FENAVIN

Feria Nacional del Vino
Spanish Wine Fair

Ciudad Real, 6-8 de mayo de 2025

Manual del Vino

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS PRESENTES EN **FENAVIN**

Organiza:

DIPUTACIÓN DE CIUDAD REAL

www.fenavin.com

índice

	Pag
D.O.P. Abona	4
IIGG Aguardientes y Licores Trad. de Galicia	6
D.O.P. Alella	8
D.O.P. Almansa	10
D.O.P. Arabako Txakolina -Txakoli de Alava	12
D.O.P. Arlanza	14
D.O.P. Arribes	16
D.O.P. Bierzo	18
D.O.P. Binissalem Mallorca	20
D.O.P. Bizkaiko Txakolina - Txakoli de Bizkaia	22
D.O.P. Bullas	24
D.O.P. Calatayud	26
D.O.P. Campo de Borja	28
D.O.P. Campo de Calatrava	30
D.O.P. Cangas	32
D.O.P. Cariñena	34
D.O.P. Catalunya	36
D.O.P. Cava	38
D.O.P. Cebreros	40
D.O.P. Cigales	42
D.O.P. Conca de Barberá	44
D.O.P. Condado de Huelva	46
D.O.P. Costers del Segre	48
D.O.P. Empordà	50
D.O.P. Getariako Txakolina - Txakoli de Getaria	52
D.O.P. Gran Canaria	54
D.O.P. Granada	56
D.O.P. Islas Canarias	58
D.O.P. Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar	60
D.O.P. Jumilla	62
D.O.P. La Gomera	64
D.O.P. La Mancha	66
D.O.P. Lanzarote	68
D.O.P. León	70
D.O.P. Málaga y Sierras de Málaga	72
D.O.P. Manchuela	74
D.O.P. Méntrida	76
D.O.P. Monterrei	78
D.O.P. Montilla - Moriles	80
D.O.P. Montsant	82
D.O.P. Navarra	84
D.O.P. Pla de Bages	86
D.O.P. Pla i Llevant	88
D.O.P. Penedès	90
D.O.Ca. Priorat	92
D.O.P. Rías Baixas	94
D.O.P. Ribeira Sacra	96

	Pag
D.O.P. Ribeiro	98
D.O.P. Ribera del Duero	100
D.O.P. Ribera del Guadiana	102
D.O.P. Ribera del Júcar	104
D.O.Ca. Rioja	106
D.O.P. Rueda	108
D.O.P. Somontano	110
D.O.P. Tacoronte - Acentejo	112
D.O.P. Tarragona	114
D.O.P. Terra Alta	116
D.O.P. Tierra del Vino de Zamora	118
D.O.P. Toro	120
D.O.P. Uclés	122
D.O.P. Utiel - Requena	124
D.O.P. Valdeorras	126
D.O.P. Valdepeñas	128
D.O.P. Valencia	130
D.O.P. Valle de Güimar	132
D.O.P. Valle de La Orotava	134
D.O.P. Vinos de Alicante	136
D.O.P. Vinos de El Hierro	138
D.O.P. Vinos de Madrid	140
D.O.P. Vinos La Palma	142
D.O.P. Ycoden Daute Isora	144
D.O.P. Yecla	146
D.O.P. V.C. Lebrija	148
D.O.P. V.C. Sierra de Salamanca	150
D.O.P. V.C. Valtiendas	152
D.O.P. V.P. Campo de la Guardia	154
D.O.P. V.P. Chozas Carrascal	156
D.O.P. V.P. Dehesa del Carrizal	158
D.O.P. V.P. Dominio de Valdepusa	160
D.O.P. V.P. El Terrerazo	162
D.O.P. V.P. El Vicario	164
D.O.P. V.P. Finca Elez	166
D.O.P. V.P. La Jaraba	168
D.O.P. V.P. Los Balagueses	170
D.O.P. V.P. Los Cerrillos	172
D.O.P. V.P. Pago Aylés	174
D.O.P. V.P. Pago Calzadilla	176
D.O.P. V.P. Pago Casa del Blanco	178
D.O.P. V.P. Pago de Arínzano	180
D.O.P. V.P. Pago de Otazu	182
D.O.P. V.P. Pago Florentino	184
D.O.P. V.P. Pago Guijoso	186
D.O.P. V.P. Vallegarcía	188
D.O.P. V.P. Vera de Estenas	190

DOP Abona

Nuestra pasión es el vino

Dirección:
C/ Martín Rodríguez, 9 Poris de Abona
C.P. 38588
Arico
Santa Cruz de Tenerife

Teléfono:
+34 922 164 241

Fax:
+34 922 164 135

Email:
direccion@vinosdesabona.com

Web:
www. vinosdeabona.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 19

Uvas autorizadas: Blancas: Albillo, Marmajuelo, Forastera blanca, Gual, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello, Vijariego, Baboso blanco, Listán blanco, Pedro Ximénez, Torrontés. **Tintas:** Castellana negra, Listán negro, Malvasía rosada, Negramoll, Tintilla, Baboso negro, Cabernet sauvignon, Listán prieto, Merlot, Moscatel negro, Pinot noir, Ruby cabernet, Syrah, Tempranillo, Vijariego negro.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Blancos y rosados ligeros, afrutados, con restos de azúcar, tintos con madera (de 4 a 6 meses) estructurados y elaborados con variedades autóctonas.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Factor clima seco, altitud de cultivo (entre 600 y 1700 m.s.n.m.), suelos pobres, variedades autóctonas, excelente relación calidad / precio.

IIGG
Aguardientes y Licores tradicionales de Galicia

Los Únicos con Espíritu Gallego

CONSELLO REGULADOR

Dirección:
Pazo de Quian, s/n - Sergude
C.P. 15881
Boqueixon
La Coruña

Teléfono:
+34 981 511 566 / +34 981 511 934

Email:
orujo@orujodegalicia.org

Web:
www.orujodegalicia.org

Producción

Nº de empresas inscritas en las II.GG.: 148

Uvas autorizadas: Todas las uvas cosechadas y vinificadas en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma de Galicia.

Envases autorizados:
☐ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros: 70 cl.; 35cl.; 20 cl.; 10 cl.

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de los aguardiente y licores en la zona

Las cuatro Indicaciones Geográficas amparadas por el Consejo Regulador de Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia son I.G. Orujo de Galicia (Aguardiente de Orujo y Aguardiente de Orujo Envejecido), I.G. Aguardiente de Hierbas de Galicia, I.G. Licor de Hierbas de Galicia y I.G. Licor Café de Galicia. Cada día son más los consumidores que buscan productos con indicativo de calidad siendo Galicia la única

región de España con derecho a protección de aguardiente de orujo bajo una indicación geográfica, y a partir de este aguardiente de orujo se elaboran los licores amparados por el Consejo Regulador.

¿Qué nos diferencia?

El aguardiente de orujo está íntimamente ligado a la elaboración del vino, siendo en Galicia una práctica ancestral. El Consejo Regulador garantiza que la materia prima proceda de la vinificación de uvas producidas en Galicia al igual que su elaboración y embotellado. La elevada acidez de nuestras variedades hacen que nuestros aguardientes tengan una gran aromaticidad.

DOP Alella

La Original

Dirección:
Avinguda de Sant Mateu, 2
C.P. 08328
Alella
Barcelona

Teléfono:
+34 618 854 699

Email:
doalella@doalella.org

Web:
www.doalella.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 7

Uvas autorizadas: Variedades blancas: pansa blanca, garnatxa blanca, picapoll, chardonnay, chenin blanc, macabeu, malvasia, moscatell de grano pequeño, parellada y sauvignon blanc. **Variedades tintas:** garnatxa negra, garnatxa peluda, mataró, sumoll, ull de llebre, samsó, syrah, pinot noir, merlot, cabernet sauvignon

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Blancos cada vez más complejos (brisados, crianzas largas, etc). Espumosos de método ancestral.

¿Qué nos diferencia?

La Denominación de Origen Alella cuenta con dos zonas climáticas diferenciadas a lado y lado de la Serralada Litoral. El clima Mediterráneo predomina en el lado mar, mientras que en el lado interior el clima es más continental. La composición geológica esta cordillera sobre la cual se extiende la Denominación de Origen Alella es básicamente granítica. El suelo predominante es, pues, de sauló (granito en descomposición), en algunas zonas combinado con arcilla o llicorella (pizarras).

La DO Alella es una de las DO más pequeñas y más antiguas de la península y la más próxima a Barcelona. La única apuesta posible para la supervivencia a la presión urbanística ha consistido en dar prioridad absoluta a la calidad. Las variedades autóctonas, la proximidad al mar, la combinación única de clima y terroir, la juventud de las personas que lideran los proyectos de las bodegas y la tradición milenaria, combinada con la formación y la innovación, hacen de la DO Alella un territorio vinícola de vanguardia y calidad.

DOP Almansa

Frontera de sabores

Dirección:
Avda. Carlos III, 4
C.P. 02640
Almansa
Albacete

Teléfono:
+34 967 340 258

Email:
info@denominacion-origen-almansa.com

Web:
https://denominacion-origen-almansa.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 11

Uvas autorizadas: Variedades blancas: Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatell de grano menudo. **Variedades tintas:** Garnacha Tintorera, Monastrell, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Franc, Pinot Noir.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☑ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☑ PET ☑ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Muy buena	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Vinos jóvenes muy frescos y aromáticos debido a la altitud de la zona de producción y vinos crianza en madera con mucha estructura, untuosos en boca y potentes aromas a fruta madura. Apostamos por el turismo enológico con la Ruta del vino Almansa, para dar a conocer las características únicas de nuestra zona de producción.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Nuestra zona de producción, que nos hace únicos. Por su ubicación, altitud, terreno, variedades y, sobre todo, por la pasión que ponen nuestros viticultores y bodegueros para su óptima maduración.

