

CATÁLOGO



POR UNOS CAMPOS
LLENOS DE VIDA

SECANOS
vivos

Proyecto de:

Financiado por:



**Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia**



**Financiado por
la Unión Europea**
NextGenerationEU

Secanos Vivos es un proyecto de SEO/BirdLife que cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.



SECANOS
vivos

Secanos Vivos es un modelo de producción agraria de secano de cereal y de vid que aúna la conservación y mejora de la biodiversidad y la resiliencia climática para **aumentar la rentabilidad de las explotaciones.**

Su objetivo es contribuir a la **preservación a largo plazo de los agrosistemas de secano**, claves para el sector agrario y la biodiversidad, ya que el cereal y la vid son, junto con el olivar, **los cultivos más importantes y representativos del paisaje y la cultura** en nuestro territorio.

La extensión que ocupan y las especies que albergan hacen que sean **agrosistemas esenciales para la conservación de la biodiversidad** y la lucha contra el cambio climático.

El sello de Secanos Vivos permite identificar **alimentos con valor añadido**, elaborados a partir de las producciones de las fincas demostrativas del proyecto, de vid y cereal en secano. Alimentos que fomentan **campos llenos de vida.**

Los alimentos con el distintivo Secanos vivos surgen de una cadena de valor para los productos de cereal y vid de secano, en la que fincas, empresas elaboradoras y puntos de venta aúnan esfuerzos para:

- Contribuir a la **conservación y mejora de la biodiversidad** y la lucha contra el cambio climático.
- Favorecer el desarrollo de los ecosistemas de secano y la **rentabilidad del sector agroalimentario** a través de productos con valor añadido.
- Crear **tejido económico** en áreas con riesgo de despoblación.

En esta cadena de valor, la cooperación entre fincas, empresas elaboradoras y puntos de venta junto con la implicación de consumidores y consumidoras responsables permite la puesta en el mercado de productos diferenciados y de calidad, que **generan empleo y riqueza** en los agrosistemas de secano del medio rural.

En este catálogo encontrarás 24 productos de la marca Secanos Vivos. Los beneficios ambientales y sociales generados por la compra de estos productos son el resultado del **compromiso con la producción de alimentos respetuosos con el futuro de las personas y del planeta.**

Para más información sobre Secanos Vivos puedes consultar la página web del proyecto secanosvivos.seo.org

Si tienes una finca, espacio de elaboración o punto de venta y te gustaría conocer las novedades del proyecto o involucrarte en él escríbenos a: promocion@secanosvivos.seo.org

Recuerda que también puedes consultar la información sobre los productos de Secanos Vivos en nuestra tienda online secanosvivos.seo.org/tienda

VER
MAPA

VISITAR
TIENDA

CATÁLOGO DE CEREAL PRODUCTOS DEL CEREAL

PAN

HARINAS

PASTA

CERVEZA



PAN DE TRIGO DE MASA MADRE

Pan de trigo Aragón 03, 89% integral

ELABORADORA: Ecomonegros. Panadería
y molino ecológico.

LOCALIDAD: Leciñena, Zaragoza.

Hogaza y pan de molde de **500g.**

Ingredientes: harina integral de trigo 89 %, agua, masa madre (harina y agua), aceite de oliva, levadura y sal marina.

La harina, molida en piedra para conservar el germen, es de trigo Aragón 03, una variedad tradicional con siglos de antigüedad. Lo que la hace una harina rica en minerales y aminoácidos y de bajo índice glucémico.

La masa madre, además de contribuir a unas digestiones más ligeras, confiere al pan su característico sabor, esponjosidad, aroma y mayor durabilidad.

FINCA: "Acampo Armijo"

LOCALIDAD FINCA: Zaragoza.

Finca de 47,30 ha situada al sur del municipio de Zaragoza. Forma parte de un ecosistema frágil de cultivos, pastos y pastizales, amenazado por la erosión y la sequía.

Este paisaje ondulado, entre montes yesíferos y "vales", sirve de refugio a multitud de aves y fauna silvestre y está catalogado como Zona de Especial Protección de Aves (ZEPA), Lugar de Importancia Comunitaria (LIC) y Zona de Especial Conservación (ZEC) por la Red Natura 2000.



