

VERUM

# Índice

---

1. Quiénes somos
2. Nuestro enólogo
3. Proyecto Verum
4. Nuestros vinos
5. Verum Rioja
6. Verum Patagonia



VERUM



# 1. Quiénes somos



“De la pasión por el vino nacieron estas bodegas. Esa pasión no ha hecho más que crecer y expandirse”

Los orígenes de la familia López Montero en el mundo del vino y los destilados se remontan a finales del siglo XVIII, habiendo constancia de la primera de sus bodegas en Tomelloso.

En 1963 Juan Antonio López Ramírez y María Victoria Montero fundaron ALTOSA, bodega y destilería que sigue elaborando y comercializando vinos y destilados.

En 2005, María Victoria, junto a sus hijos María Belén, Juan Antonio, Pedro José y Elías crearon Bodegas y viñedos Verum, marca que agrupa los vinos de la familia López Montero provenientes de los mejores viñedos y terruños de la propiedad.





VERUM

## Quiénes Somos:

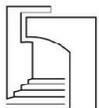
---

Verum significa en latín “Verdadero”,  
precisamente lo que buscamos transmitir  
con nuestros vinos:

**La verdad de nuestra tierra:** rescatando los mejores  
suelos y variedades autóctonas elaborar nuestros vinos.

**La verdad en nuestra familia:** aprendiendo de  
nuestros antecesores, que ya labraron estas tierras y  
elaboraron vinos con airén y cencibel.

**La verdad de nuestro vino:** fiel expresión de la región e  
historia familiar.



VERUM



## Origen

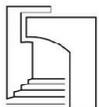
---

“VERUM nace del convencimiento de que es en la viña donde se hace el vino”

Bodegas y Viñedos VERUM se encuentra en Tomelloso, provincia de Ciudad Real.

La cultura del vino impregna la vida y costumbres de una ciudad cuyo desarrollo en torno a la elaboración del vino y los destilados le ha valido figurar hoy en día entre las principales localidades elaboradoras de vino en el mundo.

VERUM nace nace del convencimiento de que es en la viña donde se hace el vino. Porque es en nuestras cepas, algunas plantadas en 1950, donde adquiere su máxima expresión.



VERUM

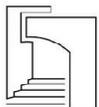


## Localización

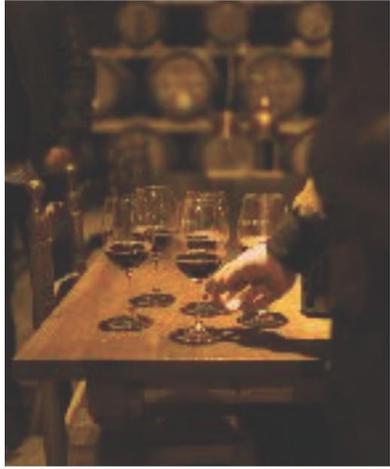
“El mejor vino está en el mejor viñedo con la correcta interpretación en bodega”

Tomelloso se encuentra en la meseta central de la península ibérica, a una altitud de 650 metros. Su clima, con escasas precipitaciones que no superan los 250mm por metro cuadrado anualmente y largas exposiciones al sol, junto a sus suelos calizos, lo convierten en un lugar idóneo para el cultivo de la vid. Gracias a estas óptimas condiciones, podemos aplicar el cultivo orgánico en todos nuestros viñedos.

Hemos cuidado con esmero los viñedos más viejos de la familia de las variedades Airén y Cencibel. Desde 2007, pusimos en marcha un proyecto de recuperación de variedades locales como la Tinto Velasco, Moravia Agria y Albillo Real. Otras nacionales como Graciano, Mazuelo y Garnacha que son de ciclo largo y nos permiten anticiparnos a las consecuencias del cambio climático.



# Tradición e historia- Verum



# Tradición e historia- Verum



## 2. Nuestro Enólogo



**2001**

PRIMERA ELABORACIÓN  
1 AÑO EN SURÁFRICA

**2016**

1ER ENÓLOGO ESPAÑOL  
EN LA PATAGONIA

**2005**  
VERUM

**2016**  
ULTERIOR

**2018**

**Decanter**  
the world's best wine magazine  
Elías López Montero  
among the 10 winemakers  
called to change the  
landscape of wine in Spain.

