DOSSIER DE PRENSA















“La Excelencia está en los Detalles”

José Manuel Corrales
·PREMIUM WINES·

FICHA TÉCNICA

Nombre: José Manuel Corrales *Premium Wines*

Dirección: Lugar Fuente del Chico-Cerro del Águila. CM3157, km. 1; 13300-Valdepeñas (Ciudad Real)

Email: enoturismo@josemanuelcorralespremiumwines.com

Web: www.josemanuelcorralespremiumwines.com

Teléfono: +34 647 442 686

Fecha de fundación: 2017

Enólogo-Gerente: José Manuel Corrales Carrero

Capacidad máxima de elaboración en depósitos: 100.000 litros

Parque de barricas: 150, de roble francés.

Elaboración anual en botellas: 35.000.

Viñedo acogido: 30 hectáreas de viñedo de más de 40 años, conducido en vaso y vendimiadas exclusivamente a mano en cajas pequeñas y con selección grano a grano.

Variedades: Tempranillo.

Marcas: José Manuel Corrales Viñas Viejas y Néctar de Farruche.

EL PROYECTO

El conocimiento acumulado durante muchas vendimias me hizo volver a mis raíces. A rendir tributo a la tradición vitivinícola de mi familia, los "Farruche", y a cumplir mi sueño. Así, en 2017 trasladé todo lo aprendido en numerosas zonas vitivinícolas españolas a Valdepeñas, iniciando una corriente de nuevos vinos que algunos han llamado "Súper-Valdepeñas".

Valdepeñas siempre ha sido mi apuesta en la lucha por la excelencia y la calidad. Sus viñas antiguas en vaso, sus suelos, sus condiciones climáticas únicas y su historia son para mi pequeños tesoros como base para el éxito, unido al placer de las cosas bien hechas, al esfuerzo y a la convivencia entre prácticas culturales de la vid ancestrales e innovaciones en la elaboración.



José Manuel Corrales *Premium Wines* es, ante todo, un reto, un proyecto que empieza y que acaba con todo lo que hago. Desde el momento en el que elijo una viña hasta que disfrutamos de la calidad de nuestro vino.

HITOS HISTÓRICOS

2017: Corrales Espinosa Family Wines realiza su primera vendimia en su bodega del Polígono de La Paz y lanza su primera publicidad de "Súper-Valdepeñas".



2020: La revista "Tasted", de Andreas Larsson, premia a José Manuel Corrales Viñas Viejas como mejor 2018 de España y el mejor tinto de CLM con 93 puntos.



2025: Se proyecta la construcción de una nueva bodega a escasos dos kilómetros del casco urbano de Valdepeñas.



2026: se procede al traslado desde el Polígono de La Paz, se desarrolla la primera vendimia en la nueva bodega, que pasa a denominarse José Manuel Corrales Premium Wines.



EL VIÑEDO

Nuestro mayor patrimonio es la utilización exclusiva de viñedos viejos de secano en vaso acogidos a la Denominación de Origen "Valdepeñas", siempre de más de 40 años y que gozan de los beneficios de unos suelos y de una orografía muy singular.



Hablamos de viñas plantadas hacia 1950 en suelos muy pobres a 750 metros sobre el nivel del mar próximas a las Aguzaderas y al camino de Daimiel, en las que predomina el suelo calizo-arcilloso o "de calar"; pero también de las zonas más altas de la Sierra del Peral o en zonas próximas a San Carlos del Valle, a 850 metros de altitud en terrenos cuarcítico-arcillosos o "de rubial", por su composición ferruginosa.



Como rasgo común, una producción de unos 750-800 gramos por cepa, aprovechando la concentración y la fuerza que le confiere el suelo de rubial y la potencia y elegancia del calar y las notas minerales y la complejidad que sólo dan los viñedos de mucha edad.



LA BODEGA

Desde un enclave privilegiado, en lo alto de una loma en la falda del Cerro del Águila y en perfecta simbiosis con el medioambiente, la bodega de José Manuel Corrales domina el paisaje y supone la apuesta más clara por la Denominación de Origen "Valdepeñas", realizando su primera vendimia en 2026.



Ubicada a escasos dos kilómetros del casco urbano de Valdepeñas, en la carretera vieja de Santa Cruz, la nueva bodega, en cuyas inmediaciones anida una pareja de águilas reales siguiendo la tradición de este enclave, nace con el objetivo claro de preservar algunas de los viñedos de más calidad en una zona de producción que puede presumir de demostrar una tradición de elaboración, al menos, desde el siglo II de nuestra era.

La bodega se despliega a lo largo de tres naves de 500 metros cuadrados destinadas a la recogida de la uva y la elaboración, la sala de crianza y la sala de producto terminado, embotellado, material auxiliar y oficinas.



