



□

Corrían los primeros años del siglo XX cuando un hombre emprendedor comenzó a elaborar grandes cantidades de vino para abastecer las necesidades de la zona de Terradillos de Esgueva, en Burgos. Pronto su labor tuvo tal repercusión que incluso gentes de localidades vecinas y forasteros demandaban sus caldos. Así se desarrollaron los orígenes de lo que hoy en día es Bodegas Abadía la Arroyada. Vicente Muñoz Vivar activó la ilusión de una familia que de generación en generación ha dejado patente su amor por el vino. El testigo de Vicente lo recogieron Lucila y Julián que además de mantener la calidad del producto, mimando con esmero la materia prima, potenciaron el nombre de los vinos Muñoz más allá de lo conseguido por su fundador.

En la tercera generación que ocupa nuestros días encontramos otro nombre propio, el de Vicente Muñoz Muñoz. Como no podía ser de otra forma, el nieto del emprendedor Vicente continúa con la tradición familiar, primero lo hizo cuidando las viñas pertenecientes a la familia y más tarde plantando otras muchas hasta llegar a la superficie actual en producción de más de 20 hectáreas. Al principio, tuvo que vender las uvas ante la imposibilidad de llevar a cabo el proyecto de fundar una bodega, pero en el año 2002 y arropado por su familia creó Bodegas Abadía la Arroyada, cuyo nombre alude a un pequeño monasterio medieval, ya en ruinas, situado en el término de “la Arroyada”.

Amparado bajo la Denominación de Origen Ribera del Duero, el vino de las Bodegas Abadía Arroyada es una apuesta por la calidad. Los viñedos se encuentran repartidos en los términos municipales de Terradillos de Esgueva y Sotillo de la Ribera, y entre ellos destacan viñedos de gran edad que en algunos casos alcanzan incluso los 80 años de vida. A partir de ellos nace una materia prima distinguida, cuyas características se respetan en un proceso de elaboración muy singular. La vendimia se realiza siempre manualmente y en cajas de unos 15 kilos, lo que permite que el fruto llegue intacto a la bodega, una vez allí la uva no se bombea ni se comprime y tampoco se mostea, ya que va directamente a la despalilladora y de ahí al depósito donde se fermenta. La crianza de los caldos se realiza en barricas de roble francés, americano y húngaro que se encuentran ubicadas en un ambiente subterráneo, diseñado especialmente para que las oscilaciones de humedad y temperatura sean mínimas, de forma que sólo actúa sobre el vino la madera, el tiempo y la ilusión.

La brillante trayectoria de la bodega se plasmó en el premio Zarcillo de Plata 2007, otorgado por la Junta de Castilla y León a su Crianza del 2004. Pero entre todos los caldos de Abadía la Arroyada destaca uno de los vinos con mayor número de reconocimientos, el Abbatia (Abadía en latín), el vino de más alta gama de la bodega.

*During the early part of the twentieth century, an enterprising man began producing large quantities of wine to supply the needs of the Esgueva Terradillos area in Burgos. Soon, the fruits of his labour had people from surrounding areas and outsiders demanding his wines. These were the humble beginnings, of what is today the vineyard 'Abbey la Arroyo'. Vicente Muñoz Vivar gave impetus to the illusion of a family, that had manifested its love of wine for generations.*

*Vincente's legacy has been continued by Lucila and Julian, who apart from maintaining the quality of the product, taking great care of the raw materials, also advance the name of Munoz wines beyond the limits achieved by its founder. Nowadays, amongst the third generation of Muñoz, we find another name, that of Vicente Muñoz Muñoz, the grandson of Vicente the original entrepreneur continues the family tradition. In the beginning he tended vines belonging to the family and later planted many more, finally cultivating a surface area of over 20 hectares. To begin with, he was limited to selling just grapes, due to the impossibility of achieving his ambition of founding a vineyard. But in 2002, with backing from his family he created the 'Abadía la Arroyada'. A name is taken from a small medieval monastery, now in ruins, in the district of "la Arroyada". Under the 'Denominación de Origen Ribera del Duero' the wines of 'Bodegas Abadia Arroyo' are a safe bet for quality. The vineyards are spread over the municipalities of Terradillos of Esgueva, Sotillo de la Ribera, amongst which can be found some very old vine plantations dating back some 80 years. From these vineyards comes a distinctive*

*raw material, whose unique characteristics are maintained in an unusual production process. The harvest is always collected manually in boxes of about 15 kilos, permitting the fruit to arrive at the press intact. Once there, it is not compressed in the traditional manner; the stems and wooden growth are removed from the bunches of grape by machine, before being sent directly to the fermentation tanks.*

*The wines are aged in barrels of French, American and Hungarian oak, which are kept in a subterranean environment, specially designed to minimize fluctuations in humidity and temperature. So the only factors influencing the wine are, the wooden of the barrel, time and illusion.*

*The outstanding trajectory of the vineyard was culminated by the 'Zarcillo de Plata 2007' prize, awarded by the local government of Castilla y Leon to their Crianza of 2004.*

*But among all the wines of the 'Abadía la Arroyada' one deserves special mention for the greatest number of acknowledgements received, 'el Abbatia', a wine from the very highest selection of the vineyard.*