HARINA DE TRIGO

Trigo duro Recio de Ronda

ELABORADORA: Harinas de Ronda.

LOCALIDAD: Málaga.

Bolsa de **5kg, 10kg y 25kg.**

Harina integral y semi-integral.

Ingredientes: 100% harina de Recio de Ronda molido a la piedra.

El Trigo Recio de Ronda, es una variedad tradicional de trigo duro antiguo muy característico de la Serranía de Ronda.

De este trigo se obtiene una harina muy especial, que forma parte de la gama de harinas vivas, ideal para hacer panes, pastas, pizzas y repostería; proporcionando un sabor y aroma intensos y textura abizcochada, típico de los panes morenos de Andalucía.

FINCA: "La Dehesa-El Campillo".

LOCALIDAD FINCA: Almogía, Málaga.

La finca, ubicada en un entorno con una complejidad paisajística elevada, cuenta con una extensión total de 1200 ha, certificadas ecológicas, de las que unas 700 ha corresponden a monte mediterráneo y el resto la componen cultivos de herbáceos, olivar y almendro. Se han seleccionado 62,5 ha de herbáceos como finca demostrativa para Secanos Vivos.

Su manejo combina el uso con ganado caprino extensivo ecológico de la raza autóctona Malagueña, donde también se cultivan variedades tradicionales de cereal.



HARINA Y TRIGO BOYHOOD PERMACULTURE

Trigo Chamorro

ELABORADORA: Rincón del Segura.

LOCALIDAD: Villares, Albacete.

Bolsa de **800g molido y 1kg en grano.**

Ingredientes: trigo chamorro en grano y molido.

Trigo de semillas antiguas seleccionadas que han sido cultivadas solo bajo procesos naturales y según el calendario lunar.

Una vez cosechado, se limpia y selecciona el grano que se muele en molino de piedra de manera artesanal, una técnica milenaria que preserva los nutrientes y el sabor auténtico a través de una molienda lenta y natural sin aditivos.

FINCA: “La Nueva Paideia, Boyhood Permaculture Universe.”

LOCALIDAD FINCA: Rubielos Altos, Cuenca.

La finca consta de 29 ha de las cuales 10 se encuentran protegidas por la Red Natura 2000. Su manejo está basado en la permacultura, los procesos naturales del bosque y la agricultura biodinámica. En ella se combinan cultivos de olivar, azafrán, frutos secos, leguminosas, cereal tradicional y el uso de colmenas para la producción de miel.



HARINA DE ESPELTA

ELABORADORA: DeSpelta Alimentación Ecológica.

LOCALIDAD: Palazuelos, Guadalajara.

Bolsa de **1kg, 5kg y 20kg.**



Harina fina y harina integral de espelta.

Ingredientes: harina de trigo espelta de cultivo ecológico molida a la piedra.

Harina fina ecológica de 80% de extracción con los granos de nuestra propia cosecha ecológica.

Harina integral ecológica con un 100% de extracción elaborada con los granos enteros de nuestra propia cosecha de espelta.

FINCA: "Camino de Sigüenza"

LOCALIDAD FINCA: Palazuelos, Guadalajara.

La finca de cereal de 5,12 ha de superficie forma parte de un mosaico en el que predominan los cultivos cerealistas.

Su propietario y agricultor, Francisco Juberías, comenzó en los años 90 a desarrollar la agricultura ecológica. Posteriormente decidió crear valor mediante el cultivo de multitud de trigos antiguos 100% ecológicos y la elaboración de harina y pasta con tradicionales molinos de piedra, fundando "La Espelta y Sal SL" y creando la marca "DeSpelta Alimentación Ecológica".

PASTA DE ESPELTA

ELABORADORA: DeSpelta Alimentación Ecológica.

LOCALIDAD: Palazuelos, Guadalajara.

Bolsa de **400g y 10kg.**

Ingredientes: harina fina de espelta (80% de extracción) y agua.

Pasta ecológica artesanal elaborada con nuestra harina de espelta, obteniendo los garganelli y penne estriados.

El secado a baja temperatura favorece la conservación de las propiedades organolépticas y nutricionales, creando un producto saludable y de calidad.