Seguimos apostando por la elaboración de vinos con las variedades autóctonas Garnacha Tintorera y Monastrell; estas variedades son características de nuestra zona, ya que se dan todas las condiciones ara su óptima maduración, siendo la mejor zona de España para su perfecto desarrollo. La Garnacha Tintorera produce vinos de gran intensidad de color y acidez total, mientras que la Monsatrell elabora vinos más dulces y con alto grado de finura.

DOP Arabako Txakolina

Txakoli de Álava

Dirección:
C/ Dionisio Aldama, 7-1º D
C.P. 01470
Amurrio
Álava

Teléfono:
+34 656 789 372

Email:
merino@txakolidealava.eus

Web:
www.txakolidealava.eus

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 7

Uvas autorizadas: Hondarribi zuri, hondarribi beltza, Hondarribi zuri zerratia, Gros manseng.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☑ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Excelente	2020	Muy buena
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Espumosos, barrica, rosados.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Microclima adecuado a estas variedades con inviernos muy fríos, primaveras suaves y veranos calurosos. Aportamos vinos con grados por encima de 12º ,suaves y frescos muy agradables de beber.

DOP Arlanza

Viñedos de altura, viñedos olvidados

Dirección:
C/ Ronda de la Cárcel, nº 4
C.P. 09340
Lerma
Burgos

Teléfono:
+34 947 171 046

Fax:
+34 947 171 046

Email:
info@arlanza.org

Web:
www.arlanza.org

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 18

Uvas autorizadas: **Blancas:** Albillo, Viura. **Tintas:** Tinta del país, Garnacha, Mencía, Cabernet sauvignón, Merlot, Petit Verdot.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Excelente	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La tendencia es a la elaboración de vinos cada vez mas afrutados y fáciles de beber buscando nuevos consumidores. Debido a las condiciones de la zona los vinos son muy aromáticos y frescos.

En los vinos tintos la tendencia es buscar el equilibrio entre la fruta y los aportes especiados de la madera.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Los vinos del Arlanza están marcados por la altitud (850 - 1.200 m.) a la que se encuentran los viñedos. La variedad principal "Tinta del País" junto con el resto de variedades autorizadas soportan unos inviernos fríos y unos veranos con importantes contrastes térmicos entre el día y la noche.

Este clima hace el cultivo del viñedo casi "heroico" ; obligando a los viticultores "mimar" los viñedos para conseguir un fruto de la mejor calidad, primando esta sobre la cantidad de uva recogida.

Como resultado se obtienen uvas con gruesos hollejos cargados de color, aroma y sabor.

Con estas uvas las bodegas elaboran vinos Blancos, Rosados y Tintos frescos y con un gran potencial aromático. Los vinos tintos a su vez son capaces de soportar en envejecimiento en barricas manteniendo sus aromas frutales en perfecto equilibrio con los aportados por la madera.

DOP Arribes

Descubre un Duero único

Dirección:
Plaza Mayor, nº 1
C.P. 49230
Cibanal
Zamora

Teléfono:
+34 687 846 655

Email:
directortecnico@doarribes.es

Web:
www.doarribes.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 18

Uvas autorizadas: Variedades blancas / White varieties: Malvasía, Castellana, Verdejo, Albillo Mayor, Albillo Real, Puesta en Cruz. **Variedades tintas / Red varieties:** Juan García, Rufete, Tempranillo, Bruña, Syrah, Mencía, Garnacha, Tinta Jeromo, Bastardillo Chico, Mandón Gajo Arroba.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Desde esta campaña, a nuestras variedades, se unen cinco nuevos varietales autóctonos para la elaboración de vinos amparados por la Denominación. de Origen Arribes. Cinco joyas enológicas que proporcionaran un nuevo nivel de matices a nuestras elaboraciones. Cuatro de estas variedades son tintas (Gajo Arroba, Mandón, Tinta Jeromo y Bastardillo Chico) y una blanca, la Puesta en Cruz.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

En Arribes del Duero se dan unas condiciones ecológicas especialmente favorables para el cultivo de la viña: suelos dotados de fertilidad y frescura, formados por granitos pizarrosos, un clima diversificado por efecto del relieve. La estrecha y alargada zona de producción comprende 47 municipios en el suroeste de la provincia de Zamora y el noroeste de la provincia de Salamanca, presentando en toda ella un paisaje de encajados cañones graníticos y espectaculares desniveles de hasta 500 metros, producidos por un discurrir torrencial del río Duero a lo largo de 140 kilómetros, donde en sus valles beneficiados por unas especiales condiciones climáticas se encuentra la viña. En este paisaje de ensueño se hunden viñas de más de 80 años. Un pedazo de nuestra historia, de variedades únicas (Juan García y Bruñal) que, en perfecta armonía con Tempranillo, Mencía, Rufete, Syrah y Garnacha, nos ofrecen vinos con una personalidad claramente definida, sin olvidar la frescura y fragancia que aportan las variedades blancas (Malvasía Castellana, Verdejo y Albillo). Esta es la mayor particularidad de los vinos de la Denominación de Origen Arribes, vinos de gran estructura, cuerpo, prolongado paladar en su paso por la boca con un delicado final amargo y muy aptos para el envejecimiento en barrica.

DOP Bierzo

Ser únicos nos hace diferentes

Dirección:
C/ Mencía, nº 1
C.P. 24540
Cacabelos
León

Teléfono:
+34 987 549 408

Fax:
+34 987 547 077

Email:
comunicacion@crdobierzo.es

Web:
www.crdobierzo.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 73

Uvas autorizadas: BLANCAS: GODELLO, DOÑA BLANCA, PALOMINO, MALVASIA. **TINTAS:** MENCIA, GARNACHA TINTORERA, MERENZAO, ESTALADIÑA

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Excelente	2020	Excelente
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

El sello D.O. Bierzo marca un antes y un después en el mundo del vino del Bierzo. El embotellado de las bodegas inscritas ha aumentado año tras año, hecho que demuestra y consolida la calidad y aceptación del vino del Bierzo en los mercados nacionales e internacionales.

¿Qué nos diferencia?

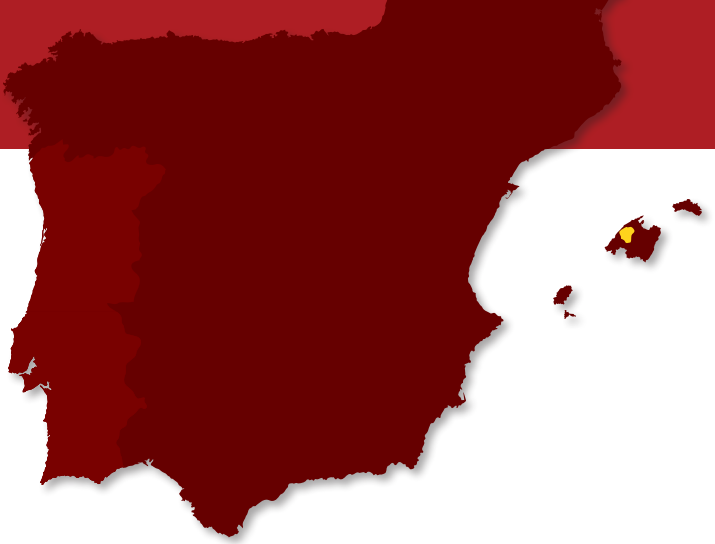
Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

MENCIA Y GODELLO, NUESTRAS VARIEDADES AUTÓCTONAS: El Bierzo es una tierra fértil, llena de contrastes, donde se producen diferentes variedades de uvas de gran calidad, adaptadas todas ellas a las características propias de suelos y clima. Entre ellas destacan por el volumen de producción la MENCÍA y GODELLO, variedades autóctonas que han encontrado en el Bierzo el lugar ideal para su cultivo. La Mencía es la variedad principal de la D.O.Bierzo. Imprescindible para la elaboración de tintos y rosados, produce vinos excelentes, suaves y aterciopelados de gran calidad. UN MICROCLIMA ÚNICO: El Bierzo tiene un clima de transición entre el atlántico y el continental, con inviernos frescos y veranos suaves. Se encuentra en una fosa tectónica rodeada de grandes montañas. Su pluviosidad media anual es de 721 mm, superior a otras zonas de la meseta ibérica debido a la presencia montañosa que circunda el Bierzo. Las lluvias son especialmente abundantes durante los meses de septiembre y mayo, llegando en algunas zonas a superar los 1.000 mm. Este clima semihúmedo con temperaturas benignas favorece el cultivo de la vid. VINOS CON TERRUÑO: Cuando decimos que los vinos del Bierzo son vinos con terruño hacemos una clara alusión al tipo de suelo donde se han cultivado. Las propiedades del terreno varían de forma considerable de la montaña a la hoya o fosa tectónica. Así pues la montaña está formada por materiales antiguos, de la era Primaria,como cuarcitas y pizarras y en menor medida por granito y caliza. En cambio en la fosa tectónica encontramos materiales terciarios y cuaternarios: arcillas, cantos rodados y materiales aluviales. Es en este terreno y en las tierras medias donde el viñedo encuentra el lugar propicio para su cultivo. Las viñas se sitúan estratégicamente en terrazas con poca inclinación próximas a los ríos, en laderas semiabancaladas y en terrenos de pronunciada inclinación con una altitud media entre los 450 y los 1.000 metros. VIÑEDO VIEJO: El Bierzo es el lugar del Mundo con mayor densidad de viñedo viejo, con una media de edad de 90 años.

UN SABER HACER ANCESTRAL. Con más de 2.000 años de historia vinícola, los Vinos DO Bierzo combinan tradiciones milenarias con las más modernas técnicas para la elaboración de vinos de altísima calidad.

