

MÉXICO
21 FEBRERO, MÉXICO D.F.
2012



Edita: Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX)
Paseo de la Castellana, 14-16
28046 Madrid
www.icex.es

NIPO: 705-10-000-5

MÉXICO
21 FEBRERO, MÉXICO D.F.
2012

VI MUESTRA DE VINOS DE ESPAÑA

**OFICINA ECONÓMICA Y COMERCIAL
DE LA EMBAJADA DE ESPAÑA EN MÉXICO**

Avenida Presidente Masarik, 473, esquina Moliere
Colonia Polanco - 11530 MÉXICO, D.F. - MÉXICO

Tel.: 0052 55 91 38 60 40

Fax: 0052 55 91 38 60 50

**INSTITUTO ESPAÑOL DE COMERCIO EXTERIOR
(ICEX)**

Paseo de la Castellana, 14
28046 MADRID - SPAIN

Tel.: +34 913 496 100

Fax: +34 914 316 128

icex@icex.es

www.icex.es

**CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA
Y NAVEGACIÓN DE VALLADOLID**

Avda. Ramón Pradera, s/n
47009 VALLADOLID - ESPAÑA

Tel. : +34 983 370 400

Fax: +34 983 370 660

www.camaravalladolid.com

VINOS *de* ESPAÑA



DOV
DOA
DOF
DOH
DOH

DOVINO ALCANTARA

DO1

69 DENOMINACIONES DE ORIGEN

DO ABONA
DO ALELLA
DO ALICANTE
DO ALMANSA
DO ARLANZA
DO ARRIBES
DO BIERZO
DO BINISSALEM — MALLORCA
DO BULLAS
DO CALATAYUD
DO CAMPO DE BORJA
DO CARINENA
DO CATALUNA
DO CAVA
DO CHACOLÍ DE ALAVA — ARABAKO TXAKOLINA
DO CHACOLÍ DE GETARIA — GETARIAKO TXAKOLINA
DO CHACOLÍ DE VIZCAYA — BIZKAINO TXAKOLINA
DO CIGALES
DO CONCA DE BARBERÁ
DO CONDADO DE HUELVA
DO COSTERS DEL SEGRE
DO EL HIERRO
DO EMPORDÁ

DO GRAN CANARIA
DO JEREZ — XERES — SHERRY
DO JUMILLA
DO LA GOMERA
DO LA MANCHA
DO LA PALMA
DO LANZAROTE
DO MÁLAGA
DO MANCHUELA
DO MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA
DO MENTRIDA
DO MONDEJAR
DO MONTERREI
DO MONTILLA — MORILES
DO MONTSANT
DO NAVARRA
DO PENEDES
DO PLA DE BAGES
DO PLA LLEVANT
DOCa, PRIORATO
DO RÍAS BAIXAS
DO RIBEIRA SACRA
DO RIBEIRO

DO RIBERA DEL DUERO
DO RIBERA DEL GUADIANA
DO RIBERA DEL JÚCAR
DOCa, RIOJA
DO RUEDA
DO SIERRAS DE MÁLAGA
DO SOMONTANO
DO TACORONTE — ACENTEJO
DO TARRAGONA
DO TERRA ALTA
DO TIERRA DE LEÓN
DO TIERRA DEL VINO DE ZAMORA
DO TORO
DO UCLES
DO UTIEL — REQUENA
DO VALDEORRAS
DO VALDEPEÑAS
DO VALENCIA
DO VALLE DE GÜIMAR
DO VALLE DE LA OROTAVA
DO VINOS DE MADRID
DO YCODEN — DAUTE — ISORA
DO YECLA

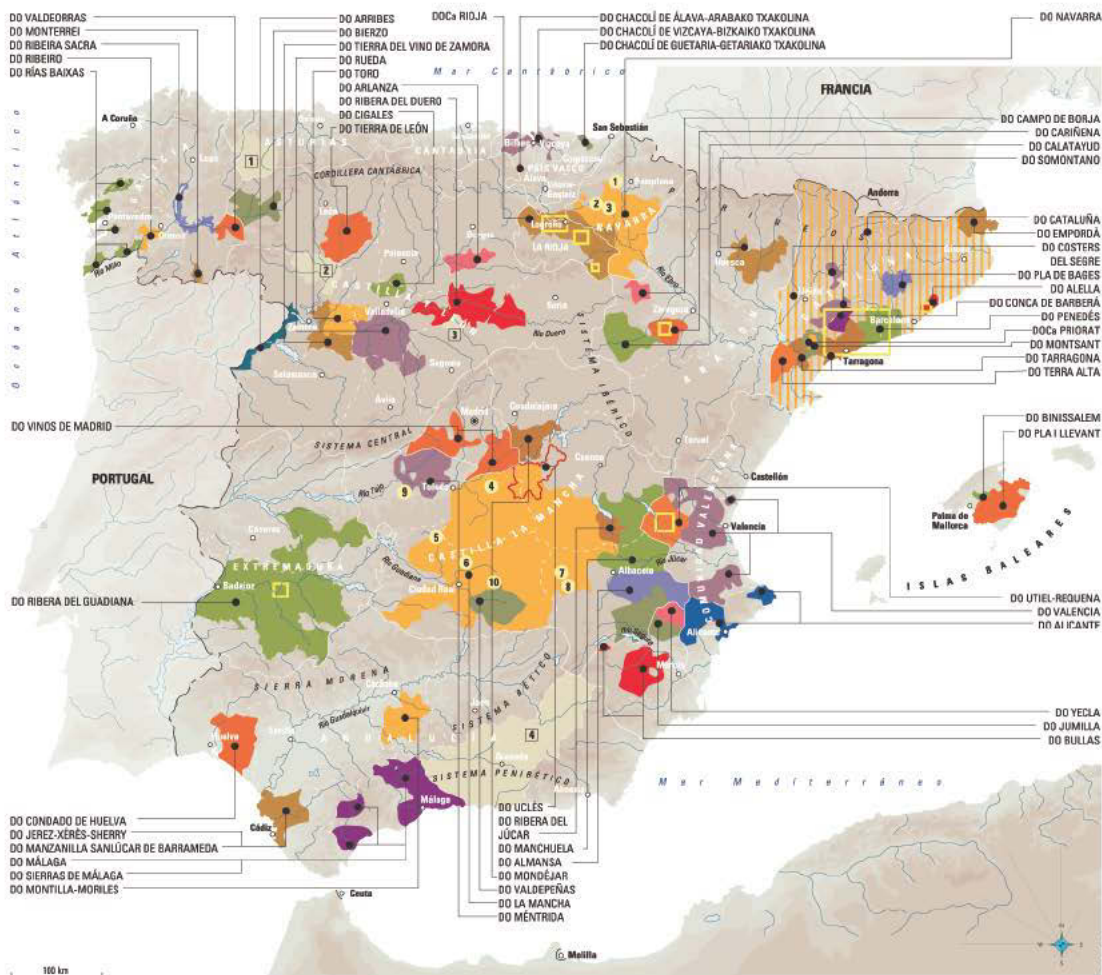
DO1

DO C
DO J
DO A
DO B
DO E
DO A

VINOS
de ESPAÑA



www.winesfromspain.com

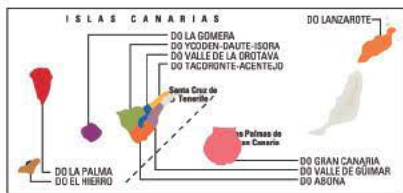


Vinos de Calidad con Indicación Geográfica

- 1 VC Cangas
- 2 VC Valles de Benavente
- 3 VC Valtiendas
- 4 VC Granada

Vinos de Pago

- 1 VP Pago de Otazu
- 2 VP Prado de Irache
- 3 VP Pago de Arinzano
- 4 VP Campo de la Guardia
- 5 VP Dehesa del Carrizal
- 6 VP Pago Florentino
- 7 VP Guijoso
- 8 VP Finca Élez
- 9 VP Dominio de Valdepeña
- 10 VP Casa del Blanco



DOCa Denominación de Origen Calificada

DO Denominación de Origen

Denominación de Origen Cava

Denominación de Origen Cataluña

División administrativa autonómica

División administrativa provincial

Fronteras del Estado



www.winesfromspain.com

Índice

Agrícola Castellana, S.C.L.	6
Agro de Bazán, S.A.	7
Albet i Noya, S.L.	8
Aroa Bodegas, S.L.	9
Bodega Marqués de Montecierzo, S.L.	10
Bodega Viñedos Tinedo, S.L.	11
Bodega Viticultores de Barros (VB Wines)	12
Bodegas Alcasor, S.A.L.	13
Bodegas del Palacio de Fefiñanes, S.L.	14
Bodegas Familia Belasco	15
Bodegas Frutos Villar, S.L.	16
Bodegas José Pariente	17
Bodegas Mitarte	18
Bodegas Montalvo Wilmot	19
Bodegas Peñafiel, S.L.	20
Bodegas Río Negro	21
Bodegas Vinícola Real, S.L.U.	22
Bodegas Vinum Terrae	23
Bodegas Vitulia, S.L.	24
Bodegas y Viñedos Don Olegario, S.L.	25
Bodegas y Viñedos Lleiroso, S.A.	26

Bodegas y Viñedos Moral, S.L.	27
Bodegas y Viñedos Tábula, S.L.	28
Bodegas y Viñedos Verum	29
Campo Viejo	30
Castell del Remei & Cérvoles Celler	31
De Alberto (Hijos de Alberto Gutiérrez, S.A.)	32
Edra Bodega y Viñedos, S.L.	33
Félix Solís Avantis	34
Juan José Martínez Yebra	35
Manso de Zúñiga Wines & Vineyards, S.L.	36
Nor Ibérica de Bebidas	37
Pago de Vallegarcía, S.A.	38
Pardevalles	39
Parxet	40
Pazo Tizón	41
Portal del Priorat	42
Rodríguez Sanzo	43
Sucesores de Benito Santos, S.L.	44
Vidal del Saz Rodríguez	45
Vintae	46
Virxe de Galir, S.L.	47

Agrícola Castellana, S.C.L.