La espelta da un sabor delicado e intenso. Sus formas penne y garganelli ofrecen una textura muy carnosa y que favorece la adherencia de las salsas.

FINCA: "Camino de Sigüenza"

LOCALIDAD FINCA: Palazuelos, Guadalajara.

La finca de cereal de 5,12 ha de superficie forma parte de un mosaico en el que predominan los cultivos cerealistas.

Su propietario y agricultor, Francisco Juberías, comenzó en los años 90 a desarrollar la agricultura ecológica. Posteriormente decidió crear valor mediante el cultivo de multitud de trigos antiguos 100% ecológicos y la elaboración de harina y pasta con tradicionales molinos de piedra, fundando "La Espelta y Sal SL" y creando la marca "DeSpelta Alimentación Ecológica".



PASTA BLANCA Y PASTA INTEGRAL

Sémola de trigo duro



ELABORADORA: Spiga Negra. Molino ecológico y obrador de pasta artesana.

LOCALIDAD: Humilladero, Málaga.

Bolsa de **400g.**

Ingredientes: Sémola de trigo duro de cultivo ecológico y agua. SIN trazas de huevo, lácteos, soja o frutos secos. Contiene gluten.

Pasta Clásica (sémola de trigo duro) y pasta Orígenes (sémola de trigo duro integral) de calidad superior elaboradas con sémola de trigo duro de nuestro propio molino utilizando el método tradicional (molde de bronce y secado a baja temperatura) para respetar las cualidades, sabor y aroma del grano.

También comercializan harina de trigo duro, y harina integral de trigo duro.

FINCA: "La Dehesa-El Campillo"

LOCALIDAD FINCA: Almogía, Málaga.

La finca, ubicada en un entorno con una complejidad paisajística elevada, cuenta con una extensión total de 1200 ha certificadas ecológicas, de las que unas 700 ha corresponden a monte mediterráneo y el resto la componen cultivos de herbáceos, olivar y almendro. Se han seleccionado 62,5 ha de herbáceos como finca demostrativa para Secanos Vivos.

Su manejo combina el uso con ganado caprino extensivo ecológico de la raza autóctona Malagueña, donde también se cultivan variedades tradicionales de cereal.

ESPIRALES DE PASTA

Variedades de trigo duro
Senatore Capelli

ELABORADORA: La Solana.

LOCALIDAD: Piñel de Abajo, Valladolid.

Bolsa de **350g, 1kg y a granel.**

Ingredientes: harina y agua.

Espirales de pasta de diferentes variedades de trigo duro adaptadas al territorio y resistentes a la climatología. Los procesos de transformación se realizan con la intención de preservar las mayores cualidades nutricionales.

La molienda se hace en un molino de piedra y la pasta se seca a baja temperatura para mejorar la calidad y propiedades nutricionales.

FINCA: "Perillana"

LOCALIDAD FINCA: Piñel de Abajo, Valladolid

Es una finca familiar que desde 1990 viene trabajando técnicas agrícolas enfocadas a la ecología. La finca está enclavada en un paisaje de mosaico sobre los páramos calizos de amplias superficies de cultivo de cereal. En él se siembran trigos duros recuperados de variedades italianas y trigos blandos de variedades tradicionales (Candeal, Basilio y Florencia Aurora), en rotación con legumbres y barbechos.





CERVEZA

Cerveza Rubia Eco

ELABORADORA: Cervezas Bändolera

LOCALIDAD: Algarrarín, Córdoba

BOTELLA DE: 33cl

Ingredientes: agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.

Cerveza rubia de alta fermentación elaborada de manera artesanal con malta de cebada y lúpulo procedentes de agricultura ecológica, que aportan equilibrio en sabor y aroma.

5% Vol. Alc.

FINCA: "Dehesa del Hornillo"

LOCALIDAD FINCA: La Campana, Sevilla.

La finca "Dehesa del Hornillo", de 10,5 ha, se ubica al sur del municipio de La Campana, en plena campiña sevillana. Situada en un entorno de complejidad paisajística intermedia dominada por cultivos de olivar y herbáceos.

La finca se enclava en un terreno de varias parcelas de olivar centenario tradicional y tierra calma en secano, ambos cultivos ecológicos.





