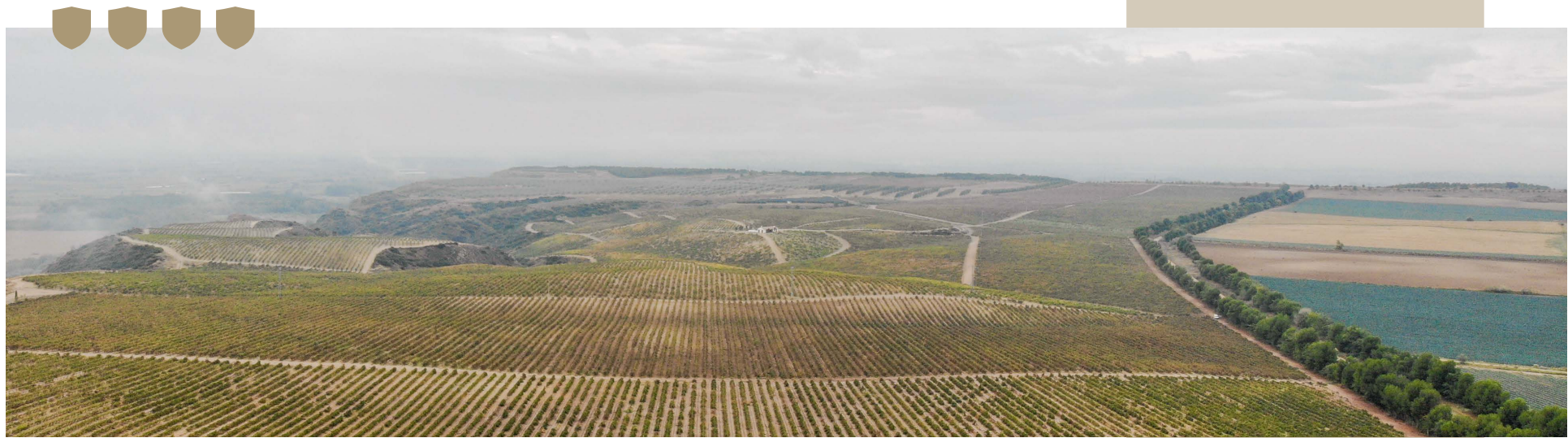


*Dominio Vega Linde*

MILAGRO - NAVARRA

NAVARRA  
Denominación de Origen



## *Un paraje singular en el Norte de España*

NUESTRA FINCA DOMINIO DE VEGA LINDE SE ELEVA EN UN PARAJE HISTÓRICO DEL VALLE ALTO DEL RÍO EBRO, PROTEGIDO POR LOS PIRINEOS Y LOS MONTES YERGA Y MONCAYO. 160 HECTÁREAS DE VIÑEDO DE UN TERROIR SIN IGUAL, DELIMITADO (LINDE) POR LA CAÑADA REAL Y UN ESPECTACULAR MIRADOR A LA VEGA DE LOS RÍOS ARGA Y ARAGÓN Y CON UNA CLARA INFLUENCIA DEL CLIMA CONTINENTAL, IDEAL PARA EL CULTIVO DE LA VID. ESTE VINO EXPRESA EL CARÁCTER ÚNICO DE ESTE DOMINIO SINGULAR.





## *Un lugar donde el vino es el origen de todo*

UN FLECHAZO FUE EL CAUSANTE DE QUE LA FAMILIA VIVANCO ADQUIRIERA EN 2003 EN LA LOCALIDAD DE MILAGRO UNA FINCA Y VIÑA, QUE YA DESDE TIEMPOS ANCESTRALES FUE, Y SIGUE SIENDO, UN LUGAR ESPECIAL.

SU PASIÓN POR LA CULTURA DEL VINO Y UN EXPERTISE AVALADO POR 100 AÑOS DE HISTORIA LLEVARON A LA FAMILIA VIVANCO A VER EN ESTE ENCLAVE UNA GRAN OPORTUNIDAD.

## *Una oportunidad*

DE TRANSFORMAR UN VIÑEDO DE ALTOS RENDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE CULTIVO ESTÁNDAR EN OTRO MÁS EQUILIBRADO, CON CULTIVO ECOLÓGICO Y MÁXIMO COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE. PARA OBRAR EL MILAGRO DE QUE EL VINO SEPA VERDADERAMENTE A LA TIERRA DONDE ESTÁ



## *Viticultura sostenible*

NUESTRO COMPROMISO VITÍCOLA SE BASA EN UNA VINIFICACIÓN LO MÁS RESPETUOSA POSIBLE CON LA UVA PARA TRANSMITIR LAS CARACTERÍSTICAS DE NUESTRO VINO DESDE LA ECOLOGÍA. PARA ELLO CONTAMOS CON 160 HA DE VIÑEDO ECOLÓGICO DONDE NO USAMOS HERBICIDAS, NI PRODUCTOS QUÍMICOS DE SÍNTESIS, NI INSECTICIDAS EN TODA NUESTRA ACTIVIDAD VITÍCOLA Y SOLAMENTE UTILIZAMOS LEVADURAS PROPIAS DE LA FINCA. ADEMÁS, TODA LA ENERGÍA QUE UTILIZAMOS EN TODOS NUESTROS PROCESOS PROCEDE EN SU 100% DE FUENTES RENOVABLES.



