

## BODEGAS BORRAZ



Las botellas en la bodega de la empresa



Tomás Lombarte sirve uno de los vinos del año

El ApunTe

30 hectáreas plantadas,  
parte de ellas con viñas  
centenarias

La bodega se encuentra en Las Planas de Castellote, donde también crecen las viñas de las que se extrae el vino que luego se envejece en las barricas de roble

## • EL PROCESO •

Uva de viñas  
propias  
elaborada con  
sumo cuidado

La bodega da preferencia a las variedades tempranillo, garnacha y cabernet sauvignon. Para la elaboración de sus vinos utilizan únicamente uvas de sus viñas, que son cuidadas y trabajadas con el mayor esmero. La vendimia se lleva a cabo cuando la uva está en su justo punto de maduración, y tras la recolección del fruto, éste se lleva a las instalaciones para evitar al máximo el proceso de oxidación. La fermentación del mosto se controla de forma automática en depósitos de acero inoxidable y siempre teniendo en cuenta el grado de azúcar de la uva. Cuando ha fermentado se pasa por la prensa y se traslada a los depósitos de reposo en los cuales las lías se asientan. Trascorado varias veces el vino, el caldo para preparar el caldo de cada añada vuelve a los depósitos de reposo y el destinado a reserva o crianza a las barricas de roble. Todo el proceso de elaboración se supervisa por el enólogo de la empresa, Jesús Gracia Salamero.

# Un nuevo vino para una de las empresas **históricas** de la provincia

La empresa sacará en breve al mercado un nuevo vino llamado 'Roble'

Redacción  
Alcañiz

La tradición vinícola de la provincia de Teruel llega también hasta las tierras del Maestrazgo. En Las Planas de Castellote, Bodegas Borraz puede presumir de ser una de las bodegas más antiguas de la provincia y de contar entre sus 30 hectáreas de tierra con viñas centenarias de las que salen escasas cantidades de mosto pero de una calidad suprema.

Bodegas Borraz, que comercializaba hasta hoy tres vinos jóvenes, un reserva y un crianza, va a añadir a su carta un nuevo vino con un envejecimiento en

barrica ligeramente inferior a los seis meses. Pendientes aún de su embotellado y etiquetado, 'Roble' estará disponible para su cata a mediados del mes de abril, según explicó Tomás Lombarte, gerente de la empresa.

Elaborado a partir de variedades garnacha y tempranillo, ha permanecido los últimos cuatro meses envejeciendo en barrica, y el resto en botella.

Esta bodega de la serranía del Maestrazgo turolense elabora sus vinos a partir de una fermentación controlada y en frío. Algunos de sus caldos envejecen durante meses en barricas de roble, lo que proporciona intensos sa-

bores. El resultado es un vino de alta graduación.

Esta es una bodega familiar heredada por el empresario de sus bisabuelos. La pasión por el cultivo de la viña y la tradición vinícola ha pasado de generación en generación hasta que en año 1990 Tomás Borraz decidió apostar por el embotellado de los caldos, que hasta entonces se vendían a granel. "Decidimos dar el paso al embotellado, a los controles de temperatura y a la profesionalización de la bodega para aportar valor añadido a lo que había sido un negocio familiar basado en la elaboración manual y en una comercialización a gra-

nel". En este sentido, el gerente manifestó que la bodega apuesta por ir creciendo, y su objetivo "es terminar vendiendo toda la producción (90.000 litros anuales) en botellas".

En la actualidad, la empresa embotella más vino que nunca después de las últimas plantaciones de viñedos realizadas en Las Planas, y comercializa principalmente en las comarcas del Bajo Aragón y Maestrazgo. "También vendemos nuestros vinos en Barcelona y hemos exportado a Dinamarca, Reino Unido y otros países, aunque el mercado exterior es un poco más complicado", comentó el empresario..

www.bodegasborraz.com

BODEGAS BORRAZ