Nombre:
AGRÍCOLA CASTELLANA, S.C.L.

Dirección:
Ctra. Rodilana, s/n
47491 La Seca
Valladolid - ESPAÑA
Tel. : +34 983 816 320
Fax : +34 983 816 562
e-mail: usa@cuatrorayas.org
web: www.cuatrorayas.org

Cuatro Rayas - Agrícola Castellana nació en 1935, hoy día es la bodega líder de la D.O. Rueda con más del 20% del total la producción. Superando las 2.000 ha en propiedad esta moderna bodega posee gran parte del viñedo más antiguo de la zona, ello unido a la tecnología de última generación de sus instalaciones y el saber hacer de Ángel Calleja, enólogo de la bodega, permite ofrecer un producto inmejorable, referente de los vinos de la D.O. Rueda. La calidad y seguridad alimentaria de los vinos es una de las premisas básicas que le ha llevado a conseguir la Certificación ISO 9001:2000 (en el año 2000) y en 2008 las Certificaciones BRC (British Retail Consulting) e IFS (International Food Standard) para así conseguir una mejora en los procesos de elaboración de sus vinos. Su calidad viene avalada por las altas puntuaciones obtenidas en prestigiosos Premios Internacionales como los Premios Zarcillo, el Mundial de Vinos de Bruselas o por sus puntuaciones en la Guía Peñín, Robert Parker-Wine Advocate, Wine Spectator o Wine & Spirits entre otros.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
Cuatro Rayas Verdejo	2011	Blanco	-	100% Verdejo	D.O. Rueda
Cuatro Rayas Sauvignon Blanc	2011	Blanco	-	100% Sauvignon Blanc	D.O. Rueda
Cuatro Rayas Viñedos Centenarios	2011	Blanco	-	100% Verdejo	D.O. Rueda
Azumbre Viñedos Centenarios	2011	Blanco	-	100% Verdejo	D.O. Rueda
Bitácora Verdejo	2011	Blanco	-	100% Verdejo	D.O. Rueda
Inspiración Pámpano Rueda	2011	Blanco	-	75% Verdejo/ 25% Viura	D.O. Rueda
Caballero de Castilla Temp. Roble	2010	Tinto	-	100% Tempranillo	V.T. Castilla y León
Pámpano Semidulce	2011	Blanco	-	100% Verdejo	D.O. Rueda

Agro de Bazán, S.A.



Nombre:
AGRO DE BAZÁN, S.A.
Dirección:
Tremoedo, 46
36628 Vilanova de Arousa
Pontevedra - ESPAÑA
Tel. : +34 986 555 562
Fax : +34 986 555 799
e-mail: export@agrodebazansa.es
web: www.agrodebazansa.es

GRANBAZÁN: Cuenta con una bodega propiamente dicha con las más modernas instalaciones para la elaboración de los más sofisticados vinos blancos. Tiene una capacidad para un millón de litros repartidos en cubas de 7,5, 15 y 45 hl. Aquí se practica la maceración en frío mediante sofisticados equipos. La bodega cuenta con una hermosa sala de barricas que fue pionera en la fermentación y crianza de albariños en roble francés. Salas de embotellado, botellero y almacén de materias primas forman un conjunto perfecto para la vinificación.

MÁS DE BAZÁN: Con el nombre de Más de Bazán hemos rebautizado a la que es una de las más hermosas y eficientes bodegas de la comunidad valenciana creada en 1905. Con casi un siglo de antigüedad, las instalaciones no solo permanecen vigentes, si no que previa adaptación a las más exigentes normas higiénico sanitarias de hoy permite elaborar y criar los vinos en las condiciones con que soñaría el más exigente enólogo: mesa de selección, alimentación directa a la despalilladora con caída por gravedad de la pasta a las cubas de maceración, intercambiadores de frío, fantástica prensa vertical histórica, prensa neumática y depósitos isotérmicos para la estabilización, son la tecnología que dispone esta espléndida bodega.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA*	ZONA D.O.
CONTRAPUNTO	2010	Blanco	Joven	100% AL	D.O. Rías Baixas
GRANBAZÁN AMBAR	2010	Blanco	Joven	100% AL	D.O. Rías Baixas
GRANBAZÁN LIMOUSIN	2010	Blanco	6 m. barrica	100% AL	D.O. Rías Baixas
GRANBAZÁN D. ÁLVARO DE BAZÁN	2010	Blanco	Sel. añada	100% AL	D.O. Rías Baixas
MÁS DE BAZÁN Rosado	2010	Rosado	Joven	70%BO /15%M/15%G	D.O. Utiel-Requena
MÁS DE BAZÁN Reserva Coupage	2006	Tinto	Reserva	50%M/25%BO/10%CS/10%G/5%SY	D.O. Utiel-Requena
MÁS DE BAZÁN Crianza Temp.	2006	Tinto	Crianza	100%T	D.O. Utiel-Requena
MÁS DE BAZÁN Crianza FOR	2007	Tinto	Crianza	BO/T/G/M/SY	D.O. Utiel-Requena

UVA*: AL= Albariño / BO=Bobal / CS= Cabernet Sauvignon / G=Garnacha / M=Merlot / SY=Syrh / T=Tempranillo

Albet i Noya, S.L.



Nombre:

ALBET Y NOYA, S.L.

Dirección:

Can Vendrell, s/n

08739 Sant Pau d'Orda

Barcelona - ESPAÑA

Tel. : +34 938 994 812

Fax : +34 938 994 930

e-mail: miquel@albetinoya.cat

web: www.albetinoya.cat / www.masigneus.com

Albet i Noya es el pionero en España, y uno de los pioneros en Europa, en la producción de vino y cava ecológico y biodinámico. La ambición principal de la familia ha sido siempre la de elaborar vinos ecológicos de calidad. Después de 30 años de experiencia, y siempre combinando tradición con innovación y tecnología, Albet i Noya produce hoy en día 1.250.000 botellas y exporta a más de 30 países, situándose entre los vinos de calidad de todo el mundo. La bodega participa activamente en grupos de viticultores unidos para la investigación y el desarrollo de nuevas técnicas y métodos para mejorar la eficiencia y calidad así como mejorar la sostenibilidad y respeto al medio ambiente; además de disponer de una zona de experimentación en el viñedo y en la bodega para cultivar y luego vinificar con variedades autóctonas recuperadas y desconocidas.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
SYRAH COL-LECCIÓ	2008	Tinto	Crianza	Syrah 100%	D.O. Penedés
FINCA LA MILANA	2006	Tinto	Crianza	Caladoc/Merlot/C. Sauvig./Tem.	D.O. Penedés
CAVA BRUT 21	-	Espumoso	Reserva	Chardonnay/Parellada	D.O. Cava
CAVA PETIT ALBET BRUT	-	Espumoso	Joven	Macabeu/Xarel-lo/Parellada	D.O. Cava
EL BLANC XXV	2010	Blanco	Crianza	Viognier/Experimental nº5	D.O. Penedés
BARRANC DELS CLOSOS NEGRE	2010	Tinto	Joven	Garnacha/Cariñena/Merlot	D.O.Ca. Priorat
FA 206	2010	Tinto	Crianza	Garnacha/Cariñena/C. Sauvig./Syrah	D.O. Priorat
FA 112	2008	Tinto	Reserva	Garnacha/Cariñena/C. Sauvignon	D.O. Priorat

Aroa Bodegas, S.L.



Nombre:

AROA BODEGAS, S.L.

Dirección:

Apalaz, 13

31292 Zurukoain

Navarra - ESPAÑA

Tel. : +34 948 921 867

e-mail: txus@aroawines.com

web: www.aroawines.com

Aroa Bodegas somos referentes, en producción de vinos de alta calidad procedentes de Agricultura Ecológica en España, como demuestran los premios y reconocimientos obtenidos por nuestros vinos.

Vinos seleccionados oficialmente para representar a la D.O. Navarra. Aroa refleja en sus vinos el cuidado trabajo en sus viñedos en Zurukoain, en la zona media de Navarra, conjugando variedades autóctonas con foráneas para lograr la mejor expresión de nuestro concepto "Navarra Blend" uvas tintas (Tempranillo, Garnacha, Merlot y Cabernet Sauvignon) y Garnacha blanca son la fuente de nuestros vinos. Nuestras producciones son bajas, alrededor de 4.000 - 4.500 kg / ha y nuestro objetivo es alcanzar la máxima calidad de uva a través de la práctica de una agricultura libre de químicos, con tratamientos a base de plantas, cola de caballo (*Equisetum arvensis* L.), ortiga (*Urtica Dioica* L.), salvia (*Salvia Officinalis* L.), etc. Nuestros vinos son el resultado de una fruta muy seleccionada. Poseen un cuerpo largo y elegante. Se caracterizan por su vigor y fortaleza, vinos con estructura y una gran intensidad aromática, son vitales por su plenitud, energía y longevidad. Nuestra producción media anual ronda las 80.000 - 90.000 botellas. Defendemos el concepto de "Terroir". Que los vinos expresen en esencia el lugar donde han nacido, que tengan carácter y personalidad, sin disfraces, sin añadidos de laboratorio. Aroa somos personas, tierras y vinos únicos. Grandes vinos, pequeñas bodegas.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
AROA GORENA	2005	Tinto	Reserva	Cabernet Sauvignon 100%	D.O. Navarra
AROA JAUNA	2008	Tinto	Crianza	Merlot 45%/Temp. 31%/ Cab. Sauvignon 24%	D.O. Navarra
AROA MUTIKO	2010	Tinto	Joven	Tempranillo 70%/ Merlot 30%	D.O. Navarra
AROA LARROSA	2011	Rosado	Joven	Garnacha 50%/ Tempranillo 50%	D.O. Navarra
AROA LAIA	2011	Blanco	Joven	GB 100%	D.O. Navarra

Bodega Marqués de Montecierzo, S.L.



