



*Vino de Pueblo*  
**CASA AURORA**  
**VILLA DE ALBARES**

BIERZO ALTO

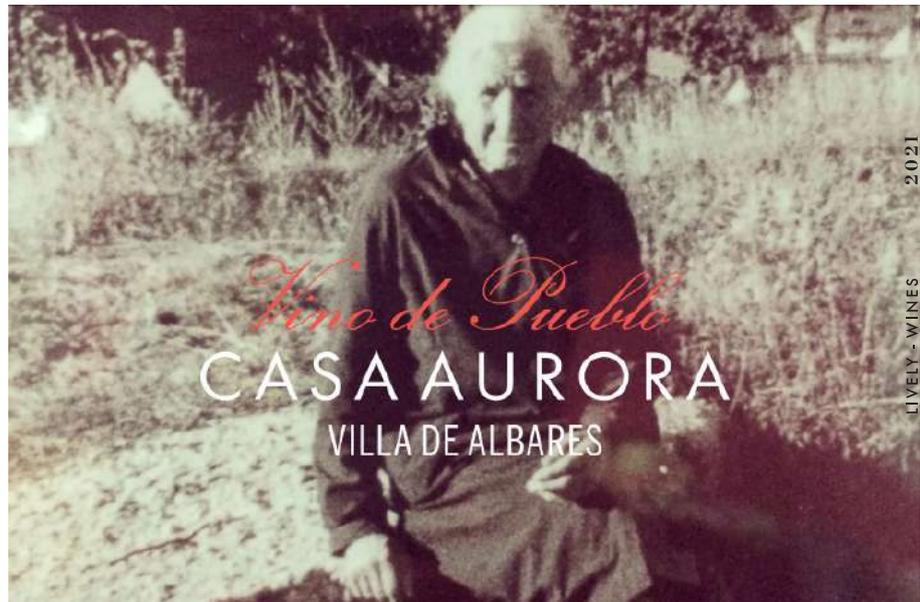
**Casa Aurora es también  
recuperar el antiguo vino  
de mineros de la zona**



**CASA AURORA,**  
es un homenaje directo  
a mi bisabuela  
**AURORA GARCIA**  
-La Señora Aurora-,  
e indirecto a mi pueblo,  
la **VILLA DE ALBARES**  
en el Bierzo Alto  
y a sus gentes.  
Es *rescate y*  
*recuperación*  
de viejos viñedos  
y formas de trabajar.



1996







Es evitar el olvido para nombres de parajes y de personas. Agricultores. Viticultores. Paisanas y paisanos. Es embotellar paisajes e historias. Años. Cosechas. Botellas que hablan y cuentan historias. Maneras de hacer y vivir. Hacer las cosas como antes con las cosas que sabemos hoy. Cada añada que sacamos es una batalla ganada al olvido y a la montaña. Ojala seamos inspiración de otros y volvamos a ver las laderas trabajadas por gente joven.

## CASA AURORA

*se elabora de manera orgánica.*

No utilizamos herbicidas, sistémicos, fertilizantes o pesticidas. Infusiones de Cola de Caballo, suero de leche o el azufre de toda la vida son los tratamientos que utilizamos en el manejo de nuestras parcelas.





## LA VILLA DE ALBARES

se sitúa en el Bierzo Alto, zona tradicionalmente conocida por su riqueza carbonífera y mineral drenada por las aguas del Sil y del Boeza. Estos dos ríos dividen el Bierzo Alto en dos valles; el Valle del Sil y el Valle del Boeza.



Nosotros estamos en el Valle del Boeza, en plena transición entre la media montaña y la alta montaña, en uno de los últimos pueblos donde la vid alcanza una maduración completa en el Bierzo. Eso sí, casi un mes más tarde que en pueblos del Bierzo Bajo como Villafranca, Cacabelos o Valtuille. Una comarca forestal con fuertes contrastes naturales donde las suertes de viejos viñedos cuelgan de una ladera con exposición plena al sur y rodeados de sotos de castaños y robles en una lucha feroz por la supervivencia. La vida no es fácil en la montaña.

