



VINOS CANTÁBRICOS

BOREAL. bodega & viñedos somos un pequeño proyecto **familiar** situado en la cornisa cantábrica. Trabajamos las viñas de una forma lógica y **sostenible**, buscando obtener la mejor materia posible en el campo, y elaborar en la bodega unos vinos excelentes y **naturales** con la menor intervención posible. 100% vino de uva, sin añadidos.

Nos apasionan los vinos originales, redondos y equilibrados, donde aparezca la tipicidad de cada variedad y cada zona, una baja intervención y una viticultura sostenible son nuestras principales premisas, lo que tratamos de expresar en nuestras elaboraciones.

Cultivamos viñas y variedades excepcionales, que nos aporten unos matices y vinos sorprendentes.

Actualmente hemos asentado nuestra base principal de operaciones en el **valle de Meruelo**, en la **costa de Cantabria**, donde tenemos una pequeña bodega, y donde hemos empezado a plantar diversas variedades poco comunes en la cornisa cantábrica, como **Chenin blanc**, **Gros manseng**, **Sauvignon blanc**, **Pinot noir**, **Tannat**, **Garnacha tintorera**, **Merenzao**, **Cabernet franc** y **Sangiovese**.

QUIENES SOMOS?

Al frente **Hugo Rivero**, Ingeniero agrícola y máster en enología y viticultura, y **Otilia Obreja**, diplomada en ADE y Turismo. Una joven pareja de viticultores y amantes del vino, los viajes y la gastronomía.

Nos conocimos en Málaga, desde donde en un principio empezamos a funcionar; nos cedieron parte de las instalaciones y equipos para las **primeras elaboraciones** durante algunos años.

Tras varios años de trabajar para otras bodegas, con otros enólogos, otras ideas, distintas variedades y zonas, en el verano de 2015 nos lanzamos a elaborar algunos vinos propios, nuevos, **originales**, dándole una vuelta de tuerca a las elaboraciones tradicionales. En un principio sin plantearnos embotellar nada, simplemente para probar, divertirnos, y si de paso salía algo decente, poder bebérselo 😊

Entre ellos un blanco de tintas con Cabernet S. y un moscatel fermentado en barrica, que nos sorprendió desde el principio, y que finalmente nos decidimos a sacar a la luz...

Todo esto ha sido posible tan sólo con el apoyo de buenos amigos y familiares, que colaboran con nosotros desinteresadamente, para conformar todos los aspectos que requiere una nueva bodega, y que poco a poco se ha convertido en una realidad.
¡Gracias!

LOS VINOS

FARO DEL NORTE '18 blanco – *Riesling / Albariño*. Vino blanco sobre lías. 13% VOL . 2888 botellas.

FARO DEL NORTE '17 tinto – *Mencía / Garnacha / G. tintorera* . Vino tinto. 6 meses en barricas de 500l. 13% VOL . 2888 botellas.

'18 blanco – *Riesling*. Vino blanco fermentado en barrica. Lías 12.8% VOL . 333 botellas.

EL BOTÓN '17 – *Rufete*. Vino parcelario. Viña en la Sierra de Francia (Salamanca) 6 meses. 13%VOL. 1218 botellas.

TRESSOT '16 – *Petit verdot*. Vino tinto. 10 meses en roble francés. 14.5% VOL. 1066 botellas.

CONTACTO

Bº La Vallejada. 7G * 39192 Meruelo

Cantabria * España

Hugo Rivero – Otilia Obreja

+34 626 528 006 +34 653 32 33 39

borealbodega@gmail.com

borealbodega.com