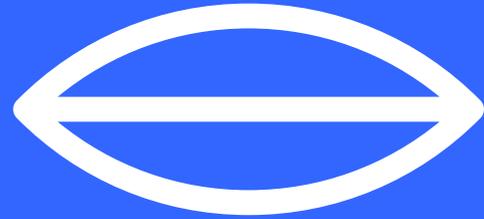
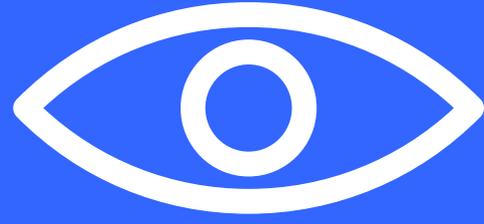


El Club  
La Ballestera  
de propietarios  
de barricadas



LA  
BALLESTERA



Pioneros del vino como forma de arte total

# Mucho más que vino



El proyecto de La Ballestera nace con los Seglem, una familia noruega de empresarios y amantes del arte que cae rendida ante los encantos irresistibles de una finca de doscientas hectáreas entre las sierras de Cazorla y Andújar. En aquella tierra de encuentro entre Castilla y Andalucía, descubren el lugar ideal para establecer el que probablemente será uno de los proyectos más originales en el mundo del vino.

La idea: unir sus dos grandes pasiones; el vino y el arte.

Formar parte de La Ballestera es una experiencia única. Es participar de un proyecto innovador, consistente en combinar la elaboración de vinos de alta expresión, con la creación de arte de vanguardia.

La Ballestera pretende hacer del vino una nueva forma de arte total, desde su contenido al continente. Cada botella de sus *Ediciones de Artista* es una obra de colección decorada a mano: única e irrepetible.

Ser miembro del Club La Ballestera es formar parte de un exclusivo grupo de nuevos mecenas, pioneros del vino del futuro.



Los vinos de La Ballestera son el fruto de un exclusivo viñedo de apenas tres hectáreas. Cada cepa es cuidada con absoluto mimo. EL terruño se expresa en el producto final con una personalidad inconfundible.

# Donde sucede la magia



La Ballestera se encuentra en la comarca Campo de Montiel, en la baja Mancha, entre Sierra Morena y la Sierra de Alcaráz, en la cuenca hidrográfica del Guadiana. Sus más de 800 metros de altitud, un clima continental y suelos arcilloso-calizos, propician las mejores condiciones para el cultivo de la vid.

En 2015, tras exhaustivos análisis de clima y del suelo, se plantaron 2,4 hectáreas en una ladera en pendiente orientada al sur. Las variedades seleccionadas fueron: petit verdot, syrah y cabernet sauvignon.

La bodega se encuentra junto al viñedo, en un edificio dotado con el equipamiento necesario para elaborar vinos de máxima calidad: mesa de selección de uvas, pequeños depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, prensa neumática, y naves de crianza climatizadas.

La dirección técnica corre a cargo del aclamado enólogo Ignacio de Miguel, quien mediante una filosofía de elaboración de vinos de terruño totalmente respetuosa con las características de la tierra, es capaz de extraer lo mejor de unas variedades que son cuidadas con mimo y que dan lugar a unos vinos absolutamente deliciosos; vinos que nacen de la tierra y están hechos desde el corazón.

Una  
oportunidad  
única

## Características de la oferta

**Barrica:** 300 botellas (225 litros).

**Añada:** Vino de la vendimia del año anterior.

**Vinos disponibles:** *Tinto, Tinto Syrah y Rosado.*

**Compra mínima:** Una barrica entera (300 botellas de 75 cl).

**Personalización:** Cada barrica llevará una placa identificativa con el nombre que nos indique.

## Condiciones y precios

**Barrica *Tinto de guarda*:** 4.200 (IVA y transporte no incluidos).

Cada botella sale a 14

**Contrato:** Se firmará un contrato para la venta de vino por barricas.

**Condiciones de pago:** Se abonará un 60% a la firma del contrato y el 40% restante previo a la entrega de las botellas.

---

### Beneficios de pertenecer al Club de propietarios de barricas

- Precio.
- Acceso a compra avanzada.
- Acceso al vino antes de que salga al mercado.
- Derecho a una cata durante el proceso de elaboración.
- En septiembre de 2019, con la firma del contrato, se efectúa el primer pago del (60%), el pago final restante (40%) se realizará en torno a febrero de 2020, entonces el cliente podrá elegir entre:
  - Custodia en bodega: sus 300 botellas pasan a custodia, y podrá realizar pedidos según su necesidad (costes de envío no incluidos).
  - Retirada de botellas: debe definir si las quiere personalizadas.
- Etiquetas personalizadas: el cliente escogerá la personalización de las etiquetas (máximo dos líneas).
- Portes: por cuenta del cliente.
- Packaging envío: Cajas de cartón de 6 botellas.

# Tinto de guarda



syrah, cabernet sauvignon, petit verdot  
2017

Vino tinto

Criado 12 meses en barricas de roble francés y americano  
750 ml

Un vino elegante y complejo, que nos deleita con una experiencia infinita para los sentidos. Amplio, profundo y lleno de matices. Un ensamblaje perfecto con la fuerza de la cabernet sauvignon, la melosidad de la syrah y la delicadeza y personalidad de la petit verdot.

(Imagen correspondiente a la edición limitada y numerada de 3.000 botellas decoradas a mano por el estudio del diseñador Valentín iglesias).

# Calendario 2019



## ENERO

Sale a la venta el vino de cada añada.

Se firma el contrato y se realiza el primer pago de 60% del valor total.

## ENERO-MARZO

El vino entra en barrica.

## FEBRERO

Comienza la crianza en barrica (12-16 meses).

# Calendario 2020



## FEBRERO

Embotellado y dormitorio de botellas.

## MAYO

El cliente tiene las siguientes opciones:

- Retirada botellas.
- Custodia en bodega.

Se realiza el segundo pago del 40% restante.