DOP Binissalem Mallorca

Variedades autóctonas, vinos singulares



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
BINISSALEM
MALLORCA
SENCELLES SANTA MARIA DEL CAMÍ BINISSALEM SANTA EUGÈNIA CONSELL

Dirección:
Celler del Rei, 9 1º
C.P. 07350
Binissalem
Baleares

Teléfono:
+34 971 512 191

Teléfono:
+34 971 512 191

Email:
info@binissalemdo.com

Web:
www.binissalemdo.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 15

Uvas autorizadas: Locales: Manto Negro, Callet y Gargollassa en tintas y las blancas Moll o Prensal Blanc y Giró Ros. **Otras variedades autorizadas:** Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Parellada, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☐ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La tendencia principal es una clara apuesta por las variedades locales de uva, con proyecto de incorporar nuevas variedades minoritarias en el pliego de condiciones.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Las condiciones de suelo y clima, óptimas para el cultivo de la vid, junto con las variedades de uva locales (Manto negro, Moll, Callet, Giró ros, Gargollassa) bien adaptadas a esta condiciones, dan lugar a vinos que expresan todo su potencial, es una maduración completa de la uva con mayor concentración de azúcares en el mosto, una mayor expresión de los procesos asociados a la síntesis y acumulación de compuestos determinantes de la calidad de la uva (azúcares, ácidos, compuestos aromáticos y compuestos fenólicos) que permite la elaboración de vinos cálidos, con buena graduación alcohólica, frutosidad, estructura, intensidad, equilibrio y persistencia. En la elaboración de los vinos, se consideran variedades de uva principales, les autóctonas Manto Negro y Moll y, las variedades de Moscatel.

Los vinos tintos se han de elaborar con el 30%, como mínimo, de la variedad Manto Negro; los vinos blancos, con un 50%, como mínimo, de Moll o de las variedades de Moscatel. En relación a las características sensoriales, los vinos amparados por la DO Binissalem se caracterizan por los aromas afrutados, de carácter mediterráneo, con la expresión de los matices y aromas varietales de uvas autóctonas y del terroir, que los hacen singulares y únicos.

DOP
Bizkaiko Txakolina – Txakoli de Bizkaia

Todo el sabor de Bizkaia en tu copa

Dirección:
Barrio Mendibile, nº 42
C.P. 48940
Leioa
Vizcaya

Teléfono:
+34 946 076 071

Email:
info@bizkaikotxakolina.eus

Web:
www.bizkaikotxakolina.eus

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 38

Uvas autorizadas: Blancas: Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Zuri Zerratia. **Blancas autorizadas con limitaciones:** Mune Mahatsa (Folle Blanche), Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota Ttipia (Petit Manseng), Sauvignon blanc, Riesling y Chardonay **Tintas:** Hondarrabi Beltza. **Tintas autorizadas sin limitaciones:** Pinot Noir y Berdexarie (Cabernet Franc).

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Un nuevo sistema de etiquetado diferencia esta categoría de txakolis con un período mínimo de crianza de 5 meses. Aunque principalmente encontraremos txakoli bereziak

blancos, también existen rosados o tintos. Los blancos bereziak son vinos de tonalidades que van del amarillo pálido al amarillo dorado. En nariz podemos encontrar olores derivados de las diferentes crianzas (especiados, balsámicos, frutos secos, ahumados, panadería, lácticos y/o tostados) además de los olores descritos en los txakolis blancos clásicos. En boca son equilibrados, con cuerpo notable y persistentes.

Además de los txakolis mencionados, en la DO Bizkaiko Txakolina se elaboran vinos amparados bajo las categorías de Apardunak (espumosos), Uztagoienak (Última vendimia) y Apartak (Singulares)."

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

El terruño único de la zona permite elaborar vinos de gran calidad, con una identidad propia. Se ha sabido reinterpretar la acidez característica de nuestra zona, ofreciendo hoy grandes vinos gastronómicos, tanto vinos jóvenes más frescos como vinos con gran potencial de guarda.

El sector comparte hoy una visión alineada hacia nuevas oportunidades y ha demostrado el potencial de los vinos de Bizkaia, logrando un alto nivel de madurez y calidad.

Los nuevos estilos de txakoli, sumados a los que tradicionalmente se han elaborado en nuestra denominación, reflejan y refuerzan el origen geográfico que constituye la identidad de los vinos de Bizkaia.

DOP Bullas

Bullas Denominación de Origen Protegida

Dirección:
C/ Balsa, nº 26
C.P. 30180
Bullas
Murcia

Teléfono:
+34 968 652 601

Email:
consejoregulador@vinosdebullas.es

Web:
www.vinosdebullas.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 12

Uvas autorizadas: Blancas: Macabeo, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon blanc, Moscatel, Aíren. **Tintas:** Monastrell, Syrah, Cabernet sauvignon, Tempranillo, Merlot, Garnacha tintorera, Garnacha, Petit verdot.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Vinos jóvenes muy frescos y aromáticos debido a la altitud de la zona de producción y aunque somos una zona principalmente de tintos, los blancos y rosados han aumentado su presencia en el mercado, consecuencia de la extraordinaria calidad de las elaboraciones.

Vinos crianza en madera con mucha estructura, sabrosos, complejos y un toque fresco distintivo de la altitud de la zona y de la presencia de zonas boscosas que rodean nuestros viñedos.

Mantenemos nuestra gran apuesta por la elaboración de vinos ecológicos.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Las condiciones del suelo y clima de la zona son excepcionales para el cultivo de la vid y en concreto de la variedad tinta Monastrell, que es la principal en la DO Bullas, con un cultivo prácticamente ecológico, en vaso y en secano en el que la vendimia se realiza totalmente manual.

El viñedo se extiende por zonas montañosas, a más de 700 m. sobre el nivel del mar repartidos por pequeños valles con microclimas propios, esto hace que los vinos se distingan por los aromas afrutados, característicos de la uva monastrell, con intensos aromas de frutas rojas maduras, con estructura y complejidad.

DOP Calatayud

Viñedo extremo – Viñedo de altura

CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dirección:
Crta. de Valencia, nº 8
C.P. 50300
Calatayud
Zaragoza

Teléfono:
+34 976 884 260

Email:
administracion@calatayudwine.com

Web:
www.docalatayud.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 15

Uvas autorizadas: Blancas: Viura, Malvasía, Chardonnay, Garnacha blanca, Sauvignon blanc, Gewurtramier, Moscatel. **Tintas:** Garnacha tinta, Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet S., Monastrell, Bobal.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Los vinos que se elaboran en la actualidad tratan de conservar la fruta típica de nuestras variedades al mismo tiempo que se someten a procesos de envejecimiento en barrica pero sin que resalten los toques de la madera. Son vinos equilibrados en acidez y alcohol.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Podemos decir que nuestra zona geográfica tiene unas características que nos van a influir en los vinos elaborados. Por un lado, la climatología es muy favorable para el cultivo de la viña con temperaturas frías en invierno y calurosas en verano y una baja pluviometría 350 mm. Los viñedos se sitúan entre los 600 y los 1100 mtrs. de altitud, con terrenos en ladera y muy aireados. Viñedos en vaso en su mayoría de edades comprendidas entre los 30 y 70 años. Disponemos de una gran variedad de suelos desde los calizos hasta los arcillosos, cantos rodados, pizarras grises y rojas y entre ellos se mezclan. Dentro de las variedades más adaptadas se encuentra la garnacha tinta que ha hecho que la zona sea conocida a nivel mundial por los vinos que produce.

DOP Campo de Borja

El Imperio de la Garnacha

CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dirección:
C/ Subida San Andrés, nº 6
C.P. 50570
Ainzon
Zaragoza

Teléfono:
+34 976 858 182

Fax:
+34 976 868 806

Email:
secretario@docampodeborja.com

Web:
www.docampodeborja.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 19

Uvas autorizadas: Blancas: Macabeo, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo, Moscatel de Alejandría, Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc, Verdejo y Viognier.
Tintas: Garnacha Tinta, Mazuela, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha Tintorera, Caladoc y Marselan.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Continúa la apuesta fuerte por la Garnacha por parte de las bodegas de la DO Campo de Borja, elaborando monovarietales de garnacha.

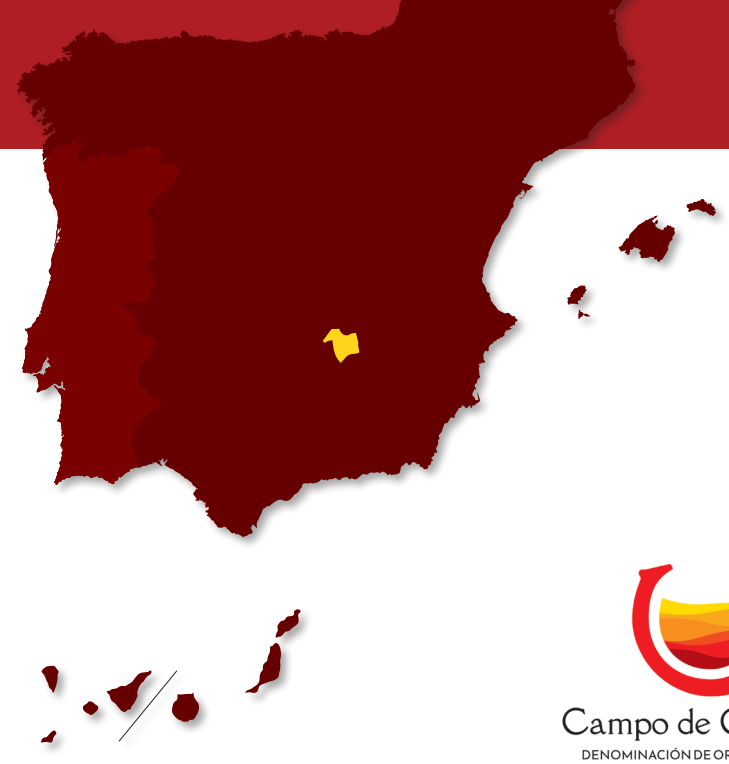
¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La D.O. Campo de Borja está situada en Aragón, entre el Moncayo (Pico más elevado del Sistema Ibérico con 2.315 m) y el Río Ebro.

Sus viñedos se extienden desde los 300 a 900 metros de altitud. El clima es continental, con baja pluviometría (350 mm/año), con influencia atlántica invernal, cuyo máximo exponente es el viento "Cierzo", frío y seco, así como influencia mediterránea estival (más de 2400 horas de sol/año), que garantizan la plena madurez de la uva.

