

D.O. RIBERA DEL DUERO

CATHAR



Catharism in Castilla León was introduced by the pilgrims leaving Occitania to follow the way of St James to Santiago. The term “Cathar”, originates in the Greek, Katharoi, meaning “Pure.” This origin is in turn reflected in the purity and authenticity of our wine from the privileged area of Ribera del Duero, Gumiel de Mercado, an ancient winemaking area full of subterranean cellars cut out of rock.

El catarismo leonés y castellano surgió de las enseñanzas que algunos occitanos habían exportado a estas tierras siguiendo el Camino de Santiago. Cathar proviene de Katharoi, del griego, y significa “puro”. Palabra que sintoniza con la pureza y autenticidad de nuestro vino procedente de una zona privilegiada de la Ribera del Duero, Gumiel de Mercado, zona vitivinícola muy antigua como constatan las bodegas subterráneas excavadas en el cerro.

The Region | La Región

The Ribera del Duero has moderate to low rainfall, dry summers, with temperatures of up to 40°C, and long, harsh winters, with temperatures reaching as low as -18°C. The climate may be said to be a mixture of continental and Mediterranean, with more than 2,400 hours of sunlight.

The Ribera del Duero is located on the great northern plateau of the Iberian Peninsula. Most of the soil sediments are silty or clayey sand. Of particular note are the alternating layers of limestone and marl and even chalky concretions.

La Ribera del Duero se localiza en la gran meseta septentrional de la Península Ibérica. El mayor volumen de estos sedimentos está constituido por capas más o menos lenticulares de arenas limosas o arcillosas, y destaca la alternancia de capas, tanto de calizas como de margas e, incluso, de concreciones calcáreas.

CATHAR Joven

Pure, unadulterated Tempranillo from Finca del Cuadro, 4.8 hectares of 20 year old vines with yields of 5000 kg/ hectare. Deep cherry black with flecks of crimson, this vibrant wine explodes with mouth watering berry fruit and a touch of minerality.

Puro, inalterado Tempranillo de la Finca del Cuadro, 4,8 hectáreas de viñedos de 20 años de edad con una producción de 5000 kg/hectárea. Intenso color cereza oscuro con reflejos violáceos, un excitante vino explosión de fruta en boca y un toque de mineralidad.


Tempranillo 100%


Natural cork
49mm.


12 bottles carton


Tempranillo 100%


6 months
French and American


Natural cork
49mm.


12 bottles carton

CATHAR Roble

Grapes selected from the Finca de Revillalcepo finca of 25 year old vines, this wine spends 6 months in French and American oak. On the nose there is a backdrop of cherry and plums with added spice and leather. On the palate it is a medium to full-bodied, silky smooth style.

Uvas seleccionadas de la Finca de Revillalcepo de 25 años de edad, este vino pasa 6 meses en bodega de roble Francés y Americano. En nariz tiene un fondo de cereza y ciruela con especias y cuero. En paladar, es de cuerpo medio, con un estilo aterciopelado suave.