

BEBIDAS Nos adentramos en el universo Romaila

Bienvenidos a una bodega boutique

- El cuidado proyecto de una familia de viticultores toledana presenta su primera añada
- En Bodega Romaila realizan actividades para vivir una experiencia enoturística única



Vistas de la Finca Romaila (dcha.) y del bucólico patio interior de la bodega, presidido por un olivo centenario (izq.). | AyC

CRISTINA GALAFATE > Toledo

Actualizado: 31/07/2014 16:44 horas

Tal era la pasión por el vino de Ignacio Mateos que le llevó a hacer un Máster de Enología y Viticultura en la Facultad de Agrónomos para profesionalizar sus conocimientos. Allí coincidió con Natalia Álvarez, su tándem perfecto. **El amor por el vino les unió primero en matrimonio y, después, en los negocios.** Ahora, su cuidado proyecto, hecho desde el cariño y sin demasiadas pretensiones, da sus primeros frutos.

Bodega Romaila es la 'locura' común que les dibuja una sonrisa permanente en sus rostros. Hoy, catorce años después de que comenzara la plantación del viñedo en Toledo, concretamente en el término municipal de Almonacid, donde se ubica su finca, **la pareja presenta la primera añada de su buque insignia.**

Se trata de un original 'coupage' de Graciano, Cabernet Sauvignon y Tempranillo con base de Syrah, que **cuenta con el asesoramiento del prestigioso enólogo Joaquín Gálvez.** Este Máster of Wine también se embarcó en el proyecto, y quiso imprimir todo su saber hacer para la elaboración de dos referencias: **Finca Romaila 2008 y Oh! de Romaila.** "Más bien nos eligió él a nosotros; vio el equilibrio del viñedo y la riqueza justa de los suelos y se enamoró", cuenta Ignacio.

La tradición enológica, que se remonta nada menos que al siglo XVIII, cuando la propiedad fue registrada en el famoso Catastro del Marqués de la Ensenada, unida a la moderna tecnología se han combinado para crear una **edición limitada con la singularidad y calidad propias de un Vino de Pago.** No en vano, el sueño ha llevado al matrimonio a embarcarse en un 'tour' por las regiones vinícolas más importantes del mundo, donde han podido inspirarse y captar ideas.



Ignacio Mateos, trabajando con abejas

Comunidad

f 26

t 7

g+1 0

k in

Tags

Tendencias

De tiendas

Vinoteca 20 botellas

204.06€



Pack 1 botella Cyan Verdejo ECO 1 Cyan crianza 1 Cyan Prestigio

35.81€



Noticias Relacionadas

- Un caldo de espíritu optimista
- Valencia, cuna mundial del vino dulce
- Los malagueños gastan 31 millones de euros al año en la compra de vino
- Burgos también sabe de vino
- 'Juego de tronos' ya tiene su propio vino

Edificio en Venta
— Javier Ferrero 9 Madrid

Zona Alfonso XIII
1.788 m²

91 789 11 11
JLLinmuebles.es

Más leídas

- 1 Ocho restaurantes vascos muy recomendables (que no son Arzak)
- 2 Bienvenidos a una bodega boutique
- 3 Sin sal ni limón
- 4 Postres para chuparse los dedos
- 5 La agenda secreta de... Dulceida
- 6 Calzedonia presume de Xisca Perelló como clienta 'vip'
- 7 Las cangrejeras, reinas del verano
- 8 Diez reglas de oro para adelgazar
- 9 ¿Existe la paella perfecta?
- 10 SeaSoul, una fiesta frente al mar

Los blogs

- Trucos de interior
Paisajes verticales en casa
MARISA GUTIÉRREZ 26/07/2014
- Pecados de azúcar
Tarta cremosa de limón
LARA HERNÁNDEZ NAVARRO 14/07/2014
- El selector
¿De pueblo? ¡De pueblo!
CUSTODIO PASTOR 26/06/2014

EXTRA DE VERANO

El encanto del lugar

26 hectáreas, plantadas en el 2000 en sustitución de la Airen en un suelo de origen cuaternario, rodean una construcción de autor digna de visita. El arquitecto Rafael Manzano, discípulo de Fernando Chueca y miembro de la Real Academia de las Artes de San Fernando, es el artífice de la remodelación, que **conserva el atractivo de la antigua hacienda familiar gracias a un bucólico patio de labor manchego** adornado por jazmines.

Es lo primero que encuentra el visitante al adentrarse en los recovecos de la bodega, donde además se imparten actividades a medida para grandes empresas. Porque **Ignacio ofrece al público la posibilidad de vivir la experiencia desde dentro y en sus propias carnes**. Desde apicultura, cetrería o jornadas de caza menor al trabajo de vendimia más puro y duro.

Una botella fresca y elegante



Finca Romaila 2008

Bodega Romaila atesora un parque de barricas de roble 100% francés que aporta "sabores más elegantes y refinados". Gálvez explica que la intención es que **"la madera sea un condimento, nunca el ingrediente principal"**.

Así, el primero de los vinos en salir al mercado presenta un color rojizo granate limpio y brillante, similar al de una picota. **En nariz es fresco, elegante y complejo, y en boca resulta profundo, bien estructurado y fácil de beber** en cualquier ocasión.

Su P.V.P. recomendado es de 15,38 euros, y se vende en tiendas especializadas -la familia aún trabaja en la distribución- y en la web de [Romaila](#). **"Vamos poco a poco, paso a paso"**, sentencia la pareja, que no oculta la satisfacción del trabajo bien hecho.

Pack 2 botellas Cyan
Verdejo ECO 2 Cyan
crianza 2 Cyan Prestigio
69,82€



Portabilidad
CarteTour
Tarifa
Mín 12
La más económica
para hablar y navegar...
14,52

Ono
Todo en Ono
Fibra 20Mb
42,90 €/mes
sin IVA: 36,90 €/mes
PARA SIEMPRE
¡VENTE A ONO!

Ono
Fibra 60Mb
21,90 €/mes
Durante 12 meses
¡CONTRATA YA!

¿Estás buscando a tu pareja ideal?
Si
No
eDarling

EXTRA DE VERANO 10c
20.000.000€
7 AGO. 2014
ONCE
YA A LA VENTA
ONCE Compra tu Cupón

Servicios

Guía TV	Sorteos y loterías
Estrenos	Cartelera
Tráfico	Callejero
Horóscopo	Hemeroteca
Diccionarios	Bolsa
Máster Periodismo	Traductor
Promociones	Libros
El tiempo	Calendario 2014
Pasatiempos	Citas
Seguros vehículos	Entradas
Cupones	Convertor de monedas

publicidad
JUEGA AHORA
Juego seguro
Juegue con Responsabilidad Bono sujeto a condiciones