**2018**  
*Finca Las Tinadas*

**2021**

1ª ELABORACIÓN  
EN CHILE

**2021**  
2021  
Elías López Montero  
RESPECTED  
BY  
GAGGENAU

**2021**

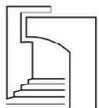
1ª ELABORACIÓN  
EN LA RIOJA

## Elías López Montero

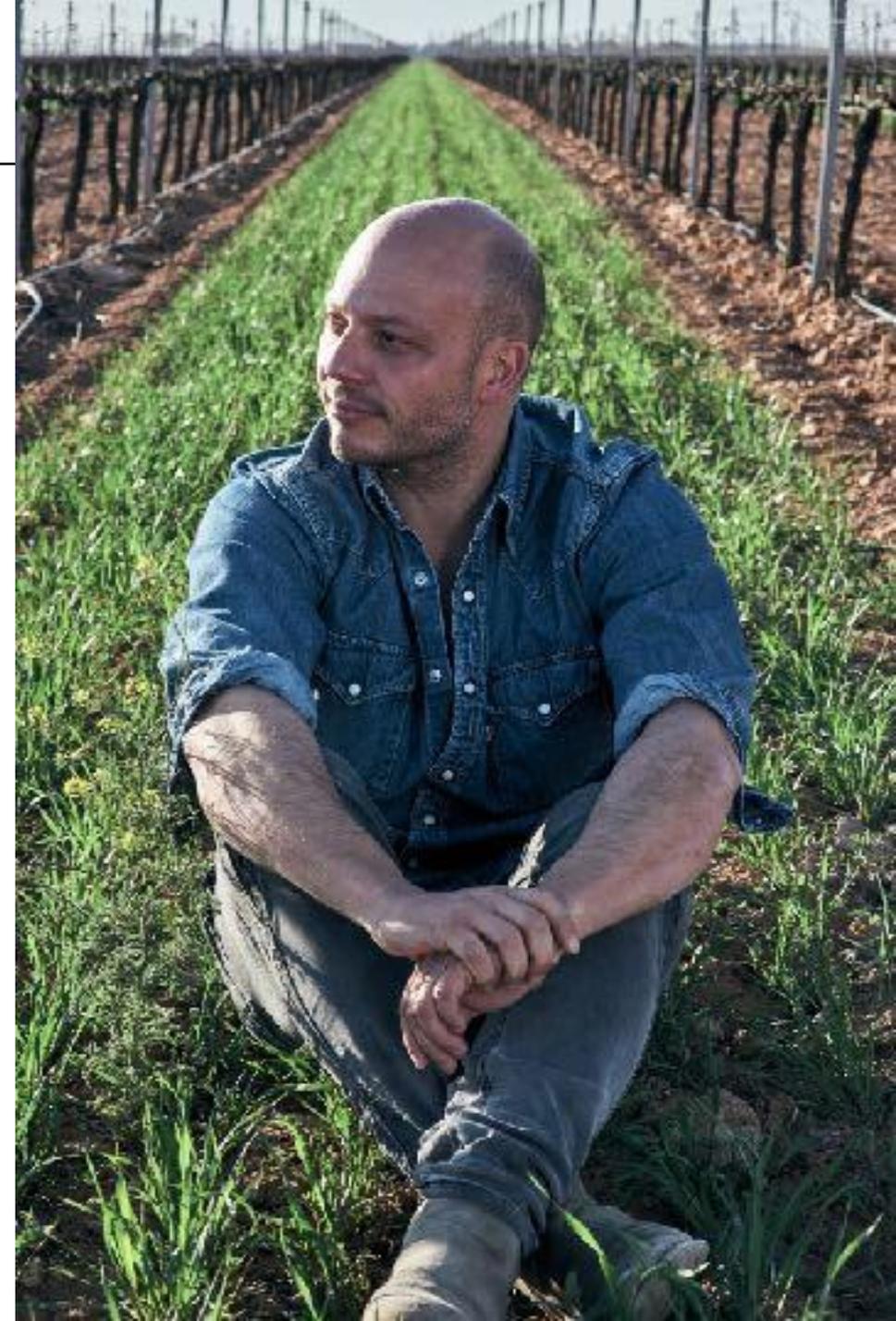
Miembro de una familia vinculada al mundo del vino desde 1788, Elías comienza su carrera profesional en 2001, trabajando para Vinícola de Tomelloso, Altosa y Aalto en Ribera del Duero para luego dar el paso a Bergkelder en Sudáfrica.

En 2005, Elías asume la Dirección Técnica de Bodegas Verum en Tomelloso, proyecto familiar que comienza junto a sus tres hermanos (Belén, Pedro José y Juan Antonio) y su madre María Victoria. La puesta en marcha de Verum supone un cambio de filosofía en las bodegas de Castilla La Mancha. En 2016 Elías retorna al Hemisferio Sur, convirtiéndose en el primer enólogo español en elaborar vino en la Patagonia Argentina, lanzando su primer vino: María Victoria Malbec.

En el año 2018 ven la luz los primeros vinos de Ulterior, elaborados con las uvas provenientes de la finca El Romeral (Campo de Criptana), centrada en la plantación de variedades que han demostrado su capacidad de adaptación al cambio climático y a la zona.



VERUM



# Elías López Montero

---

Con Ulterior Elías da un paso más hacia la calidad y la singularidad, buscando obtener la máxima expresividad de cada variedad y cada parcela. Vinos modernos, personales, que recuperan variedades autóctonas.

Ese mismo año, la revista Decanter nombre a Elías uno de los 10 enólogos llamados a cambiar el vino en España.

En 2019 sale al mercado VERUM LAS TINADAS AIRÉN DE PIE FRANCO, un vino que lo posiciona a nivel internacional como precursor de los vinos de calidad elaborados con esta variedad local.

En 2021 Llega a La Rioja para elaborar dos vinos más, uno con la variedad Garnacha (Iter Verum) y otro con Tempranillo (Ilusio Verum), que, en su primera añada, han recibido el aplauso de la crítica internacional.



VERUM



### 3. Proyecto Verum



## El viñedo

“Vinos que son la expresión del viñedo, madurados en tinaja para estar por encima de modas”

El vino se crea en el viñedo. Es la uva la que marca el esplendor de un vino, pero el enólogo debe hacer la mejor interpretación de esa uva para que refleje variedad y origen, por eso trabajamos con depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad, fudres de roble, barricas de distintas capacidades y centenarias tinajas de barro.

El viñedo propiedad de la familia López Montero cuenta con aproximadamente 250 hectáreas, de las que alrededor de 80, repartidas en cuatro fincas, y dos parajes, son destinadas a la producción de la gama de vinos Verum.



# Las Fincas



# VIÑEDOS

LAS TINADAS se encuentra a 13 kilómetros de Tomelloso con terrenos extremadamente pedregosos y profusos en cantos rodados. Suelos francos y muy calizos, aunque con abundancia de otros minerales como granito, hierro o cuarzo.

Se cultivan variedades autóctonas como el AIRÉN, plantado sobre PIE FRANCO en 1950 y CENCIBEL plantado en 1954.



# VIÑEDOS

**EL ROMERAL:** Situada a 4 Km. De Tomelloso, es una finca dedicada a la recuperación de variedades regionales minoritarias seleccionadas por el IVICAM (Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha) como la Tinto Velasco, Albillo Real o Moravia Agria. También otras variedades nacionales como la Mazuelo, Graciano y Garnacha, todas de ciclo largo, lo que nos permite adelantarnos al efecto del cambio climático.

Esta finca trabaja en ecológico y con la filosofía de la viticultura regenerativa, con cubierta vegetal que ayuda a recuperar los suelos y regular de forma natural la producción del viñedo.



# VIÑEDOS

LOS ARCANGELES: Los suelos franco-arenosos-asentados sobre un estrato de tres metros de rocas calizas compactadas, llamado Tosca- de la finca de Los Arcángeles sirven para el cultivo, fundamentalmente, de variedades foráneas como Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Petit Verdot y Gewürztraminer.