Nombre:
BODEGA MARQUÉS DE MONTECIERZO, S.L.

Dirección:

San José, 62

31590 Castejón

Navarra - ESPAÑA

Tel. : +34 948 814 414

Fax : +34 948 814 420

e-mail: info@marquesdemontecierzo.com

web: www.marquesdemontecierzo.com

Somos una bodega familiar, elaboramos vino con uvas de nuestra propia finca, llevamos tres años haciendo un cultivo ecológico, sin estar en la apelación de vinos ecológicos, pretendemos que nuestras uvas vengan del campo sin residuales de fitosanitarios, además estamos en un proyecto a 5 años, en el cual estamos transformando nuestro viñedo de Cabernet a Garnacha, hemos hecho una apuesta por la uva Garnacha, ya que nos parece que es la variedad más representativa de España, estamos cogiendo todos los años sarmientos de un viñedo de más de 100 años, será el viñedo más antiguo de la zona, y lo injertamos. El primer vino que hemos elaborado de esa Garnacha 100%, fue en el año 2010, y dicho vino ha sido seleccionado por Guía Peñín, para representar a España en la feria que organizó en México DF, este pasado mes de octubre, con el título de la feria los nuevos valores del vino español, a dicho evento hemos asistido 27 bodegas de todo España. Tenemos una gama de vino muy completa, 5 tintos , 2 blancos, 1 rosado de lágrima y 1 moscatel de grano menudo, todos con una calidad excelente y unas altas puntuaciones.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
MERLOT SELECCIÓN	2005	Tinto	17 Meses Barrica	Merlot 100%	D.O. Navarra
EMERGENTE ARMONÍA	2010	Tinto	5 Meses Barrica	Garnacha 100%	D.O. Navarra
EMERGENTE	2005	Tinto	Reserva	Temp./ Merlot /Cabernet	D.O. Navarra
EMERGENTE	2006	Tinto	Crianza	Temp./Merlot/Garnacha/Cabernet	D.O. Navarra
EMERGENTE	2010	Tinto	Joven	Tempranillo/Garnacha	D.O. Navarra
EMERGENTE	2010	Rosado	Joven	Garnacha/Cabernet/Merlot	D.O. Navarra
EMERGENTE	2010	Blanco	Joven	Chardonnay	D.O. Navarra
EMERGENTE	2010	Blanco	Moscatel	Moscatel 100%	D.O. Navarra

Bodega Viñedos Tinedo, S.L.



Nombre:
BODEGA VIÑEDOS TINEDO, S.L.

Dirección:

José María Perona, 7

16650 Las Mesas

Cuenca - ESPAÑA

Tel. : +34 915 635 274

Fax : +34 914 594 382

e-mail: pvelasco@tinedo.com

web: www.tinedo.com

En el año 2002 se inicia un proceso de renovación total de la finca y la bodega familiar con el fin de elaborar vinos de calidad a un precio asequible. Se realizaron inversiones en nuevas variedades de uva en espaldera, instalación de un sofisticado sistema de riego para uso eficiente del agua, nuevas prácticas de agricultura sostenible, manejo diferenciado por parcela y mejoras en bodega. Se trabaja para obtener uvas con "alma" de nuestros viñedos y la enología empleada trata de expresarlas en los vinos usando técnicas sencillas y mucha observación, extracciones suaves y manuales, fermentaciones a baja temperatura con maceraciones prolongadas, sin remontar y fermentaciones malolácticas en depósitos de cemento y barricas de roble. Los vinos son criados al menos un invierno, logrando su estabilización y equilibrado naturales. Las actividades comerciales de Tinedo se inician en Prowein 2010 y a la fecha se ha exportado a Alemania, Suiza, Dinamarca, Bélgica, Canadá y Japón y en los próximos días se realizará el primer envío a Nueva York. CALA N.1 es un vino intenso, con aromas de fruta madura y florales frescos y con especiados muy propios de la Tempranillo (chocolate y regaliz). La boca es potente, con un equilibrio tánico con buen volumen. En la Guía Peñín 2011, CALA N.1 ha sido evaluado con 88 puntos. CALA N.2 desarrolladas sobre gravas silíceas, las uvas expresan fruta roja con ciertos recuerdos a tabaco y regaliz. La crianza en barrica aporta estabilidad y equilibrio, mejorando su limpidez de forma natural, sin filtraciones. Nuestra ilusión es ser elección preferente de personas abiertas, atraídas por probar cosas nuevas e interesantes, entusiastas de lo bien hecho y de cuidada calidad. Tinedo tiene certificación de viñedo y vino procedente de uva ecológica a partir del año 2011.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
CALA N.1	2009	Tinto		Tempranillo/Syrah/Cabernet Sauvignon	V.T. Castilla
CALA N.2	2009	Tinto	Crianza	Tempranillo/Cabernet Sauvignon	V.T. Castilla

Bodega Viticultores de Barros (VB Wines)



Nombre:
BODEGA VITICULTORES DE BARROS (VB WINES)

Dirección:
Ctra. de Badajoz, s/n
06200 Almendralejo
Badajoz - ESPAÑA
Tel. : +34 924 664 852
Fax : +34 924 664 852
e-mail: export@vbarros.com
web: www.viticultoresdebarros.com

La bodega nace en 1983, cuando un grupo de viticultores de la comarca de Tierra de Barros siente la necesidad de unir sus fuerzas para la realización de un proyecto común, orientado a elaborar sus propios vinos de calidad. Elaborados con variedad de uva monovarietal, así como la variedad más representativa de nuestra zona y única en el mundo Cayetana, elaboramos EMPERADOR DE BARROS y CAYETANA FRESH, un vino diferente y exótico. En cuanto a vinos tintos son elaborados con la variedad Tempranillo nuestro EMPERADOR DE BARROS y VIZANA, tinto joven y crianza respectivamente. Nuestro vino rosado se elabora con 100% Syrah.

Actualmente estamos representados en diferentes partes del mundo a través de importadores: EEUU, Canadá, Suecia, Nigeria, Camerún, Japón, Rusia, Alemania, Países Bajos, y próximamente en China. La prensa especializada tanto nacional como internacionalmente realiza críticas de nuestros vinos así como premios recibidos.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
VIZANA	2008	Tinto	Crianza	Tempranillo	D.O. Ribera del Guadiana
EMPERADOR DE BARROS Tempranillo	2010	Tinto	Joven	Tempranillo	D.O. Ribera del Guadiana
EMPERADOR DE BARROS Cayetana	2010	Blanco	Joven	Cayetana	D.O. Ribera del Guadiana
ROSÉ	2010	Rosado	Joven	Syrah	V.T. Extremadura
CAYETANA FRESH	2010	Blanco	Joven	Cayetana	V.T. Extremadura

Bodegas Alcasor, S.A.L.

ALCASOR

Nombre:

BODEGAS ALCASOR, S.A.L.

Dirección:

Av. Podadores, s/n, Polígono La Carbonera

45350 Noblejas

Toledo - ESPAÑA

Tel. : +34 925 140 585

Fax : +34 925 140 651

e-mail: comercial@bodegasalcasor.com

web: www.bodegasalcasor.com

Bodegas Alcasor es una empresa familiar fundada en 1996 por profesionales enamorados del mundo del vino y toda la cultura que le rodea, para dedicarse a la comercialización en el mercado interior y exterior. Durante estos años nos hemos esforzado para conseguir vinos de calidad, respetando siempre las variedades típicas de nuestra tierra y seleccionando las mejores uvas producidas en cada zona. Esta bodega se creó con el fin de comercializar vinos embotellados, que son adquiridos a bodegas acogidas a la D.O. La Mancha. Recientemente, hemos instalado un tren de embotellado de 1.200 botellas/hora y una nave de crianza en la que elaborar vinos de mayor calidad. En estos momentos tenemos algunos contactos a nivel internacional en países africanos como Nigeria y Angola. Aunque el mayor volumen de producción lo comercializamos en España y Europa queremos introducirnos en el mercado americano.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
JÁNTIPE	2011	Blanco	Joven	Verdejo	D.O. La Mancha
JÁNTIPE	2011	Blanco	Joven	Airén	D.O. La Mancha
JÁNTIPE	2011	Tinto	Joven	Tempranillo	D.O. La Mancha
JÁNTIPE	2011	Tinto	Joven	Syrah	D.O. La Mancha
GRAN CONDADO	2008	Tinto	Crianza	Tempranillo	D.O. La Mancha
ARCO IRIS	2011	Rosado	Joven	Tempranillo	D.O. La Mancha
ARCO IRIS	2011	Blanco	Joven-semidulce	Airén	D.O. La Mancha
CUEVAS REALES	-	Tinto	Crianza	Tempranillo	D.O. La Mancha