CATÁLOGO DE VINOS PRODUCTOS DE LA VID

VINO TINTO

VINO CLARETE

VINO BLANCO

EGO VINUM ORANGE

Vino blanco. Variedad Airén 100%
IGP Vinos de la Tierra de Castilla

BODEGA: La Bodega de las Estrellas.

LOCALIDAD BODEGA: Valdepeñas, Ciudad Real.

BOTELLA DE: 750ml.

Vino de uva blanca, procedente de viejos viñedos de secano cultivados en vaso.

Su elaboración recupera la más antigua tradición local de añadir “madre” a las tinajas de barro. Se macera y fermenta durante 12 días con toda su piel y pepitas, lo que le aporta su color anaranjado y su estructura más intensa.

Sin sulfitos ni otros aditivos.

Su aroma combina frutos secos y balsámicos con un toque ligeramente mineral. Voluminoso y complejo en boca, es de largo y amable postgusto.

FINCA: “Norivia”

LOCALIDAD FINCA: Valdepeñas, Ciudad Real.

Viñedos familiares localizados en el término municipal de Valdepeñas, pertenecientes a su Indicación Geográfica Protegida.

Luis y Mari, quienes tienen la propiedad de la finca, cuidan con esmero estos viñedos centenarios con cepa “en vaso”, bajo un manejo ecológico. Sus prioridades son la calidad en la uva y el incremento de la biodiversidad en el paisaje y la fertilidad en el suelo.





DIONISOS TIERRA

Vino tinto joven. Variedad Tempranillo 80% y Cabernet Sauvignon 20%
IGP Vinos de la Tierra de Castilla

BODEGA: La Bodega de las Estrellas.
LOCALIDAD BODEGA: Valdepeñas, Ciudad Real.
BOTELLA DE: 750ml.

Vino de uva Tempranillo de los viejos viñedos de secano del ecotipo local Cencibel junto con la Cabernet Sauvignon.

Ambas variedades fermentan en tradicionales tinajas de barro con su propia levadura. Madura conjuntamente en barricas de roble francés durante 12 meses, en la cueva a 9 metros de profundidad.

Sin sulfitos ni otros aditivos.

Vino con sugerentes reflejos morados y elegantes aromas centrales de carácter mineral. Voluptuoso en boca con la dulzura frutal de bayas rojas y matices especiados.

FINCA: "El Corcobillo"

LOCALIDAD FINCA: Valdepeñas, Ciudad Real.

"El Corcobillo", de 1,44 ha, se enclava en un paisaje de complejidad paisajística elevada, entre olivos y cultivos de cereal.

Sus viejas cepas, con más de 80 años, están plantadas y conducidas en cepa baja "en vaso", variedad Cencibel. La Agricultura Biológica ha sido desde siempre su compromiso con la Tierra, implementando el calendario lunar en las labores del viñedo.

VISITAR
TIENDA

EL INOLVIDADO

Vino Tinto.

Variedad Garnacha tinta 100%

BODEGA: Proyecto Los Aires.

LOCALIDAD BODEGA: Toledo.

BOTELLA DE: 750ml.

Vino tinto natural de uva garnacha. Vinificación con 50% de la uva mediante prensa directa y 50% con maceración de racimo entero.

Crianza con sus lías finas durante 6 meses y embotellado sin filtrar ni clarificar.

Vino tinto de capa baja, ligero y con poco alcohol; próximo al rosado. Confiere una sensación refrescante, pensada para climas cálidos.

Alejándose del binomio vino tinto - carne roja, marida con verduras, pasta, carnes blancas y aperitivos.

FINCA: "El Tinto"

LOCALIDAD FINCA: Arcicóllar, Toledo.

El viñedo "El Tinto" cuenta con 2,5 ha en conversión ecológica y agricultura regenerativa.

Las cepas de garnacha de 30 años en secano forman parte de un entorno de complejidad paisajística simple, en el que predominan los cultivos de viñedos y herbáceos.



PI ES IRRACIONAL

Orange Wine. Variedad Airén 100%
IGP Vinos de la Tierra de Castilla

BODEGA: Pies Viejos, parajes y viñedos.