CASA RAMIRO: Los suelos franco-arenosos-asentados sobre un estrato de tres metros de rocas calizas compactadas, llamado Tosca- de la finca de Los Arcángeles sirven para el cultivo, fundamentalmente, de variedades foráneas como Merlot, Cabernet Sauvignon, Sirah, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Petit Verdot y Gewürztraminer.



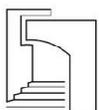
# VIÑEDOS

---

Verum, excelencia del viñedo en la comarca natural de La Mancha.

Verum nace en nuestras tierras donde está arraigado el viñedo desde tiempo inmemorial para que su fruto tome cuerpo y en la bodega, con selección manual, entre depósitos, fudres y tinajas de barro, se consigue respetar una identidad y origen único.

Bodegas y viñedos Verum combina la tradición con los últimos medios tecnológicos en un proyecto que desde sus inicios produce vinos tintos, blancos, rosados, espumosos y espirituosos que elevan el marchamo de calidad de los vinos de Castilla-La Mancha.



VERUM



# BODEGA

Tiene una capacidad de elaboración de 200.000 botellas.

Se trabaja en depósitos troncocónicos para un mejor trabajo con las pieles de las uvas.

Fudres de origen Italiano y barricas de distintas capacidades de roble francés.

Viejas tinajas de barro fabricadas en la vecina ciudad de Villarrobledo.

Bodega sin prensa por lo que solo se usa mosto flor.



# CRIANZA

La crianza de todos los vinos y destilados se hace en nuestra cueva a temperatura y humedad constantes en barricas de roble francés y viejas tinajas de barro.

Una vez embotellados, se conservan en la cueva hasta su salida al mercado.



VERUM



## 4. Nuestros vinos

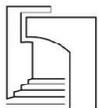


## Nuestros Vinos: Las Tinadas y Parcelarios

---

**LAS TINADAS** es la finca de más edad de nuestra familia, plantada en los años 1950 (airén) y 1954 (cencibel) han sido trabajadas desde el principio con prácticas ecológicas. A 720 mts. de altitud, y con un suelo que alterna la caliza y el canto rodado en superficie.

**LA DIVINA** se encuentra próxima a esta histórica finca. A 695 mts snm, un airén plantado en los años 60, de secano y en vaso con predominio de la caliza en superficie.



# VERUM LAS TINADAS CUVÉE ESPECIAL

Variedad: Airén procedente del paraje Las Tinadas, plantados en 1950 en sistema de pie franco .

Cosecha: CVC, Colección de varias cosechas (2023-2022 y 2021).

Elaboración:

- Maceración en frío 24 h. a baja temperatura.
- Extracción del mosto por decantación
- Fermentación a 16° a 18° C con levaduras seleccionadas de la propia finca.
- Crianza mixta con sus lías en viejas tinajas de barro cocido de 4500 lts (cosecha 2023), Barrica nueva de roble Francés (Cosecha 2022 y 2021)

Nota de cata: Amarillo pajizo pálido con reflejos dorados, muy denso. En nariz es intenso, con recuerdos minerales, hierbas de infusión, panal de abejas, paja seca, rastrojo y un fondo anisado. En boca es untuoso, denso, con acidez media. En retrogusto es persistente, tan intenso como en nariz, devuelve el recuerdo mineral, de hierbas de infusión y anisado.

95 puntos GUÍA ABC  
93 puntos TIM ATKIN  
92 puntos DECANTER



# Verum LAS TINADAS airén de pie franco

Variedad: Airén procedente del paraje Las Tinadas, plantados en 1950 en sistema de pie franco .

Cosecha: La vendimia se realiza manualmente, seleccionando los mejores racimos de cada cepa. Viñedos de secano, muy viejos y de baja producción. **Ecológico.**

Elaboración:

- Maceración en frío 24 h. a baja temperatura.
- Extracción del mosto por decantación
- Fermentación a 16° a 18° C con levaduras seleccionadas de la propia finca.
- Crianza con sus lías en viejas tinajas de barro cocido de 4500 lts. durante 6 meses y cuatro meses más en depósito ce acero inoxidable..

Nota de cata: En **vista** Amarillo pajizo con reflejos limón y oro, denso. En **nariz** es intenso, poco habitual para un airén mostrar este abanico de aromas que va desde ligeros recuerdos de manzana, pera y plátano (aromas varietales) a flores blancas, camomila, hinojo y pomelo, todo ello acompañado por un recuerdo mineral.

Recuerda a los aromas de su entorno natural. En **boca** es sabroso, graso, untuoso que se funde con una acidez que le aporta nervio y se potencia con un toque salino en boca. Recuerda la uva en el momento de la vendimia, esa frescura y carnosidad de la piel que habitualmente se pierde pero que este vino conserva como uno de los mejores atributos, representar lo mejor de la variedad de donde procede. Es un vino que no te deja indiferente, un trago te invita a otro, a seguir manteniendo esa frescura en boca. En retrogusto vuelve el recuerdo de pomelo, manzana, camomila... es persistente

17 Jancis Robinson (añada 2021)  
92 puntos JAMES SUCKLING añada 2021  
91 puntos ROBERT PARKER añada 2021  
92 puntos JAMES SUCKLING añada 2022  
93 puntos TIM ATKIN añada 2022



# Verum LAS TINADAS Cencibel

Variedad: **cencibel** (tempranillo) procedente del paraje Las Tinadas, plantados en 1956 con formación en vaso e injerto manual.

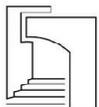
Cosecha: La vendimia se realiza manualmente en cajas de 15 kg., selección en el momento de la vendimia en la cepa y en mesa de selección en bodega.. Viñedos de secano, muy viejos y de baja producción. **Ecológico**.

Elaboración:

- Selección de racimos y granos de uva en mesa de selección.
- Maceración a baja temperatura.
- Fermentación maloláctica y crianza durante 11 meses en viejas tinajas de barro cocido de 4500 lts. .

Nota de cata: En **vista** es rojo cereza con ribete granate y reflejos rubí. Denso. En **nariz** sobresale la fruta roja y cerezas acompañadas de un sutil toque balsámico casi mentolado, monte bajo (hierbas aromáticas como el romillo y romero), sobre todo el recuerdo primario de la fruta. En **boca** te sorprende por la estructura sedosa, acidez y carga frutal. Un vino de largo recorrido que se mantiene en boca con un tanino pulido con la acidez que recuerda la piel de la uva, fruta roja en su punto de maduración sobre todo, muy largo, invita a seguir bebiendo.