# Los Vinos

DOMINIO VEGA LINDE ES EL RESULTADO DE NUESTRA OBSESIÓN POR QUE EL VINO SEPA VERDADERAMENTE A LA TIERRA Y EL ENTORNO DEL VIÑEDO.





# Dominio Vega Linde

## · CHARDONNAY ·

### VARIEDADES

Chardonnay. Variedad de origen francés, el Chardonnay se introdujo dentro de la cultura del vino Navarra en la década de los 80, cultivándose en la actualidad más de 500 hectáreas en todo el territorio. Asentada desde entonces, es una variedad perfectamente adaptada a nuestra finca, donde cultivamos en ecológico 13,5 ha. dentro de la parcela El Montecillo.

### LA ELABORACIÓN

Tras una breve maceración en frío (entre 2-4 horas), el mosto lágrima se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12-15 °C) para conservar toda la expresión varietal.

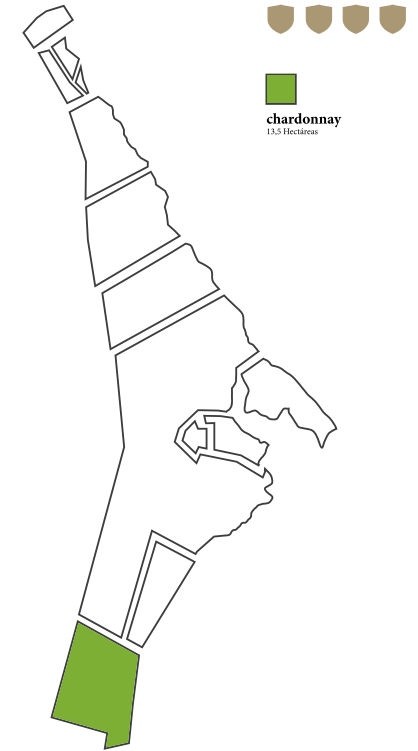
### CRIANZA

Los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 4 meses para preservar los aromas varietales y dotarlos de mayor armonía y untuosidad en boca.

### NOTA DE CATA

El chardonnay destaca por su frutalidad, con sus notas a frutas tropicales y su intensa sapidez. Un vino fresco y floral, cercano al terroir e ideal como aperitivo y acompañando a todo tipo de platos de la cocina mediterránea.

Temperaturas de servicio: 8 grados





# Dominio Vega Linde

## · ROSADO ·

### VARIEDADES

Garnacha. Si habláramos de una zona española que promovió y promueve el rosado de calidad ésa es Navarra. Sus peculiares características climáticas y la presencia de la variedad Garnacha con su gran potencial aromático para este tipo de vinos, ofrecían cualidades suficientes para desarrollar este tipo de producto.

### LA ELABORACIÓN

Tras una breve maceración en frío (entre 2-4 horas), el mosto lágrima se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12-15 °C) para conservar toda la expresión varietal.

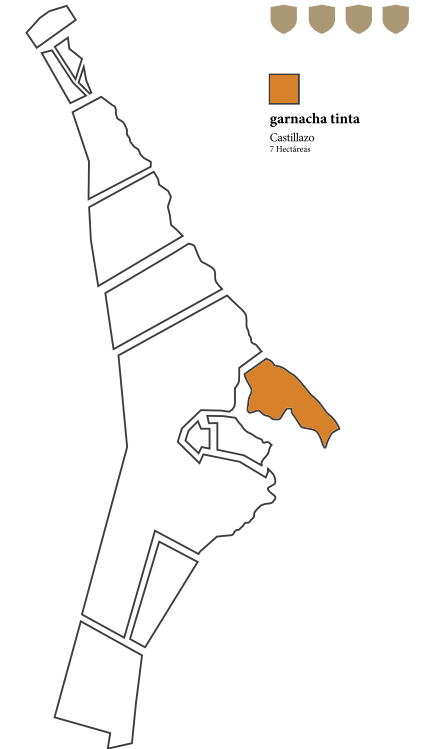
### CRIANZA

Los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 4 meses para preservar los aromas varietales y dotarlos de mayor armonía y untuosidad en boca.

### NOTA DE CATA

El rosado destaca por su frutalidad, con notas frescas y directas. Un vino delicado y floral, cercano al terruño e ideal como aperitivo y acompañando a todo tipo de platos de la cocina mediterránea.