Las viñas supervivientes están plantadas sobre suelos de arcilla roja (férrica) con una gran cantidad de rocas graníticas más o menos descompuestas y se sitúan a altitudes variables que van

de los 780 a los 1000 m.s.n.m. y se componen de una mixtura casi podríamos decir que típica, en la que variedades como la Garnacha Tintorera y la Garnacha tienen tanta importancia o más que la propia Mencía y donde la variedad blanca Palomino (aquí llamada Jerez) tiene una presencia importantísima en las plantaciones junto a otras variedades blancas como la Godello o la Doña Blanca aunque en mucha menor medida estas últimas.

En definitiva, cada viña que rescatamos suele tener un mínimo de un 25% de uva blanca (que mayoritariamente suele ser Palomino) y otro 25% de Garnacha Tintorera, siendo el resto mayoritariamente Mencía. Así las encontramos, así las cuidamos y así las vinificamos.

**POULA** significa abandonada y viene a ser un homenaje al vino del consumo' que toda la vida elaboraron los vecinos. Vino con mucha uva blanca y mucha Garnacha Tintorera pisado en lagar de piedra y fermentado y envejecido en ánforas de barro. Es un vino ancestral de una belleza atípica e imperfecta. Nosotros hacemos este vino con una mezcla de parcelas que por diferentes razones (normalmente parcelas demasiado pequeñas para hacer un vino parcelario o con más del 50% de uva blanca en la viña) consideramos adecuadas para el y también con los 'picos' del resto de los vinos de parcela que elaboramos. Es el único de nuestros vinos que se elabora con una mezcla de parcelas.

**LA GALAPANA, VALDECONTINA, VALLE DEL RÍO y LA VENDAÑONA** son nuestros vinos parcelarios. Vinos que por razones de paisaje, suelo, cultivo, edad, exposición y mezcla de variedades en la viña entendemos que se deben elaborar y embotellar en solitario. Vinos que entendemos presentan personalidades muy acusadas.

***Todos nuestros vinos se elaboran y crían en nuestra pequeña bodega de la Calle del Olivo, en la Villa de Albares y todos ellos se elaboran con uvas cultivadas de manera orgánica por nosotros.***



# CLOS Pepín

## Clos Pepín 2019 VINO DE PUEBLO

-  
**100% zumo de uva  
fermentado artesanalmente  
Viticultura tradicional,  
orgánica y sostenible**

**CASA AURORA**  
BIERZO ALTO



Bodega: Casa Aurora  
Elaboración: Germán R. Blanco  
Viticultura: Viticultores De la Villa de Albares  
y Germán R. Blanco  
Nombre del vino: Clos Pepín  
Cosecha: 2019  
Clasificación de la cosecha: excelente  
Embotellado: noviembre 2020  
Viñedo: Cepas mercenarias. Uva comprada a viticultores  
del pueblo y cultivada de manera orgánica bajo nuestra  
supervisión  
Municipios: Villa de Albares  
Altitud: 810-1010 msnm  
Región: Bierzo Alto  
Sub-Región: Valle del Boeza  
Suelos: mayoritariamente arcilla roja  
Variedades: Garnacha Tintorera, Palomino (40%),  
Portuguesa (Trousseau), Garnacha, Mencía  
Edad de las cepas: Edad Media 77 años  
Estilo de formación y poda: vaso tradicional  
Irrigación: No  
Despampanado: Si  
Desnietado: No  
Deshojado: No  
Aclareo de racimos: No  
Vendimia: manual con selección estricta en la propia viña  
y en varias pasadas  
Fecha de vendimia: Tercera semana de septiembre de 2019  
Despallado: Si  
Estrujado: No  
Sulfuroso: Dosis mínimas en el embotellado  
Depósitos: Huevos Flextank, depósitos abiertos de PVC  
y ánforas  
Maceración prefermentativa: No  
Fermentación con levaduras indígenas sin ningún  
otro tipo de aditivo  
Temperatura de fermentación: 21°C +/-  
Remontados/bazuqueos: bazuqueos  
Fermentación maloláctica: Si. Espontánea y a final  
de verano. 100% en las barricas  
Crianza: 13 meses en total en diferentes envases  
(Barricas francesas usadas de 400 l., Botticella de 1.100 l.,  
Huevo Flextank de 875L. y ánforas de 150, 200 y 500 l.  
Grado alcohólico: 12,5% Vol.  
Filtración: No  
Estabilización: No  
Clarificación: No  
Producción: 5000 botellas de 0,75 l.