Además, próximamente verá incrementadas sus dependencias con un edificio social y con un singular proyecto de Enoturismo con habitaciones muy exclusivas.

PROCESO

VENDIMIA

Las numerosas horas de sol de las que disfrutamos en Valdepeñas son nuestro principal aliado en la maduración de la uva, al igual que unas prácticas culturales que hemos preservado en su mayoría, aunque implementando acciones para controlar la producción por cepa con sólo un racimo por sarmiento para preservar su calidad máxima.

En su momento óptimo de maduración, vendimiamos los racimos en pequeñas cajas durante las primeras horas de la mañana y seleccionamos las uvas despalilladas y sin estrujar, separando los granos que están en perfecto estado de maduración de las uvas pasificadas por el sol. De un mismo racimo, dos tipos de uva y dos tipos de vino.





Combinamos tecnología y tradición, conocimiento y arte, pero sobre todo sentimos pasión por las cosas bien hechas. “Despacico y buena letra…”, es unas de las frases que más repite José Manuel Corrales.

ELABORACIÓN

Tras la selección de las uvas baya a baya, se procede a una maceración prefermentativa con hielo seco a 10º C durante tres días, como paso previo a la fermentación alcohólica a 30ºC para extraer los taninos y los máximos aromas y el mayor potencial de la uva con remontados continuos.



Acabada la fermentación, procedemos al prensado suave con una prensa tradicional vertical, que nos aporta un rendimiento menor, pero una extraordinaria calidad, dado que sacrificamos la cantidad por la calidad. En los depósitos de acero inoxidable, el vino reposa durante dos meses y se trasiega a la nave de crianza.





CRIANZA

En la nave de barricas y en los depósitos ovoides el vino permanece durante 15 meses criándose sobre sus lías finas.



El descanso, la oscuridad y el silencio son las notas que transmite nuestra sala de barricas, compuesta exclusivamente por unidades de roble de los mejores bosques del centro de Francia, de árboles de más de 200 años, cuyas duelas han sido seleccionadas y curadas al aire durante tres años.



Nuestras barricas, que utilizamos y renovamos después de una sola elaboración, se construyen domando sus duelas a fuego vivo.

Con paciencia, aguardamos a que se establezca el perfecto ensamblaje 'vino y madera'. Ese equilibrio de sabores y matices, donde prima el respeto por la uva, es una característica fundamental de nuestros vinos. Potencia, fruta, concentración, complejidad y elegancia.



EMBOTELLADO

Envasamos nuestros vinos garantizando la máxima calidad de producto con botellas de diseño de vidrio de alta calidad y con tapones naturales con sistemas de detección "1 a 1" secados y fabricados en Valdepeñas, que garantizan una perfecta maduración del vino en la botella y con el compromiso garantizado de ausencia de sabores a corcho.

Nuestro objetivo es que, desde la caja, el lacre o el papel de la etiqueta, el consumidor palpe que está ante un producto de calidad muy exclusivo.



LOS VINOS: José Manuel Corrales Viñas Viejas



Viñedos Viejos de entre 40 y 100 años
Parcelas en terrrenos cuarcíticos de origen volcánico y arcillo-calcáreos

Variedad: Tempranillo
Cultivo: Secano, con aclareo de racimos
Producción media: 700 gr. por cepa o 1.120 kg/ha.

Vendimia manual en cajas
Despalillado
Selección manual de las uvas
Maceración pre-fermentativa a 3ºC durante 5 días
Fermentación alcohólica a 25ºC
Crianza en Barrica de Roble Francés nuevo 14 meses

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 15 % vol.

Azúcares Reductores: 2,5 gr/lt.

Acidez Total: 5,6 gr/lt.

Acidez Volatil: 0,57 gr/lt.

Sulfuroso Libre: 29 mgr/lt.

Sulfuroso Total: 90 mgr/lt.

Ph: 3,56. I.C.: 19. I.P.T.: 93.

NOTA DE CATA

De color rojo cereza intenso, limpio y brillante, con ribete púrpura. En nariz presenta aromas intensos con recuerdos a fruta negra madura, notas especiadas y a vainilla y a caramelo. En boca es potente, ampuloso, concentrado, con recuerdos varietales a fruta negra y a especiados de la madera. Sedoso en boca, con taninos dulces que invitan a seguir bebiendo, gracias a su largo postgusto.

Armoniza perfectamente con todo tipo de carnes a la brasa, asados, platos de caza y tan versátil que nos puede acompañar en una mesa desde el aperitivo hasta el postre. Servir fresco, entre 14-18ºC.

LOS VINOS: Néctar de Farruche 2025

Vino Tinto Dulce Natural obtenido de la selección de uvas de Viñedos Viejos de entre 40 y 70 años, en parcelas en terrenos cuarcíticos de origen volcánico y arcillo-calcáreos.



