



THÉMERA

Es el primer vino elaborado por Vinos Théméra y el símbolo de la bodega.



VARIEDAD DE UVA Y VIÑEDOS:

Tempranillo en su totalidad procedente de pequeñas parcelas de Peñafiel, Pesquera de Duero y Langa de Duero

FERMENTACIÓN: en depósitos de 10.000 litros, buscando el arranque espontáneo y que sean las levaduras autóctonas las que lleven a cabo el proceso. Como este inicio suele llevar dos o tres días se aprovecha este tiempo para intensificar la maceración y poder descubrir en la fase final de la fermentación.

Inmediatamente después de los procesos de fermentación pasamos el vino a bodega, a finales de septiembre o principios de octubre, iniciando un cuidadoso proceso de crianza sobre las lías que en función de la evolución y la cata de cada partida suele durar 6 y 8 meses..

Se acortan los procesos de la crianza tradicional para buscar la intensidad de la fruta y de la tierra.

PEQUEÑA BODEGA ARTESANAL EN PEÑAFIEL. VALLADOLID

Jorge González Granado.

El origen de Témera: Galicia es una tierra profundamente marcada por la magia, la fantasía y las leyendas. La tradición oral ha mantenido mitos celtas, conjuros de meigas, trasnos, brujas, Santa compañía... En las casas de la Galicia interior habitaban unos pequeños seres con cuerpo de gato y cara de mujer; algo traviosos, se divertían escondiendo pequeños objetos, herramientas de la vida cotidiana de los habitantes de las casas de tal manera que cuando pensaban que los habían perdido siempre recordaban el mito...”lo escondió una Théméra”.

VINOS THÉMERA SL
Calle Matadero, 2.
47300 PEÑAFIEL. VALLADOLID