Temperaturas de servicio: 10 grados





# Dominio Vega Linde

## · GARNACHA ·

### VARIEDADES

Garnacha. Variedad de origen español y que fue la uva con más extensión de cultivo en el territorio nacional a principios de siglo, la Garnacha llegó a Navarra desde Aragón donde se desarrolló y adaptó perfectamente convirtiéndose en la década de los 70 en la variedad con más superficie de cultivo. Desde entonces, fue minusvalorada y perdió terreno frente al resto de uvas foráneas hasta quedar en un segundo plano. Desde Dominio Vega Linde nuestro objetivo desde el inicio ha sido su recuperación y desarrollo en nuestra finca. En 2009 reinjertamos toda la parcela El Castellazo para un total de 7 hectáreas. Y en 2019 se plantaron otras 10 hectáreas en la zona más al sur. El objetivo es que esta variedad sea la uva tinta con mayor superficie de todo nuestro viñedo. La parcela El Castellazo se cultiva en su totalidad en ecológico.

### LA ELABORACIÓN

Cada variedad se elabora por separado. Tras una breve maceración en frío (entre 6-8 horas) y un suave estrujado, el mosto se encuba en depósitos de acero inoxidable donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

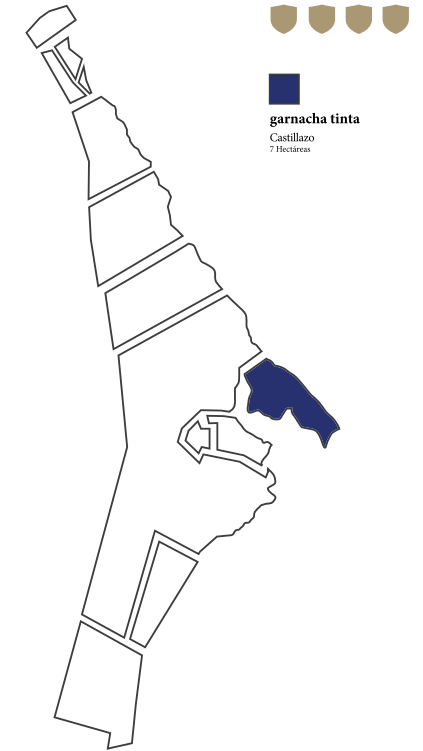
### CRIANZA

Parte de los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 6 meses preservando los aromas varietales y dotándolos de mayor untuosidad en boca. Por otro lado, la otra parte de los vinos obtenidos permanece en barricas de roble francés y americano durante 6 meses para adquirir mayor complejidad y elegancia en boca.

### NOTA DE CATA

Aromas frescos e intensos a frutos rojos, notas especiadas y minerales. En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado. Ideal como aperitivo y acompañando a todo tipo de platos de la cocina mediterránea.

Temperaturas de servicio: 16 grados





# Dominio Vega Linde

## · TEMPRANILLO ·

### VARIEDADES

Tempranillo. Variedad cuyo origen se establece en la parte alta del valle del Ebro, el Tempranillo es la uva que con mayor profundidad se ha desarrollado en la zona de Navarra en las últimas décadas. Variedad compleja en su cultivo en zonas más cálidas como la nuestra, trabajamos con ella en las zonas más altas y más pobres de todo el viñedo a fin de preservar al máximo su frescura. Actualmente contamos con dos parcelas con un total de 22 ha. de Tempranillo cultivadas en su totalidad en ecológico.

### LA ELABORACIÓN

Cada variedad se elabora por separado. Tras una breve maceración en frío (entre 6-8 horas) y un suave estrujado, el mosto se encuba en depósitos de acero inoxidable donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

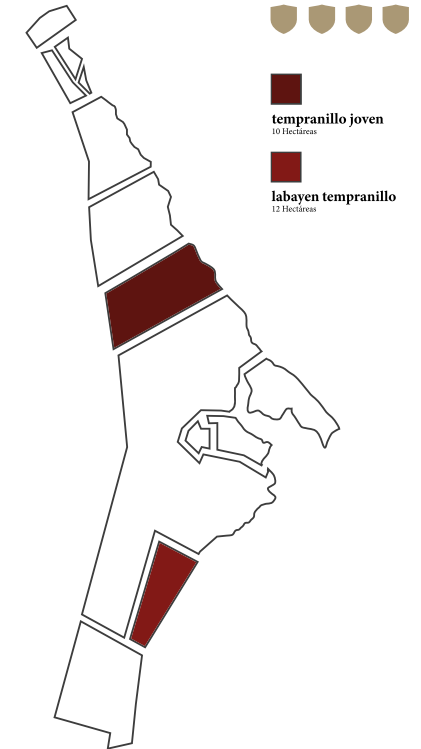
### CRIANZA

Parte de los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 6 meses preservando los aromas varietales y dotándolos de mayor untuosidad en boca. Por otro lado, la otra parte de los vinos obtenidos permanece en barricas de roble francés y americano durante 6 meses para adquirir mayor complejidad y elegancia en boca.

### NOTA DE CATA

Aromas frescos e intensos a frutos rojos y negros, con notas minerales y balsámicos. En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, fresco y muy equilibrado. Ideal como aperitivo y acompañando a todo tipo de platos de la cocina mediterránea.

Temperaturas de servicio: 16 grados



*Bodegas Vega Linde*

MILAGRO - NAVARRA

Ctra. Nacional 87-13 km 4. 31320 Milagro, Navarra, España.