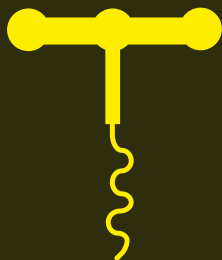


GUÍA DE VINOS & CERVEZA

de Cantabria Oriental Rural



www.cantabriaorientalrural.es

**OFICINA DE INFORMACIÓN Y
DINAMIZACIÓN TURÍSTICA
COMARCA ASÓN-AGÜERA-TRASMIERA**

Paseo Barón de Adzaneta, 8
39800 Ramales de la Victoria
Telf. 942 64 65 04

Email: turismo@cantabriaorientalrural.es
www.cantabriaorientalrural.es
www.turismodecantabria.com

**Cantabria
Infinita**



INTRODUCCIÓN VINO & CERVEZA

Uno de los atractivos de la Comarca Asón-Agüera-Trasmiera son los productos agroalimentarios elaborados en ella y en especial el mundo del Vino (Enoturismo) y la Cerveza. Producto recientemente incorporado a la Comarca con la singularidad de ser un producto artesanal y natural.

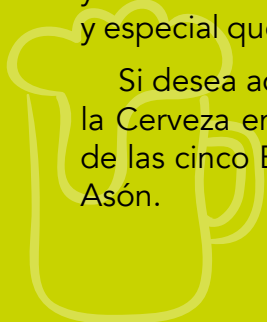
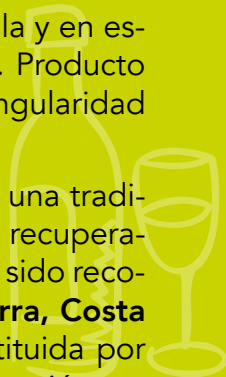
La producción del vino hasta hace unos años era una tradición perdida en la región y que en la actualidad se ha recuperado elaborando vinos de gran calidad. Esta calidad ha sido reconocida con la indicación geográfica **"Vino de la Tierra, Costa de Cantabria"**, cuya área de producción está constituida por los terrenos aptos para la producción de uva de vinificación autorizada, comprendida entre la Costa y los Valles interiores de influencia Atlántica hasta la cota de 600 metros.

Los vinos blancos de la costa de Cantabria se caracterizan por su aroma, frescor e intensidad. Convirtiéndose en una excelente elección para acompañar los platos típicos de la gastronomía local.

Siendo variedades de uvas autorizadas para el cultivo las Ondarribi Beltza en tintas y Albariño. Chardonnay, Godello, Ondarribi Zuri, Riesling y Gwürtztraminer para la producción de Vino Blanco.

Por otro lado, desde hace pocos años en el pueblo de Ampuero, concretamente en las riberas del río Asón, un territorio de alto valor ecológico, se comenzó a elaborar la Cerveza Artesana la Cierva. Cerveza natural, que gracias al proceso artesano y al valor del territorio da como resultado una cerveza diferente y especial que no dejará indiferentes a los expertos cerveceros.

Si desea adentrarse en el mundo del Vino (Enoturismo) o de la Cerveza en Cantabria Oriental Rural, no deje de visitar una de las cinco Bodegas o las instalaciones de los Cerveceros del Asón.



BODEGA

CASONA MICAELA

B° Henales, s/n 39880

39880 Valle de Villaverde (Cantabria)

Telf. 638 934 429

www.casonamicaela.com

Email: info@casonamicaela.com



Fruto de una tierra arcillo calcácea rica en sabores de la fuerza del mar Cantábrico, nace Casona Micaela para satisfacer los paladares más exigentes.

Este vino se ha elaborado con uvas de las variedades riesling y albariño procedentes exclusivamente de los viñedos propios de Bodega Casona Micaela en Valle de Villaverde, al este de Cantabria. Desde la vendimia hasta su embotellado se ha conseguido un esmerado proceso, en el que tradición y modernidad se combinan a la perfección para dar lugar a este blanco de inconfundible sabor.

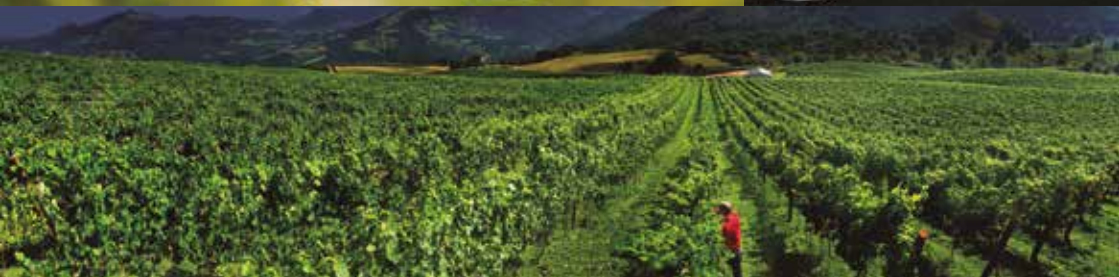
La Bodega Casona Micaela fue finalista en XXIII Edición de la Nariz de Oro. Semifinal de Barcelona con su vino "Casona Micaela 2013", clasificándose así para la final Nacional de los Mejores Vinos de España 2014. Por otro lado, ha sido premiada con la medalla de bronce en DECANTER 2015 también con su

DESCRIPCION:

vino Casona Micaela. DECANter es uno de los concursos de vino internacionales más prestigiosos a nivel mundial.