La variedad más cultivada es la garnacha, variedad rústica con una excelente adaptación al clima y suelos de la zona. Proporciona unos vinos con una intensidad aromática frutal y floral muy interesante, así como unos taninos que proporcionan una sensación muy amable en boca.



DOP Campo de Calatrava

Tierra de volcanes

Campo de Calatrava
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Dirección:
C/ Ramón y Cajal, nº 12
C.P. 13260
Bolaños de Calatrava
Ciudad Real

Teléfono:
+34 926 693 099

Email:
info@vinocampodecalatrava.com

Web:
www.vinocampodecalatrava.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 6

Las variedades autorizadas para su elaboración son las tintas cencibel o tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, bobal, petit verdot, cabernet franc, graciano, garnacha tintotera y malbec; y las blancas airen, macabeo, verdejo, chardonnay, moscatel de grano menudo, sauvignon blanc, riesling, moscatel de Alejandria, gewürztraminer, viognier y albariño.

Envases autorizados:
☐ Botellas 1,5 litros ☐ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☐ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Excelente	2020	Excelente
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La comarca donde se elaboran estos vinos es alomada, con suaves elevaciones alargadas con altitudes entre 700 y 900 metros, que se alternan con pequeñas llanuras en altitudes de alrededor 630 y 650 metros, y suelos de origen volcánico (se trata de la zona de la Península Ibérica más importante en cuanto a actividad volcánica reciente). Es especialmente destacado su alto contenido en níquel.

Los vinos amparados bajo esta denominación de origen son vinos blancos, rosados y tintos, secos, semisecos, semidulces, y dulces, jóvenes o con envejecimiento; vinos espumosos de calidad, blancos y rosados; y los vinos tintos de uvas sobremaduradas.

DOP Cangas

La viticultura heroica de Asturias

Dirección:
AV. Barrio nuevo 44
C.P. 33800
Cangas del Narcea
Asturias

Teléfono:
+34 985 811 177

Email:
consejoregulador@docangas.es

Web:
www.docangas.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 8

Uvas autorizadas: Blancas: Albarin blanco, Moscatel grano menudo, Albillo. **Tintas:** Carrasquin, Albarin negro, Verdejo negro, Mencía.

Envases autorizados:
☐ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Buena
2023	Sin calificar	2020	Buena
2022	Buena		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

- Vinos blancos y tintos frescos y diferentes
- Vinos Monovarietales: albarin blanco, carrasquin, albarín negro, verdejo negro.
- Pequeñas elaboraciones

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Variedades autóctonas como carrasquin, albarin negro, verdejo negro o albarín blanco.

Suelos pizarrosos en fuerte pendiente.

Clima con influencia atlántica: importante contraste temperatura noche/día.

Rendimientos muy bajos por hectárea.

DOP Cariñena

El vino que nace de las piedras

D.O. CARIÑENA
EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS

Dirección:
Camino de la Platerra, 7
50400
Cariñena
Zaragoza

Teléfono:
+34 976 793 031

Teléfono:
+34 976 621 107

Email:
secretaria@elvinodelaspiedras.es

Web:
www.elvinodelaspiedras.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 25

Uvas autorizadas: Tintas: Principales: Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Cariñena (Mazuela), Merlot, Syrah y Tempranillo. **Secundarias:** Juan Ibáñez, Monastrell y Vidadillo. **Blancas: Principales:** Chardonnay, Garnacha Blanca y Macabeo. **Secundarias:** Moscatel de Alejandría, Parellada, Sauvignon Blanc, Verdejo y Cariñena Blanca.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☑ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Muy buena	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Los vinos amparados por la DOP Cariñena son los siguientes: tintos, rosados y blancos. Dentro de los tipos de vinos mencionados podrán elaborarse los siguientes subtipos: vinos semisecos, semidulces y dulces, vinos de licor, vino naturalmente dulce, vinos de aguja, vinos espumosos de calidad, vendimia tardía y vinos de maceración carbónica.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

"El Vino que Nace de las Piedras, se cultiva en un entorno agreste, en un territorio dedicado a la viticultura desde tiempos remotos. En los 16 municipios que integran la mayor y más antigua Denominación de Aragón, los terrenos y las altitudes se entremezclan dando al paisaje una gran variedad de olores y colores. Sin embargo, las piedras no faltan en ningún escenario y obligan a las viñas a sobrevivir en condiciones casi extremas. El resultado son uvas más concentradas e intensas, y mucho más aromáticas que las que se cultivan en otras tierras.

He aquí el secreto mejor guardado de la D.O. Cariñena: sus piedras, sus campos, su entorno y la dedicación de un territorio que vive por y para la tierra. Con una peculiaridad única en el mundo, como dar nombre a una variedad de uva: Cariñena. Una variedad autóctona, como también lo es la garnacha, que encandila en la actualidad a medio mundo."

DOP Catalunya

Consolidar, crear e innovar

Dirección:
Ps. Sunyer, nº 4-6 1º
C.P. 43202
Reus
Tarragona

Teléfono:
+34 977 328 103

Email:
info@do-catalunya.com

Web:
www.docat.cat

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 192

Uvas autorizadas: Blancas: Albariño, Chardonnay, Chenin, Garnacha blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Malvasia, Malvasía de Sitges, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano pequeño, Parellada, Pedro Ximénez, Picapoll blanco, Riesling, Sauvignon blanco, Sumoll blanco, Viognier, Vinyater y Xarel·lo. **Tintas:** Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnacha negra, Garnacha peluda, Garnacha roja (Garnacha gris), Garnacha tintorera, Marselan, Merlot, Monastrell, Petit Verdot, Picapoll negra, Pinot noir, Cariñena, Sumoll, Syrah, Trepat, Tempranillo y Xarel·lo rosado.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☑ PET ☑ Lata
☑ Otros: KeyKeg

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros: Tapón de vidrio

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☑ Otros: Vinos Veganos

Nuevas tendencias de vino en la zona

Hay un creciente interés para la elaboración de vinos de menor graduación alcohólica y una clara apuesta por la sostenibilidad del sector, experimentando con la recuperación de variedades ancestrales más resilientes al cambio climático y fomentando la reducción de la huella de carbono de nuestros operadores.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

El vino y el viñedo han formado parte de nuestra vida diaria, de nuestro paisaje, de nuestra dieta mediterránea, de nuestra cultura y de nuestros momentos de celebración.

La Denominación de Origen (DO) Catalunya hereda esta larga tradición vitivinícola y garantiza la calidad y el origen de sus vinos, de marcado carácter mediterráneo.

Catalunya cuenta con unas condiciones naturales excepcionales: una gran diversidad de suelos, de microclimas y de condiciones orográficas, y una situación geográfica que ha permitido conseguir la variedad, calidad y continuidad de su potencial enológico. La Denominación de Origen Catalunya, creada en el año 1999, es heredera de esta larga tradición.

Consolidar, crear e innovar son directrices básicas que explican la DO Catalunya: por esto tiene un amplio abanico de variedades de uva autorizadas y admite una gran variedad de tipos de envase y cierre, para que los viticultores y bodegas puedan trabajar con mayor flexibilidad, creatividad y libertad. Cada botella de esta denominación contiene el país en su totalidad.

DOP Cava

Compromiso con el origen,

D.O. CAVA

Dirección:
Avda. de Tarragona, nº 24
C.P. 08720
Vilafranca del Penedès
Barcelona

Teléfono:
+34 938 903 104

Email:
consejo@cava.wine

Web:
www.cava.wine

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 345

Uvas autorizadas: Blancas: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Subirat Parent, Chardonnay. **Tintas:** Trepat, Garnacha tinta, Monastrell, Pinot Noir.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La apuesta de la D.O. por la ecología, la sostenibilidad y los Cavas de mayor valor con largas crianzas obtienen unos crecimientos sin precedentes. La categoría de Cava ecológico destaca dentro de la propia D.O. Cava, fruto de la nueva normativa que señala el año de 2025 como decisivo para que toda la categoría de Guarda Superior sea 100% ecológica.

La nueva normativa de segmentación y zonificación tiene como objetivo poner en valor el origen y el territorio del Cava, así como de ofrecer al consumidor las máximas garantías. Demostrando una vez más, la gran calidad y excelencia que asegura la D.O. Cava.

La zonificación permite poner en valor las producciones de determinadas áreas, que por sus características diferenciales ofrecen Cavas singulares. De esta forma contamos con un total de cuatro zonas y siete subzonas.

Por otra parte, la segmentación consiste en la diferenciación de los productos en dos segmentos: Cava de Guarda y Cava de Guarda Superior (que engloba las categorías Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado). Salvaguardando e identificando con mayor facilidad los diferentes tipos de Cava según su crianza y elevando el segmento Premium.

La apuesta continua por la calidad y la diferenciación son constantes, y de ahora en adelante los Cavas de Guarda Superior deben de seguir una normativa aún más exigente: siendo 100% de procedencia ecológica, de viñedos de más de 10 años de edad, los de categoría Reserva con un mínimo de 18 meses de crianza en botella, además de la creación de un nuevo sello distintivo de "Elaborador Integral", para identificar y dar un valor añadido a aquellas bodegas que realizan todo el proceso de vinificación en la misma propiedad.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

D.O. Cava, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad

Cava es sinónimo de excelencia, y alcanzarla requiere de genuidad. Lo garantiza todo el proceso de elaboración que, al mismo tiempo, ofrece distintos tipos de Cavas -según su crianza y su contenido en azúcar-, los que convierten al Cava en una de las bebidas más versátiles del mundo.

A la ya garantía de calidad que supone el método tradicional de elaboración (segunda fermentación en botella), se le suma una clasificación de mayor grado de exigencia con la aplicación de la nueva normativa de zonificación y segmentación.

Un Terroir único, con diversidad de microclimas y acunado por el Mediterráneo. Acompañado por un trabajo estricto, dedicado y riguroso, por parte de viticultores y bodegueros, para conseguir un vino espumoso de excelencia, larga tradición, elaborado con respeto por el territorio y sostenibilidad.

