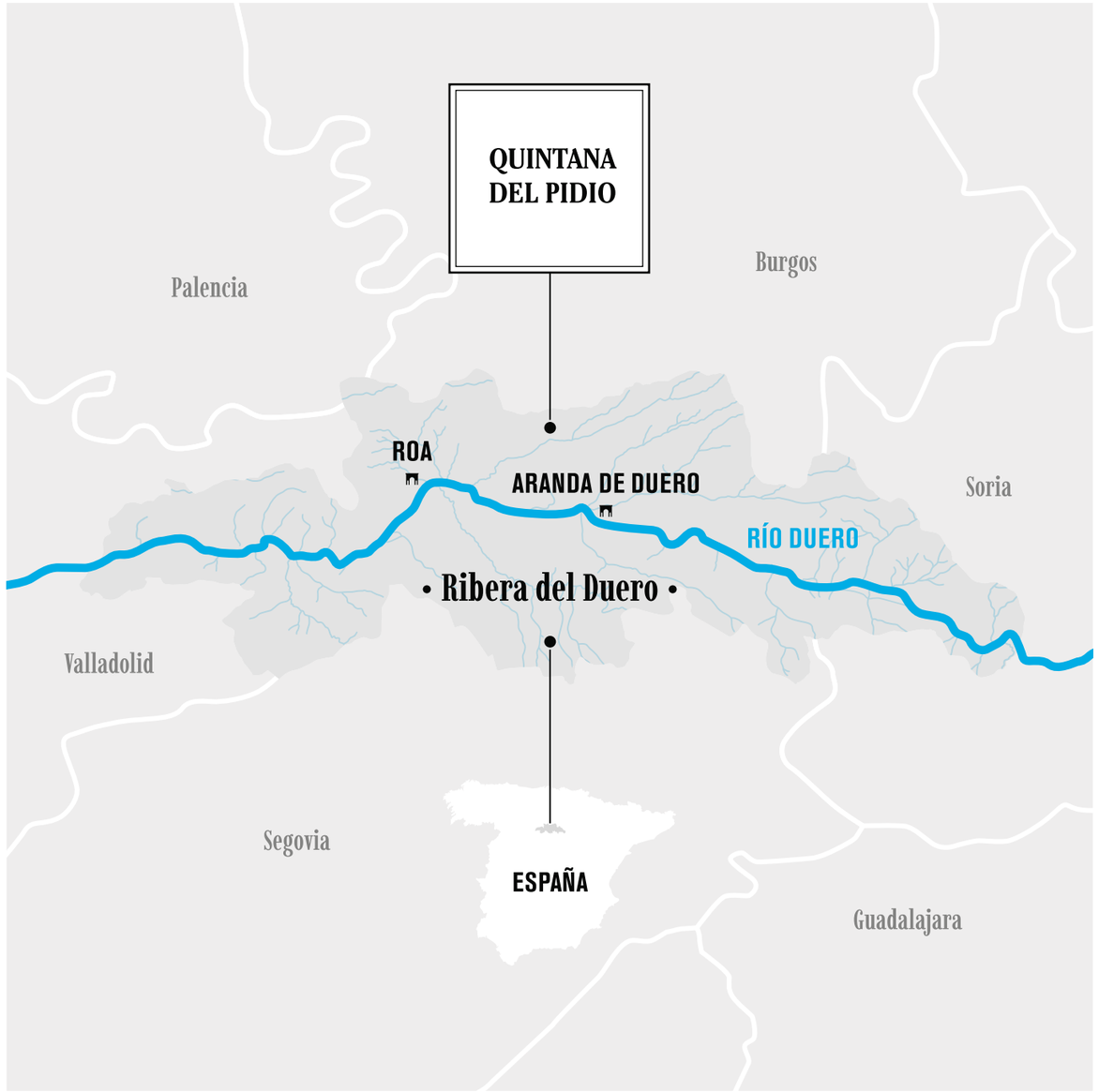
DOMINIO DEL PIDIO



NUESTRA HISTORIA NOS DEFINE

Desde hace mil años, Quintana del Pidio ha sido una villa que ha suministrado vino a caballeros, abades y guerreros castellanos.

Esta es la historia de cómo sus viñedos han alimentado misterios, gestas y leyendas.

S.XI
Los inicios del Monasterio

El rey Fernando I de León confía al abad Domingo de Silos restablecer el antiguo esplendor de un Monasterio que data de la época visigótica.

S.XI
El esplendor de Silos

Gracias a donaciones de caballeros como el Cid Campeador, que entrega tierras y viñas a cambio de oración, Domingo de Silos consigue que el Monasterio cobre cada vez más importancia.