Bodegas Familia Belasco



Nombre:
BODEGAS FAMILIA BELASCO

Dirección:
Ctra. Pamplona-Zaragoza, km 38
31230 Olite
Navarra - ESPAÑA
Tel. : +34 948 712 193
Fax : +34 948 712 343
e-mail: info@familiabelasco.com
web: www.familiabelasco.com

Fue a finales de la década de 1980 cuando decidimos dar un impulso a nuestra actividad vitivinícola, con la ilusión de convertirnos en un referente en la elaboración de vinos de calidad. Este ilusión comenzó a tomar forma con la adquisición de bodegas Marco Real, bodega situada en Navarra. Desde esa fecha, el proyecto se ha ido ampliando con la construcción de nuevas bodegas y la entrada en nuevas Denominaciones de Origen. Así en los últimos años hemos desarrollado nuevos proyectos: Señorío de Andión en Navarra, Viñedos de Villaester en Toro, Viña del Sopié en Rueda y el más reciente Domus Dei en Rioja. Nuestra aspiración en cada proyecto es ubicarnos en los niveles de calidad más altos en cada denominación. La vocación por descubrir nuevos orígenes y profundizar en la cultura del vino nos ha llevado a Argentina, donde nuestra bodega Belasco de Baquedano es desde el año 2004 una realidad en Mendoza. Este nuevo y apasionante proyecto comenzó con la adquisición de viñedos extraordinarios de Malbec que fueron plantados a comienzos del siglo pasado y nos están reportando unos vinos excepcionales.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
MARTÍN BERASATEGUI	2010	Rosado	Joven	Garnacha	D.O. Navarra
CAMPUSTAURU	2010	Blanco	Joven	Verdejo	D.O. Rueda
MARTÍN BERASATEGUI	2010	Tinto	Joven	Tempranillo/Cab. Sauvignon	D.O. Navarra
DOMUS DEI	2008	Tinto	Crianza	Tempranillo	D.O. Ca. Rioja
MARCO REAL Colec. Privada	2008	Tinto	Crianza	Tem./C. Sauvignon/Merlot/Graciano	D.O. Navarra
AVUTARDA	2010	Tinto	Roble	Tempranillo/Cab.Sauvignon	V. T. Castilla y León
VILLAESTER	2003	Tinto	Reserva	Tinta de Toro	D.O. Toro
SEÑORÍO DE ANDIÓN	2005	Tinto	Reserva	Tem./C. Sauvignon/Merlot/Graciano	D.O. Navarra

Bodegas Frutos Villar, S.L.



Nombre:

BODEGAS FRUTOS VILLAR, S.L.

Dirección:

Ctra. Burgos, km 113,7

47270 Cigales

Valladolid - ESPAÑA

Tel. : +34 983 586 868

Fax : +34 983 580 180

e-mail: jose-luis.villar@bodegasfrutosvillar.com

web: www.bodegasfrutosvillar.com

Bodega familiar creada en 1920, es un grupo empresarial vitivinícola con reconocimiento y experiencia que se remonta a cuatro generaciones, que conjuga el saber hacer con la aplicación de las nuevas tecnologías para garantizar la calidad de sus vinos y adaptarse a las necesidades de sus clientes. Elaboramos en Ribera de Duero, Rueda, Toro, Cigales y vinos de la tierra de Castilla y León. Nuestra producción se encuentra alrededor de los tres millones de botellas, aunque tenemos capacidad para doblarlo. Tiene gran experiencia nacional e internacional, presencia en 35 países de todos los continentes. Tenemos una gran política de apoyo al importador no sólo en muestras sino activamente en la visita a clientes y promoviendo el vino. Este hecho ha supuesto un crecimiento del departamento en el último año del 40%. Tenemos implantado el sistema de control de calidad ISO 90001. La calidad de nuestros vinos está también presente en los premios que hemos tenido tanto en el pasado, como hoy en día.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
CONDE SIRUELA Elite	2006	Tinto	Vino Autor	Tinto Fino	D.O. Ribera del Duero
CONDE SIRUELA Reserva	2006	Tinto	Reserva	Tinto Fino	D.O. Ribera del Duero
CONDE SIRUELA Crianza	2008	Tinto	Crianza	Tinto Fino	D.O. Ribera de Duero
MURUVE Elite	2008	Tinto	Vino Autor	Tinta de Toro	D.O. Toro
MURUVE Reserva	2008	Tinto	Reserva	Tinta de Toro	D.O. Toro
MURUVE Crianza	2009	Tinto	Crianza	Tinta de Toro	D.O. Toro
CALDERONA Crianza	2007	Tinto	Crianza	Tinto Fino	D.O. Cigales
MARÍA MOLINA Verdejo	2010	Blanco	Joven	Verdejo	D.O. Rueda

Bodegas José Pariente



Nombre:
BODEGAS JOSÉ PARIENTE

Dirección:

Ctra. de Rueda km 2,5

47491 La Seca

Valladolid - ESPAÑA

Tel. : +34 983 816 600

Fax : +34 983 816 620

e-mail: info@josepariente.com

web: www.josepariente.com

El proyecto de Bodegas José Pariente surge del reencuentro de Victoria Pariente con la uva Verdejo y el convencimiento de las altas prestaciones que puede dar esta variedad autóctona de la D.O. Rueda, tanto en vinos jóvenes como en vinos de crianza con fermentación en barricas de roble.

La bodega está ubicada en lo alto de un páramo típico castellano, desde el que se divisa un amplio horizonte de campos y viñedos. Dotada con las mas modernas instalaciones para elaborar grandes vinos y situada en el mismo corazón de la D.O. Rueda y próxima a los viñedos, su ubicación favorece el rápido acceso de la uva durante la vendimia, evitando así posibles oxidaciones.

Bodegas José Pariente es el resultado de la continuidad de una familia unida por el placer de hacer vino. José Pariente ya elaboraba vinos artesanales en los antiguos lagares y Victoria Pariente, apoyada por su esposo Ignacio, ve continuada su ilusión emprendedora gracias a la incorporación de su hija Martina al proyecto.

La bodega está especializada en vinos blancos de calidad, elaborando cinco vinos diferentes basados en las variedades Verdejo Y Sauvignon Blanc.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
JOSÉ PARIENTE Varietal Verdejo	2011	Blanco	Joven	100% Verdejo	D.O. Rueda
JOSÉ PARIENTE Sauvignon Blanc	2011	Blanco	Joven	100% Sauvignon Blanc	D.O. Rueda
JOSÉ PARIENTE Ferm. Barrica	2009	Blanco	Fermentado Barrica	100% Verdejo	D.O. Rueda
JOSÉ PARIENTE APASIONADO	2011	Blanco	Dulce	100% Sauvignon Blanc	D.O. Rueda
JOSÉ PARIENTE CUVÉE ESPECIAL	2011	Blanco	Joven	100% Verdejo	D.O. Rueda

Bodegas Mitarte

MITARTE

Nombre:

BODEGAS MITARTE

Dirección:

Avda de la Rioja, 7 - El Cortijo

01330 Labastida

Álava - ESPAÑA

Tel. : +34 945 331 069

Fax : +34 945 331 069

e-mail: export@mitarte.com

web: www.mitarte.com

Bodegas Mitarte es una bodega familiar fundada en 1992. La bodega tiene 40 ha de viñedos de las que 15 tienen más de 80 años. Respetando las más viejas tradiciones de Rioja Alavesa (maceraciones en madera y hormigón evitando el acero inoxidable y trabajando única y exclusivamente las uvas autóctonas) e incorporando los avances científicos y tecnológicos actuales, Mitarte produce vinos verdaderos, amables y joviales.

Bodega Viña Cartin fundada en 1980 se localiza en el valle del Salnés. Desde sus inicios la bodega elabora sus vinos con una única variedad: el albariño. Actualmente la Bodega posee 16 hectáreas de viñedo con unas cepas de más de 30 años.