LOCALIDAD BODEGA: Valdepeñas, Ciudad Real.

BOTELLA DE: 750ml.

Vino blanco sin filtrar, macerado con pieles y de fermentación espontánea.

Permanece 80 días en contacto con las pieles a baja temperatura. Posteriormente se descuba, prensa y es sometido a una crianza en huecos de barro durante 5 meses y a una crianza parcial de 3 meses en bodega de roble francés de grano fino. Ésta se hace bajo velo de flor en damajuana de cristal, lo que le confiere una rica salinidad y enorme complejidad.

En boca presenta una elegante acidez, boca untuosa, cremosa y amplia desde el principio. Aparecen aromas de almendras y avellanas, hierba Luisa, naranja escarbachada y sutiles notas de pastelería y lía fina.

FINCA: "Casa Rana"

LOCALIDAD FINCA: San Carlos del Valle, Ciudad Real.

La finca, de 1,31 ha está situada en plena meseta castellano-manchega, en los Campos de Montiel, concretamente bajo la falda de La Sierra de San Carlos del Valle, a 785 metros de altitud.

Sus viñas de 86 años, reciben un manejo ecológico y respetuoso con la naturaleza, y están enclavadas en un mosaico paisajístico de complejidad intermedia.



VISITAR
TIENDA

MONTESNEGROS

Vino tinto. Variedad Mazuela 100%

BODEGA: Bodega El Vino del Desierto.

LOCALIDAD BODEGA: Lanaja, Huesca.

BOTELLA DE: 750ml.

Vino que expresa al máximo la personalidad de la Mazuela que nace en el desierto de Los Monegros. Tras su fermentación envejece 15 meses en barrica de roble francés y descansa 24 meses en botella, adquiriendo una complejidad única.

Vino con un punto licoroso, maduro y alta concentración de azúcares por las condiciones de maduración de la uva durante el verano, con mucho calor y muy poca agua.

Son vinos con volumen en boca y una estructura con mucha personalidad que reflejan la tipicidad del paisaje y sus contrastes climatológicos.

FINCA: "La Sardiruela"

LOCALIDAD FINCA: Lanaja, Huesca.

La finca, de 3,7 has, se encuentra en el corazón de la Comarca de Los Monegros y está compuesta por viñedos tradicionales de Garnacha, Mazuela, Macabeo o Alcañón, en secano y con una peculiar formación de tradición familiar en vaso semi-apoyado. Este paraje conserva un mosaico de cultivos de secano con franjas de vegetación natural, un hábitat perfecto de aves esteparias como el sisón, la carraca o la ganga ortega.





SED

Vinto tinto. Variedad Garnacha tinta 65%, Mazuela 30% y Syrah 5%

BODEGA: Bodega El Vino del Desierto.

LOCALIDAD BODEGA: Lanaja, Huesca.

BOTELLA DE: 750ml.

Sed ha descansado en barrica de roble americano durante 12 meses y 12 meses en botella.

Compuesto por una mezcla de añadas única, un “Super Blending” que nace desde los Viñedos del Desierto.

Su personalidad se forja por las condiciones de maduración de la uva durante el verano, con mucho calor y muy poca agua.

Estos contrastes climatológicos le confieren la fuerza y el carácter de la estepa monegrina.

FINCA: “La Sardiruela”

LOCALIDAD FINCA: Lanaja, Huesca.

La finca, de 3,7 ha, se encuentra en el corazón de la Comarca de Los Monegros y está compuesta por viñedos tradicionales de Garnacha, Mazuela, Macabeo o Alcañón, en secano y con una peculiar formación de tradición familiar en vaso semi-apoyado.

Este paraje conserva un mosaico de cultivos de secano con franjas de vegetación natural, un hábitat perfecto de aves esteparias como el sisón, la carraca o la ganga ortega.

VERA VIDES

Vino tinto fino. Variedad Tempranillo 75%
y Bobal, Garnacha y Albillo 25%
D.O. Ribera del Duero

BODEGA: Bodega Magna Vides.

LOCALIDAD BODEGA: La Aguilera, Burgos.

BOTELLA DE: 750ml.

Tinto Fino es una adaptación del Tempranillo a la región,
con un 25% de Bobal, Garnacha y Albillo.

