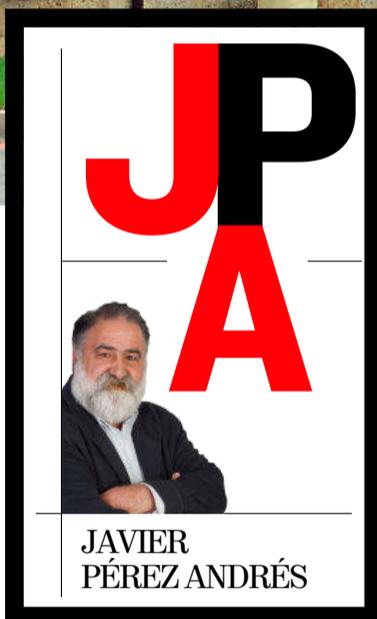




Galo López Cristóbal y su padre, Santiago, creador y alma de la bodega familiar, frente a las instalaciones de la bodega en Roa. /



JAVIER
PÉREZ ANDRÉS

Dentro de unos días saldrán al mercado las primeras 925 botellas de la añada de 2017 del tinto Viracocha, el guiño inca en el que Santiago López se inspiró tras la lectura de una obra del escritor Alberto Vázquez Figueroa. Meticulosamente diseñado en viña y fermentación. Sin duda, el top. El que guardaba Santiago en el cajón de los sueños. Después de unos años, las uvas sesentonas del pago de Machín han proporcionado el viejo tempranillo ribereño, mimado desde la maduración al último trasego fermentando en envases de roble de 500 litros. Por fin ve la luz esta levadura literaria en la copa.

Sigo de cerca y desde finales de los ochenta, la trayectoria de esta bodega situada en la vega de Roa, a la sombra de la harinera y en el camino de la estación. A finales de los 80, Santiago López y Lola Cristóbal cristalizaron el sueño del padre de Santiago: iniciar el camino de una plantación de viñedo dirigida a elaborar vinos de calidad en el futuro. Ambos tienen raíz viticultora. Tres décadas después, los López Cristóbal se han convertido en una sólida referencia de los vinos de la DO Ribera del Duero y,

todo ello, gracias a una cronología de aciertos. Sin prisas y creciendo en cada cosecha. Hoy, las 70 hectáreas de viñedo garantizan su producción de vinos de calidad, en torno a una media de 350.000 botellas. La viña ha sido clave desde sus inicios. La formación agraria de Santiago ha permitido canalizar el cimiento genético, empezando por las primeras hectáreas en la zona de Valera, debido a la ascendencia familiar de Lola con La Horra. Algunos vasos sueltos y esa viña vieja del pago de Machín en Pedrosa de Duero. Esto solo supone un 15% de la uva, ya que el resto se encuentra en el entorno de la bodega y en el término municipal de Roa. Con lo cual, a estas alturas, los vinos de López Cristóbal cuentan con esa maravillosa edad de la viña para expresar con plenitud la fuerza del tempranillo del Duero: 30 años de media. Garantizada con unas prácticas culturales adecuadas. Hoy, Galo López Cristóbal está al frente de la bodega familiar. Galo es de la añada del 73, se formó en Ingeniería Industrial y Dirección de Empresas y acompañó, desde el primer momento, el sueño de su abuelo. Los López Cristóbal se han mantenido con una intachable regularidad en los mercados. Siempre fieles a un suelo y viña propios. Sus tintos robles y de crianza comparten mercado con vinos más selectivos como el Bagús, que forma parte de las marcas top del Duero. Pero los tiempos han ido cambiando la fisonomía de la finca, las instalaciones de bodega y del entorno de los edificios que hoy,

gracias a su buena conservación, ajardinamiento y estancias para visitas, son una firme apuesta por el enoturismo en la zona. Galo ha tenido muy clara la necesidad de creer en las tendencias del mercado, de ahí que ya ha salido este año el varietal blanco de albillo mayor con DO y la primera partida de un joven rosado de corte moderno. Las instalaciones de la bodega López Cristóbal comparten escenario con la vieja harinera de Roa, edificio propiedad de los López Cristóbal y del que algunos espacios son utilizados como envases culturales para actos y visitas. Esta bodega satisface con bastante credibilidad el mejor ejemplo de proyecto de clara raíz ribereña y familiar que ha sabido mantenerse durante toda su existencia con seriedad, respondiendo con una viticultura responsable y envejeciendo sus vinos en un parque de barricas de 800 bordelesas, la mayor parte nuevas y de roble francés. El 40% de su producción sale al mercado exterior. Fuera de tiempos de pandemia, aunque con recortes continúa, se reanuda la actividad enoturística, que es la mejor manera de conocer y catar los López Cristóbal en su propia casa y saludar al dios inca.

BODEGAS LÓPEZ CRISTÓBAL

**ESPERANDO
A VIRACOCHA**

DIRECCIÓN: BU-I22, Km. 1.5. Roa de Duero (Burgos).

TELÉFONO: 947 561 139.

WEB: www.lopezcristobal.com