Bodegas Torrederos es el fruto de un proyecto gestado a principios de 1998. Los viñedos, más de 100 ha de Tempranillo, se encuentran en un radio máximo de 5 km de la bodega y disfrutan de las condiciones ideales para la obtención de una uva de excelente calidad. La Bodega produce toda su gama de vinos a partir de una única uva: Tempranillo cuidadosamente seleccionada en su propio viñedo. Los vinos son concentrados y potentes conservando finura y elegancia.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRianza	UVA	ZONA D.O.
VIÑA CARTIN	2011	Blanco	Joven	Albariño	D.O. Rías Baixas
TERRAS DE LANTAÑO	2011	Blanco	Joven	Albariño	D.O. Rías Baixas
MITARTE TERCERA HOJA	2010	Tinto	Joven 6 m. barrica	Tempranillo	D.O.Ca. Rioja
MITARTE Mazuelo	2008	Tinto	Reserva	Mazuelo	D.O.Ca. Rioja
MITARTE Crianza	2009	Tinto	Crianza	Tempranillo/Graciano	D.O.Ca. Rioja
TORREDEROS Roble	2010	Tinto	Roble	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero
TORREDEROS Crianza	2009	Tinto	Crianza	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero
TORREDEROS Reserva	2005	Tinto	Reserva	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero

Bodegas Montalvo Wilmot



Nombre:

BODEGAS MONTALVO WILMOT

Dirección:

Ctra. de Argamasilla de Alba a Ruidera, km 10,200

13710 Argamasilla de Alba

Valladolid - ESPAÑA

Tel. : +34 686 334 760 / +34 926 699 069

Fax : +34 926 699 069

e-mail: javier@montalvowilmot.com

web: www.montalvowilmot.com

Bodega fundada hace unos 10 años, con producción limitada de vinos tintos y rosados de calidad y con un gran bagaje de premios. Elaboramos todos nuestros vinos con uva de nuestros propios viñedos de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah. Se trata de un bodega de más de 100 años de historia, que refundamos hace apenas 10, combinando las más antiguas tradiciones con los más modernos e informatizados sistemas de producción. Somos una de las únicas dos bodegas de Castilla-La Mancha con 3 vinos con más de 90 puntos en la Guía Peñín 2011, y entre otros premios sobre añadas actuales, podemos mencionar una medalla de oro y dos medallas de plata del Concurso Mundial de Bruselas, una medalla de plata en el concurso Arribe 2011 y muchos más.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
MW CABERNET DE FAMILIA	2006	Tinto	24 meses Roble	Cabernet Sauvignon	V.T. Castilla
MW COLECCIÓN PRIVADA	2006	Tinto	13 meses Roble	Temp/Cab. Sauvignon	V.T. Castilla
MW SYRAH ROBLE 2009	2009	Tinto	6 meses Roble	Syrah	V.T. Castilla
MW TEMPRANILLO-CABERNET ROBLE	2008	Tinto	6 meses Roble	Temp/Cab. Sauvignon	V.T. Castilla
MW VERDEJO COLECCIÓN	2010	Blanco	2 meses Roble	Verdejo	V.T. Castilla
MW ROSADO	2011	Rosado	Joven	Tempranillo/Syrah	V.T. Castilla
FINCA LOS CERRILLOS	2010	Tinto	3 meses Roble	Tempranillo	V.T. Castilla

Bodegas Río Negro



Nombre:

BODEGAS RÍO NEGRO

Dirección:

Finca Río Negro, s/n; CM:1001, km 37,400

19230 Cogolludo

Guadalajara - ESPAÑA

Tel. : +34 639 301 817

e-mail: vfuentes@fincarionegro.es

web: www.fincarionegro.com

A finales de los noventa, la familia Fuentes Fernández decide crear las Bodegas Río Negro, haciendo realidad su ilusión de elaborar, junto al enólogo e investigador Juan Mariano Cabellos, uno de los vinos más particulares de nuestro país en la finca de 600 ha de su propiedad, recuperando así la tradición vitivinícola de la zona ya que, durante siglos, el pueblo donde se ubica la finca vivió de la viticultura. Río Negro está situada en Cogolludo, provincia de Guadalajara, en las estribaciones del Parque Natural Sierra Norte de Guadalajara a 1.000 m de altura y a una distancia de 70 km de cualquier otro viñedo. Se trata por tanto de un *terroir* único a una inusual altitud, lo que permite lograr unos vinos excepcionales de características organolépticas únicas. Para lograr que el *terroir* se manifieste en el vino se usan tan solo uvas de las 32 ha de viñedos propios y se elabora, envejece y embotella en la propiedad, combinando el cuidadoso trabajo artesano y manual, con la mas puntera tecnología en la bodega y en el campo. Se trata de vinos de autor, caracterizados por ser vinos de alta expresion, en el color, en la intensidad aromática y en su corpulencia y duración en boca. La salida al mercado de sus vinos no fué hasta 10 años después del comienzo del proyecto, momento en que los consideraron dignos de llevar el apellido familiar y alcanzar fantásticas puntuaciones en las principales guías del país.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
FINCA RÍO NEGRO	2009	Tinto	Crianza	Tempranillo/Syrah/C. Sauvignon/Merlot	V.T. Castilla

Bodegas Vinícola Real, S.L.U.



Vinícola Real S.L.

Nombre:

BODEGAS VINÍCOLA REAL, S.L.U.

Dirección:

Ctra. De Nalda, km 9

26120 Albelda de Iregua

La Rioja - ESPAÑA

Tel. : +34 941 444 233

Fax : +34 941 444 427

e-mail: scastets@ymail.com

web: www.miguelangelwines.com / www.vinicolareal.com

Bodegas Vinícola Real fue fundada en 1989 por Miguel Ángel Rodríguez en la localidad riojana de Albelda de Iregua y su marca emblemática es 200 Monges como homenaje a la historia de la localidad donde está ubicada. Vinícola Real nace con vocación de ser una bodega de pequeña producción especializada en vinos de alta calidad, obtenidos de sus propios viñedos y de viñedos controlados por la bodega. La gran mayoría de los viñedos son antiguos y en ellos se practica la viticultura tradicional, con rendimientos reducidos que aportan mayor intensidad y calidad a la uva en cuanto a sabor, aroma, color y longevidad. Durante la vendimia, cada racimo es recolectado con sumo cuidado para evitar que los granos se rompan. El control final se realiza en la mesa de selección manual racimo a racimo. En su conjunto todo el equipamiento técnico de la nave de elaboración de la bodega está adaptado a una pequeña producción de alta calidad.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
URBIÓN	2009	Tinto	Cuvée	90% Tempranillo/ 10% Garnacha	D.O.Ca. Rioja
URBIÓN	2006	Tinto	Crianza	90% Tempranillo/ 10% Garnacha	D.O.Ca. Rioja
CUEVA DEL MONGE	2008	Tinto		Tempranillo	D.O.Ca. Rioja
200 MONGES	2005	Tinto	Reserva	85% Temp. /10% Graciano / 5% Mazuelo	D.O.Ca. Rioja
TIERRA ANTIGUA	2004	Tinto	Reserva	85% Temp. / 15% Graciano Mazuelo Garnacha	D.O.Ca. Rioja
HERMANDAD Joven	2010	Tinto	Joven	85% Temp. /10% Graciano / 5% Garnacha	D.O.Ca. Rioja
HERMANDAD Crianza	2008	Tinto	Crianza	85% Temp. /10% Graciano / 5% Garnacha	D.O.Ca. Rioja

Bodegas Vitulia, S.L.



Nombre:
BODEGAS VITULIA, S.L.

Dirección:
Sendin, P. 49
09400 Aranda de Duero
Burgos - ESPAÑA

Tel. : +34 947 515 051 / +34 692 792 508

Fax : +34 947 515 051

e-mail: vitulia@bodegasvitulia.com

web: www.bodegasvitulia.com

Con más de 60 Ha de viñedos propios en las mejores zonas de la Ribera del Duero, en Bodegas Vitulia mantenemos una estrategia clara: cuidar con esmero nuestros vinos y obtener la mejor uva para elaborar un gran vino de Ribera del Duero. La variedad es Tempranillo, que en Ribera del Duero llamamos Tinta del país o Tinta fina, de la que usamos solamente clones con producciones limitadas, de 3.000 a 3.500 kg/ha, dedicando las parcelas de viña más viejas con más de 40 años, a la elaboración de nuestros vinos con crianza en madera. En nuestra bodega tenemos mesa de selección de uvas y despalillado realizado en la boca del depósito para evitar oxidaciones. Nuestras barricas son seleccionadas, manteniendo una composición del 70% de roble francés y 30% de roble americano, lo que aumenta la complejidad y elegancia de nuestros vinos. Con todo ello hemos conseguido premios tan importantes como el Bachus de Oro y el Zarcillo de Oro. HACIENDA VITULIA Vendimia Seleccionada 2007 ha recibido la medalla de plata en el concurso más prestigioso de Polonia ENOEXPO 2011 en Cracovia.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
VITULIA Roble	2009	Tinto	Roble 11 meses	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero
VITULIA Crianza	2007	Tinto	Crianza 16 meses	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero
VITULIA Reserva	2006	Tinto	Crianza Roble 18 meses	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero
VITULIA Vendimia Selec.	2007	Tinto	Crianza Roble 24 meses	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero
VITULIA Rosado	2011	Rosado	-	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero
VITULIA Verdejo	2010	Blanco	Crianza Roble 3 meses	Verdejo	D.O. Rueda

Castell del Remei & Cérvoles Celler

CASTELL DEL REMEI



Nombre:

CASTELL DEL REMEI & CÉRVOLES CELLER

Dirección:

Finca Castell del Remei
25333 Castell del Remei
Lleida - ESPAÑA

Tel. : +34 973 580 200

Fax : +34 973 718 312

e-mail: spou@castelldelremei.com

web: www.castelldelremei.com / www.cervoles.com

Castell del Remei es una bodega de estilo "chateau" fundada en 1780 y está situada en Cataluña (120 km de Barcelona) y bajo la D.O. Costers del Segre. Es pionera en la implantación de las variedades Cabernet Sauvignon y Semillón en España y la primera empresa catalana en elaborar vinos de crianza. Los vinos de Castell del Remei están recomendados por diferentes sommeliers de alto nivel, como por ejemplo David Seijas (ex. sommelier de El Bulli) y nuestro vino blanco "Blanc Planell", ha sido seleccionado por Ferran Adrià para su nuevo restaurante de tapas en Barcelona (Tickets).

Cérvoles Celler está en una zona montañosa de la DO Costers del Segre, la finca consta de 35 ha de viñedos situados a más de 700 m de altura. Cérvoles Celler elabora vinos con un equilibrio óptimo entre grado alcohólico y acidez y una pronunciada personalidad. Esto se consigue gracias a las características naturales del suelo y el microclima de La Pobla de Cérvoles y una filosofía basada en la extrema atención al detalle y al trabajo en equipo.