90 points JAMES SUCKLING añada 2020  
92 points ROBERT PARKER añada 2020  
96 points TIM ATKIN añada 2020



# Verum LA DIVINA Airén de viñas viejas

Variedad: Airén procedente del paraje La Divina, plantado en la 2ª mitad del siglo XX, en vaso y de secano.

Cosecha: La vendimia se realiza manualmente, seleccionando los mejores racimos de cada cepa. Viñedos de secano, muy viejos, en vaso y de baja producción. **Ecológico.**

Elaboración:

- Maceración en frío 24 h. a baja temperatura.
- Extracción del mosto por decantación
- Fermentación a 16° a 18°C con levaduras seleccionadas de la propia finca.
- Crianza con sus lías durante un cuatro meses en viejas tinajas de barro cocido de 4500 lts. Posteriormente 6 meses en depósito de acero inoxidable en espacio inerte.

Nota de cata: En **vista** es amarillo limón pálido con reflejos dorados, denso. En **nariz** es intenso, se funden los recuerdos de fruta blanca (manzana), sutil plátano, hierbas balsámicas, camomila y el anisado del hinojo, todo ello acompañado de recuerdos minerales y de flores blancas. En **boca** Un vino que pide tiempo para ser descubierto en su inmensidad. Es untuoso, graso, con estructura y una acidez que inunda y acompaña en retrogusto acompañando a hierbas aromáticas, mineral, sutil anisado y cítricos. Limpio y fragante, invita a seguir bebiendo

90 puntos JAMES SUCKLING vintage 2021  
90 puntos ROBERT PARKER vintage 2021  
17 puntos JANCIS ROBINSON vintage 2021



VERUM

# Verum MADRIGAL Airén de viñas viejas

Variedad: Airén procedente del paraje La Divina, plantado en la 2ª mitad del siglo XX, en vaso y de secano.

Cosecha: La vendimia se realiza manualmente, seleccionando los mejores racimos de cada cepa. Viñedos de secano, muy viejos, en vaso y de baja producción. **Ecológico.**

Elaboración:

- Maceración en frío 24 h. a baja temperatura.
- Extracción del mosto por decantación
- Fermentación a 16° a 18°C con levaduras seleccionadas de la propia finca.
- Crianza con sus lías durante un dos meses en viejas tinajas de barro cocido de 4500 lts. Posteriormente 4 meses en depósito de acero inoxidable en espacio inerte.

Nota de cata: En **vista**, amarillo pajizo con reflejos dorados. En **nariz** tiene buena intensidad, con carácter varietal, destaca el recuerdo de plátano, fruta blanca (manzana y pera) acompañado de hierbas de infusión (manzanilla) y un toque mineral (canto rodado). En **boca** es untuoso, denso, con acidez media que va incrementando. Hay un toque salino que aporta sabor y potencia el paso por boca. En retrogusto, vuelven los recuerdos de la fase olfativa, principalmente la fruta blanca,, la manzanilla y el hinojo aportando un carácter balsámico final

16,5 pt. JANCIS ROBINSON vintage 2021

**16,5 Pt**  
Jancis Robinson  
JancisRobinson.com



VERUM

## Nuestros Vinos: Selección de parcelas y coupages

---

En Bodegas Verum contamos con cerca de 80 ha de viñedo en propiedad. Fuimos pioneros en la plantación de variedades en Castilla-La Mancha como la Malvasía Aromática o Gewürztraminer. Contamos con variedades internacionales para nuestros coupages y también viñedos seleccionados para la elaboración de otros vinos Premium.



VERUM



# Verum Terra

---

Variedad: Airén procedente de viñedos viejos de secano.

Cosecha: La vendimia se realiza manualmente, seleccionando los mejores racimos de cada cepa. Viñedos de secano con edad media de 60 años.

Elaboración:

- Maceración en frío 24 h. a 10°C
- Extracción del mosto por decantación
- Fermentación a 16° a 18°C
- Crianza con sus lías en depósito de acero inoxidable durante 3 meses.

Nota de cata: en **vista**, amarillo limón pálido con reflejos dorados. En **nariz** es complejo, recuerdos de fruta blanca (manzana) plátano maduro, sutiles hierbas aromáticas (manzanilla), un fondo terroso y todo ello acompañado por recuerdos cítricos (pomelo – naranja sanguina).

En **boca** sorprende por una excelente acidez que llena y acompaña de un paso por boca untuoso. La acidez potencia el toque salino y entre ambos aportan una sensación chispeante que se prolonga en retrogusto donde además de los aromas de nariz, encontramos el recuerdo de cera de abejas y caramelo balsámico de limón y hierbas.



VERUM

# Verum Blanco Coupage

---

Variedades: Sauvignon Blanc, Gewürztraminer

Cosecha: La vendimia se realiza durante la noche, a finales de Agosto, cuando la uva está madura y saludable.

Elaboración:

- Maceración en frío 3 días a 7°C
- Fermentación a 12°C durante 15 días
- Maceración con sus lías durante 3 meses en depósito de acero inoxidable.
- Ensamblado en Enero, embotellados en Febrero

Notas de Cata: es un vino muy con gran intensidad aromática, en el que destacan recuerdos florales, hierbas y notas minerales. En boca es muy complejo, con una acidez fresca y un final largo.

Maridaje: Perfecto para acompañar recetas de comida japonesa, arroces, verduras y todo tipo de pescados.



# Verum Malvasía

---

Variedad: Malvasía (Aromática)

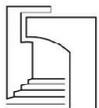
Cosecha: La vendimia se realiza manualmente, seleccionando los mejores racimos de cada planta, durante las madrugadas de los últimos días de septiembre.