# PEPINK



## PePINK CLARETE 2018

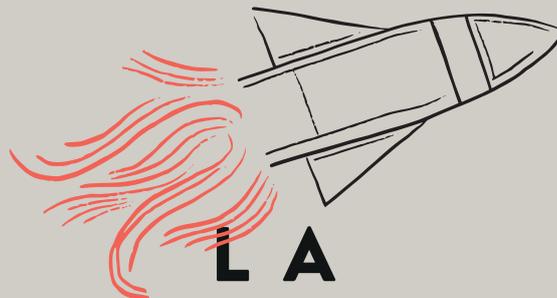
100% zumo de uva  
fermentado artesanalmente  
Viticultura tradicional,  
orgánica y sostenible

## CLARETE DE PORRÓN Y TRAGOLARGO



Bodega: Casa Aurora  
Elaboración: Germán R. Blanco  
Viticultura: Tradicional  
Nombre del vino: PePINK Clarete  
Cosecha: 2018  
Clasificación de la cosecha: Excelente  
Embotellado: Febrero 2019  
Viñedo: Cepas mercenarias. Palomino comprada a un viticultor del Bierzo Bajo y parte de la viña Valdecontina del Clos Pepín  
Municipios: Villafranca y Albares de la Ribera  
Altitud: 450-850 / msnm  
Región: Bierzo Bajo y Alto  
Suelos: mayoritariamente arcillosos  
Variedades: Palomino (87%), Mencía, Garnacha Tintorera, Garnacha, Portuguesa (Trousseau)  
Edad de las cepas: Edad Media 70 años  
Estilo de formación y poda: vaso tradicional  
Irrigación: No  
Despampanado: No  
Desnietado: No  
Deshojado: No  
Aclareo de racimos: No  
Vendimia: manual con selección estricta en la propia viña y en varias pasadas  
Fecha de vendimia: Segunda y tercera semana de Septiembre de 2018  
Despalillado: Si  
Estrujado: No  
Sulfuroso: Dosis mínimas en el embotellado  
Depósitos: Anfora de barro e inox  
Maceración prefermentativa: No  
Fermentación con levaduras indígenas sin ningún otro tipo de aditivo  
Temperatura de fermentación: 12°C +/-  
Remontados/bazuqueos: Bazuqueos  
Fermentación maloláctica: No  
Crianza: 4 meses en ánfora y 3 semanas en inox.  
Filtración: Si, solo para desbastar  
Estabilización: No  
Clarificación: No  
Producción: 670 botellas de 0,75 l.  
% Vol.: 13

AGOTADO



LA  
NAVE  
CASA  
AURORA

**La Nave 2019**  
VINO REGIONAL

**100% zumo de uva  
fermentado artesanalmente  
Viticultura tradicional,  
orgánica y sostenible**

Los vinos de Casa Aurora nacieron siempre con una estructura piramidal muy del estilo de Borgoña. Vinos de Parcelas especiales y únicas como Valle del Río o La Galapana, Vinos de Pueblo como Poula o Clos Pepín y ahora sumamos al proyecto nuestro vino regional. La Estrella que nos faltaba y que no era otra que nuestra visión de un vino del Bierzo. De todo el Bierzo. No ya del Bierzo Alto como subregión o de la Villa de Albares como unidad geográfica exclusiva.

Pretendemos crecer de la mano de este vino que a igual que sus hermanos pertenecerá a D.O. Bierzo en las próximas añadas.

Para mi, La Nave es la reinterpretación de los vinos que siempre se bebieron en mi casa, en el Bierzo. Los “vinos del consumo” de antes de las modas.

VINO CLARO Y BRILLANTE,  
CON MUCHOS FRUTILLOS ROJOS,  
ESPECIAS Y HIERBAS EN NARIZ.

AFILADO Y VIBRANTE EN BOCA  
CON UN TRAGO MUY LARGO.

