

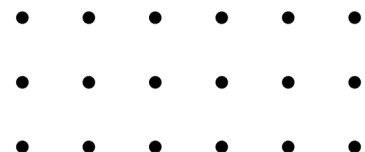
Funded by the
European Union



Montes de Toledo | Ciudad Real

BODEGA CASALOBOS

El paisaje como origen





Casalobos es un nombre profundamente ligado al espíritu del paisaje.

CASA

hace referencia al hogar, la finca o el lugar de pertenencia. Evoca refugio, permanencia y arraigo.

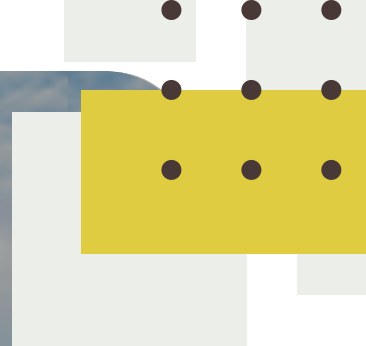
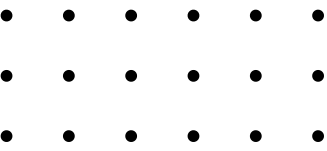
LOBOS

“Lobos” introduce la presencia de lo salvaje.

En el imaginario ibérico, el lobo siempre ha pertenecido a territorios remotos: lugares de silencio, instinto, naturaleza y respeto por el entorno. El nombre evoca esa misma conexión con las montañas del centro de España: un paisaje que permanece indómito, sereno y profundamente auténtico.

El lobo se entiende como un símbolo del paisaje:
silencioso, observador, elegante y profundamente ligado a su entorno.

Y, en muchos sentidos, los vinos reflejan ese mismo carácter.



EL PAISAJE

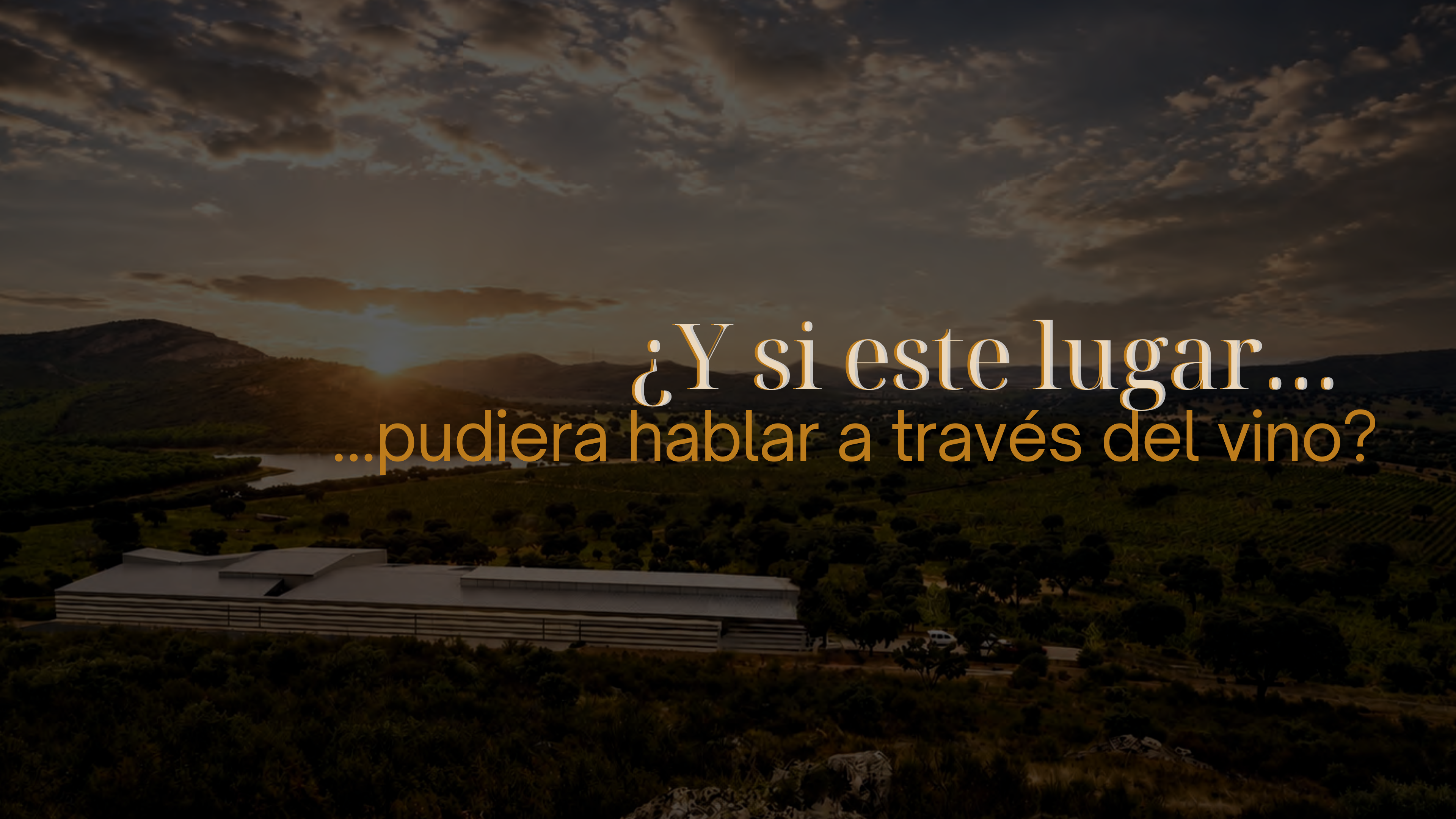
Casalobos se encuentra en Picón, en la provincia de Ciudad Real, en pleno entorno de los Montes de Toledo. Pero lo más importante no es el mapa:

Es la atmósfera.

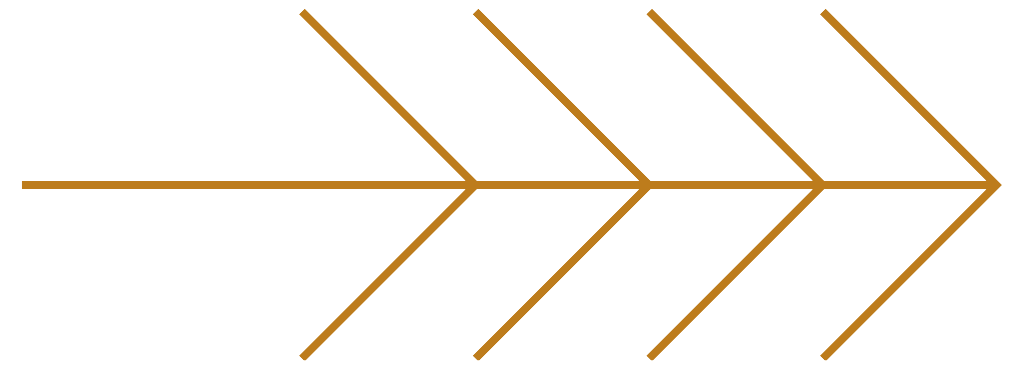
Un paisaje de monte mediterráneo, cielos abiertos y silencios profundos. Encinas, hierbas silvestres, suelos minerales y altitud conforman la identidad de la finca y definen el carácter de sus vinos.



 Carretera Porzuna, CM-412, km 6, 5, 13196 Picón, Ciudad Real.



¿Y si este lugar...
...pudiera hablar a través del vino?



Hay lugares que cambian tu forma de entender el vino.

No porque sean más ruidosos, sino porque permanecen contigo.

Casalobos es uno de esos lugares.

El camino llega despacio, serpenteando entre los Montes de Toledo, atravesando colinas impregnadas de romero, tomillo y roca calentada por el sol. Y entonces, casi oculta en el paisaje, aparece la finca.

El silencio. La altitud. La luz.

Se siente menos como una bodega construida por alguien y más como un lugar que estaba esperando ser descubierto.

Este no es un proyecto nacido de tendencias, estudios de mercado o de la idea de crear “otra bodega premium”. Todo comenzó con algo mucho más simple:

la sensación de que este paisaje tenía algo que decir.

A casi 900 metros sobre el nivel del mar, rodeados de bosque mediterráneo y cultivados de forma ecológica, los viñedos dan lugar a vinos con un carácter completamente inesperado para el interior de España: frescos, tensos, elegantes y profundamente conectados con el lugar del que proceden.

Aquí se percibe la altitud.

Pero también se percibe la calma.

Y eso es mucho más difícil de explicar...