Con más de un 70% de ventas internacionales, Cava es la D.O. española que más exporta con sello y garantía de calidad protegida. Reúne más de 38 000 hectáreas de viña y a más de 6.800 viticultores. Sus 350 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países.

DOP Cebreros

Vinos de pasión y montaña

Dirección:
Avenida de la Constitución, 17
C.P. 05260
Cebreros
Ávila

Teléfono:
+34 671 426 693

Email:
vinosdecebreros@gmail.com

Web:
www.dopcebreros.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 24

Uvas principales: Garnacha tinta y Albillo Real. **Uvas secundarias:** Garnacha Tintorera y Tempranillo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☑ Vino en Bolsa ☑ Tetrabrik ☑ PET ☑ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Los vinos de la DOP Cebreros nacen en las laderas de la majestuosa Sierra de Gredos, descendiendo hacia el norte hasta el valle del río Alberche y hacia el sur hacia el valle del Tiétar.Estas tierras milenarias de Ávila, impregnadas de historia, carácter y granito, confieren a las cepas viejas cultivadas en sus suelos una personalidad inconfundible, mineral y aguerrida.

Son vinos de altura, ideales para celebraciones comedidas y acontecimientos populares. El clima mediterráneo continental de la región es extremo y nevado en invierno, cálido y seco en verano, lo que añade un carácter único a los vinos.

DOP Cigales

Celébralo con Cigales

Dirección:
C/ Corro Vaca, nº 5
C.P. 47270
Cigales
Valladolid

Teléfono:
+34 983 580 074

Email:
consejo@do-cigales.es

Web:
www.do-cigales.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 32

Uvas autorizadas: Verdejo, Albillo, Viura, Sauvignon Blanc, Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Gris, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La Denominación de Origen Cigales se caracteriza por la elaboración de rosados y tintos, aunque desde 2011 se autorizó la elaboración de blancos, dulces y espumosos. Los vinos rosados/claretes de nuestra comarca vitivinícola han pasado por diferentes etapas, la última se caracterizaba por vinos rosados con colores fresa a guinda, con buena estructura y calidad. En los últimos años, se están incorporando rosados con

atractivos colores de menos intensidad y la utilización de variedades autóctonas como la Albillo, Garnacha y Garnacha Gris que aportan una variedad cromática y de aromas y sabores que se adaptan a las nuevas tendencias que demanda el mercado. En cuanto a los tintos, la tendencia actual se dirige hacia vinos con mayor intensidad frutal, dando protagonismo a la variedad principal de la zona, Tempranillo, para que exprese las bondades que caracteriza a esta variedad. No olvidamos, el resto de variedades autorizadas en la Denominación que ayudan a potenciar y enriquecer los tintos que se elaboran no sólo por su versatilidad sino también por la calidad que aportan la antigüedad de los viñedos.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Nuestra ventaja competitiva es la relación calidad precio que hace que elaboremos vinos de gran calidad asequibles a la mayoría de los consumidores de vino. Esta calidad la aporta en gran medida la amplia proporción de viñedo viejo con el que cuenta la Denominación de Origen Cigales, que es la base de nuestras elaboraciones, sin discriminar ningún tipo de vino. Ya que esta uva proveniente de nuestros viñedos antiguos se emplean tanto para la elaboración de tintos como de rosados. Esta es una de las principales características y hace que resalten en cualquier panel de cata profesional. Otra peculiaridad de los rosados de la DO Cigales es que suelen emplear mezcla de variedades tintas y blancas para elaborarlos. Aunque también existen monovarietales, una diferenciación es esta mezcla de variedades que tiene su origen en el campo ya que antiguamente las viñas contaban con multitud de variedades que se recogían en conjunto y se elaboraban, hoy se mantiene esa tradición empleando las actuales técnicas de elaboración.

DOP Conca de Barberá

Vinos con carácter único

Dirección:
C/ de la Volta, nº 2
C.P. 43400
Montblanc
Tarragona

Teléfono:
+34 977 926 905

Email:
cr@doconcadebarbera.com

Web:
www.doconcadebarbera.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 29

Uvas autorizadas: Blancas: Macabeu, Paralleda, Chardonnay, Garnaxa blanca, Moscatell D'alexandria i de Gra Petit, Sauvignon blanc, Chenin, Sumoll blanc. **Tintas:** Trepat, Cabernet sauvignon, Ull de Llebre (Tempranillo), Garnatxa negra, Merlot, Monastrell, Pinot noir, Cabernet franc, Cariñena, Syrah, Sumoll negre, Querol, Garró (mandó).

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Excelente	2020	Muy buena
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Las bodegas estan elaborando todo tipo de productos con la variedad trepat incluyendo espumosos tintos de trepat y vino dulce natural.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

El trepat, carácter único. Los vinos de la Conca de Barberà tienen su refenrente diferenciador en esta variedad autóctona de uva tinta: el trepat. Una variedad que proporciona vinos delicados, afrutados, frescos con notas especiadas y ligera graduación alcohólica. Unos vinos para beber en cualquier ocasión y que transmiten el sentimiento más autéctico que tenemos, un exponente de singularidad. Es nuestro carácter único.

DOP Condado de Huelva

Los vinos del Descubrimiento. Doñana en el corazón.

Dirección:
Plaza Ildefonso Pinto, s/n
C.p. 21710
Bollullos par del Condado
Huelva

Teléfono:
+34 959 410 322

Email:
cr@condadodehuelva.es

Web:
www.docondadodehuelva.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 26

Uvas autorizadas: Blancas: Zalema, Listán del Condado, Palomino Fino, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Moscatel de Grano Menudo, Colombard, Sauvignon Blanc, Verdejo y Chardonnay. **Tintas:** Syrah, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

Envases autorizados:
☐ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☑ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Muy buena	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Los vinos ecológicos, los rosados, espumosos, vermú y también la menor graduación de nuestros vinos generosos, adaptándonos a las demandas del consumidor final.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La cantidad de vinos comercializados en estos momentos es muy amplia pues somos una de las denominaciones de origen del mundo que más productos vínicos amparados tenemos: blanco, vino blanco joven, vino generoso (fino, oloroso, pale dry, medium, cream, pale cream, Pedro Ximénez, Moscatel, Mistela y vino dulce), vino tinto (roble, crianza, reserva y gran reserva, vino rosado y vino naranja elaborado con cáscara de naranja deshidratada previa maceración en alcohol etílico, mínimo seis meses. Después, se encabeza el vino dulce con esta mezcla por un periodo mínimo superior a dos años.

En cuanto al vino nuestra fortaleza comercial está avalada por los vinos blancos jóvenes de fermentación controlada y el vino naranja; también podemos hablar del prestigio y la historia que refuerzan a nuestras denominaciones de origen con la venta de vinos generosos y generosos de licor.

Por último, estamos iniciando la comercialización de vinos ecológicos, los espumosos y vermú, siendo nuestra comarca la pionera en sacar al mercado un espumoso elaborado con nuestra uva autóctona, la zalema, en la década de los 90 del siglo pasado. También nuestra cercanía a Parque Nacional de Doñana y al océano Atlántico que dan carácter a nuestros vinos.

DOP Costers del Segre

7 paisajes, 1 origen

COS7ERS DEL SEGRE
Denominació d'Origen

Dirección:
Dirección:
Complex Caparrella, nº 97
C.P. 25192
Lleida

Teléfono:
+34 973 264 583

Email:
info@costersdelsegre.es

Web:
www.costersdelsegre.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 35

Uvas autorizadas: Las variedades blancas predominantes son las tradicionales: Macabeo y Parellada. A partir de ellas se producen los vinos de perfil clásico, ligeros, afrutados y acidulados. La exitosa aclimatación del Chardonnay en la región ha abierto la puerta a vinos modernos, jóvenes y fermentados en barricas de roble que presentan una mayor estructura y potencian su carácter varietal. Entre las variedades tintas destacan el Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Pinot Noir. También se cultivan las variedades tradicionales como Ull de Llebre, Garnatxa Tinta y Trepat.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2019	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Muy buerna
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La Denominación de Origen Costers del Segre es un territorio de gran riqueza vitícola en la que se encuentran vinos de 7 paisajes diferentes con un origen común; suelos pobres, un clima continental con influencia mediterránea, ideal para el cultivo de la viña.

DOP Empordà

Vinos de Tramuntana

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Dirección:
Plaza del Sol, s/n
C.P. 17600
Figueres
Girona

Teléfono:
+34 972 507 513

Email:
info@doemporda.cat

Web:
www.doemporda.cat

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 51

Uvas autorizadas: Garnacha blanca, Garnacha roja o gris, Macabeo o Viura, Moscatel de Alejandría. **Blancas:** Chardonnay, Gewurztraminer, Malvasía, Moscatel de grano pequeño, Picapoll blanco, Sauvignon blanco, Xarel·lo. **Tintas Recomendadas:** Garnacha tinta, Cariñena. **Tintas:** Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Syrah, Garnacha peluda.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La elaboración de vinos monovarietales blancos con cariñena blanca y rosados y blancos con la variedad garnacha roja o gris.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Nuestra denominación concentra una variedad de terrenos en una área muy reducida: pizarras, granitos, areniscas, aluviales, arcillas... El clima Mediterráneo recibe la fuerte influencia del viento del norte, la "tramuntana", que puede llegar a rachas de 120 km/h., y la proximidad al mar que tiene un efecto termoregulador.

Esta heterogeneidad de terrenos, el clima y el viento, le confieren a nuestros vinos una diversidad de matices, complejidad, estructura y carácter, que junto al buen hacer de cada elaborador los marcan de personalidad.

DOP
Getariako Txakolina
Txakoli de Getaria

Vino con identidad propia

Dirección:
Parque Aldamar, nº 4
C.P. 20808
Getaria
Guipúzcoa

Teléfono:
+34 943 140 383

Fax:
+34 943 140 383

Email:
info@getariakotxakolina.eus

Web:
www.getariakotxakolina.eus

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 33

Uvas autorizadas: Ondarrabi Zuri, Ondarrabi Beltza, Petit Courbu, Gros Manseng, Riesling, Chardonay.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Mayoritariamente se elabora en blanco pero en la actualidad va aumentando la elaboración en rosado.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Una variedad autóctona, un clima atlántico y la cercanía del mar en la mayoría de los viñedos, da como fruto un txakoli característico y original.