Elaboración:

- Maceración en frío 36-48 h. a 10°C, sin pieles
- Extracción del mosto por decantación
- Fermentación a 16°C durante 10 días
- Crianza en lías durante 3 meses
- Clarificación natural
- Reposo en botella durante 6 meses antes de su comercialización

Notas de cata: Amarillo limón pálido con reflejos dorados. Intensa nariz con recuerdos florales, caramelo de limón y miel, ciruela madura, un sutil final de pasificación y licor de hierbas. En boca es untuoso, con marcada acidez que aporta frescor en el trago y acompaña en retrogusto con el recuerdo de pomelo y hierbas aromáticas, persistente.

Gastronomía: Quesos frescos y azules, ensaladas, pastas de salsa blanca, pescados, mariscos y aves.



# Verum Cuvée 1222

Variedad: Sauvignon Blanc

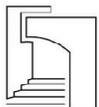
Cosecha: Viñedo de 18 años, suelo pobre en materia orgánica y con abundante caliza. Vendimia en cajas de 15kg., se somete a una triple selección: en viñedo, en mesa de selección de racimos y mesa de selección para granos de uva.

Elaboración:

- Selección de las uvas y enfriamiento con nieve carbónica
- Maceración pre fermentativa en depósitos durante 72 horas a 8°C
- Extracción del mosto flor
- Fermentación en barricas cúbicas (Roc Cuve)
- Crianza con sus lías en barricas cúbicas de roble francés durante cinco meses con battonage diario
- Reposo en botella durante 12 meses

Notas de cata: Color amarillo pálido con reflejos dorados. Denso, con lágrimas lentas. Intenso en nariz y boca con toques de hierbas y especias. Carácter mineral y balsámico con un ligero toque de miel y limón. Madera perfectamente integrada que aporta un toque de caramelo, leche condensada y frutos secos.

Gastronomía: Vino complejo que debido a su carácter es fácil de beber. Va bien con ensaladas, ahumados y frutos secos. Quesos semicurados, pasta con salsas blancas, arroces, carnes blancas y pescado, especialmente bacalao, atún y salmón.



# Verum Rosé Garnacha

Variedades: Garnacha

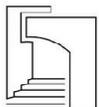
Cosecha: Vendimia nocturna a final del mes de septiembre.

Elaboración:

- 14 horas de contacto con las pieles
- Extracción del mosto por decantación
- Fermentación a 14°C
- Clarificación

Notas de cata: Rosa muy pálido, denso. En nariz tiene marcado carácter frutal con recuerdos nítidos de cereza y fruta roja, también un sutil toque floral de violetas. En boca es untuoso, con volumen, fresco gracias a su acidez que acompaña en el trago donde vuelven los recuerdos de la cereza en su punto de maduración y sutiles violetas.

Gastronomía: Es un vino para disfrutar solo o para acompañarlo con comida india y todo tipo de comida picante. Muy bien con recetas de paella y arroces, almejas y pulpo.



VERUM

# Verum Gran Cueva

---

Variedad: Chardonnay

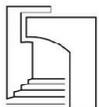
Cosecha: Los suelos someros y calizos de Los Arcángeles han visto nacer el primer espumoso 100% Chardonnay de Castilla La Mancha. Vendimia nocturna durante el mes de agosto.

Elaboración:

- Maceración con sus pieles durante 8 horas
- Extracción del mosto flor por decantación
- Fermentación a 18°C
- Fermentación maloláctica.
- Embotellado.
- Segunda fermentación en botella mediante el método “Champenoise” y envejecido con sus lías durante 30 meses.

Notas de cata: Elegante con una dulce nariz. Su crianza en lías aportan aromas de brioche y panadería, pero también frutas blancas. En boca, el carbónico natural está bien integrado, con una acidez moderada y un ligero toque amargo que le da una gran personalidad.

Maridaje: Ideal para aperitivos, sin embargo, combina perfectamente con la alta cocina. Ideal para acompañar quesos muy añejos.



# Verum Cencibel Parcelas

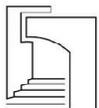
Variedad: Cencibel (Tempranillo)

Cosecha: Selección de viñedos viejos en propiedad de la variedad cencibel (Tempranillo) en su momento óptimo de maduración. Viñedos calizos a 640 mts. de altitud.

Elaboración:

- Fermentación a 24°C de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros.
- Crianza mixta de 3 meses en bodega de roble francés de 2º uso y 5 meses en tinajas de barro de 4.500 litros.
- Reposo en botella durante al menos 6 meses.

Notas de Cata: Rojo cereza con ribete picota y capa media. En nariz es exuberante por sus aromas frutales bien definidos que recuerdan fresa y ciruela en su punto de madurez acompañado de un sutil recuerdo terroso, de hojarasca y monte bajo (tomillo y romero). Es Balsámico y tiene un final que recuerda a mermelada de fresas. En boca tiene estructura, es carnoso y al mismo tiempo fresco, te hace salivar y se funde con los aromas de retrogusto que devuelven la fresa, el recuerdo de monte bajo y los balsámicos. Un vino fácil de beber, fresco y con carácter.



VERUM

# Verum Tosca

---

Variedad: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon

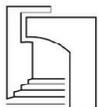
Cosecha: Vendimiada a mano de septiembre a finales de octubre, en el momento óptimo de maduración de cada variedad.

Elaboración:

- Maceración en frío durante 7 días aprox.
- Fermentación a 28°C durante 7 días por separado
- Post-maceración con sus hollejos.
- Crianza en bodega de roble francés durante 12 meses, por separado.
- Tras su ensamblaje, reposo en botella durante 12 meses.

Notas de cata: Este coupage muestra el estilo de nuestra bodega: complejo, equilibrado, con predominio de la fruta sobre la madera. Violetas, frutos negros, pimienta negra y chocolate. Elegante en boca. Acidez muy equilibrada. Un vino para los próximos 10 años.

Maridaje: El vino combina perfectamente con la “Comida mediterránea”, carnes rojas y rodaballo y besugo al horno.



VERUM

# Verum V Tempranillo

Variedad: Tempranillo.

Cosecha: Vino de parcela de un viñedo único de 55 años. Recogida en cajas de 15kg en septiembre en óptimas condiciones de maduración.

Elaboración:

- Maceración en frío durante 7 días
- Fermentación en barricas de 340 L
- Crianza durante 18 meses en barricas de roble francés.
- Reposo en botella durante otros 18 meses como mínimo.