Los vinos de Cérvoles han ido ganando reconocimiento a lo largo de los años y, actualmente, la bodega forma parte del club selecto "Grandes Pagos de España", asociación de fincas vitivinícolas que defienden y propagan la cultura del Vino de Pago.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA*	ZONA D.O.
CASTELL DEL REMEI GOTIM BRU	2009	Tinto	Crianza	T/CS/G/M	D.O. Costers del Segre
CASTELL DEL REMEI ODA	2008	Tinto	Crianza	M/T/CS	D.O. Costers del Segre
CASTELL DEL REMEI 1780	2005	Tinto	Reserva	CS/T/G/M	D.O. Costers del Segre
CASTELL DEL REMEI BLANC PLANELL	2010	Blanco	Joven	SB/MC	D.O. Costers del Segre
CASTELL DEL REMEI ODA BLANC	2010	Blanco	Semi-Crianza	CH/MC	D.O. Costers del Segre
CÉRVOLES COLORS	2009	Tinto	Semi-Crianza	T/CS/G/M/SH	D.O. Costers del Segre
CÉRVOLES	2006	Tinto	Crianza	T/CS/G/M	D.O. Costers del Segre
CÉRVOLES BLANC	2010	Blanco	Semi-Crianza	CH/MC	D.O. Costers del Segre

UVA*: CH= Chardonnay CS= Cabernet Sauvignon / G=Garnacha/ M=Merlot / MC=Macabeo/ SB=Sauvignon Blanc/ SH=Syrrah/ T=Tempranillo

De Alberto (Hijos de Alberto Gutiérrez, S.A.)



Nombre:
DE ALBERTO (Hijos de Alberto Gutiérrez, S.A.)

Dirección:
Ctra. Valdestillas, 2
47239 Serrada
Valladolid - ESPAÑA

Tel. : +34 983 559 107
Fax : +34 983 559 084
e-mail: gglesias@dealberto.com
web: www.dealberto.com

Bodega fundada en 1657 por la orden de los Dominicos y regentada desde principios del siglo XX por la familia Gutiérrez. Sus instalaciones son el resultado de una conjunción entre la tradición (bodega subterránea de más de un kilómetro de longitud excavada manualmente) con los más modernos sistemas de producción vitivinícolas que existen en la actualidad sin dejar de ser vinos de familia. La bodega posee unas 600 ha de viñedo propio y controla con sus propios técnicos de campo otras 400 ha .bajo los más estrictos criterios de calidad. Su amplia gama de vinos le permite ofertar desde vinos de gran consumo hasta premium con botellas numeradas y controladas, todos siempre bajo unos exigentes parámetros de calidad.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRianza	UVA	ZONA D.O.
FINCA VALDEMOYA	2009	Tinto	Joven	Tempranillo	V.T. Castilla y León
FINCA VALDEMOYA	2011	Rosado	Joven	Tempranillo	V.T. Castilla y León
FINCA VALDEMOYA	2007	Tinto	Crianza	Tempranillo/Cabernet	V.T. Castilla y León
FINCA VALDEMOYA	2011	Blanco	Joven	Verdejo/Viura	V.T. Castilla y León
MONASTERIO DE PALAZUELO	2011	Blanco	Joven	Verdejo/Viura	D.O. Rueda
MONASTERIO DE PALAZUELO	2011	Blanco	Joven	Verdejo 100%	D.O. Rueda
DEALBERTO (botellas numeradas)	2010	Blanco	Premium	Verdejo 100%	D.O. Rueda
CCCL (botellas numeradas)	2007	Tinto	Premium	Tempranillo/Cabernet	V.T. Castilla y León

Edra

Bodega y Viñedos, S.L.



Nombre:
EDRA BODEGA Y VIÑEDOS, S.L.

Dirección:

Ramón y Cajal, 39

22800 Ayerbe

Huesca - ESPAÑA

Tel. : +34 679 420 455

Fax : +34 974 380 047

e-mail: edra@bodega-edra.com

web: www.bodega-edra.com

Bodega Edra, de la familia Ascaso Sarasa, pertenece a V.T. Ribera del Gállego-Cinco Villas. Ubicada en Ayerbe, en el Prepirineo aragonés de Huesca, la elaboración se mima al máximo, con uva vendimiada a mano y de viñedo propio en su totalidad, alta densidad de plantación, con más de 1 m² de superficie foliar expuesta por kg de uva, y macerada en cámara de frío antes de entrar a depósito, se realiza con el máximo cuidado y esmero con delestages diarios por depósito en fermentación, maloláctica en barrica y crianza con sus propias lías mediante batonnage. Todo realizado por el equipo Edra, con Alejandro Ascaso como cabeza visible, y de la mano del enólogo Antonio Palacios García. La bodega Edra, etimológicamente “yedra” en aragonés, está cubierta completamente por una estructura metálica separada 40 cm de la pared que facilita el crecimiento de esta planta trepadora y permite la circulación de aire, conformando una fachada vegetal que permite el control higrotérmico del edificio; obra de la arquitecta Àngels Castellarnau Visús. Sin alardes, pero sin complejos, Edra forma parte del paisaje del Prepirineo oscense.

Un espectáculo que os animamos a ver, visitando el viñedo, las instalaciones, degustando nuestros vinos y la mejor gastronomía de Huesca en nuestro comedor.

Vistiendo las botellas, la imagen de la etiqueta, “SOL” para el merlot/syrah, “MANOS” para el XtraSyrah, y “Ne Timeas I” para el BlancoLuz (Viognier), obras de la artista M^a Pi Rivera, oscense de proyección internacional.

EDRA V.T. Ribera del Gállego-Cinco Villas

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
EDRA Grullas de Paso 08	2008	Tinto	Media crianza	Temp./Gamacha/Cab./Merlot	V.T. Ribera del Gállego-Cinco Villas
EDRA Merlot / Syrah 06	2006	Tinto	Crianza	Merlot/Syrah	V.T. Ribera del Gállego-Cinco Villas
EDRA XtraSyrah 07	2007	Tinto	Reserve	Syrah	V.T. Ribera del Gállego-Cinco Villas
EDRA BlancoLuz 11	2011	Blanco	Joven	Viognier	V.T. Ribera del Gállego-Cinco Villas

Juan José Martínez Yebra



Nombre:
JUAN JOSÉ MARTÍNEZ YEBRA

Dirección:
C/ San Pedro, 96
24530 Villadecanes
Valladolid - ESPAÑA

Tel. : +34 987 562 082

Fax : +34 987 562 082

e-mail: info@bodegamartinezyebra.es

web: www.bodegamartinezyebra.es

Nuestra familia se ha dedicado a la viticultura durante muchas generaciones, por lo que conocemos muy bien esta actividad, pero las tres últimas generaciones también se han dedicado a la elaboración del vino en la bodega que tenemos situada en la pequeña población de Villadecanes y adscrita a la D.O. Bierzo desde su fundación.

Elaboramos vinos de gran calidad de las uvas procedentes de los viñedos centenarios, nuestro enólogo y propietario, Juan José Martínez Yebra, con esta herencia genética su buena formación y su pasión por su trabajo hace honor a su legado, consiguiendo unos vinos excepcionales, que cada vez que son presentados a concursos, son grandes ganadores.

Entre otros premios internacionales, uno de nuestros vinos ha sido galardonado con el primer y único, Zarcillo Gran Oro, del Bierzo y de la provincia de León.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRianza	UVA	ZONA D.O.
CANES	2010	Tinto	Joven	Mencía	D.O. Bierzo
CANES	2011	Blanco	Joven	Godello	D.O. Bierzo
VIÑADECANES TRES RACIMOS	2007	Tinto	Media crianza	Mencía	D.O. Bierzo
VIÑADECANES	2003	Tinto	Crianza	Mencía	D.O. Bierzo

Manso de Zúñiga Wines & Vineyards, S.L.



Nombre:
MANSO DE ZÚÑIGA WINES & VINEYARDS, S. L.

Dirección:
El Guijarral
09341 Tordomar
Burgos - ESPAÑA

Tel. : +34 609 254 802
Fax : +34 947 186 151
e-mail: inigomz@terra.es

Situado en el corazón de La Rioja Alta, Torremontalbo ha pertenecido a la familia Manso de Zúñiga, Condes de Hervías, durante siglos. El fruto de nuestros centenarios viñedos prefiloxéricos se sigue cosechando para producir nuestros grandes vinos: Conde de Hervías, Torre del Conde de Hervías y Mencos.