VILLA DE ALBARES



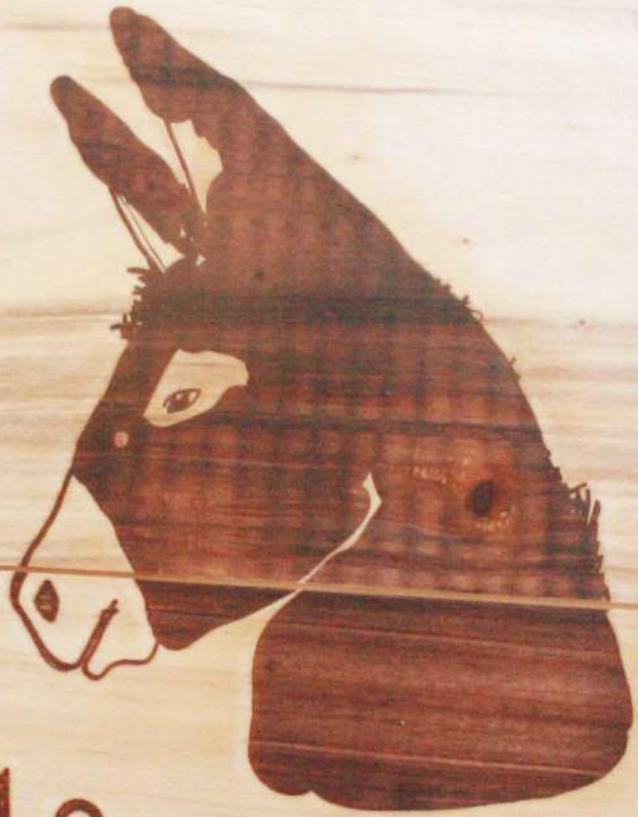
CASA  
AURORA

AGOTADO

Bodega:Casa Aurora  
Elaboración:Germán R. Blanco  
Viticultura:Viticultores del Bierzo  
Nombre del vino: La Nave  
Cosecha:2019  
Clasificación de la cosecha:Excelente  
Embotellado:Septiembre 2020  
Viñedo:Cepas mercenarias. Uva de viñedos viejos comprada a viticultores del Bierzo y cultivada de manera tradicional bajo nuestra supervisión  
Municipios: Columbianos, Albares, Villadecanes  
Altitud:501-810 msnm  
Región: Bierzo  
Suelos:mayoritariamente arcilla

Variedades: Mencía (90%), Garnacha Tintorera y Palomino  
Edad de las cepas:Edad Media 65 años  
Estilo de formación y poda:vaso tradicional  
Irrigación:No  
Despampanado:Si  
Desnietado:No  
Deshojado:No  
Aclareo de racimos:No  
Vendimia>manual con selección estricta en la propia viña y en varias pasadas  
Fecha de vendimia: Primera y segunda semana de Septiembre de 2019  
Despallado:Si al 80%  
Estrujado:No  
Sulfuroso:Dosis mínimas en el embotellado  
Depósitos:Depósitos abiertos de PVC

Maceración prefermentativa: No  
Fermentación con levaduras indígenas sin ningún otro tipo de aditivo  
Temperatura de fermentación:21°C +/-  
Remontados/bazuqueos:bazuqueos  
Fermentación maloláctica:Si. Espontánea y a final de verano. 100% en las barricas  
Crianza:10 meses en total.8 meses en barricas francesas usadas de 400 y 500 l., 2 meses en ánforas de 500, 200 y 150 l., 1 mes en botticella de roble francés de 1000 l.  
Filtración:Si, muy ligera  
Estabilización:Si  
Clarificación:No  
% Vol.:12,5  
Producción: 6.144 botellas de 0,75l.



**CASA AURORA**  
VITICULTURA TRADICIONAL  
EN ALBARES

# Poula

Vino de Pueblo



Nº 0 / 1.150

ELABORADO CON  
EL QUINTANAL DE AMOR FERNÁNDEZ,  
LAS VENDAÑONAS DE AMOR FERNÁNDEZ  
Y MARIANO MERAYO, LA VIÑA DEL CAJE,  
TRAS EL PALOMAR DEL ROSO

VILLA DE ALBARES

# La Galapana

Vino de Parcela



Nº 0 / 560

ELABORADO  
CON LA VIÑA  
DE LA SEÑORA  
AURORA

VILLA DE ALBARES

## Vino de Pueblo

### POULA 2019

100% ZUMO DE UVA FERMENTADO ARTESANALMENTE.  
VITICULTURA TRADICIONAL, ORGÁNICA Y SOSTENIBLE.