La Bodega se puede visitar reservando cita previa.

Se puede adquirir los productos de Casona Micaela a través de su Tienda online en la web www.casonamicaela.com



BODEGA

MONTE TEJEA S.L.

Barrio la Matanza, 4 bajo
39880 Valle de Villaverde (Cantabria)
Telf. 629 520 845
Email: tejeaverde@gmail.com



DESCRIPCION:

La marca "Vino Verde", en la actualidad Tejea Verde, nació en 1991 con el fin de devolver a Cantabria la cultura de elaboración del vino "Chacoli", que en los años 1800 y 1900 se elaboraba, y que según la historia de Cantabria, era más cuantiosa que en el País Vasco.

Sin ningún tipo de duda, es el primer vino de Cantabria después de aquella era. Además, esta Bodega ha servido de trampolín, para que la mayoría de viñedos y bodegas de Cantabria sean hoy realidad. De hecho, varias Bodegas elaboraron sus primeros vinos en esta bodega.

Este vino es elaborado con maquinaria moderna, de acero inoxidable, pero con técnicas verdaderamente artesanas. Las variedades de uva son en una 60% Hondarribi Suri o blanca y un 40% de Riesling, consiguiendo un color amarillo pajizo brillante con irisaciones verdosas, un suave aroma a fruta fresca y una deliciosa suavidad en boca, gracias a su poca graduación alcohólica (10,5% Vol.)

Esta Bodega creada por el matrimonio Fernando Renovales y Pilar Ichaso, nunca se ha presentado a ningún concurso, ni piensan hacerlo. Sólo desean que aquella iniciativa, que en su día tuvieron de elaborar vino en Cantabria, sea un gran éxito para los viticultores y por ende para Cantabria.



BODEGA

NATES

Barrio Llamosa s/n
39761 Nates - Voto (Cantabria)
Telf. 616 111 907 / 619 273 872
www.bodegasnates.es
Email:comercial@bodegasnates.es



Bodegas Nates nace de la iniciativa de Benito Altuna y su mujer Josefina, que con la ayuda y empuje de sus hijos, han conseguido hacer realidad el sueño de plantar un viñedo y construir una bodega para la elaboración de vinos artesanos de la máxima calidad.

Detrás de cada botella de Nates está el esfuerzo y la ilusión de una familia unida entorno a un singular viñedo y bodega, estando comprometida con los vinos de calidad, y con la defensa del entorno medioambiental, practicando una viticultura tradicional, de la que son representantes.

El respeto por la tierra, el intento de convertir el viñedo de Nates en parte de un entorno privilegiado, en el que se constituye como parte del mismo y se adapta a sus condiciones, o actuar mediante una agricultura respetuosa con el medio ambiente, son algunas de las bases fundamentales del trabajo de Bodegas Nates.

Bodegas Nates cuenta con un viñedo propio de 3,5 hectáreas, situado en una pronunciada ladera orientada hacia mediodía, donde se practica una viticultura heroica por su pendiente de 18°, se cultivan las

DESCRIPCION:

variedades blancas Albariño y Godello, encontrándose éstas perfectamente aclimatadas al entorno desde hace centenares de años.

Con una difícil climatología para el cultivo de la vid, donde su marcado carácter atlántico ofrece una elevada pluviometría, la orientación del viñedo y las peculiares condiciones de cultivo del mismo, permiten obtener una buena insolación, para obtener una vendimia bien madura.

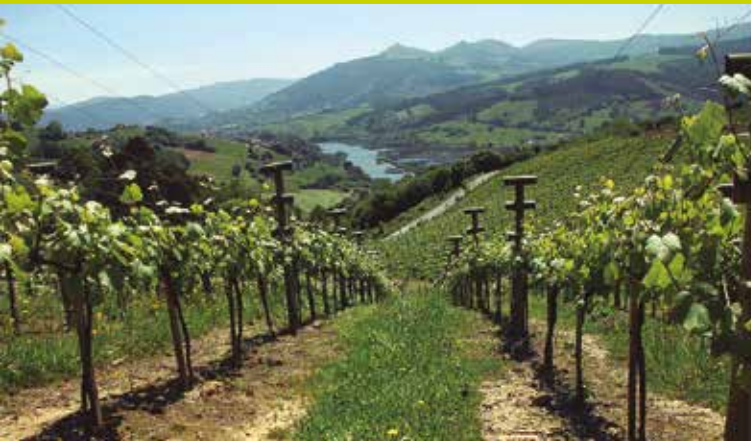
Todo ello unido a un suelo de cultivo de origen (tipo de roca), con una limitada fertilidad por encontrarse el viñedo en una ladera, son factores que determinan la obtención de vinos con una elevada calidad, y sobre todo marcada singularidad que imprime el medio de cultivo.