Variedad: Tempranillo.
Cultivo: Secano, con aclareo de racimos.
Producción media: 700 gr./cepa o 1.120 kg/ha.

Vendimia manual en cajas.
Despalillado.
Selección manual de las uvas pasas.
Maceración pre-fermentativa a 5ºC durante 4 días.
Fermentación alcohólica a 25ºC.
Estabilización y Filtración.

Datos Analíticos:
Grado Alcohólico: 15,2% Vol.
Azúcares Reductores: 80 gr/lt
Acidez Total: 6,5 gr/lt
Acidez Volatil: 0,60 gr/lt
Sulfuroso Libre: 29 mgr/lt

Sulfuroso Total: 150 mgr/lt
Ph: 3,38. I.C.: 14,5. I.P.T.: 75

NOTA DE CATA

De color rojo picota de media intensidad con reflejos violáceos. Limpio y brillante. En nariz es pura fruta, recordando a la uva madura en toda su expresión.

En boca es fresco, con buena acidez, muy afrutado y con un dulzor que envuelve de manera agradable el vino.

Ideal para acompañar *foie gras*, embutidos ibéricos, quesos curados y frutos secos. Perfecto como aperitivo y, de forma especial, para postres caseros no excesivamente dulces.

Para consumir frío, a una temperatura de entre 8 y 10º C.

ENOTURISMO

Donde el vino encuentra su lugar

Las majestuosas vistas de la nueva bodega, ubicada en el histórico paraje del Cerro del Águila, desde las que se domina Valdepeñas y toda la perspectiva 360º del entorno natural, en la que se intuyen las estribaciones del Cerro de las Cabezas, son uno de los principales reclamos de nuestra clara apuesta por Enoturismo en la que los visitantes podrán conocer de primera mano todos los procesos de la elaboración de José Manuel Corrales Premium Wines.



Un espacio creado para vivir el vino

Para nuestros visitantes planteamos dos propuestas de actividades, de lunes a sábado en el siguiente horario:

De Lunes a Sábado (excepto festivos):de 10 a 14 horas.

Confirmación: con 24 horas de antelación y tras el pago de la actividad en la plataforma en la web www.josemanuelcorralespremiumwines.com.

Más información: teléfono 647 442 686 y en el mail josemanuel@josemanuelcorralespremiumwines.com.

ACTIVIDAD 1 (DIONISIO)

VIÑEDO

Nuestra propuesta enoturística más amplia coincide con el nombre del dios griego del vino y la vegetación e incluye una visita en todoterreno a los principales viñedos de los que se nutre la bodega y que están ubicados, entre otros parajes, en la Ladera de la Sierra del Cristo, la falda de las Aguzaderas, Sierra Prieta y el Camino del Atochar.

Como notas comunes, son viñas en vaso, de más de 40 años y con una escasa producción por cepa en los términos de Valdepeñas y San Carlos del Valle e incluye una breve visita a la especial plaza de esta última localidad.



BODEGA

Se visitan los exteriores y el interior de la nueva bodega, ubicada en el Cerro del Águila, se experimenta el mismo recorrido que hace la uva desde su entrada y hasta que se convierte en uno de los dos vinos de la casa y se degustan los dos vinos (José Manuel Corrales Viñas Viejas y Néctar de Farruche) y un aperitivo en la propia bodega.

Precio: 40€/pax (máximo de 4 personas)



Confirmación: con 24 horas de antelación y tras el pago de la actividad en la plataforma en la web www.josemanuelcorralespremiumwines.com.

Más información: teléfono 647 442 686 y en el mail josemanuel@josemanuelcorralespremiumwines.com.

Tiempo de la visita: 2:00-2:30h.

ACTIVIDAD 2 (BACO)

BODEGA

En la actividad denominada como el Dios romano del vino, Baco, se visitan los exteriores y el interior de la nueva bodega, ubicada en el Cerro del Águila, se experimenta el mismo recorrido que hace la uva desde su entrada y hasta que se convierte en uno de los dos vinos de la casa y se degustan los dos vinos (José Manuel Corrales Viñas Viejas y Néctar de Farruche), junto a un aperitivo en la misma bodega.

Precio: 20€/pax (máximo grupos de 15 personas)

Confirmación: con 24 horas de antelación y tras el pago de la actividad en la plataforma en la web www.josemanuelcorralespremiumwines.com.

Más información: teléfono 647 442 686 y en el mail josemanuel@josemanuelcorralespremiumwines.com.

Tiempo de la visita: 1:00-1:30h.



José Manuel Corrales
·PREMIUM WINES·

Lugar Fuente del Chico

Cerro del Águila.

CM3157, km. 1; 13300-Valdepeñas (Ciudad Real)

Email: enoturismo@josemanuelcorralespremiumwines.com

Web: www.josemanuelcorralespremiumwines.com

Teléfono: +34 647 442 686