Bodega: Casa Aurora  
Elaboración: Germán R. Blanco  
Viticultura: Germán R. Blanco  
Nombre del vino: Poula  
Cosecha: 2019  
Clasificación de la cosecha: Excelente.  
Embotellado: noviembre de 2020  
Viñedo: El Quintanal de Amor Fernández, Las Vendañonas  
de Amor Fernández y Mariano Merayo, La viña del Cajé,  
Tras El Palomar del Roso  
Altitud: entre 700 y 800 m.  
Municipios: Villa de Albares  
Región: Bierzo Alto  
Sub-Región: Valle del Boeza  
Suelos: Arcilla roja, arena y piedras graníticas  
Exposiciones: Sur y Sur-Oeste  
Variedades de uva: Mencía, Garnacha Tintorera,  
Portuguesa (Trousseau), Palomino, Godello, Doña Blanca  
(aproximadamente un 40% de uva blanca)  
Edad de las cepas: 70-80 años  
Estilo de formación y poda: Vaso tradicional  
Irrigación: No  
Despampanado: No  
Desnietado: No  
Despuntado: No  
Deshojado: No  
Aclareo de racimos: No  
Vendimia: Manual (Selección estricta) y en pequeñas cajas  
Fecha de vendimia: Última de septiembre de 2019  
Selección: Si, en viña  
Despalillado: Si.  
Estrujado: No  
Sulfuroso: dosis mínimas en el embotellado  
Depósitos: Huevo Flexitank de 875 l. y ánforas  
Maceración Prefermentativa: No  
Temperatura de fermentación: <25°C  
Remontados/Bazuqueos: Pisado con los pies y bazuqueos  
Fermentación maloláctica: Si. En la barrica  
Crianza: el vino se crío en 2 barricas francesa de 500 l.  
durante 13 meses  
Grado alcohólico: 12,5% Vol.  
Filtración: No  
Clarificación: No  
Estabilización: No  
Producción: 1.123 botellas de 0,75 l.

## Vino de Parcela

### LA GALAPANA 2019

100% ZUMO DE UVA FERMENTADO ARTESANALMENTE.  
VITICULTURA TRADICIONAL, ORGÁNICA Y SOSTENIBLE.

Bodega: Casa Aurora  
Elaboración: Germán R. Blanco  
Viticultura: Germán R. Blanco  
Nombre del vino: La Galapana  
Cosecha: 2019  
Clasificación de la cosecha: excelente  
Embotellado: noviembre de 2020  
Viñedo: La Galapana  
Altitud: 980 m.s.n.m.  
Municipios: Villa de Albares  
Región: Bierzo Alto  
Sub-Región: Valle del Boeza  
Suelos: Arcilla roja (Férrica)  
Exposición: Este  
Tamaño: 0,25 Ha.  
Variedades de uva: Mencía (95%), Garnacha Tintorera,  
Garnacha.  
Edad de las cepas: 15-90 años  
Estilo de formación y poda: Vaso tradicional  
Irrigación: No  
Despampanado: No  
Desnietado: No  
Despuntado: No  
Deshojado: No  
Aclareo de racimos: No  
Vendimia: Manual (Selección estricta) y en pequeñas cajas  
Fecha de vendimia: Última semana de septiembre 2019  
Selección: Si, en viña  
Despalillado: Si.  
Estrujado: No  
Sulfuroso: dosis mínimas en el embotellado  
Depósitos: barricas abierta  
Maceración Prefermentativa: No  
Temperatura de fermentación: <25°C  
Remontados/Bazuqueos: Pisado con los pies y bazuqueos  
Fermentación maloláctica: Si. En la barrica  
Crianza: el vino se cría en 1 barrica de 400 l. francesa  
y usada durante 13 meses  
Grado alcohólico: 12,5% Vol.  
Filtración: No  
Clarificación: No  
Estabilización: No  
Producción: 515 botellas de 0,75 l.