DOP Gran Canaria

Único, diferente, con un gran potencial gastronómico

GRAN CANARIA
Consejo Regulador
Denominación
de Origen

Dirección:
C/ Calvo Sotelo, nº 26
C.P. 35300
Santa Brígida
Las Palmas de Gran Canaria

Teléfono:
+34 928 640 462

Fax:
+34 928 640 982

Email:
dopvinosdegrancanaria@gmail.com

Web:
www.vinosdegrancanaria.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 44

Uvas autorizadas: Blancas preferentes: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco. **Blancas autorizadas:** Bastardo Blanco o Baboso Blanco, Breval, Burrablanca, Listán Blanco, Pedro Ximénez y Torrontés. **Tintas preferentes:** Castellana Negra, Listán Negro, Malvasía Rosada, Negramoll, y Tintilla. **Tintas autorizadas:** Bastardo Negro o Baboso Negro, Listán Prieto, Moscatel Negro y Vijariego Negro.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Buena
2023	Muy buena	2020	Buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La variedad de uvas, el terreno donde se cultiva, los diferentes microclimas y las diferencias de altitudes de los viñedos hacen que el vino se único, diferente con un gran potencial gastronómico.

DOP Granada

Nuestra tradición, la calidad

Dirección:
Cortijo Peinado
Carretera de Fuente Vaqueros, Km. 2
18340 Fuente Vaqueros
Granada

Teléfono:
+34 691 032 049

Email:
info@dovinosdegranada.es

Web:
www.dovinosdegranada.es
www.dopvinosdegranada.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 23

Uvas autorizadas: Variedades de uva blanca: Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Pedro Ximénez, Palomino, Jaén Blanco, Torrontés, Blanca Gordal, Macabeo y Viognier. **Variedades de uva tinta:** Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Monastrell, Romé y Petit Verdot. **Variedades de uva para espumoso:** Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés, Blanca Gordal, Pinot Noir, Garnacha Tinta, Syrah y Viognier.
No obstante lo anterior, para los vinos con indicación de la subzona «Contraviesa-Alpujarra» las variedades autorizadas son: **Variedades de uva blanca:** Vigiriego (Vigiriega), Sauvignon Blanc, Chardonnay, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Viognier, Pedro Ximénez y Jaén Blanco. **Variedades de uva tinta:** Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, y Petit Verdot. **Variedades de uva para espumoso:** Vigiriego (Vigiriega), Chardonnay y Pinot Noir..

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☐ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La diferencia real de los vinos de Granada con los de otros territorios de España y Europa viene dado por un dato irrefutable, en la provincia de Granada se da el hecho de tener el mayor número de horas de sol de Europa y en las zonas en donde se cultiva la viña, por encima de los 800m hasta 1400 de altitud, son las de mayor intensidad solar y por tanto de rayos UVA, que como es sabido son responsables de la fijación de los polifenoles en la piel de las uvas y son los que a la postre marcan las diferencias en los vinos. Algunos estudios científicos recientes aportan datos relevantes como la presencia del Resveratrol en una proporción un 15% superior en los vinos de Granada frente a otros vinos tintos.

DOP Islas Canarias

Canary Wine

Dirección:
La Palmita, nº 10
C.P. 38440
La Guancha
Sta. Cruz de Tenerife

Teléfono:
+34 922 130 246

Email:
tecnico@canarywine.com

Web:
www.canarywine.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 46

Uvas autorizadas: Blancas: Albillo Criollo, Bastardo Blanco, Baboso Blanco, Bermejuela, Marmajuelo, Breval, Burrablanca, Doradilla, Forastera Blanca, Gual, Listán Blanco de Canarias, Malvasía Aromática, Malvasía Volcánica, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Sabro, Torrontés, Verdello, Vijariego Blanco, Diego. **Tintas:** Bastardo Negro, Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Castellana Negra, Listán Negro, Almuñeco, Listán Prieto, Malvasía Rosada, Merlot, Moscatel Negro, Negramoll, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Tintilla, Vijariego Negro.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

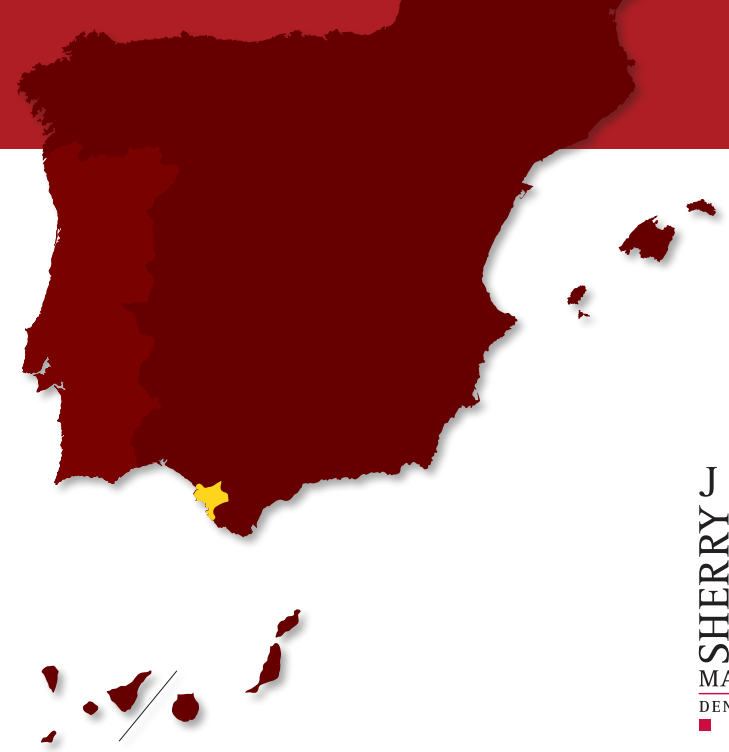
Nuevas tendencias de vino en la zona

Vinos varietales elaborados con variedades autóctonas, únicas en el mundo. Vinos naturales y respetuosos con la uva y con el medio ambiente.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

- Nuestras variedades unicas en el mundo.
- Nuestros suelos volcánicos.
- Nuestra climatología marcada por la presencia de los vientos alisios y temperaturas primaverales todo el año.
- Vides centenarias debido a la ausencia de filoxera.
- Vinos elaborados con el máximo respeto a la uva.
- Cultivo y elaboración respetuosa con el medio ambiente.



DOP

Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez

Marco de Jerez

Dirección:
Avda. Alvaro Domecq, nº 2
C.P. 11402
Jerez de la Frontera
Cádiz

Teléfono:
+34 956 332 050

Email:
vinjerez@sherry.org

Web:
www.sherry.wine

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 87

Uvas autorizadas: Palomino, Pedro Ximenez y Moscatel.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Nuevas tendencias de vino en la zona Palo Cortado: Se trata de un vino de gran complejidad y rareza, con una delicada y elegante nariz de Amontillado, con el cuerpo y estructura en boca de los Olorosos. Es de color ámbar a caoba oscuro, con recuerdos a frutos secos a la nariz así como a roble envinado; es seco, elegante, complejo y muy persistente. Una verdadera rareza enológica con un equilibrio finura-cuerpo únicos. Los parámetros analíticos son bastante similares a los del Oloroso, aunque se pueden

apreciar algunas diferencias. Desde el punto de vista de su composición merece destacarse su carácter glicérico, pues a diferencia de los Amontillados, en los que la influencia de la flor ha determinado un bajo contenido en glicerina, los Palos Cortados – como los Olorosos– muestran una gran riqueza en este componente natural de los vinos, lo que les aporta una gran redondez y untuosidad en el paso de boca.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La amplia y variada gama de vinos de Jerez puede verse como un reflejo fiel de la larga historia y el carácter amable y acogedor de los andaluces, que se enorgullecen de agradar y adaptarse a sus clientes y visitantes. De ahí el frecuente reclamo de que hay un Sherry para todos los gustos y para todas las ocasiones. Los Vinos de Jerez tienen características sensoriales cuyas variaciones y matices rara vez coinciden en otras partes del mundo del vino. Varían en color, desde el más pálido, el más claro de color amarillo verdoso propio de los vinos biológicamente envejecidos hasta el más oscuro, el caoba más opaco de los vinos dulces naturales, con varios tonos de oro, ámbar y marrón castaño.

DOP Jumilla

Donde nace la Monastrell

Dirección:
C/ San Roque, 15
C.P. 30520
Jumilla
Murcia

Teléfono:
+34 968 781 761

Email:
info@vinosdejumilla.org

Web:
www.vinosdejumilla.org

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 39

Uvas autorizadas: Blancas: Airén, Macabeo, Pedro Ximenez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Viognier, Merseguera.. **Tintas:** Monastrell, Tempranillo, Garnacha Tintorera, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☑ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Muy buena	2020	Excelente
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Vinos ecológicos.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

"La DOP Jumilla es la zona que cuenta con la mayor superficie de la variedad de uva Monastrell en el mundo, con aproximadamente 20.000 hectáreas repartidas entre siete municipios de las provincias de Albacete y de Murcia. La Monastrell en la DOP Jumilla da lugar a vinos sabrosos, carnosos y de gran complejidad aromática, reconocidos internacionalmente por su calidad y tipicidad. Todo ello es posible gracias a nuestros viñedos, la mayoría en vaso y cultivo en secano, muchos de ellos prefiloxericos, dando lugar a terroirs únicos, caracterizados por los suelos calizos en distintas variantes, clima continental con importante influencia del mediterráneo (a 100 km de distancia), altura media del viñedo de 700m, escasa precipitación (300 mm/año), condiciones perfectas para la agricultura ecológica. Además, nuestras viñas viejas son parte de nuestra historia y tradición. Estas vides, cultivadas con esmero en un terruño único, son verdaderas joyas. Su perfecta adaptación a la diversidad de suelos de la comarca, son la clave de los vinos excepcionales que elaboramos."

