



Bodega Cuatro Vientos

La Bodega Cuatro Vientos está enclavada en la Sierra de La Contraviesa, término municipal de Murtas en el corazón de esta sierra.

En la comarca vitivinícola Contraviesa-Alpujarra subzona de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Calidad de Granada.

Pertenece a una sociedad familiar que trabaja la vid, el vino y el enoturismo.

La producción de uva se lleva a cabo en las zonas altas de esta Sierra, principalmente en cumbres y laderas más altas, la altitud media del viñedo está en 1.100 metros. El Sistema de cultivo en espalderas y vaso, secano con la posibilidad de riegos de apoyo.

Premios y Menciones:

Premios y Menciones:

(1) Mezquita de Oro 2006

(2) 1<sup>er</sup> Premio Costa Tropical 2006

Torre de la Vela 2009

(3) Mezquita de Plata 2006 y 2007, cata Ciudad de Córdoba.

Mezquita de Oro 2008, Cata Ciudad de Córdoba.

## Malafollá



Tinto



**Variedad:**  
Tempranillo y otras

De color rojo picota con bastante capa.

Aromas a frutas rojas presentes y toques tánicos equilibrados.

En boca destaca su cuerpo estructurado y de cómodo paso por boca.

Temperatura de servicio: 12-16°C

Crianza



**Variedad:**  
Varias tintas autorizadas

De color rojo picota de capa media.

Limpio y brillante, con ribete granate. Conjuga bien el perfume a madera con un fondo de frutas rojas maduras.

Suave y sabroso con taninos de la madera bien integrados.



Selección

Josefina



**Variedad:**  
Merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon

Un auténtico vino de autor creado por nuestro enólogo.

El exquisito capricho más especial de nuestra colección elaborado a partir de variedades Merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon distribuido en botellas de 50 cc y con una reducida tirada.

Tinto



**Variedad:**  
Tempranillo y otras

Vino joven elaborado principalmente a partir de estas dos variedades, diseñado para ser un agradable vino de «chateo» y mesa; resultante de la reestructuración llevada a cabo en los viñedos de la comarca a partir de los años 80.

Crianza



**Variedad:**  
Tempranillo y otras

Elaborado a partir de viñedos de la zona a una altitud de 1200 m de media. Pensado para pasarlo por barrica y reposo en botella; donde la evolución de todos sus matices nos permitan ofrecer un vino de calidad.

6 meses mínimo en barrica de roble y 14 reposo en botella.

(1) Premiado



Rosado



**Variedad:**  
Tempranillo o Syrah

De la historia del viñedo de nuestra comarca es bien conocido la elaboración de vinos rosados; la evolución de las técnicas, medios enológicos unidos a un viticultura bien trabajada ha dado como resultado este vino que ha sido elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos.

(2) Premiado



Blanco Vijiriega



**Variedad:**  
Vijiriega y otras

Variedad autóctona de la comarca vitivinícola Contraviesa - Alpujarra, es una uva que permite un juego en su elaboración por resultados muy apreciables tanto en fermentaciones normales, en barrica o segunda fermentación en botella.

Syrah



**Variedad:**  
Syrah

Este vino nace a partir de la nueva generación de viñedos reestructurados en la comarca, con una edad entre 10 y 15 años ya marcan buena calidad para la elaboración de vinos de crianza.

5 meses en barrica de roble.



Cabernet Sauvignon



**Variedad:**  
Cabernet Sauvignon

Este vino nace a partir de la nueva generación de viñedos reestructurados en la comarca, con una edad entre 10 y 15 años ya marcan buena calidad para la elaboración de vinos de crianza.

6 meses mínimo en barrica de roble.

(3) Premiado



Espumoso



**Variedad:**  
Vijiriega 100%

Elaborado el vino base en depósitos de acero inox. con control de temperatura.

Segunda fermentación en botella y crianza hasta degüelle.

Variedad autóctona de la comarca Contraviesa-Alpujarra.



Barrica



**Variedad:**  
Tempranillo y otras

Elaborado bajo las mejores condiciones con control térmico de la fermentación y maceración.

Doce meses de barrica de roble. Reposo en botella mínimo dos meses.



Rosado



**Variedad:**  
Tempranillo y otras

Este vino es la evolución del vino tradicional de la comarca, vino rosado a partir de tempranillo principalmente, pero con las uvas de los viñedos tradicionales.

Blanco



**Variedad:**  
Blancas autorizadas de la comarca

Elaborado con uvas blancas procedentes de la comarca, de singulares características geográficas, montaña, laderas y mar. Viticultura de montaña, cuidadosa con el medio ambiente y la fauna.

Fermentado con control de temperatura.

Tinto



**Variedad:**  
Varias tintas

A partir de estas variedades y con las mejores condiciones posibles de vinificación se crea este vino.

Elaborado en depósitos de acero con control de temperatura a fin de salvaguardar las características aromáticas de este vino.

## Cuatro Vientos - 4V



Marqués de la Contraviesa, Malafollá y 4V son marcas comerciales de la Finca Cuatro Vientos SL, con la que se comercializan productos exclusivamente procedentes de un proceso de elaboración vinícola tradicional con origen en la comarca de La Contraviesa-Alpujarra (Granada).



Carretera de Murtas Km 7  
Murtas 18490  
La Contraviesa - Alpujarra  
Granada, España  
Tfnos. 958 956 958 - 650 616 206  
[www.bodegacuatrovientos.es](http://www.bodegacuatrovientos.es)  
[bodegacuatrovientos@gmail.com](mailto:bodegacuatrovientos@gmail.com)



Mapa localización



Nuestra Bodega



CENTRO TEMÁTICO DEL VINO  
Bodega Cuatro Vientos  
Murtas-Granada



Bodega Cuatro Vientos



Bodega Cuatro Vientos

# Nuestros Vinos

Cuatro Vientos | Marqués de la Contraviesa | Malafollá