Nº 0 / 650

ELABORADO  
CON LA VIÑA  
DEL ROSO  
VILLA DE ALBARES



Nº 0 / 650

ELABORADO  
CON LA VIÑA  
DE AMOR  
FERNÁNDEZ  
VILLA DE ALBARES

## Vino de Parcela

### VALLE DEL RÍO 2019

100% ZUMO DE UVA FERMENTADO ARTESANALMENTE.  
VITICULTURA TRADICIONAL, ORGÁNICA Y SOSTENIBLE.

Bodega: Casa Aurora  
Elaboración: Germán R. Blanco  
Viticultura: Germán R. Blanco  
Nombre del vino: Valle del Río  
Cosecha: 2019  
Clasificación de la cosecha: excelente.  
Embotellado: noviembre de 2020  
Viñedo: Valle del Río  
Altitud: 820 m.s.n.m.  
Municipios: Villa de Albares  
Región: Bierzo Alto  
Sub-Región: Valle del Boeza  
Suelos: Arcilla roja (Férrica) con muchas rojas graníticas descompuestas en superficie  
Exposición: Sur  
Tamaño: 0,58 Ha.  
Variedades de uva: Garnacha Tintorera(60%), Garnacha (10%), Mencía (10%), Palomino (17%), Godello.  
Edad de las cepas: de 40 a 100 años  
Estilo de formación y poda: Vaso tradicional  
Irrigación: No  
Despampanado: No  
Desnietado: No  
Despuntado: No  
Deshojado: No  
Aclareo de racimos: No  
Vendimia: Manual (Selección estricta) y en pequeñas cajas  
Fecha de vendimia: Última semana de septiembre 2019  
Selección: Si, en viña  
Despalillado: Si.  
Estrujado: No  
Sulfuroso: dosis mínimas en el embotellado  
Depósitos: barricas abiertas  
Maceración Prefermentativa: No  
Temperatura de fermentación: <25°C  
Remontados/Bazuqueos: Pisado con los pies y bazuqueos  
Fermentación maloláctica: Si. En las barricas.  
Crianza: el vino se cría 13 meses en 1 barrica de 500 l. francesa y usada  
Grado alcohólico: 12,5 % Vol.  
Filtración: No  
Clarificación: No  
Estabilización: No  
Producción: 618 botellas de 0,75 l.

## Vino de Parcela

### LA VENDAÑONA 2018

VITICULTURA TRADICIONAL, ORGÁNICA Y SOSTENIBLE

Bodega: Casa Aurora.  
Elaboración: Germán R. Blanco  
Viticultura: Germán R. Blanco  
Nombre del vino: La Vendañona  
Cosecha: 2018  
Clasificación de la cosecha: Excelente  
Embotellado: Octubre de 2019  
Viñedo: La Vendañona  
Altitud: 890 m.s.n.m.  
Municipios: Villa de Albares  
Región: Bierzo Alto  
Sub-Región: Valle del Boeza  
Suelos: Arcilla roja (Férrica) con muchas rojas graníticas descompuestas en superficie  
Exposición: Sur.  
Tamaño: 0,18 Ha. (cerezos) + 0,13 Ha. (Pinos)  
Variedades de uva: Mencía (60-70%), Garnacha Tintorera (15%), Garnacha, Palomino, Godello, Doña Blanca  
Edad de las cepas: más de 100 años  
Estilo de formación y poda: Vaso tradicional  
Irrigación: No  
Despampanado: No  
Desnietado: No  
Despuntado: No  
Deshojado: No  
Aclareo de racimos: No  
Vendimia: Manual (Selección estricta) y en pequeñas cajas.  
Fecha de vendimia: Última semana de septiembre 2018  
Selección: Si, en viña  
Despalillado: Si  
Estrujado: No.  
Sulfuroso: dosis mínimas en el embotellado  
Depósitos: Ánforas  
Maceración Prefermentativa: No  
Temperatura de fermentación: < 25°C  
Remontados/Bazuqueos: Pisado con los pies y bazuqueos  
Fermentación maloláctica: Si. En las barricas  
Crianza: el vino se cría 12 meses en 1 barrica de 500 l. francesa y usada  
Grado alcohólico: 13% Vol.  
Filtración: No  
Clarificación: No  
Estabilización: No  
Producción : 633 botellas de 0,75 l.