Fermentación durante 10 meses en depósito de Inox y
barricas de 500 litros de roble francés.

Vera Vides es una demostración de que otro Ribera es
posible: más aromático, ágil, fresco y divertido. Jugoso,
floral y cautivador, es el tipo de vino que querrás beber
ligeramente frío, mostrando sabores a granada y fresa
silvestre, con una acidez vibrante y un nivel de alcohol
refrescantemente bajo.

FINCA: "Las Carranchas"

LOCALIDAD FINCA: La Aguilera, Burgos.

Un paraje de elevada complejidad paisajística y
abundancia de vegetación natural. Con un total de 30
has de viñedo en secano, Magna Vides recupera
variedades tradicionales como Albillo Mayor, Bobal,
Garnachas Blanca o Tintorera, Pirulesa y Alarije a partir
de cepas antiguas de entre 70 y 110 años. Un tesoro
patrimonial cuidado con esmero para que siga su
camino a través del tiempo.





EL HOLGAZÁN

Vino tinto fino.
Variedad Tempranillo 100%
D.O. Ribera del Duero

BODEGA: Bodegas Marta Maté.

LOCALIDAD BODEGA: Tubilla del Lago, Burgos.

BOTELLA DE: 750ml.

Vino de 8 días de maceración, 6 meses en barricas de roble francés y 6 meses en depósitos de hormigón.

Elaboración respetuosa y sostenible desde el origen hasta la bodega. Vino con bajo contenido en sulfitos.

Un vino intenso en color y aromas a la vez que muy agradable en boca, con la persistencia justa que anima a acabar la copa. Es el hermano pequeño, divertido y soñador.

FINCA: "Malacuera"

LOCALIDAD FINCA: Tubilla del Lago, Burgos.

La finca "Malacuera", de 3,20 has, en secano a 900 m de altitud y con la influencia microclimática de la sierra de Cervera. Su manejo es ecológico y con prácticas agronómicas en torno a la mínima intervención, para mejorar la vida del suelo.

Paisaje de mosaico mediterráneo con predominio del cultivo de viñedo y cereal, entre páramos y valles, con manchas amplias de monte autóctono, de sabina y enebro, acompañados de quejigos y arbustos y de pinares milenarios.

VIÑAS DEL LAGO

Vino tinto fino. Variedad Tempranillo 88%,
Albillo 5% y Garnacha 7%
D.O Ribera del Duero

BODEGA: Bodegas Marta Maté.

LOCALIDAD BODEGA: Tubilla del Lago, Burgos.

BOTELLA DE: 750ml.

Vino de 8 días de maceración y 12 meses en barricas de roble francés. Ensamblaje y afinado final en hormigón durante 6 meses.

Vino intenso en aromas y de marcada acidez. Este vino es la expresión de la viticultura ancestral de Tubilla del Lago. Un singular Ribera del Duero.

Bajo contenido en sulfitos.

FINCA: "Malacuera"

LOCALIDAD FINCA: Tubilla del Lago, Burgos.

La finca "Malacuera", de 3,20 has, en secano a 900 m de altitud y con la influencia microclimática de la sierra de Cervera. Su manejo es ecológico y con prácticas agronómicas en torno a la mínima intervención, para mejorar la vida del suelo.

Paisaje de mosaico mediterráneo con predominio del cultivo de viñedo y cereal, entre páramos y valles, con manchas amplias de monte autóctono, de sabina y enebro, acompañados de quejigos y arbustos y de pinares milenarios.



ÉDALO

Vino blanco.
Variedad Zalema 100%
D.O. Condado de Huelva

BODEGA: Bodegas Contreras Ruiz.

LOCALIDAD BODEGA: Rociana del Condado, Huelva.

BOTELLA DE: 750ml.

Vino inspirado en nuestro carácter y paisaje. Un vino que habla del entorno natural, mediterráneo y atlántico, de la alegría y vitalidad del sur.

Elaborado a partir de un suave prensado, seleccionando solamente mosto flor, un 40% de la extracción que posteriormente fermenta a baja temperatura.

Vino de color brillante amarillo pajizo. En boca muy afrutado de entrada, fresco y envolvente.