¿QUÉ ES CASALOBOS?

Casalobos es un proyecto contemporáneo de finca que une territorio, arquitectura y una elaboración precisa para expresar la energía de los Montes de Toledo a través de su propio lenguaje.

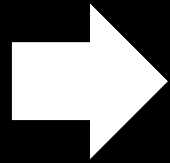
Es también un proyecto familiar, aunque no en el sentido convencional de la palabra. No por un apellido, sino por unos **valores compartidos**.

Casalobos se construye alrededor de una forma de trabajar: técnica, sensible y profundamente atenta. Una filosofía que entiende que el verdadero lujo reside en el silencio, la precisión y la coherencia.

Y quizá por eso aquí todo se siente conectado.



LA NATURALEZA.
LOS VIÑEDOS.
LA ARQUITECTURA.
LOS VINOS.





MISIÓN

Elaborar vinos que expresen la identidad de los Montes de Toledo a través de la observación cuidadosa, la viticultura regenerativa y una vinificación precisa, respetando siempre el equilibrio natural del paisaje y el carácter de cada añada.

VISIÓN

Consolidar Casalobos como un referente contemporáneo de vinos de paisaje en los Montes de Toledo, combinando sostenibilidad, precisión y autenticidad para crear vinos con un profundo sentido de origen y una identidad duradera.





Built to Belong



La bodega - seleccionada para los Premios Mies van der Rohe - fue concebida para acompañar el paisaje, nunca para imponerse sobre él.

Hormigón, luz y sombra dialogan silenciosamente con la montaña en un edificio sobrio, preciso y profundamente sereno, donde cada gesto arquitectónico responde a una función. Los corredores rectos, los espacios íntimos, la luz tenue de las salas de crianza y las vistas abiertas sobre el viñedo crean un recorrido pensado tanto para el trabajo minucioso... como para la pausa.

Detenerse.

Observar.

Aquí, la arquitectura se convierte en otra forma de entender el vino y el ritmo de su elaboración...

+

VIÑEDO Y FILOSOFÍA



- Viticultura regenerativa
- Certificación ecológica
- Trabajo parcela por parcela
- Biodiversidad
- Intervención mínima
- El vino como interpretación del paisaje

VIÑEDO Y FILOSOFÍA



OBSERVACIÓN ANTES QUE INTERVENCIÓN

En Casalobos, todo comienza en el viñedo.

Las viñas conviven con el bosque, la fauna y la biodiversidad autóctona, creando un equilibrio natural que guía el trabajo en cada parcela.

La observación es siempre el punto de partida. Más que imponer un estilo, el objetivo es comprender cómo responde cada viñedo al clima, al suelo y a la añada, y trabajar a partir de esa respuesta.



TRABAJAR CON EL PAISAJE

Casalobos sigue un enfoque de viticultura regenerativa centrado en la salud del suelo, la biodiversidad y el equilibrio ambiental a largo plazo. La bodega ya cuenta con certificación ecológica para sus viñedos de variedades blancas y completará la conversión de sus viñedos tintos antes de la vendimia de 2026.

La filosofía es sencilla: trabajar con el paisaje, no contra él.



PRECISIÓN EN BODEGA

En bodega, cada decisión existe para acompañar lo que el viñedo ya ha definido.

Huevos de hormigón, ánforas, fudres y barricas se utilizan según las necesidades de cada lote, siempre con una intervención mínima para preservar la frescura, la precisión y la estructura.



CONSISTENCIA EN CADA AÑADA

ECada vendimia trae condiciones diferentes, pero la filosofía permanece constante: elaborar vinos que reflejen su origen con honestidad, equilibrio y precisión.



LAS VARIETADES

I

TEMPRANILLO

Tenso, vibrante y fresco, con un perfil de fruta roja marcado por la altitud.

2

SYRAH

Profunda y sedosa, aportando violetas, especias y textura.

3

CABERNET SAUVIGNON

Mineral, estructurada y sorprendentemente elegante en este entorno de montaña.

4

PETIT VERDOT

Precisa, intensa y con gran capacidad de guarda.

5

VIOGNIER

Floral, luminosa y bellamente equilibrada.