Todos nuestros vinos han sido calificados con excelentes puntuaciones, ninguno con menos de 90 puntos. Tenemos magníficos viejos viñedos a los que sumamos experiencia, formación al más alto nivel, siguiendo la tradición familiar de formación en la Universidad de Burdeos durante generaciones y por supuesto el objetivo de extraer cada año la máxima expresión del vino de Rioja.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
CONDE DE HERVIÁS	2004	Tinto	Autor	Tempranillo/Graciano	D.O.Ca. Rioja
TORRE DEL CONDE DE HERVIÁS	2006	Tinto	Autor	Tempranillo/Graciano	D.O.Ca. Rioja
MENCOS RESERVA	2006	Tinto	Reserva	Tempranillo	D.O.Ca. Rioja
MENCOS CRIANZA	2008	Tinto	Crianza	Tempranillo	D.O.Ca. Rioja
MENCOS JOVEN	2009	Tinto	Joven	Tempranillo	D.O.Ca. Rioja

Nor Ibérica de Bebidas



Nombre:
NOR IBÉRICA DE BEBIDAS
Dirección:
 Ctra. Valiñas, 5
 32911 San Cibrao das Viñas Orense
 Ourense - ESPAÑA
Tel. : +34 988 362 044
Fax : +34 988 384 744
e-mail: rafael@noribericadebebidas.com
web: www.noribericadebebidas.com

Nuestra empresa se dedica a la fabricación de licores con base de orujo y cremas, tenemos una gama de producto de alta calidad, basada en la elaboración tradicional, y otra superior dentro de la D.O. Aguardiente de Galicia, además de ésto, somos comercializadores de vinos Albariño y Ribeiro de denominación de origen. Estamos interesados tanto en los vinos como en los licores para el mercado mexicano, todos nuestros productos responden a altos estándares de calidad y consideramos que son muy válidos para el mercado de exportación, aunque todavía no hemos tenido contactos en el mercado mexicano en particular. Nuestra capacidad de embotellado, de producción, logística etc. es muy alta siendo capaces de preparar pedidos de gran tamaño en periodos cortos de tiempo, cumpliendo con las normativas propias y del país de destino.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRianza	UVA	ZONA D.O.
PAZO CASTRELO	2010	Blanco	Joven	Albariño100%	D.O. Rías Baixas
VECELAY	2010	Blanco	Joven	Palomino 100%	D.O. Ribeiro
BOMBONOR	2011	Crema	Añeja	Crema licor	D.O. Galicia
NEBOA licor de hierbas	2011	Orujo	Joven	Orujo de hierbas	D.O. Galicia
NEBOA licor de café	2011	Orujo	Joven	Orujo de café	D.O. Galicia
NEBOA crema de licor	2011	Orujo	Joven	Crema licor	D.O. Galicia
NEBOA crema de café jamaicano	2011	Orujo	Joven	Crema licor	D.O. Galicia
NEBOA crema chocolate y cerezas	2011	Orujo	Joven	Crema licor	D.O. Galicia

Pardevalles



Nombre:
PARDEVALLES / HIJOS DE RAFAEL ALONSO, C.B.

Dirección:
Ctra. de León, s/n
24230 Valdevimbre
León - ESPAÑA
Tel. : +34 987 304 222
Fax : +34 987 304 222
e-mail: info@pardevalles.es
web: www.pardevalles.es

Fundada en 1949 por Rafael Alonso, siguiendo una tradición familiar de generaciones dedicadas al cultivo de la vid y la elaboración de vinos, Pardevalles, tiene el reconocimiento de ser uno de los impulsores de la D.O. Tierra de León, apostando por el desarrollo de las variedades autóctonas, como Prieto Picudo y Albarín Blanco, mediante la introducción de los últimos avances tanto en el viñedo como en la bodega. La filosofía de la bodega es elaborar vinos que expresen el carácter y la identidad de donde provienen, con un profundo respeto hacia el terruño y las variedades de uva autóctonas.

Pardevalles elabora sus caldos a partir de 34 ha de viñedo propio donde se cultivan exclusivamente las variedades de uva Prieto Picudo y Albarín Blanco. La variedad Prieto Picudo, una vid de difícil cultivo y bajo rendimiento, crece muy cerca del suelo, lo que tradicionalmente ocasionaba problemas de podredumbre. La bodega, fue pionera en reconocer este problema, iniciando el cultivo en espaldera de esta variedad, poseyendo en la actualidad los viñedos de Prieto Picudo en espaldera más antiguos del mundo.

Actualmente, la tercera generación de la familia, bajo la dirección técnica del nieto del fundador, también llamado Rafael, continúa desarrollando la región; en el año 2001 se lanzó al mercado el primer vino crianza de la historia elaborado con la variedad Prieto Picudo, mientras que en el año 2008 elaboró un vino 100% a partir de la uva local Albarín Blanco, ayudando así a rescatar una variedad que se encontraba al borde de la extinción.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
PARDEVALLES Rosado	2011	Rosado	Joven	Prieto Picudo	D.O. Tierra de León
PARDEVALLES Albarín Blanco	2011	Blanco	Joven	Albarín Blanco	D.O. Tierra de León
PARDEVALLES Tinto	2010	Tinto	Joven	Prieto Picudo	D.O. Tierra de León
PARDEVALLES Tinto Gamonal	2009	Tinto	8 Meses barrica	Prieto Picudo	D.O. Tierra de León
PARDEVALLES Tinto Carroleón	2008	Tinto	15 Meses barrica	Prieto Picudo	D.O. Tierra de León

Parxet



Nombre:
PARXET
Dirección:
Mas Parxet, s/n
08391 Tiana
Barcelona - ESPAÑA
Tel. : +34 933 950 811
Fax : +34 933 955 500
e-mail: mvalera@parxet.es
web: www.parxet.es

Parxet es una bodega familiar que fue fundada en 1920 y desde entonces, elabora cavas y vinos blancos en la zona de Alella, al norte de Barcelona. Alella es una región pequeña compuesta por unas 300 ha de viñedo, y que tiene dos microclimas diferentes, el lado mediterráneo es más cálido y el interior tiene más influencia atlántica, donde se cosechan mejor variedades como Pinot Noir y Chardonnay. La zona de Alella está formada por un gran batolito de roca granítica, con lo cual los suelos son pobres en nutrientes, con escasa retención de agua y un pH moderado. Su textura es variable pero en la mayor parte encontramos sauló, de textura arenosa. Las variedades plantadas son principalmente Pansa Blanca, que es la variedad local y con la que trabajamos nuestros vinos Marqués de Alella y, también, tenemos Macabeo y Parellada. La vendimia es manual, con cajas de 16 kg, y posterior mesa de selección previa a los procesos de fermentación y maceración muy lentos para mantener el carácter y personalidad de la uva. En el Montsant empezamos hace poco tiempo, con un nuevo proyecto bajo el nombre Portal del Montsant, y con una gama de vinos que rápidamente han adquirido un prestigio y reconocimiento tanto nacional como internacional, trabajando principalmente con las variedades históricas de la zona, como Cariñenas Viejas, Garnacha y Syrah.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
PARXET Cava Brut		Cava	Joven	Pansa Blanca/Macabeo/Parellada	D.O. Cava
PARXET Cava Maria Cabané	2007	Cava	Gran reserva	Pansa Blanca/Macabeo/Parellada	D.O. Cava
BRUNUS	2009	Tinto	Crianza	Garnacha/Cariñena/Syrah	D.O. Montsant
SANTBRU carinyenes velles	2008	Tinto	Crianza	Garnacha/Cariñena/Syrah	D.O. Montsant
MARQUÉS DE ALELLA	2011	Blanco	Joven	Pansa Blanca	D.O. Alella
PANSA BLANCA	2010	Blanco	Joven	Pansa Blanca	D.O. Alella
BRUBERRY	2010	Tinto	Joven	Garnacha/Cariñena/Syrah	D.O. Montsant
TITIANA PINOT NOIR	2009	Cava	Crianza	Pinot Noir	D.O. Cava

Portal del Priorat



alfredo arribas

PORTAL del PRIORAT



Nombre:

PORTAL DEL PRIORAT

Dirección:

Claravall, 2

08022 Barcelona

ESPAÑA

Tel. : +34 932 531 760

Fax : +34 934 173 591

e-mail: alfredoarribas@portaldelpriorat.com

web: www.portaldelpriorat.com

Desde 2001 el arquitecto Alfredo Arribas desarrolla en el Priorat, entre Bellmunt, el Molar y el Lloar, el proyecto de vino de finca Clos de Portal, recuperando bancales y "costers" abandonados, trabajando con diversidad de variedades y clones, perfilando modelos avanzados de viticultura orgánica, a los que da réplica una vanguardista bodega integrada en el paisaje.

Funda también en el año 2003 Portal del Montsant, bodega ubicada en la antigua Cooperativa de Marça, un edificio dedicado a la elaboración de vinos desde principios del siglo pasado.

Clos del Portal es una finca de más de 40 ha con un microclima seco y austero, diferenciado al de su entorno, que asciende desde el río Siurana hasta las estribaciones de la sierra del Montsant. Los viñedos, con densidades superiores a las 6.000 plantas/ha y con muy baja producción (1Kg por cepa) de variedades y clones diversos según las características de los suelos -mayoritariamente pizarras- y las orientaciones. Predominan las variedades autóctonas: Garnacha y Cariñena junto con algunas foráneas, Syrah y familia de Cabernets y otras experimentales.

En el año 2007 se incorpora al proyecto de Portal del Priorat el enólogo australiano Stephen Pannell, aportando su creatividad y experiencia en la elaboración de vinos de Garnacha y Syrah.

El resultado de esta colaboración se traduce en dos vinos de la finca que aparecen en el mercado en el 2009: Negre de Negres 2007 y Somni 2007.

Desde 2009 Joan Asens es el consultor de viticultura y enología de Portal del Priorat, año en el que se elabora por primera vez en la finca

Clos del Portal el vino de Cariñena centenaria, Tros de Clos 2009, que en su primera añada obtiene los más altos reconocimientos de la crítica especializada.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
GOTES	2009	Tinto	Crianza	Cariñena/Garnacha/Syrah	D.O.Ca Priorat
NEGRE DE NEGRES	2009	Tinto	Crianza	Garnacha/Cariñena/Syrah/Cabernet	D.O.Ca Priorat
SOMNI	2009	Tinto	Crianza	Cariñena/Syrah	D.O.Ca Priorat

Rodríguez Sanzo



Nombre:

RODRÍGUEZ SANZO

Dirección:

Manuel Azaña 9, Local 15
47014 Valladolid
ESPAÑA

Tel. : +34 983 150 150

Fax : +34 983 150 151

e-mail: javier@valsanzo.com

web: www.valsanzo.com

Rodríguez Sanzo es una compañía de vinos diseñada para agrupar las principales Denominaciones de Origen del mapa vitivinícola español.