Notas de Cata: De color rojo picota intenso. En nariz regaliz, frutos rojos, regaliz con aromas de madera bien ensamblados, una boca larga, redonda.

Maridaje: Ideal con cordero, carnes rojas, aves, carne de caza y queso azul.



# Verum Vendimia Seleccionada Merlot

---

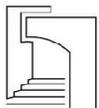
Variedad: Merlot

Cosecha: Vendimiado en cajas de 18.kg sólo los años en que la uva presenta una calidad excepcional. Elaboración:

- Selección de racimos, de grano y fermentación espontánea en barricas de 300 litros.
- La crianza en madera se realiza en barricas de 300, 400 y 600 l para después reposar en botella, tras su embotellado, por un periodo mínimo de 24 meses.

Notas de Cata: Un vino potente, elegante y fiel reflejo de la variedad con aromas de violetas y frutos negros. Notas de crianza como tostados y especias con un fondo mineral de tiza. Paso en boca elegante y aterciopelado, con tantos sedosos y largo post gusto.

Maridaje: Este vino acompaña carnes rojas, caza, pato, asados de ternera y otros guisos invernales.



VERUM

## ULTERIOR es la viticultura de nuestro futuro en Castilla-La Mancha.

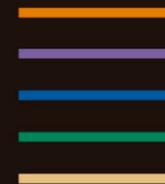
Un viaje a lo desconocido que planteamos desde nuestro conocimiento y amor profundo por esta TIERRA.

Es la respuesta de Verum al cambio climático, con variedades que aseguran poder transmitir nuestra FILOSOFÍA por muchos años más, desde el respeto a nuestro origen y la necesidad de descubrir nuevos territorios...



VERUM

# ULTERIOR



VERUM

# Ulterior Graciano Parcela 17

Variedad: Graciano

Vinificación: Fermentado en depósitos troncocónicos de 10.000 L. Diez por ciento del vino permanece 4 meses en barricas nuevas de roble francés de 600 L. El resto permanece en ánforas de arcilla durante 8 meses.

Cosecha: Las variedad de Graciano tienen una alta acidez y baja graduación alcohólica, ofreciendo un vino atípico de La Mancha.

Denominación de Origen: Vino de la tierra de Castilla

Parcela No 17

Finca El Romeral

93 puntos JAMES SUCKLING añada 2018  
90 puntos Robert Parker añada 2018  
90 puntos DECANTER Añada 2018  
91 puntos TIM ATKIN Añada 2018



VERUM

# Ulterior Mazuelo Parcela 4

Variedad: Mazuelo

Vinificación: Fermentado en depósitos de acero inoxidable de 5.000 L. y en barricas abiertas de roble usado. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 L.

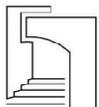
Cosecha: La variedad Mazuelo (Cariñena - Carignan) es típicamente utilizada en coupages, pero en Verum hemos trabajado para sacar a relucir la excelencia y singularidad de esta variedad tan única en este especial terroir.

Denominación de Origen: Vino de la tierra de Castilla

Parcela No 4

Finca El Romeral

92 puntos JAMES SUCKLING vintage 2019  
90 puntos ROBERT PARKER vintage 2019



VERUM

# Ulterior Tinto Velasco Parcela 10

Variedad: Tinto Velasco

Vinificación: Fermentado en barricas usadas de 400 L. El 50% madura en barricas usadas y el 50% en ánforas de arcilla durante 12 meses.

Cosecha: El buen trabajo de la viña, el clima cálido y los racimos expuestos, junto con su maduración tardía, confieren a estos vinos altos niveles de taninos y acidez.

Denominación de Origen: Vino de la tierra de Castilla Vino de la tierra de Castilla

Parcela: No 10

Finca El Romeral

91 points ROBERT PARKER añada 2019  
90 points JAMES SUCKLING añada 2019  
92 points TIM ATKIN añada 2019



VERUM

# Ulterior Garnacha Parcela 6

Variedad: Garnacha

Vinificación: El 50% de las uvas son fermentadas en racimos enteros y la otra mitad son despalilladas. Su fermentación se realiza por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable de 5.000 L. Después, envejece en grandes ánforas de arcilla durante 11 meses.

Cosecha: La variedad garnacha se recolecta en verde para controlar la producción y permitir que sólo los mejores racimos permanezcan en la cepa. Madura lentamente, hasta octubre, lo que le confiere una buena acidez y refuerza la expresión de la uva perfectamente madura.

Denominación de Origen: Vino de la tierra de Castilla

Parcela No 6

Finca El Romeral

90 puntos JAMES SUCKLING añada 2019  
92 puntos ROBERT PARKER VINTAGE 2019  
93 puntos JAMES SUCKLING añada 2020  
94 puntos TIM ATKIN añada 2019



VERUM

# Ulterior Albillo Real Parcelas 7 y 9

Variedad: 85% Albillo Real. 15% Albillo Mayor

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 19 grados centígrados.  
Envejecido durante 6 meses en ánforas de arcilla y 12 meses en botella antes de salir al mercado.

Cosecha: Albillo Real es una variedad de baja producción, resistente a la sequía y con un ciclo de cultivo corto. Albillo Mayor, que tiene un ciclo vegetativo más largo, aporta frescura y vivacidad al vino.

Denominación de Origen: Vino de la tierra de Castilla

Parcelas Nº 7 y 9

Finca El Romeral

90 puntos ROBERT PARKER añada 2020  
90 puntos JAMES SUCKLING añada 2020  
95 puntos TIM ATKIN añada 2020 (6º mejor blanco)



VERUM

# Ulterior Naranja

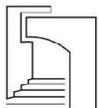
Variedad: 85% Albillo Real. 15% Moravia Agria

Vinificación: La Moravia agria se elabora como blanco (sin maceración con las pieles). El mosto se une al de la Albillo Real para que macere con sus hollejos durante dos meses. Tras los trasiegos y mezcla, están cuatro meses más en depósito de acero inoxidable y otros 6 en viejas tinajas de barro de 4500 litros.

Cosecha: Albillo Real es una variedad de baja producción, resistente a la sequía y con un ciclo de cultivo corto. Moravia Agria es una variedad de ciclo largo. Su alta acidez (de ahí toma el “agria”), beneficia este ensamblaje.