PAISAJE EMBOTELLADO





NUESTROS VINOS

FUENTE DEL CIERVO

*Arraigado en la frescura.
Guiado por el paisaje.*

Blanco | 2025

Chardonnay & Sauvignon Blanc

Un vino blanco fresco y expresivo elaborado con uvas vendimiadas **durante la noche** y cuidadosamente trabajado para **preservar toda su intensidad aromática**.

Chardonnay y Sauvignon Blanc se ensamblan tras una fermentación a baja temperatura y una breve crianza sobre **lías finas**.

En nariz muestra notas frescas de cítricos y fruta de hueso. En boca es vivo y equilibrado, con matices de fruta tropical. Presenta una entrada amplia y sedosa, una acidez vibrante y un final largo y agradable.



Tinto | 2024

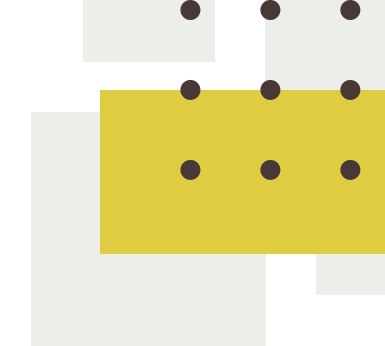
Syrah & Tempranillo

Un vino tinto equilibrado y de perfil contemporáneo, donde **la fruta adquiere el protagonismo**.

Syrah y Tempranillo realizan una fermentación suave para preservar la expresión de la fruta y la frescura, completándose con una breve crianza en roble que aporta complejidad respetando siempre su origen.

Predominan las notas de fruta roja, acompañadas de un sutil matiz láctico. Sus taninos suaves y accesibles dan lugar a un vino pensado para **disfrutarse en buena compañía**.





NUESTROS VINOS

CASALOBOS



*Elaborado desde la observación.
Definido por el origen.*

Blanco | 2025

Viognier

Un vino blanco elegante y gastronómico.

Elaborado con Viognier procedente de **parcelas ecológicas**, fermenta a baja temperatura y evoluciona en fudres de roble francés sobre lías finas, desarrollando **textura, profundidad y equilibrio**.

Las notas de flores blancas y cítricos se combinan con sutiles recuerdos de brioche y toffee. En boca es cremoso, vibrante y persistente, con una acidez que **sostiene su potencial de guarda**.



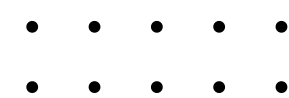
Tinto | 2024

Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo

Un ensamblaje que **refleja la diversidad de la finca**.

Elaborado exclusivamente a partir del **mosto flor** de mayor calidad, fermenta con levaduras autóctonas y envejece bajo velo de flor en una combinación de fudres, ánforas de barro, depósitos ovoides y barricas, afinándose cada lote según su carácter individual.

Fruta negra, especias y notas de monte mediterráneo se integran en un **perfil complejo y elegante**. En boca es estructurado, armonioso y persistente.





NUESTROS VINOS

CAVA & VERMOUTH

Carácter nacido en la montaña

Cava

Origen: Sant Sadurní d'Anoia
Variedades: Macabeo, Xarel·lo & Parellada

Un espumoso que une origen y método. Elaborado en Sant Sadurní d'Anoia siguiendo el **método tradicional**, realiza una segunda fermentación en botella y crianza sobre lías, aportando finura y complejidad.

De burbuja delicada y **perfil fresco**, combina notas cítricas con sutiles recuerdos de brioche.



Vermouth

Un vermouth de montaña nacido del paisaje.

Elaborado a partir de nuestros **vinos blancos** y una lenta maceración de **botánicos silvestres**: romero, lavanda y pieles de cítricos - desarrolla un perfil aromático que **evoca los paseos por la finca**.

En nariz aparecen notas florales y balsámicas. En boca es estructurado, con un final largo, ligeramente amargo y afrutado.





EXPRESIONES DEL PAISAJE

MÁS ALLÁ DEL VIÑEDO

Expresiones de biodiversidad nacidas de la finca.

Más allá del viñedo, los olivares, la flora autóctona y las colmenas forman parte del mismo ecosistema vivo que define Casalobos. La presencia de abejas y vegetación mediterránea contribuye a la biodiversidad, al equilibrio natural y a la polinización, reforzando la salud del paisaje en su conjunto.



WWW.BODEGACASALOBOS.COM



CASALOBOS



Eloísa Lopez



+34 659 10 77 87



e.lopez@bodegacasalobos.com



@bodega_casalobos