria.
Edad viñedo: Centenarios. Viñedos de montaña.
Terrenos: Laderas de tierras con pizarra y areniscas. Altitud 450 m.
Elaboración: elaboración tradicional con maceración de 12 días.
Crianza: 12 meses en barricas de roble de 500 l.
Estabilización: natural por decantación en el tiempo.
Envasado: mayo 2018.
Grado alcohólico: 14 % Vol.
Tª de consumo: 15-17 °C.

CATA

Vino de capa alta, color rojo picota con ribetes violáceos de gran viveza debido a su buena acidez. En nariz se presenta con una gran intensidad en frutas rojas y negras maduras, bien conjuntadas con los toques de mineralidad, proporcionados por los terrenos de pizarra donde se hayan enclavados los viñedos; y las especias dulces. Transmitiendo sensaciones agradables y de gran complejidad. En boca es agradable, sabroso y noble. Vino fresco y equilibrado.



MATANEGRA FINCA VALENTINA 2012

DO: Ribera del Duero.
Bodega: Pagos de Matanegra.
Cosecha: muy buena.
Depósitos: troncocónicos de acero inoxidable.
Viñedo: propio. Localidad Olmedillo de Roa. Provincia Burgos.
Variedad: tinta del país (tempranillo).
Edad viñedo: viñedos desde 90 a 100 años.
Terrenos: laderas arcillo-calcáreas. Altitud 850 metros.
Elaboración: elaboración tradicional. Tiempo de maceración 22 días.
Crianza: 21 meses en roble 100% francés nuevo. Maloláctica en barrica.
Estabilización: natural por decantación en el tiempo.
Envasado: mayo 2015.
Grado alcohólico: 14.5 % Vol.
Tª de consumo: 16-18 °C.

CATA

Vino de gran capa, color rojo picota intenso. Limpio y brillante con buena evolución cromática. Aparecen en nariz notas frutales de cereza y frutas negras maduras envueltos en especias con un fondo balsámico. Buen equilibrio ácido-tánico, vertebado y con alta persistencia. Postgusto agradable y largo.

RECOMENDACIÓN

Se recomienda decantar la botella antes de consumir para que así el vino se abra y se exprese en su plenitud; además de evitar posibles posos.



MATANEGRA RESERVA 2011

DO: Ribera del Duero.
Bodega: Pagos de Matanegra.
Cosecha: excelente.
Depósitos: troncocónicos de acero inoxidable.
Viñedo: propio. Localidad Olmedillo de Roa. Provincia Burgos.
Variedad: tinta del país (tempranillo).
Edad viñedo: viñedos 70 años aprox.
Terrenos: laderas arcillo-calcáreas. Altitud 850 metros.
Elaboración: elaboración tradicional. Tiempo de maceración postfermentativa siete días.
Crianza: 18 meses en roble 100% francés. Maloláctica en barrica.
Estabilización: natural por decantación en el tiempo.
Envasado: mayo 2014.
Grado alcohólico: 14.5 % Vol.
Tª de consumo: 16-18 °C.

CATA

Vino de gran capa, con color rojo picota intenso. Limpio y brillante con buena evolución cromática. Aparecen en nariz notas de fruta negra madura, confitura de ciruela con toques de chocolate negro y fondo con elegantes notas balsámicas. En boca es largo, persistente y muy bien estructurado, con mucho equilibrio. Tanino noble y maduro, goloso. Vino contundente pero con paso agradable y un gustoso postgusto de regaliz.

RECOMENDACIÓN

Se recomienda decantar la botella antes de consumir para que así el vino se abra y se exprese en su plenitud; además de evitar posibles posos.



T D'ANGUIX GRAN RESERVA 2004

DO: Ribera del Duero.
Bodega: Torres de Anguix.
Cosecha: excelente.
Depósitos: auto vaciados acero inox. con fondo de cuchara.
Viñedo: propio. Localidad Anguix. Provincia Burgos.
Variedad: tinta del país (tempranillo).
Edad viñedo: más de 30 años .
Terrenos: laderas arcillo-calcáreas. Altitud 800 metros.
Elaboración: elaboración tradicional con maceración prefermentiva en frío. Tiempo de maceración 22 días.
Crianza: 24 meses en roble 100% francés nuevo.
Estabilización: natural por decantación en el tiempo.
Envasado: mayo 2007.
Grado alcohólico: 14 % Vol.
Tª de consumo: 16-18 °C.

CATA

Vino de gran capa, color granate intenso. Reflejos vivos que dan pistas sobre su entereza y buena evolución cromática. Gran complejidad aromática donde resaltan elegantes aromas terciarios tanto de su crianza en roble como en botella. Fondo de fruta madura, especiado, chocolate negro, aroma de cedro y perfume de caja de puros. En boca se presenta con gran volumen, con una acidez compensada y un tanino maduro y sabroso, produciendo un grato recuerdo gracias a su elevada persistencia.

RECOMENDACIÓN

Se recomienda decantar la botella antes de consumir para que así el vino se abra y se exprese en su plenitud; además de evitar posibles posos.

