



**MANUEL LOUZADA**

# CREATIVIDAD Y PASIÓN

Forma parte de la cuarta generación de una familia que aún se dedica al cultivo de la viña en la comarca de Bairrada, al norte de Coimbra (Portugal). Y fue su abuelo el que le animó desde muy niño a dedicarse a lo que es su pasión actual: la enología, una técnica que ha convertido en arte. Manuel Louzada (Coimbra, 1969) llegó a España con solo 13 años.

En Madrid estudió en la Escuela de Ingenieros Agrónomos, donde también obtuvo el máster en Enología y Viticultura. Su actividad profesional comenzó en Portugal en 1993 dando sus primeros pasos en una estación vitivinícola, similar a las “enológicas” españolas, en la que se daba apoyo a pequeños agricultores y bodegueros. Louzada trabajó en el laboratorio e impartió clases de Enología. Esta etapa fue, a juicio del enólogo portugués, muy fructífera. “Allí consolidé”, apunta, “mis conocimientos teóricos a través de la experimentación práctica”.

En 1996 hizo su primera vendimia en una bodega, concretamente en la firma familiar Caves Messias, donde elaboró oportos y vinos tranquilos. La gran oportunidad de su vida le surgió en 1997, cuando se le brindó la ocasión de trabajar en la portuguesa Bodegas Rozès, empresa del grupo LVMH, productor entre otros de los míticos champagnes Moët Chandon y Dom Pérignon. “Se me abrieron”, explica, “las puertas a nuevas formas de trabajar, algo más difícil en la empresa familiar no tan proclive a los grandes cambios, lo que me ofreció otras oportunidades para el crecimiento personal y profesional”. Y bien que las aprovechó. Después de dos años en Portugal, centrado en la elaboración de espirituosos, la empresa le ofreció trasladarse a Argentina para trabajar en Chandon Argentina. Asumió el reto y en el año 1999 se marchó al Cono Sur, donde trabajó casi exclusivamente en la elaboración de espumante, un producto radicalmente distinto al que hacía en su Portugal natal. A los dos años del inicio de su aventura austral fue nombrado director de Enología, quedando bajo su entera responsabilidad la bodega y los viñedos.

Volvió a España en 2009 para trabajar en Numanthia, bodega que también pertenece al grupo LVMH, aunque ya controló desde Argentina la vendimia de 2008. En Toro comenzó a trabajar con los vinos tintos de la zona, consiguiendo extraer toda la elegancia y la expresión del terroir, de la viña que es de “donde se obtiene la esencia del vino”. A Louzada le gusta hacer vinos que se puedan disfrutar enormemente desde jóvenes pero también con un gran potencial de envejecimiento.

Manuel Louzada inició en mayo de 2015 la que hasta ahora supone su última etapa en su ya dilatada trayectoria profesional. Asumió otro enorme reto al aceptar la Dirección Técnica de Propiedad de Arínzano, la primera denominación de Pago de Navarra. La bodega la compró hace años el magnate ruso Yuri Scheffler, propietario del grupo SPI, que adquirió la antigua Bodegas Chivite para convertirla en el actual Pago. Allí Louzada ha continuado con éxito la elaboración de la joya de la corona: el Gran Vino Blanco, sucesor del legendario Colección 125 chardonnay de Chivite que pusiera en el olimpo de los chardonnay el gran enólogo francés Dennis Dubordieu.

“La enología es uno de los ejercicios creativos más apasionantes que puedes realizar”, sentencia Louzada, que afirma que aunque en el Gran Vino Blanco intenta ir poniendo su sello personal “hay que tener en cuenta sus peculiaridades intrínsecas”. “Sin embargo, en los tempranillos”, añade, “sí estoy imprimiendo más mi estilo personal: antes los vinos necesitaban como mínimo cinco años en botella, pero yo he introducido algunos cambios en el viñedo que nos han permitido alcanzar un nivel de madurez y concentración polifenólica que nos posibilita que el vino requiera menos tiempo en botella”.

## HACIENDA DE ARÍNZANO BLANCO 2016

**DO:** Pago de Arínzano.

**Características de la añada:** duración del ciclo vegetativo: largo. Rendimiento por hectárea: bajo. Época de maduración: muy tardía

**Clima:**

- Invierno: seco y frío.
- Primavera: fresca y seca.
- Verano: suave con final seco.
- Otoño: fresco suave.

