

Esta bodega boutique tiene la misión de crear productos de calidad, hechos con técnicas que repercuten de forma positiva en el medio ambiente.

Asólo un par de horas de distancia de la ciudad de Toronto se encuentra la primera bodega de vinos en el mundo que ostenta el reconocimiento LEED (Líder en Energía y Diseño Ambiental por sus siglas en inglés). La orgullosa nueva integrante de la industria de viñedos canadienses asume el compromiso de convertir a la región de Niágara en una de las mejores y más importantes productoras del planeta.

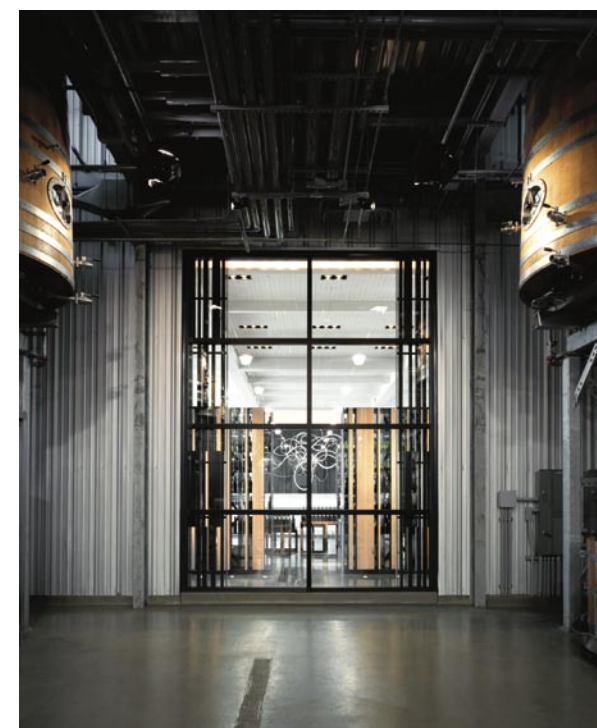
Stratus se caracteriza por su modernidad y diseño. Es considerada la más innovadora del ramo y su estilo, además de ser minimalista y elegante, es completamente ecológico y autosuficiente. Su vinicultor, **Jean-Laurent Groux**, asegura que el arte del *assamblage* (se refiere a la combinación de diferentes variedades para crear caldos con múltiples

capas de complejidad) es la quintaesencia del vino y lo que le da el toque de distinción que no existe en otras bodegas. Para ellos, el concepto fundamental que engloba su filosofía es el siguiente: "El todo supera la simple suma de las partes". Por lo mismo, sus vinos estrella, el **Stratus White** y el **Stratus Red**, a pesar de que tienen poco tiempo en el mercado, rápido se han convertido en iconos de esa nación.

Para disfrutar la experiencia completa de esta bodega con una cata especializada, se debe pagar una cuota de 10 dólares canadienses. No es necesario hacer reservación, a menos de que vayas en grupo de más de seis personas. En Stratus es posible asistir a seminarios basados en el arte de catar vinos y quesos. Para saber cuáles están disponibles, visita www.stratuswines.com

De mayo a octubre su horario es de lunes a viernes de once de la mañana a cinco de la tarde, mientras que de noviembre a abril es de miércoles a domingos de doce del día a cinco de la tarde.

Una de las características especiales que la distinguen de otras bodegas es su impecable diseño minimalista, que le da ese toque de elegancia y distinción.



Producción

Establecida en el **año 2000**, la sofisticada bodega se ha posicionado como una de las más prominentes de la zona. Enfocada a fabricar en pequeñas cantidades sus bebidas ultra premium, una de sus priori-

Stratus conjuga métodos tradicionales con tecnología de última generación.

dades es cuidar el impacto ambiental, por eso utiliza prácticas modernas y sustentables. Durante estos procesos no se emplean fertilizantes o herbicidas y las uvas son templadas o congeladas a partir de tecnología geotérmica y un sistema de abono orgánico.

BLEU LIST



Intercontinental Toronto
toronto.intercontinental.com

Queens Landing Inn
www.vintage-hotels.com



Solicita el menú degustación de la bodega.



Aprovecha tu recorrido por Niagara-on-the-Lake y dirígete a sus calles principales Queen St. y King St. que están llenas de boutiques, tiendas, restaurantes y teatros (del Shaw Festival).

DURACIÓN MÍNIMA
Tres días.

CLIMA
En verano supera los 35°C, mientras que en invierno la mínima es de -10°C.

MEJOR TEMPORADA
En los meses de agosto y septiembre, cuando el clima es caluroso y todavía no inicia la temporada de lluvias.

MÁS INFORMACIÓN
www.stratuswines.com



Métodos tradicionales

Además de apostar a la novedad, la bodega no olvida las clásicas prácticas de elaboración, pues recolectan y seleccionan las uvas a mano para, en contraste, continuar la cadena con métodos de tecnología de punta como los **molinos generadores de calor**. Al seguir esta técnica, su enólogo **Jean Pierre Colas**, nacido en Borgoña y autor del vino francés Les clos Chablis (calificado con 99 puntos según *Wine Spectator*), hoy elabora el vino blanco sauvignon blanc de esta casa, que en menos de cinco años ha alcanzado los 90 puntos, un rápido despegue en la reputación de sus caldos.



Las catas se llevan a cabo en sus elegantes comedores, que ofrecen vistas panorámicas.

La bodega se ubica en el poblado de Niagara-on-the-Lake, un tranquilo lugar en el que se aprecian hermosos paisajes de vegetación, así como las imponentes cataratas.

Sala de degustación

Los salones en los que los invitados de Stratus pueden probar sus vinos, diseñados por el **granjero Diego Burdi**, se convierten en el eje de la visita. La elegancia de sus muebles ubicados justo frente a un inmenso vitral que va desde el suelo hasta el techo y que ofrece una vista panorámica a los viñedos, es pretexto suficiente para conocer la bodega. Este espacio es pulcro, sofisticado,

y en sus enormes estanterías están colocadas las copas de cristal premium, en las cuales se sirven sus tres exquisitos productos. También cuenta con una terraza en la que, si el clima lo permite, se puede realizar la cata con la posibilidad de que los visitantes capturen fotografías únicas. En sus distinguidas sesiones además se prueban algunos de sus chocolates cubiertos de hoja de oro.



Stratus Red

El producto estrella de la bodega, resultado de la fusión de varias uvas.

Stratus White

Su exquisito sabor se debe a que reposa en barricas de roble francés en un periodo de cuatro años.

¿QUÉ ES EL ICEWINE?

Es un vino dulce creado a partir de uvas congeladas extraídas de viñedos localizados en zonas de clima frío. Los más famosos se producen en Canadá, Alemania, Austria, Oregon y Nueva Zelanda. Su sabor es especial porque el clima helado le da una acidez elevada, necesaria para equilibrar la concentración de azúcar en las uvas.

Lo más importante durante su producción es la baja temperatura al momento de la cosecha, lo que incrementa la cantidad de jugo, la redondez y su aroma. Son considerados vinos de alto riesgo porque la producción es escasa: es posible sacar 5 por ciento de una cosecha completa y el proceso solamente puede empezar cuando por las noches la temperatura llega a los -8°C . Las uvas que se usan para su creación son cabernet franc, riesling y vidal.