FINCA: "Pinalillo" y "Carrascales"

LOCALIDAD FINCA: Rociana del Condado, Huelva.

Situadas en las proximidades del Parque Nacional de Doñana, las fincas Barretero, Carrascales y Pinalillo suman 16,51 ha, donde mantienen la variedad tradicional de uva Zalema.

Con diversidad de parcelas y manejo; ecológicas y convencionales, en vaso y en espaldera. El entorno expresa una complejidad paisajística intermedia con personalidad atlántica y esencia salina, donde predominan los cultivos de herbáceos, viñedos y olivar.



EL SUEÑO DEL NIÑO

Vino blanco.

Variedad Zalema 100%

BODEGA: Bodegas Contreras Ruiz.

LOCALIDAD BODEGA: Rociana del Condado, Huelva.

BOTELLA DE: 750ml.

Es la “niña mimada”, la variedad local principal de la comarca de Doñana. Una versión natural, con acento, que recoge los extremos del suelo y la personalidad de la uva.

Fermentación con “pie de cuba” elaborado en el viñedo a partir de levadura indígena de la uva. Una parte del vino fermenta en acero inoxidable, otra en vasija de barro y otra en barricas de roble francés, con posterior crianza sobre lías durante 7 meses.

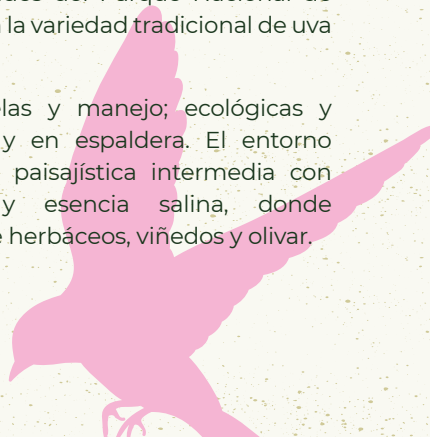
Vino de color amarillo pajizo. En boca salino y sedoso. Persistente final cítrico.

FINCA: “Carrascales”

LOCALIDAD FINCA: Rociana del Condado, Huelva.

Situadas en las proximidades del Parque Nacional de Doñana, donde mantienen la variedad tradicional de uva Zalema.

Con diversidad de parcelas y manejo; ecológicas y convencionales, en vaso y en espaldera. El entorno expresa una complejidad paisajística intermedia con personalidad atlántica y esencia salina, donde predominan los cultivos de herbáceos, viñedos y olivar.





LAGAR - LOS RAIGONES

Vino blanco.
Variedad Pedro Ximénez 100%
D.O. Montilla-Moriles

BODEGA: Lagar Los Raigones.

LOCALIDAD BODEGA: Montilla, Córdoba.

BOTELLA DE: 750ml.

Se selecciona sólo el mosto lágrima, procedente del estrujado de la uva en una prensa neumática, se fermenta a temperatura controlada entre 18 y 20°, conservando así todos los aromas característicos de la variedad. Después de realizar una primera fermentación en depósito de acero inoxidable, es trasegado a tinajas donde permanece hasta su deslío y posterior embotellado.

Color Amarillo pálido con tonalidades oliváceas. En boca es seco, fresco y envolvente, algo salino, ligero y de equilibrada acidez.

FINCA: "El Barco" y "La Bodega".

LOCALIDAD FINCA: Sierra de Montilla, Córdoba.

Viñedos cultivados en la Sierra de Montilla; concretamente de las parcelas del Alto Benavente; "La Bodega" y "el Barco", con una media de edad de las cepas de unos 25 años. Viñas en vaso, de la variedad Pedro Ximenez, con manejo convencional. Viñedos ubicados entre parcelas de olivar tradicional y otros viñedos, en un entorno con una complejidad paisajística intermedia.

PRELVM “Paisaje Vivo”

Vino Blanco.

Coupage de variedades blancas

Vino Clarete.

Coupage de variedades tintas y blancas

Vino Tinto.

Coupage de variedades tintas

IGP Vino de la Tierra de Extremadura

VITICULTOR: Juan Leandro Romero.

LOCALIDAD BODEGA: El Raposo, Badajoz.