S.XII
El nacimiento de Quintana del Pidio

El rey Alfonso VIII de Castilla entrega a los monjes de Silos una quintana de la Ribera, a ocho leguas del Monasterio, a cambio de una propiedad en Tordesillas. Un lugar tan valioso por una única razón: sus viñedos. Es entonces cuando se convierte en la bodega de los monjes.

S.XVI
El barrio de Bodegas

La demanda de vino procedente de Quintana del Pidio no deja de crecer y surge un barrio entero dedicado a la elaboración de vino. Sus habitantes horadan la tierra y construyen lagares subterráneos, creando una auténtica población bajo tierra.

S.XIX
La decadencia del Monasterio

La desamortización de Mendizábal obliga a los monjes a abandonar el Monasterio. Por primera vez en nueve siglos, queda desvinculado de Quintana del Pidio y sus bodegas. Cinco décadas más tarde, se establece en él una nueva comunidad de monjes benedictinos, que lo salva de su desaparición.

S.XX
El resurgimiento y reconocimiento mundial

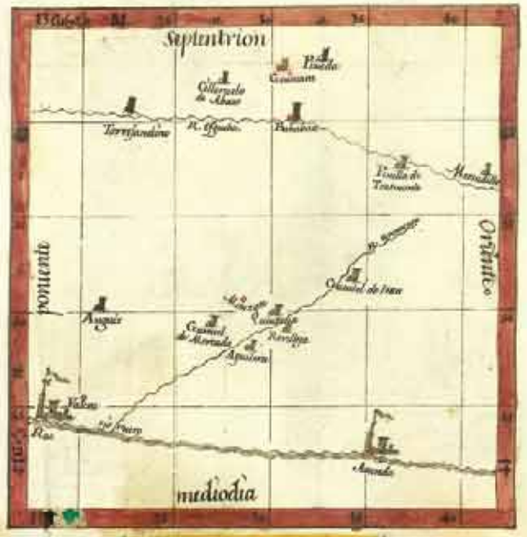
Desde que comienza esta segunda vida, Silos no deja de cobrar importancia como patrimonio histórico y cultural. Se recupera el vínculo con Quintana del Pidio, que empieza a ganar cada vez más trascendencia gracias a la apertura de nuevas bodegas, como Cillar de Silos.

DOMINIO DEL PIDIO
S.XXI
El regreso a los orígenes

Conscientes de todos estos avatares de la historia, los hermanos Aragón sintieron que debían ser fieles a su legado. Decidieron recuperar el pasado de Quintana del Pidio con la restauración de uno de los complejos subterráneos de elaboración de vino más antiguos de España. Su nombre: Dominio del Pidio.

REGRESAR A LOS ORÍGENES, EN LUGAR DE IGNORARLOS

Dominio del Pidio no es sólo una bodega. Es una manera de entender la vida y amar el vino. Un cúmulo de experiencias milenarias con raíces vinícolas, históricas, culturales y sociales.



Y así nace Dominio del Pidio: conscientes de que la única manera de rescatar los valores tradicionales es reconquistar el pasado. Mediante la restauración de uno de los complejos subterráneos de elaboración de vino más antiguos de España se ha tratado de recuperar la esencia de lo que fue, a lo largo de mil años, una bodega que proporcionó vino a todo tipo de personajes históricos. Un vino que ha regado leyendas y vivencias inmortales.

RECUPERAR
RECONSTRUIR EL PASADO

Recuperar este escenario, clave en la historia del vino de la Ribera de Duero, ha llevado tiempo y decisión. Pero es precisamente el tiempo, la clave de Dominio del Pidio.

Con Dominio del Pidio hemos restaurado un entramado laberíntico de siete bodegas subterráneas de finales del siglo XVI que, a modo de hormiguero, se conectan entre sí, recuperando el esplendor de antaño.

Hoy, a 18 metros bajo tierra, sin luz, ni ruido y con una temperatura y humedad constantes, se elaboran de manera completamente artesanal y sostenible los exclusivos vinos de Dominio del Pidio. La bodega se ha convertido en escenario vivo del patrimonio vitivinícola y cultural de la Ribera de Duero.

CONTINUAR, EN LUGAR DE COMENZAR

Seguimos haciendo historia ofreciendo vinos únicos, que interpretan lo que somos y lo que hemos sido. Cada botella guarda el paisaje y la esencia de nuestro origen.