ALBARIÑO Y GODELLO

Las variedades de uva se encuentran perfectamente aclimatadas al entorno, con una uva Albariño de racimos pequeños y compactos, de aromáticas bayas doradas, como vinífera principal en la elaboración de este vino, se completa con la uva Godello, de racimos algo más grandes, de bayas elípticas y más verdosas, que ofrece una mayor complejidad aromática y una interesante estructura en la boca.

La bodega se encuentra situada dentro del viñedo, ofreciendo un concepto de explotación cerrada, es decir como si de un vino de pago o de finca se tratase, donde única y exclusivamente se elabora la uva producida en el viñedo situado en el entorno de la bodega.

Bodega Nates ha visto recompensado su esfuerzo recibiendo en el año 2014 el premio **Great Taste** organizado por el Gremio de Fin Food, siendo el punto de referencia reconocido por la bebida y comida gourmet. Y en 2015 ha sido galardonado con el **Arribe de Plata** en la undécima edición del Concurso Internacional de Cata de Vinos Premios Vinduero 2015.



BODEGA

VIÑA LA VIDA

Sierra de la Vida, s/n
39776 Liendo (Cantabria)
Telf. 670 333 332 / 665 802 204
www.bodegalavida.com
Email: bodegalavida@hotmail.com



DESCRIPCION:

En la Sierra de la Vida, a 283 m. de altitud sobre la costa de Laredo y orientado al Valle de Liendo, se encuentra el viñedo de Bodega Viña la Vida, plantado en 2001 con 4000 cepas de albariño y 500 de riesling.

De esta manera, hemos recuperado la tradición vitivinícola de esta zona, perdida desde 1906 a consecuencia de la plaga de la filoxera.

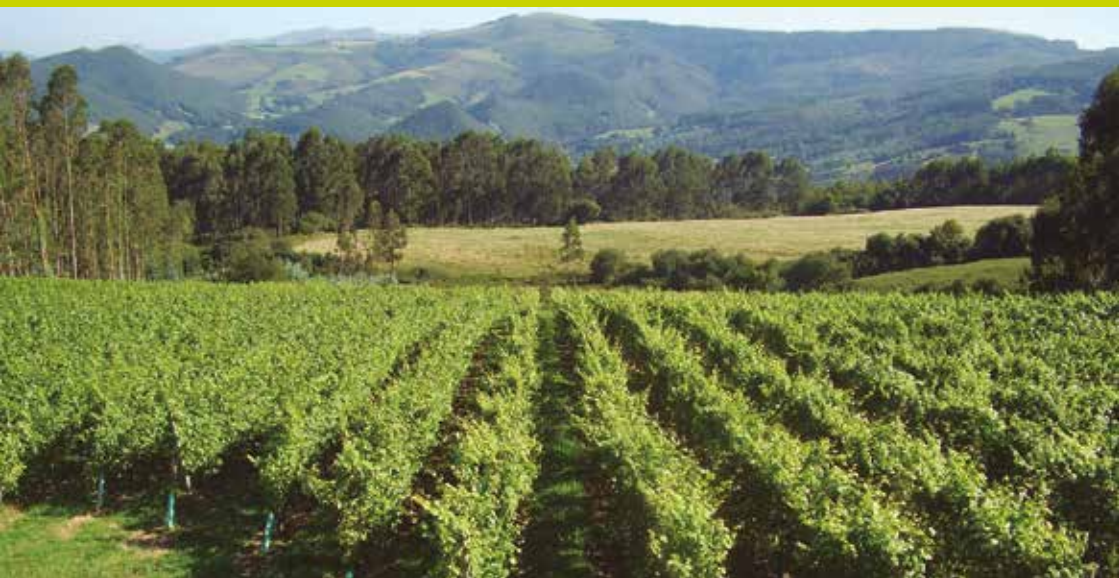
Elaborado a partir de una minuciosa selección de nuestras uvas, se consigue este blanco de color amarillo pajizo, brillante, con sutiles reflejos verdosos.

De aroma fino, a frutas blancas, con notas herbáceas, sobre un delicioso fondo floral.

Con boca estructurada, donde sobresale su afrutado sabor y un postgusto fresco y muy largo. Persisten las notas salinas que aporta la proximidad del mar.