**AGOTADO**



## LA BOTA BIBA 2017

100% ZUMO DE UVA FERMENTADO ARTESANALMENTE  
VITICULTURA TRADICIONAL, ORGÁNICA Y SOSTENIBLE

Bodega: Casa Aurora  
Elaboración: Germán R. Blanco  
Viticultura: Tradicional  
Nombre del vino: La Bota Biba  
Cosecha: 2017  
Clasificación de la cosecha: Muy Buena  
Embotellado: Septiembre 2017  
Viñedo: Cepas mercenarias.  
Uva comprada a viticultores del Bierzo Bajo  
Municipios: Villafranca  
Altitud: 450-550 msnm  
Región: Bierzo Bajo  
Suelos: mayoritariamente arcillosos  
Variedades: Palomino (98%)  
Edad de las cepas: Edad Media 80 años  
Estilo de formación y poda: vaso tradicional  
Irrigación: No  
Despampanado: Si  
Desnietado: Si  
Deshojado: No  
Aclareo de racimos: No  
Vendimia: manual con selección estricta en la propia viña y en varias pasadas  
Fecha de vendimia: Última semana de Septiembre de 2017  
Despalillado: Si  
Estrujado: No  
Sulfuroso: Dosis mínimas en el embotellado  
Depósitos: Acero inoxidable  
Maceración prefermentativa: Si con sus pieles unos 10 días  
Fermentación con levaduras indígenas sin ningún otro tipo de aditivo  
Temperatura de fermentación: 17°C +/-  
Remontados/bazuqueos: Bazuqueos / Battonage  
Fermentación maloláctica: No  
Crianza: 12 meses en total en una antigua bota de oloroso.  
Tuvo crianza biológica bajo velo durante los primeros y los últimos meses de su crianza.  
Filtración: No  
Estabilización: No  
Clarificación: No  
Producción: 700 botellas de 0,75 l.  
% Vol.: 14,5



## BIBA VIÑAS VIEJAS 2017

100% ZUMO DE UVA FERMENTADO ARTESANALMENTE  
VITICULTURA TRADICIONAL, ORGÁNICA Y SOSTENIBLE

Bodega: Casa Aurora  
Elaboración: Germán R. Blanco  
Viticultura: Tradicional  
Nombre del vino: BIBA Viñas Viejas  
Cosecha: 2017  
Clasificación de la cosecha: Muy Buena  
Embotellado: Agosto 2018  
Viñedo: Cepas mercenarias.  
Uva comprada a viticultores del Bierzo Bajo  
Municipios: Villafranca y Cacabelos  
Altitud: 450-550 msnm  
Región: Bierzo Bajo  
Suelos: mayoritariamente arcillosos  
Variedades: Palomino (98%)  
Edad de las cepas: Edad Media 70 años  
Estilo de formación y poda: vaso tradicional  
Irrigación: No  
Despampanado: Si  
Desnietado: Si  
Deshojado: No  
Aclareo de racimos: No  
Vendimia: manual con selección estricta en la propia viña y en varias pasadas  
Fecha de vendimia: Primera semana de Septiembre de 2017  
Despalillado: Si  
Estrujado: No  
Sulfuroso: Dosis mínimas en el embotellado  
Depósitos: Acero inoxidable  
Maceración prefermentativa: Si con sus pieles de una semana  
Fermentación con levaduras indígenas sin ningún otro tipo de aditivo  
Temperatura de fermentación: 12°C +/-  
Remontados/bazuqueos: remontados  
Fermentación maloláctica: No  
Crianza: 10 meses en total. 1200 l. en una botticella de roble francés, 500 l. en un Ánfora y 300 l. en una barrica francesa usada.  
Filtración: Si, muy suave  
Estabilización: No  
Clarificación: No  
Producción: 2000 botellas de 0,75 l.  
% Vol.: 13,5



There is enormous diversity  
in the soils of my vineyards.  
There are many different qualities.  
Their greatest significance in our  
wine-making.

IN THE SOILS START ALL !!!

G.R.B.



*Vino de Pueblo*  
**CASA AURORA**

VILLA DE ALBARES

[www.lively-wines.com](http://www.lively-wines.com)

© 2015 Lively Wines