IGP. Vino de la tierra de Castilla

Finca el romeral



VERUM

VERUM RIOJA

---

## Un nuevo viaje vitivinícola en busca de la excelencia.

Fieles a nuestra historia y forma de vida, viajeros incasables en búsqueda de historias que reflejen la pasión por la viticultura sin límites ni distancias, y con el compromiso de mostrar la verdad a través del vino, Bodegas Verum, la familia López Montero, emprende un nuevo camino para seguir cumpliendo sueños.



VERUM



# ITERVERUM SVS 2021 TEMPRANILLO

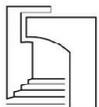
Variedad: 100% Tempranillo de San Vicente de la Sonsierra.

Vinificación: Fermenta y macera con las pieles durante 20 días en depósitos de hormigón a 22-24°C. Maloláctica en barrica. Crianza parcial durante 10 meses, el 60% del vino en barricas de 300 litros usadas y 500 litros nuevas y un 40% en viejas tinajas de barro.

Cosecha: Un vino concebido para disfrutar de la expresividad frutal de la variedad tempranillo. Su acidez, pH y elaboración, permite prever una buena evolución alcanzando su máxima expresión en los próximos 4 años desde su elaboración.

Denominación de Origen Calificada RIOJA

Producción: 5.500 Botellas.



ITERVERUM

# ILUSIOVERUM CDVIN 2021 GARNACHA

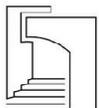
Variedad: 100% Garnacha procedente de Cordovín

Vinificación: Procedente de viñedos viejos y en vaso, es vendimiado en cajas y pasado por mesa de selección. Fermenta en hormigón a 22-24°C con un 30% de racimo entero, es prensado a los 7 días y termina la fermentación sin las pieles. Crianza parcial. Un 70% durante 8 meses en viejas tinajas de barro manchegas de 1200 lts. llevadas ex profeso para la elaboración. El restante 30% durante 0 meses en barricas de 600 lts. Usadas.

Cosecha: Una garnacha muy fresca, con buena acidez e intensa que muestra razones por las que se ha convertido en una variedad de culto. Tiene capacidad de guarda en los próximos 7 años, pero para no perder el carácter frutal, se recomienda su consumo dentro de los 4 años siguientes a su elaboración.

Denominación de Origen Calificada RIOJA

Producción: 2.500 botellas.



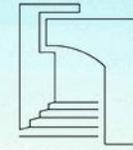
## VERUM PATAGONIA (Argentina)

En 2016 Elías López Montero decide retornar al hemisferio Sur y descubrir la Patagonia argentina, como zona privilegiada para el cultivo de viñedos por sus condiciones óptimas de suelo y clima.

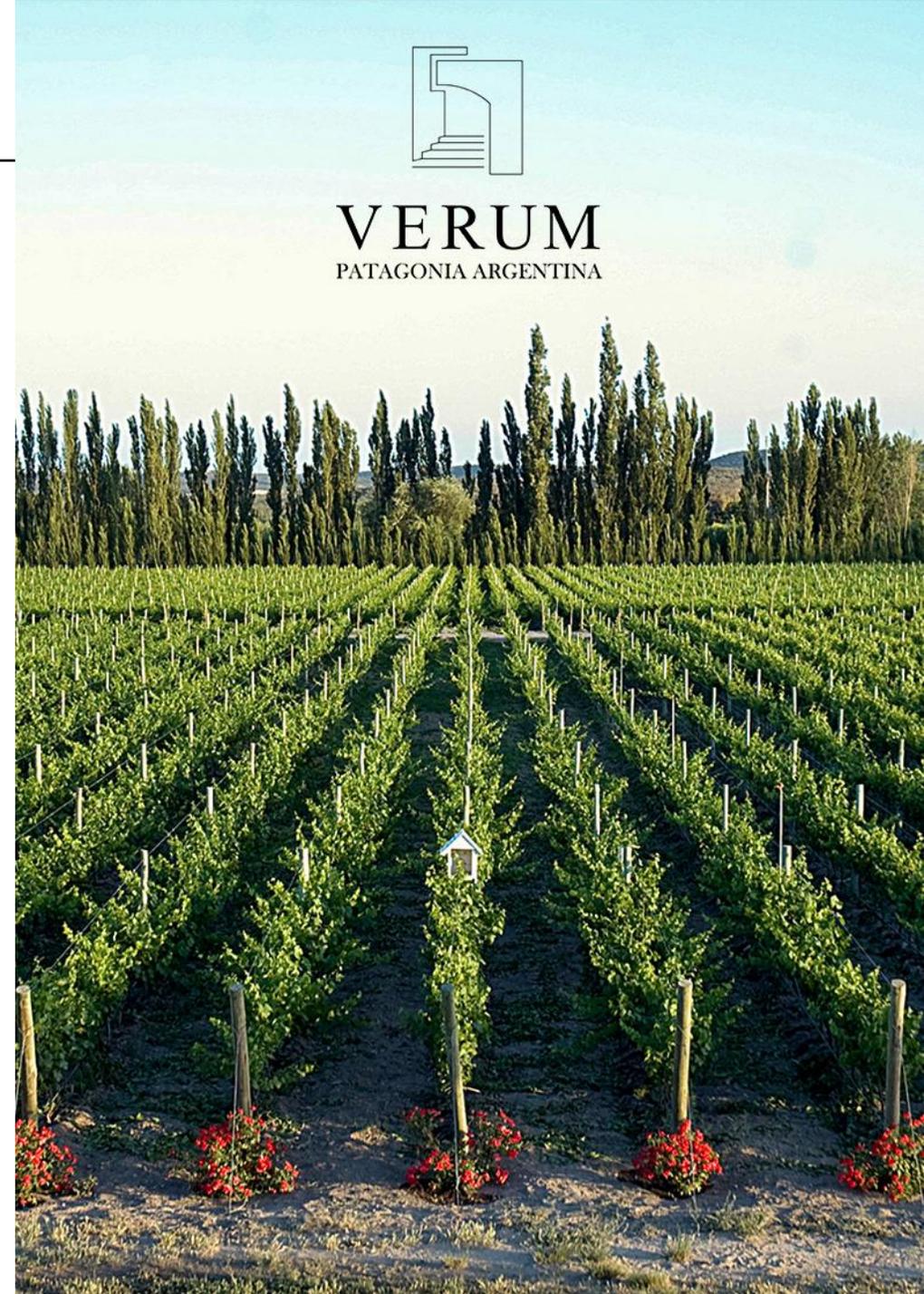
Río Negro es un valle regado por las aguas que llegan desde Los Andes, de profundos suelos franco arcillosos y clima ideal para el cultivo de la vid por sus inviernos fríos, veranos calurosos de gran amplitud térmica y sus vientos que evitan las enfermedades en la vid y facilitan el cultivo con la mínima intervención en viñedo.