La Bodega ofrece un completo producto de ENOTURISMO con visitas guiadas y degustación de productos típicos de Cantabria acompañados con el vino de la propia bodega.



BODEGA

VIDULAR

Barrio Vidular, 7,
39791 Vidular - Voto (Cantabria)
Telf. 942 631 324 / 619 710 302
www.bodegasvidular.es
Email: info@riberadelason.com



Bodega Vidular es una empresa familiar que comenzó su andadura en el año 1999, tras varios años de experiencia en el sector y cuyo reto era recuperar el cultivo de la vid en la costa de Cantabria. Además de crear su propia bodega y elaborar sus propios vinos.

La Bodega está situada en Vidular (Voto), donde la montaña se funde con la costa en un paisaje que concentra los escenarios que definen la cornisa cantábrica: ganadería monchina, prados de siega, pastizales de diente, brezales...un mosaico de ecosistemas que hacen que el viajero encuentre aquí esa descarga emocional tan agradable. Te adentrarás en una zona rural. Actualmente la familia Durán ha creado un producto de enoturismo completo, añadiendo a la bodega un Alojamiento Rural (Viviendas Rurales Vidular) con la posibilidad de servicio de comidas que lo convierten en una experiencia única.

La Bodega elabora dos vinos "Ribera del Asón" Premio Madrid Fusión 2013 y "Cantábricus". Además con sus ollejos de Albariño

DESCRIPCION:

se elaboran tres tipos de orujo en la Bodega Picos de Cabariezo, ganadora de la Alquitara de oro en 2012 y 2013.

BODEGA Y VIÑEDOS

Ven y degusta. Disfruta de una visita de turismo enológico que no olvidarás, guiada con mucho amor a la tierra y con una degustación de lo mejor de nuestra bodega.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Incluye un menú degustación a tu visita y prueba nuestra cocina maridada con nuestros mejores vinos y orujos....

ALÓJATE CON NOSOTROS

¿Has probado la experiencia de dormir entre viñedos? Por dentro, una casona rústica con todas las comodidades, por fuera... aire puro y 5 hectáreas de viñedo.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA BODEGA Y SUS VIÑEDOS

En el municipio de Noja Bodegas Vidular cuenta con más viñedos donde puede visitar su Centro de Interpretación y adentrarse en el mundo del enoturismo de forma diferente.



CERVECEROS

A. DEL ASÓN

C/ Cantarranas, 6 bajo

39840 Ampuero (Cantabria)

Tel: 942 682 559 / 661 679 662

Email: cervezaason@gmail.com

cervezaason@gmail.com



DESCRIPCION:

La cerveza artesanal "La Cierva" se produce desde 2013 en el pueblo de Ampuero, junto las riberas del Cántabro Río Asón que recoge toda la magia de un territorio de alto valor ecológico. Su productor, quiere transmitir la mentalidad de un pueblo que sabe amar y respetar la inigualable vida silvestre en que habita, un pueblo que valora los aromas y matices que llegan a los sentidos de una extraordinaria fusión de bosques, aguas, texturas etc. Sus tres sabores proporcionan un aroma excepcional, así como excepcional es también la vida de las

tierras del Asón. Este río donde antaño moraban enormes glaciares alpinos y los primeros seres humanos habitaban en cavernas, donde nos han legado su arte primigenio, como la cueva de las ciervas rojas (Cueva de Covalanas) , que inspira esta marca.

La cerveza “La Cierva” se elabora con cuatro ingredientes fundamentales: agua, cebada malteada, lúpulo, levadura y en algunos casos se utilizan bayas, semillas....

En la cerveza artesanal no se utiliza ningún aditivo artificial, tampoco pasteurizada (proceso térmico para la reducción de patógenos), debido a que afecta a sus compuestos naturales y los degrada, repercutiría tanto en las propiedades organolépticas como en las nutritivas. Los sedimentos en el fondo de la botella garantizan que la cerveza “La Cierva” ha fermentado de forma natural. No se inyecta CO₂ y tampoco se filtra. Por esto llega al paladar del consumidor un producto natural que mantiene todas las propiedades orgánicas.

Se elaboran 6 tipos de cerveza: tres con la marca Cierva (American Blond Ale, Coriandre Saison y Juniper Abbey), una con la marca Picos, una con la marca La Reunión y una con la marca Yuri.

La cerveza Picos es una cerveza rubia, muy clara con lúpulos que dan un carácter tropical y se elabora para la empresa Picos de Lierganes.

La reunión, es una cerveza de color anaranjado procedente de la malta, más ligera, sin tanto carbónico como una saison. Esta cerveza se elabora para La reunión, comercio de Potes.

La Yuri, cerveza rubia, muy clara, con un ligero toque herbal, recuerda a la cerveza de antes. Esta cerveza la elabora cerveceros del Ason para la Huerta en Soto de la Marina.