DOP La Gomera

Isla Paredones viticultura heróica

Dirección:
Avda. Gillermo Ascanio, nº 16, 1º Dcha
C.P. 38840
Vallehermoso. La Gomera
Santa Cruz de Tenerife

Teléfono:
+34 922 800 801

Fax:
+34 922 800 801

Email:
vinoslagomera@gmail.com

Web:
www.vinoslagomera.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 20

Uvas autorizadas: Variedades Blancas: Albillo, Marmajuelo, Forastera Blanca, Gual, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello, Vijariego blanco, Breval, Listán blanco, Pedro Ximénes y Torrontés. **Variedades Tintas:** Castellana negra, Listán negro, Malvasia rosada, Negramoll, Tintilla, baboso negro, Cabernet Sauvignin, Listán prieto, Merlot, Moscatel negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo y Vijariego negro.

Envases autorizados:
☐ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2022	Sin calificar	2021	Sin calificar
2021	Sin calificar	2020	Buena
2020	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La Gomera es una Isla con tradición de vinos blancos. Actualmente se elaboran varios tipos de vinos: en cuanto a vinos blancos se elaboran diferentes tipos; secos, semisecos,

semidulces, naturalmente dulces, barricas, sobre lías y tradicional. También se elaboran rosados y tintos jóvenes

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Viticultura heroica y extrema, donde los paredones escarpan las laderas para poder cultivar a pie franco cepas únicas en el mundo. El 80% de la superficie de cultivo lo ocupa nuestra joya, la Forastera Blanca, más conocida como Forastera Gomera, variedad local que se caracteriza por tener unos parámetros enológicos excelentes e ideales para la elaboración de cualquier tipo de vino blanco. Nuestro patrimonio vitícola, nuestro suelo, nuestro clima, con multitud de microclimas debido a la orografía de nuestra isla, surcada por infinidad de barrancos y el arduo esfuerzo de nuestros vitivinicultores, el terruño, hacen de nuestros vinos, vinos únicos con personalidad, autenticidad, donde las variedades expresan su máximo potencial

DOP La Mancha

El origen del vino

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dirección:
Avda. Criptana, nº 73
C.P. 13600
Alcázar de San Juan
Ciudad Real

Teléfono:
+34 926 541 523

Email:
consejo@lamanchawines.com

Web:
www.lamanchawines.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 215

Uvas autorizadas: Blancas: Airén, moscatel de Alejandría, moscatel grano menudo, parellada, pedro ximénez, riesling, sauvignon blanc, torrontés, verdejo, viognier, macabeo o viura, chardonnay, gewürztraminer y albariño. **Tintas:** Cencibel o tempranillo, garnacha tintorera, pinot noir, garnacha tinta, graciano, malbec, mencía, merlot, monastrell, moravia dulce o crujidera, petit verdot, syrah, cabernet sauvignon y bobal.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☑ Vino en Bolsa ☑ Tetrabrik ☑ PET ☑ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☑ Otros: Vinos biodinámicos

Nuevas tendencias de vino en la zona

En general, La Mancha refleja el crecimiento de la viticultura ecológica en la región. Aunque han funcionado muy bien ,variedades de corte internacional (chardonnay, sauvignon blanc, syrah, cabernet sauvignon o merlot) implantadas hace décadas, la

vuelta a variedades de corte tradicional como la tinta cencibel (tempranillo) y la blanca airén con modernas instalaciones en tecnología ha permitido la obtención de vinos jóvenes con su máxima expresión frutal.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Su ubicación en altiplano, a unos 500 metros sobre el nivel del mar, en el interior de la Península Ibérica, permite a La Mancha tener unas duras y extremas pero fundamentales en lo climatológico para la vicitultura, con rudos inviernos y veranos severos que junto a la propia naturaleza de sus suelos, con depósitos de calizas sedimentarias, con un grosor y una compacidad de los granos mayormente de tipo arcilloso o arenoso, favorecen la obtención de una gran calidad en la propia uva, especialmente propicia para elaborar vinos tintos con gran cuerpo, alcohólicos y muy buenos para crianza.

Además, con más de 3.000 horas de sol al año, La Mancha es también una zona de vocación natural para la viticultura ecológica y sostenible, donde las fuertes temperaturas y el rigor escaso de pluviometría (menos de 450 mm anuales) favorecen el respeto al medio y una mínima intervención por parte del agricultor frente a plagas y enfermedades.

Blancos y especialmente tintos jóvenes (donde predomina la variedad tempranillo o cencibel) dibujan el universo varietal donde La Mancha y su capacidad de diversificación en la oferta también le permite elaborar vinos de guarda y calidad.

DOP Lanzarote

El origen del vino

Dirección:
Crta. Arrecife-Tinajo, 8 (Mozaga)
C.P. 35559
San Bartolomé
Las Palmas de Gran Canaria

Teléfono:
+34 928 521 048

Email:
info@dolanzarote.com

Web:
www.dolanzarote.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 41

Uvas autorizadas: Blancas: Malvasía volcánica, Listán blanco, Moscatel de Alejandría, Diego, Burrablanca, Albillo, Güal, Verdello, Breval, Pedro Ximénez, Torrontés. **Tintas:** Listán negra, Negramoll, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Tempranillo, Vijariego negro, Baboso negro.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☑ Otros: No existen restricciones, pero los marcados son los que usan nuestras bodegas.

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☑ Otros: Tampoco existen restricciones, pero los marcados son los más usados.

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Los vinos elaborados mayoritariamente son los vinos blancos de Malvasía volcánica secos y semidulces. También se elaboran Rosados, Tintos y vinos dulces de Malvasía

volcánica y Moscatel de Alejandría. Se están elaborando vinos espumosos de Malvasía volcánica y Rosados de Listán negra.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Viticultura única, variedades de uvas únicas como la Malvasía volcánica con la que conseguimos unos vinos blancos diferentes.

DOP León

¿Un vino? Ponme un León

Denominación de Origen
Tierra de León

Dirección:
Edificio Mirador de la Condesa
Complejo La Isla, s/n
C.P. 24200
Valencia de Don Juan
León

Teléfono:
+34 663 062 267

Fax:
+34 987 750 012

Email:
info@doleon.es

Web:
www.doleon.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 39

Uvas autorizadas: Prieto, picudo, mencia, tempranillo, albarín, verdejo, godello.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros: .

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Los vinos elaborados mayoritariamente son los vinos blancos de Malvasía volcánica secos y semidulces. También se elaboran Rosados, Tintos y vinos dulces de Malvasía volcánica y Moscatel de Alejandría. Se están elaborando vinos espumosos de Malvasía volcánica y Rosados de Listán negra.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Nuestras variedades autóctonas PRIETO PICUDO Y ALBARIN del cual solo hay 100 Has en el mundo, 80 de las cuales en la DO LEON.

DOP Málaga y Sierras de Málaga

Tradición, calidad, modernidad, patrimonio, diversidad: Sensaciones de Málaga

MÁLAGA SIERRAS de MÁLAGA
Consejo Regulador Denominaciones de Origen

Dirección:
Plaza de los Viñeros, nº 1
C.P. 29008
Málaga
Málaga

Teléfono:
+34 952 227 990

Fax:
+34 951 106 858

Email:
info@vinomalaga.com

Web:
www.vinomalaga.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 46

Uvas autorizadas: Blancas: Pero Ximen (Pedro Ximenez), Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco (Moscatel de grano menudo), Chardonnay, Macabeo, Colombard, Sauvignon Blanc, Lairen, Doradilla, Gewürztraminer, Riesling, Verdejo, Viognier, Garnacha Blanca, Macabeo, Malvasía Aromática, Montúa, Pardina (Jaén Blanco), Perruno, Vermentino y Vijariego Blanco (Bigiriego); y las **tintas:** Romé, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shyrah, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Franc, Pinot Noir, Petit Verdot, Graciano, Malbec, Monastrell, tintilla (tintilla de Rota), tintas BlauerLimberger (Blaufränkisch), Jaén Tinto, Moscatel Negro y Tinta Velasco (Blasco).

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☑ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☑ Otros: Cristal

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La diversidad es la característica principal que resume la realidad actual vitivinícola malagueña. Para la D.O. Málaga se continúa con un firme respeto a la tradición en cuanto a los vinos de licor se refiere, mientras que los vinos dulces de uvas sobremaduradas (entre los que se encuentran los vinos 'naturalmente dulces') y de uvas pasificadas, en los que el alcohol se adquiere exclusivamente de la fermentación, tienen elaboraciones más modernas, en las que se busca el predominio de notas varietales, florales y frutales. Por su parte la D.O. Sierras de Málaga se afianza en el mercado con vinos de mucha expresión, cargados de terruño, fruta, color y acidez.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Existen factores que determinan las características organolépticas de un vino y que además confieren la identidad de una zona vitivinícola. Es el caso del clima, orografía, características morfológicas de suelos, altura sobre el nivel del mar, etc...

La diversidad presente en nuestras zonas de producción para cada uno de estos factores, también se traslada a la tipología de vinos, dando lugar a una amplia gama de productos capaces de dar cobertura a toda la demanda de los consumidores actuales.

Destacar especialmente la práctica del Asoleo, que consiste en sobremadurar la uva exponiéndola al sol para conseguir mayor concentración de azúcares, y resaltar también el hecho de que la Vendimia en nuestras zonas de producción son cortas en volumen pero de largos periodos que van desde Agosto hasta Noviembre.