VERUM



VERUM  
PATAGONIA ARGENTINA

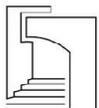


## VERUM PATAGONIA (Argentina)

Tras la prueba de diferentes uvas en viñedo, Elías se enamora de la parcela “Maria Victoria” que coincide justamente el nombre de su madre.

Justo al salir del viñedo, se encuentra con la piedra con forma de corazón que protagoniza la etiqueta. Estas coincidencias, hacen que haya sido fácil para Elías ponerle nombre y diseño a su primer vino elaborado allí.

Desde ese año Elías comienza a realizar dos vendimias anuales y nace el proyecto Verum by Verum, siendo su primer vino María Victoria Malbec y convirtiéndose en el primer enólogo español en elaborar vino en la Patagonia argentina.



VERUM

## VERUM PATAGONIA (Argentina)

### VERUM SOUL N. (PINOT NOIR)

- Viñedos plantados en el año 2000, hemisferio sur, latitud -39, en una zona de poca elevación abundante agua, gran amplitud térmica y vientos constantes. Proviene de la Parcela María Paula.
- Suelo franco- arcilloso con depósitos de rocas arrastradas desde los Andes. Napa a 1,20 mts de profundidad..
- Fermentación espontánea con racimo entero 50%. Prensado a mitad de fermentación y finalización fuera de los hollejos. Maloláctica en barricas usadas.
- **Denominación de Origen:** Alto Valle del río Negro
- Vendimia manual. Despalillado y prensado. Desfangado estático y trasiego a barricas nuevas de 500 litros
- Criando en barricas de 500 litros de segundo y tercer uso durante 11 meses
- Embotellado sin filtración.

*El enólogo Elías López Montero ha conseguido definir el mejor perfil para la siempre complicada variedad Pinot Noir.*



VERUM

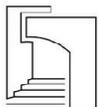


## VERUM PATAGONIA (Argentina)

### VERUM SOUL D. (CHARDONNAY)

- Viñedos plantados en el año 2002, hemisferio sur, latitud -39, en una zona de poca elevación abundante agua, gran amplitud térmica y vientos constantes.
- Suelo franco- arcilloso con sedimentación de rocas provenientes de los Andes. Napa muy próxima a las raíces.
- Mínima intervención en bodega, levadura indígena y un ligero aporte de madera en fermentación y crianza. .
- Denominación de Origen: Alto Valle del río Negro
- Vendimia manual. Despalillado y prensado. Desfangado estático y trasiego a barricas nuevas de 500 litros
- Criando en barricas con sus lías durante 11 meses
- Embotellado sin filtración.

*La chardonnay se muestra exuberante gracias a la privilegiada ubicación y condiciones extremas donde se encuentra plantada*



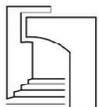
# VERUM PATAGONIA (Argentina)

## María Victoria

Variedad: 100% Malbec

Denominación de Origen: Alto Valle de Río Negro

Nota de Cata: Un malbec con una gran elegancia y clase. Gran concentración de fruta negra y regaliz en nariz, buena estructura en boca con excelente acidez que le aporta una frescura única.



VERUM

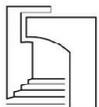
# VERUM PATAGONIA (Argentina)

## Verum Chardonnay

Variedad: 100% Chardonnay

Denominación de Origen: Alto Valle de Río Negro

Nota de Cata: Un Chardonnay del cono sur que se muestra fresco, limpio, cargado de sutiles especias y recuerdos de fruta blanca como la pera y tarta de manzana. Algo tropical de piña y cítricos como el limón y la lima. En boca es untuoso con una acidez equilibrada y persistencia que le aporta frescura. En retrogusto devuelve en esencia los aromas de nariz.



VERUM



2022



2019



2023

# VERUM PATAGONIA (Argentina)

## Verum Pinot Noir

Variedad: 100% Pinot Noir

Denominación de Origen: Alto Valle de Río Negro

Nota de Cata: capa media color rojo rubí y reflejos anaranjados.

En nariz impresiona por su intensidad y franqueza. Destacan frutos rojos como la frambuesa y recuerdos florales a violetas y rosas secas. Sutiles especias. En boca es donde más sorprende y agrada. Un vino redondo, tanino pulido, pura seda, terciopelo que persiste en postgusto con la fruta y los recuerdos florales. Destaca su acidez que le otorga frescura e intensidad.



VERUM



2023



2019

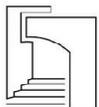
# VERUM PATAGONIA (Argentina)

## Verum Malbec Clásico

Variedad: 100% Malbec

Denominación de Origen: Alto Valle de Río Negro

Nota de Cata: Rojo picota con ribete violáceo. En nariz fruta negra con toques de especia, algo floral. En boca es un vino carnosos, tanino maduro que acompaña buena acidez dando carnosidad y frescura. En retrogusto marcado recuerdo de frutos silvestres y algo mineral. Un vino franco que nos muestra la esencia de la variedad Malbec en Argentina.



# VERUM PATAGONIA (Argentina)

---

## Verum Cabernet Franc

Variedad: 100% Cabernet Franc

Denominación de Origen: Alto Valle de Río Negro

Nota de Cata: en nariz encontramos notas especiadas como el clavo y pimienta negra, toques terrosos, sutiles tostados y caramelo. En boca predomina la fruta negra con un tanino pulido y noble, gran persistencia y elegancia, dejando en boca una sensación sedosa. Un vino con gran potencial de envejecimiento.





**VERUM**

[www.bodegasverum.com](http://www.bodegasverum.com)