Todos los vinos están elaborados por Javier Rodríguez en colaboración con los técnicos de cada una de las bodegas co-participes en cada zona.

Se está desarrollando una gama de productos de gama alta en los que se trata de que el consumidor perciba el grado de valor de cada vino, al tratarse de productos de una calidad muy superior a precios compensados y asequibles.

Todos los vinos, aunque procedentes de zonas y variedades muy diferentes, se elaboran bajo un procedimiento común, con las variaciones obligadas por la vendimia y las variedades; buscando diferenciación, complejidad, modernidad y nexos de unión entre todos.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
LACRIMUS CRIANZA	2008	Tinto	Crianza	85%Temp./15% Graciano	D.O.Ca. Rioja
TERRAS DE JAVIER RODRÍGUEZ BIERZO	2009	Tinto	Vino autor	100% Mencía	D.O. Bierzo
VIÑA SANZO SOBRE LIAS	2010	Blanco	-	100% Verdejo	D.O. Rueda
DAMALISCO CRIANZA	2008	Tinto	Crianza	100% Tinta de Toro	D.O. Toro
TERRAS DE JAVIER RODRÍGUEZ TORO	2009	Tinto	Vino autor	100% Tinta de Toro	D.O. Toro
PARAJES	2006	Tinto	Reserva	100% Tempranillo	D.O. Ribera del Duero
VALL SANZO ROBLE	2009	Tinto	Joven	100% Tempranillo	D.O. Ribera del Duero
VALL SANZO CRIANZA	2008	Tinto	Crianza	100% Tempranillo	D.O. Ribera del Duero

Vidal del Saz Rodríguez



Nombre:

VIDAL DEL SAZ RODRÍGUEZ

Dirección:

Maestro Manzanares, 57
13610 Campo de Criptana
Valladolid - ESPAÑA

Tel. : +34 926 562 424

Fax : +34 926 562 659

e-mail: carlos@bodegasdelsaz.com / oksana@bodegasdelsaz.com

web: www.bodegasdelsaz.com

Empresa familiar con una amplísima gama de vinos con D.O. La Mancha y Tierra de Castilla. Situada en el corazón de La Mancha, en Campo de Criptana, 170 km al sur de Madrid. Desde 1972 elabora y comercializa vinos de calidad. Ofrecemos a nuestros clientes una amplia gama de vinos en tres rangos diferentes de precios con variedades como: Airén, Tempranillo, Macabeo, Verdejo, Chardonnay, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. Actualmente exportamos a 15 países. Bodegas del Saz es cultivador y recolector de sus más de 180 ha de viñedos repartidos en una amplia gama de variedades. Nuestra nave de barricas consta de 500 barricas: 250 americanas y 250 francesas.

Producimos 500.000 l y 300.000 botellas de vino al año con capacidad para producir 700.000 l en vinos de gama alta. Producimos 6-7 millones de l en vinos de gama básica y media.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
TASO REAL	2010	Seco / Tinto	Joven	Tempranillo	V.T. Castilla
TASO REAL	2010	Seco / Blanco	Joven	Airén	V.T. Castilla
BUYANTÉ	2010	Espumoso / Blanco	Joven	Airén / Moscatel	V.T. Castilla
VIDAL DEL SAZ	2010	Seco / Blanco	Joven	Verdejo	D.O. La Mancha
VIDAL DEL SAZ	2008	Tinto	4 Meses barrica	Tempranillo	D.O. La Mancha
VIDAL DEL SAZ	2006	Tinto	8 Meses barrica	Tempranillo	D.O. La Mancha
REQUIEBRO	2009	Tinto	Joven	Syrah	V.T. Castilla
REQUIEBRO	2006	Tinto	18 Meses barrica	Tempranillo	V.T. Castilla

Vintae

vintae

Nombre:

VINTAE

Dirección:

Vara de Rey 7, 1ºD

26003 Logroño

ESPAÑA

Tel. : +34 941 271 217

Fax : +34 941 272 911

e-mail: jdoliniec@vintae.com

web: www.vintae.com

Vintae es una empresa innovadora, joven y dinámica, dedicada al mundo del vino. Elaboramos vino de D.o.Ca Rioja, D.O .Toro, D.O. Ribera del Duero, D.O.Ca. Priorat, D.O. Calatayud, D.O. Navarra y de Ribera del Queiles, Valles de Sadacia, con lo cual nuestro portfolio abarca tanto las zonas más tradicionales y representativas como las más innovadoras y sorprendentes. La innovación, la creatividad y el dinamismo son los rasgos que mejor definen a Vintae y se reflejan tanto en la concepción de sus vinos como en su estrategia de posicionamiento en el mercado. El equipo de enólogos de Vintae, encabezado por Raul Acha, recorren las zonas con mayor potencial vinícola de España, con el objetivo de crear vinos que expresen toda la singularidad de cada lugar. Un ejemplo es el papel que Vintae ha jugado en la revolución que se ha producido en La Rioja en torno a los vinos blancos. En 2004 Vintae creó la Indicación Geográfica Protegida Valles de Sadacia, con la que pretende devolver el prestigio a los blancos de Rioja y su bodega Castillo de Maetierra, la única bodega en la Rioja especializada en vinos blancos.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRianza	UVA*	ZONA D.O.
LIBALIS	2011	Blanco afrutado	No	MS/V/CH	Valles de Sadacia
LIBALIS ROSE	2011	Rosado lágrima	No	MS/SH	Valles de Sadacia
HACIENDA LOPEZ DE HARO	2008	Tinto	Crianza	T/G/GR	D.O.Ca. Rioja
QP	2005	Tinto	Reserva	T/G/GR	D.O.Ca. Rioja
GARNACHA SALVAJE DEL MONCAYO	2010	Tinto	5 m. barrica	100% G	Ribera del Queiles
GARNACHA OLVIDADA DE ARAGON	2010	Tinto	10 m. barrica	100% G	D.O. Calatayud
ARS ROMANTICA	2009	Tinto	Crianza	100%T	D.O. Ribera del Duero
S.XXI REVOLUTIO	2010	Tinto	4 m. barrica	GR,/T	D.O. Navarra

UVA*: CH= Chardonnay / G=Garnacha/ GR=Graciano / MS=Moscatel grano menudo/ PA=Parellada/ SY=Syrh / T=Tempranillo / V=Viura

Virxe de Galir, S.L.



Nombre:

VIRXE DE GALIR, S.L.

Dirección:

Avda. Bierzo, 1

32300 O Barco de Valdeorras

Ourense - ESPAÑA

Tel. : +34 988 335 592 / 670 829 940

Fax : +34 988 335 592

e-mail: barros@virxendegalir.es

web: www.virxendegalir.es

Bodega familiar, situada en la parte más oriental de la D.O. Valdeorras. Fundada en 2002 aunque la familia tiene larga trayectoria en el cultivo de viñedos, ya que sus antepasados, desde hace más de 200 años, se dedicaban a la elaboración y venta de vino. Se han recuperado los viñedos familiares y añadido otras parcelas colindantes. Todos los viñedos están orientados al sur, con exposición al sol durante todo el día. En bancales pizarrosos, materia predominante en esta zona, situados a unas altitudes que oscilan entre los 600 y 700 m sobre el nivel del mar. Vendimia manual, con los más avanzados sistemas de elaboración, con una producción máxima por cepa de 2 kg, se adquieren uvas a productores con viejos viñedos, con los cuales se mantienen contratos por períodos de 5 años renovables. Producimos los únicos vinos tintos de crianza, amparados por D.O. que se comercializan en Galicia. Nuestra máxima producción la componen los tintos criados en barricas de roble. Elaboramos únicamente vinos monovarietales de Mencía y Godello. Debido a la caída en ventas en restauración, principales clientes nuestros, nos interesa acceder a la exportación para compensar ventas. Nuestras dos bodegas, una para Mencía y otra Godello están situadas en el pueblo de Entoma, lugar de A Laguna, antigua finca familiar, en la confluencia del río Galir, que separa la comarca del Bierzo de la de Valdeorras, y el río Sil. Con una producción actual de 250.000 botellas, aspiramos a alcanzar las 350.000 en un período de dos años, para lo cual se cuenta con nuevas plantaciones, que se están llevando a cabo actualmente.

NOMBRE	AÑO	COLOR	CRIANZA	UVA	ZONA D.O.
PAGOS DEL GALIR - Mencía Barrica	2009	Tinto	5 meses barrica	Mencía	D.O. Valdeorras
VIA NOVA	2010	Tinto	Joven	Mencía	D.O. Valdeorras
ROSA RIVERO	2007	Tinto	Crianza	Mencía	D.O. Valdeorras
PAGOS DEL GALIR - Godello Lías	2010	Blanco	Ferment. S/Lías	Godello	D.O. Valdeorras
VIA NOVA	2010	Blanco	Joven	Godello	D.O. Valdeorras
PAGOS DEL GALIR Barrica	2009	Blanco	6 meses barrica	Godello	D.O. Valdeorras