BOTELLA DE: 750ml.

Son vinos elaborados con uva procedente de viñedo Ecológico. Fermentan con sus levaduras indígenas y permanecen más de 100 días junto a sus pieles en ánforas (tinajas) de barro donde permanecen durante su maduración.

Vino Blanco

Embotellado sin clarificar, sin estabilizar y sin filtrar.

Presenta un color amarillo con tonalidades doradas, limpio y brillante. En nariz es elegante y sávido, desfila notas a pera y limón exprimido. En boca es de entrada ligera, fresco y con un largo postgusto.





Vino Clarete

El clarete es la vinificación de todas las variedades mezcladas con claro predominio de las variedades blancas sobre las tintas.

Embotellado sin clarificar, sin estabilizar y sin filtrar. Presenta un color rosa grosella, con ligeras tonalidades granates. En nariz recuerda a frutas rojas ácidas, grosellas y arándanos, con un elegante fondo balsámico. En boca es de entrada suave, paso ligero con ligera estructura y persistencia media. Fácil de beber que invita a una segunda copa.

Vino Tinto

Embotellado sin clarificar, sin estabilizar y sin filtrar. Presenta un color granate, bien cubierto con capa media, limpio y brillante.

En nariz ofrece toques a regaliz, fruta azul con un perfil etéreo, arándanos y ciruelas sanguinas, semillas de hinojo y cacao fermentado. En boca es carnoso y corpulento, con carácter continental, fresco y voluminoso.

FINCA: "Bejico" y "Vega Santa Isabel"

LOCALIDAD FINCA: Usagre y Bienvenida, Badajoz.

Las parcelas "Bejico", en Usagre, y "Vega Sta. Isabel", en Bienvenida, suman un total de 8,04 ha.

Se trata de una explotación con viñedos ecológicos en vaso que se siguen cultivando como lo hacían nuestros antepasados, trabajando los viñedos con la mínima intervención posible. Las vides son el cultivo predominante en la zona, seguido de herbáceos y olivar, en un entorno, con una complejidad paisajística intermedia.

ORANGE WINE

Orange Wine. Variedad Airén 100%
IGP Vinos de la Tierra de Castilla

BODEGA: Pies Viejos, parajes y viñedos.

LOCALIDAD BODEGA: Valdepeñas, Ciudad Real.

BOTELLA DE: 750ml.

Vino blanco macerado en pieles, un vino de agricultura ecológica y respetuosa con la naturaleza.

Maceración en frío y fermentación espontánea. Permanecen 99 días en contacto con las pieles a baja temperatura.

Posteriormente se descuba, prensa y permanece en huevos de barro durante 5 meses.

Sin filtrar.

En boca persuasiva, generosa y amplia desde el principio. Aparecen aromas a piel seca de naranja, camomila, flor seca de jazmín, fruta de hueso, hinojo, breva, notas herbáceas y carácter calizo.

FINCA: "Casa Rana"

LOCALIDAD FINCA: San Carlos del Valle, Ciudad Real.

La finca, de 1,31 ha está situada en plena meseta castellano-manchega, en los Campos de Montiel, concretamente bajo la falda de La Sierra de San Carlos del Valle, a 785 metros de altitud.

Sus viñas ecológicas de variedad Airén, de 86 años, están enclavadas en un mosaico paisajístico de complejidad intermedia. Su producción está destinada a la elaboración de la línea de vinos Orange Wine by Pies Viejos.



Secanos Vivos es una **iniciativa de SEO/BirdLife** a partir de la transferencia del proyecto Life Olivares Vivos, de escala europea y más de diez años de recorrido, que ha demostrado la mejora la rentabilidad del olivar a partir de la recuperación de su biodiversidad.

Junto con Montes Vivos, estos proyectos forman parte una ambiciosa línea de trabajo de SEO/BirdLife que diseña y promueve modelos agrícolas y forestales reconciliados con la naturaleza.

POR UNOS CAMPOS LLENOS DE VIDA







secanosvivos.seo.org



secanosvivos.seo.org/tienda



promocion@secanosvivos.seo.org



Proyecto de:



Financiado por:



Secanos Vivos es un proyecto de SEO/BirdLife que cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.