**Variedad de uva:** chardonnay 100%.

**Estancia de 12 meses en:** 70 % Acero inoxidable, 30 % Barrica nueva de roble francés.

**Grados:** 14,5% Vol.

### NOTA DE CATA

**Color:** intensidad alta, amarillo pajizo en el centro de la copa, tornándose en amarillo brillante con reflejos verdosos en los bordes. Vivaz, limpio, brillante y cristalino.

**Aroma:** vino complejo en el que predominan las frutas cítricas como el limón y la cáscara de naranja, así como matices de fruta exótica (pera y mango), acompañados de notas dulces de carácter balsámico como la hierbabuena y la miel. El retrogusto recuerda frutos secos ligeramente tostados como la almendra y la avellana, pimienta blanca y pinceladas minerales.

**Paladar:** entrada muy amable, glicérica y sucrosidad media. En el centro de la boca es cremoso, fresco y graso. El final es muy persistente y de gran equilibrio.



## ARÍNZANO GRAN VINO BLANCO 2014

**DO:** Pago de Arínzano.

**Características de la añada:** duración del ciclo vegetativo: normal. Rendimiento por hectárea: bajo (2.500kg/ha). Época de maduración: tardía.

**Clima:**

- Invierno de contrastes.
- Primavera muy fresca y húmeda.
- Verano suave y final cálido.
- Otoño suave y despejado

**Variedad de uva:** chardonnay 100%.

**Estancia en barricas:** 11 meses en barrica de roble francés, 75% nueva y 25% de segundo año. Sobre sus propias lías, con "battonages". Definido acorde degustación.

**Grado:** 14,5 % Vol.

### NOTA DE CATA

**Color:** oro pálido en el centro con brillo y sutiles reflejos verdes en los bordes de la copa.

**Aroma:** aroma fino e intenso, complejo, brioche, limón, frutos secos, mineral.

**Paladar:** paso de boca denso, fresco, bien equilibrado, muy largo con buena persistencia. Acaricia el paladar.

**Características:** vino complejo, expresivo, fino, elegante, fresco y equilibrado. Fiel reflejo de la esencia de la tierra y el clima.



**ARÍNZANO  
AGRICULTURA BIOLÓGICA  
MERLOT 2015**

**DO:** Pago de Arínzano.

**Características de la añada:** duración del ciclo vegetativo: normal. Rendimiento por hectárea: medio-bajo (4.000kg/ha). Época de maduración: ligeramente adelantada.

**Clima:**

- Invierno no muy duro.
- Verano suave.
- Otoño cálido y seco.

**Variedad de uva:** merlot biológico.

**Estancia en barricas:** 14 meses de crianza en barrica francesa 50% nueva, 50% de segunda mano.

**Grado:** 15,5 % Vol.

**NOTA DE CATA**

**Color:** intenso, profundo, rojo picota. Poco evolucionado.

**Aroma:** muy fino y sutil. Muy varietal. Fruta negra -guinda, endrina, níspero-. Matices especiados y de sotobosque -nuez moscada, helecho-.

**Paladar:** entrada envolvente, paso de boca bien equilibrado, muy armonioso. Taninos aterciopelados. Madera muy bien integrada. Final elegante, largo. Retrogusto complejo, en el que destacan los matices minerales y de roble noble.

**Características:** fino, elegante, muy armonioso. Vivo. Gran capacidad de desarrollo en botella.



**ARÍNZANO  
GRAN VINO 2014**

**DO:** Pago de Arínzano.

**Características de la añada:** duración del ciclo vegetativo: medio normal. Rendimiento por hectárea: bajo. Época de maduración: sobre la media.

**Clima:**

- Invierno: seco / templado.
- Primavera: cálida y seca.
- Verano: seco y caluroso.
- Otoño: suave y despejado.

**Variedad de uva:**

100% tempranillo.

**Estancia en barrica:** 15 meses en barrica de roble francés de grano fino (70% nueva, 30% segundo vino).

**Grados:** 14,0% Vol.

**NOTA DE CATA**

**Color:** rojo oscuro, brillante y profundo con intensos reflejos rubí

**Aroma:** es un vino intenso y complejo que presenta notas de fruta madura y fresca, especialmente de fresas e higos, acompañadas de aromas de crema pastelera. Ligeros toques balsámicos perfectamente ensamblados con especias como pimienta negra, además de hoja de tabaco y tiramisú.

**Paladar:** intenso, potente y vigoroso de gran estructura. Una expresión afrutada acompañada de taninos dulces y maduros conforma una sensación marcada en boca. El final es largo y persistente, con notas especiadas y de cacao.

**Características:** expresa todo el potencial de la variedad Tempranillo, potenciada por el terroir de nuestro Pago.