Terruños únicos

Los vinos de Dominio del Pidio proceden de doce hectáreas de viñedo en propiedad con cepas de entre 40 y 100 años de antigüedad. Viñas cuidadas con la dedicación de quien mantiene una tradición centenaria. Vides que crecen en una tierra arenosa, rodeadas de una accidentada orografía que las protege del clima continental extremo de Quintana del Pidio.

El compromiso con la tierra

La tierra es el origen y se percibe en cada trago. Dominio del Pidio es un vino de municipio, elaborado exclusivamente con uva de Quintana del Pidio, seleccionando uno a uno cada racimo.

Dominio del Pidio se elabora con Tinto Fino y Albillo Mayor, la variedad blanca de la Ribera de Duero, que proviene de escasas cepas que crecen entre los viñedos de tinto. Este tesoro blanco aporta toda la expresividad del suelo y de la uva de Quintana del Pidio.

Emoción por lo auténtico

Los vinos de Dominio del Pidio fermentan en depósitos de cemento, respetando la tradición de la elaboración en Quintana del Pidio. El resultado es un vino que desprende todo el sabor de la uva y del suelo del cual procede.

El misterio del tiempo

El proceso de crianza se lleva a 18 metros bajo tierra en barricas de roble francés, a una temperatura constante de 11,5° durante todo el año. Los vinos envejecen entre los calados, que hace más de cinco siglos, marcaron el rumbo de la historia del vino en la Ribera del Duero.

VINOS QUE AÚNAN PASADO Y FUTURO

Fieles a nuestra forma diferente de interpretar el vino, pero siempre teniendo como referente la vuelta a la viticultura tradicional y sostenible, a nuestros orígenes; Dominio del Pidio elabora cuatro variedades de edición limitada.

TINTO

TINTO FINO / ALBILLO MAYOR

Elaborado con Tempranillo y Albillo Mayor procedente de viñedos viejos, con el máximo respeto a la fruta y al terreno. Carácter maduro de la uva, principalmente negra, pero con matices de mora, cereza, arándano y regaliz, característico de la variedad.

Nítido y sincero, es un vino que representa a la perfección el suelo y la personalidad de la uva Tempranillo.

ROSADO

TINTO FINO / ALBILLO MAYOR

Vuelta al origen, a los lagares, a los calados donde fermentaban juntas variedades blancas y tintas, en cemento y madera. Un vino versátil, para disfrutarlo.

Extraordinariamente frutal, Dominio del Pidio Rosado fermenta en depósito de cemento y se cría en barricas de roble francés de 500 litros sobre lías.

BLANCO

ALBILLO MAYOR

Elaborado con Albillo Mayor, procedente de viñas viejas entremezcladas con viñedo tinto. Fermenta en depósito de cemento y madura en barrica de roble francés sobre lías.

Dominio del Pidio Blanco expresa la decidida apuesta de la bodega por la recuperación de la Albillo Mayor: una uva centenaria y autóctona de la Ribera de Duero, que estaba a punto de desaparecer.

Con una edición limitada de alrededor de 3.000 botellas, Dominio del Pidio Blanco refleja toda la expresividad del suelo de Quintana del Pidio, convirtiéndose en sello distintivo de la bodega por su peculiaridad.

Los Bodegones

Siempre desde el respeto a la viticultura clásica, tenemos la voluntad de mirar hacia el futuro: trazando la historia con vinos que parten del origen y que buscan la raíz en cada variedad. Vinos que nos hacen sentir la tradición y el paisaje a cada sorbo. Vinos con alma, como seña de identidad.

Los Bodegones, un vino único de edición limitada, del que se producen menos de 250 botellas en formato Mágnum, es el emblema de esta filosofía. Elaborado con uva Tempranillo y Albillo Mayor, procedente de cepas plantadas en 1930 y 1950. Este exclusivo vino fermenta en barrica de 500 litros y envejece durante 18 meses en barrica de roble francés.

DESCIENDE A LAS CUEVAS DE DOMINIO DEL PIDIO Y FORMA PARTE DE LA HISTORIA

Te abrimos las puertas del entramado histórico y de leyenda que albergan nuestras bodegas, donde podrás descubrir nuestro pasado y las técnicas de elaboración de nuestros vinos. Forma parte de la leyenda, descubre Dominio del Pidio.

DOMINIO DEL PIDIO

Recuperar, en lugar de construir.
Regresar a los orígenes, en lugar de ignorarlos.
Continuar, en lugar de comenzar.
Profundizar, en lugar de quedarnos en la superficie.

C/ Lagares 55-56, 09370. Quintana del Pidio, Burgos
contacto@dominiodelpidio.com
947 54 51 26
www.dominiodelpidio.com