



09 Redacción

Dos Brut, Bodegas NOC de Carlos Galdón para un exclusivo fin de año

28 de diciembre de 2021

Bodegas NOC vuelve a sorprender con dos Bruts que nos van a permitir festejar el fin de año, de forma única y muy exclusiva.

Es gracias a su impulsor y fundador, Carlos Galdón, CEO de grandes corporaciones como Avanzolia Solar, que en su finca en los Montes de Toledo, ha creado con mimo durante los últimos años: NOC Brut Rosé 2018 y NOC Brut Prestige 2019.

El primer Brut de Los Montes de Toledo, y el primero que se elabora en el mundo con una uva tempranillo (Método Champenoise).

Una bodega de hoy con más de 100 años de historia

Aunque la historia de bodegas NOC es muy reciente, viene de muy lejos. Todo empieza hace más de un siglo, en 1918, cuando se crea Vinícola Morales en Manzanque, Toledo.

Durante casi 100 años la producción de vino de la bodega está destinada a un consumo casi exclusivamente local, hasta que, hace unos años, la bodega cambia de propiedad. Carlos Galdón, el nuevo propietario, impulsa una transformación radical.

Las innovaciones introducidas en el mundo del vino en los últimos 20 años requieren una nueva refundación de la bodega. Por una parte, conserva todos los valores cultivados desde la fundación y, por otra, impulsa la modernización de los procesos e inculca nuevos valores para convertir este proyecto en un referente de empresa agroalimentaria para el siglo XXI.



BODEGAS NOC acaba de nacer y ya es una de las bodegas más exclusivas de España.

La Bodega se amplía, contando ahora con espacios más diáfanos y cómodos para trabajar, además de mejorar las condiciones técnicas. Se incorpora una nueva cubería con depósitos de pequeña capacidad, de acero inoxidable, cemento y madera, para hacer cada vino de forma personalizada.

Para mejorar la gestión de los viñedos, se contrata a Julián Palacios, «Cuidador de Viñas» todo un referente en España. Se mejora la gestión de las viñas actuales y se empieza a plantar nuevas parcelas con variedades mejoradas y algunas con variedades experimentales.

Ignacio de Miguel, desde hace años enólogo asesor, es nombrado Director General de la Bodega dirigiendo un joven, pero experimentado, equipo dispuesto a posicionar Bodegas NOC entre las mejores de España.

La Bodega se convierte en un destino de enoturismo, además de un centro de producción de excelencia, y ahora es también un centro de visitas, con tiendas, salas de cata y espacios para todo tipo de eventos, con capacidad para más de mil personas.

Un terreno único

Los viñedos de Carlos Galdón se sitúan en los Montes de Toledo, la zona geológicamente más antigua de la península, que se beneficia de un clima más húmedo, de una pluviometría superior a la media y de un terruño de suelos ácidos y PHs bajos. Estas condiciones permiten elaborar vinos con mucha frescura y acidez.

Esta frescura se respira y bebe en el nuevo Noc Brut Rosé 2018, el primer brut de los Montes de Toledo y el primer brut rosado de uva Tempranillo. El nuevo vino de la bodega procede de una vendimia temprana, con la que se consigue reforzar la acidez del vino base y potenciar el carácter varietal de la referencia. Al realizarse por el método champenoise, tiene lugar una primera fermentación en depósito de acero inoxidable y una segunda en botella. A esta le sucede una crianza sobre lías más larga de lo habitual: de entre 12 a 18 meses, que marcarán en cata las notas de panadería y la untuosidad en boca.

<https://09magazine.com/carlos-galdon-bodegas-noc/>