DOP Manchuela

Vino de influencia

MANCHUELA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dirección:
Avda. San Agustín, nº 9
C.P. 02270
Villamalea
Albacete

Teléfono:
967090694

Email:
do@manchuela.wine

Web:
manchuela.wine

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 37

Uvas autorizadas: Albillo, chardonnay, garnacha blanca, macabeo (viura), moscatel alejandria, moscatel de grano menudo, pardillo, sauvignon blanc, tardana o planta nova, verdejo, viognier, bobal, cabernet franc, cabernet sauvignon, frasco (6 tinto velasco), garnacha, tintorera, graciano, malbec, mazuelo/a, merlot, monastrell, moravia agria, moravia dulce, petit verdot, pinot noir, rojal tinta, syrah, tempranillo (cencibel), touriga nacional.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Están acogidas todos los procesos de elaboración, desde vinos jóvenes hasta vinos de añadas con elaboraciones muy cuidadas tanto en tinajas como madera. También están incluidos los vinos espumosos.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

En nuestra identidad de marca se ven reflejadas cinco variables estratégicas: historia, tierra, clima, tradición y tecnología y variedades. Una simbiosis perfecta que entre ellas ha dado vida a variedades de uva autóctonas que generan una notable influencia en la creación de un vino singular, nuestro Vino de influencia.

Nuestros viñedos se encuentran entre 600 y 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, con suelos arcillosos con base calcárea y escasas precipitaciones. Todas estas condiciones son perfectas para que nuestra uva emblema, la Bobal, triunfe y ofrezca sus racimos repletos de granos, muy jugosos, con hollejo grueso y repletos de saludables taninos. Largas horas de sol, escasez de humedad y una singular fusión continental y mediterránea favorecen el carácter ecológico del vino gracias a nuestro viento solano, que refresca las noches de verano. Todo el encanto y el saber hacer de la tradición de cientos de años se combina a la perfección con avanzadas técnicas de elaboración y control de calidad de nuestro singular vino. Los tradicionales métodos de cultivo de las bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen Manchuela, con unas moderadas producciones, originan el escenario ideal para garantizar una incisiva personalidad y calidad de nuestro vino.

DOP Méntrida

MÉNTRIDA TOLEDO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Dirección:
c/ Eras de San Francisco nº 7
C.P. 45500
Torrijos
Toledo

Teléfono:
925785185

Email:
administracion@domentrida.es

Web:
www.domentrida.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 31

Uvas autorizadas: Blancas: Albillo real, macabeo, sauvignon blanc, chardonnay, verdejo, moscatel de grano menudo, garnacha blanca. **Tintas:** Garnacha tinta garnacha peluda, garnacha tintorera, moravia, tempranillo, carbernet, sauvignon, merlot, syrah, petit verdot, cabernet franc y graciano.

Envases autorizados:
☐ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Nuestras bodegas siguen aumentando las ventas en el exterior, cada vez más, los vinos de calidad de Toledo son apreciados fuera de nuestras fronteras; nuestras viejas garnachas coupegeadas con otras variedades, como Syrah, Cabernet o Petit Verdot son demandados por mercados tan exigentes y dispares como el norteamericano, el suizo o el canadiense.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Las garnachas y la zona de la Sierra de Gredos.

DOP Monterrei

A orixe da diferenza

Dirección:
Calle Castelao, 10 Bajo
C.P. 32600
Verín
Orense

Teléfono:
+34 988 590 007

Email:
info@domonterrei.com

Web:
www.domonterrei.wine

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 28

Uvas autorizadas: Blancas preferentes: Godello, Treixadura, Doña Blanca. **Blancas autorizadas:** Blanca de Monterrei, Albariño, Loureira, Caíño Blanco. **Tintas preferentes:** Mencía, Merenzao. **Tintas autorizadas:** Araúxa (Tempranillo), Sousón, Caíño Tinto.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Elaboraciones de vinos sometidos a procesos de envejecimiento en barrica (con distintos períodos de permanencia).

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Historia y tradición vitivinícola, junto con las variedades autóctonas, los suelos y el microclima extremo hacen de Monterrei un territorio único, en el que se producen unos vinos con características diferenciadas, personales y una gran complejidad de aromas.

En la actualidad la D.O. Monterrei cuenta con un total de 693 hectáreas inscritas y 28 bodegas. Este territorio situado al sudeste de la provincia de Ourense, cuenta con dos subzonas claramente diferenciadas: Valle de Monterrei y Ladera de Monterrei.

DOP Montilla Moriles

Vinos generosos naturales y el Reino de la variedad Pedro Ximenez

MONTILLA MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
the PXperts

Dirección:
Avda. Jose Padillo, s/n
C.P. 14550
Montilla
Córdoba

Teléfono:
+34 957 652 110

Email:
consejo@montillamoriles.es

Web:
www.montillamoriles.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 31

Uvas autorizadas: Pedro Ximenez (var. principal), Torrontes, Layren, Baladi, Verdejo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Chardonnay, Sauvignon blanc, Macabeo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Los vinos dulces naturales Pedro Ximénez, procedentes de uva pasificada de la variedad que le da nombre, será en los próximos años la tendencia natural de nuestra DOP. También hay fundadas esperanzas en alcanzar mayores cotas de comercialización de vinos jóvenes sin crianza.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

En la zona de producción de Montilla-Moriles se dan las condiciones edafo-climáticas exclusivas que dan como consecuencia un milagro de la enología, que supone la elaboración de vinos generosos procedentes de la uva de la variedad Pedro Ximénez de forma completamente natural, logrando alcanzar una graduación de 15% vol. únicamente de la fermentación de los azúcares reductores, sin necesidad de alcoholización.

Igualmente, la DOP 'Montilla-Moriles' es, casi en exclusiva, la única zona productora de vino dulce natural Pedro Ximénez procedente de uvas pasificadas que sin duda se convierte en una joya de la enología mundial.

DOP Montsant

Fieles a nuestro origen

Dirección:
Plaza Quartera, nº 6
C.P. 43730
Falset
Tarragona

Teléfono:
+34 977 831 742

Email:
administracio@domontsant.com

Web:
www.domontsant.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 58

Uvas autorizadas: Blancas: Chardonnay, Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell de gra petit, Pansal, Parellada. **Tintas:** Cabernet sauvignon, Samsó o carignane, Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Merlot, Monestrell, Picapoll negre, Syrah, Ull de llebre.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Afianzamiento de los vinos monovarietales de variedades históricas de la DO Montsant, como son la garnacha y la cariñena (o mazuela). Búsqueda contínua de vinos que expresen fielmente el terruño.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Las bodegas de Montsant mantienen su propósito de seguir sorprendiendo y cautivando con vinos de gran calidad, fieles a un territorio donde un clima de contrastes, la orografía accidentada, la variabilidad de suelos, las variedades históricas de uva y la mano del hombre son fuente de matices.

DOP Navarra

VINOS D.O. NAVARRA

Dirección:
C/ Rua Romana, s/n
C.P. 31390
Olite
Navarra

Teléfono:
+34 948 741 812

Email:
comunicacion@navarrawine.com

Web:
www.navarrawine.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 84

Uvas autorizadas: Blancas: Chardonnay, Viura, Garnacha blanca, Moscatel de grano menudo, Malvasía, Sauvignon blanc. **Tintas:** Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet sauvignon, Graciano, Mazuelo, Syrah, Pinot noir.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☑ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Disfrutar de los vinos de Navarra es viajar a través de sus cinco zonas y su diversidad de climas, suelos y variedades que se combinan para aportar las notas necesarias y así conseguir los afamados rosados, unos blancos extraordinarios y unos emocionantes

tintos. Un abanico de posibilidades que se abre ante los sentidos en el que poder elegir un estilo propio de vino, a medida del que quiere disfrutarlo.

Una de las principales características que definen a la D.O. Navarra es la gran diversidad de paisajes y climas que se dan en los más de 100 kilómetros que separan el norte de la zona, situada en las cercanías de Pamplona, del sur, enclavada en la ribera del Ebro. Y es que en Navarra se produce una situación excepcional, prácticamente única en la Península Ibérica: la confluencia de los climas atlántico, continental y mediterráneo. La cercanía del Cantábrico, la influencia de los Pirineos y la bonanza del valle del Ebro permiten esta variada climatología.

Circunstancia que marca profundamente el paisaje navarro, donde las 10.000 hectáreas de la Denominación de Origen se asientan en todo tipo de ecosistemas y situaciones de cultivo: laderas, riberas, mesetas, llanuras, y que definen cinco áreas de producción diferenciadas: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja.

DOP Pla de Bages

Cultura de vino

Pla de BAGES
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Dirección:
Casa de la Culla
C/ de la Culla, s/n
C.P. 08243
Manresa
Barcelona

Teléfono:
+34 938 748 236

Email:
info@dopladebages.com

Web:
dopladebages.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 17

Uvas autorizadas: Blancas: Macabeo, Parellada, Picapoll blanco, Chardonnay, Sauvignon blanco, Gewürztraminer y Malvasia. **Negras:** Sumoll, Garnacha negre, Ull de Llebre, Merlot, Samsó/Carinyena, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Syrah, Picapoll negro y Mandó.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Todas las bodegas del Bages tienen viñedos propios, de esta forma los vinos del Bages, ofrecen diferentes y variadas expresiones de nuestra tierra y de la gente que la trabaja. Las características del suelo y el clima del Bages, dan como fruto unos vinos de gran frescor, de amable concentración y con buena capacidad para envejecer.

La variedad de uva autóctona de la comarca es la Picapoll de la que se obtiene un vino blanco afrutado, de aroma fresco, de espléndida textura y personalidad. Esta uva se ha convertido en símbolo de identidad del Bages ya que es uno de los pocos lugares de España donde se cultiva esta preciada variedad. En cuanto a la uva negra también se están recuperando las variedades autóctonas Picapoll negro, Sumoll y Mandó, que ayudan a consolidar el particular perfil de la zona.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Dentro de un clima continental mediterráneo de media montaña, el Bages dispone de las condiciones idóneas para el cultivo vinícola: un excepcional microclima, una pluviosidad escasa y una fuerte oscilación térmica, además de un suelo franco arcilloso y calizo.

Sus vinos quedan impregnados con notas balsámicas de espliego, tomillo y romero. Estas plantas aromáticas que pueblan los bosques de pinos, robles y encinas rodean los viñedos.

Estas peculiaridades hacen del Bages una zona óptima para la obtención de vinos de gran identidad.

DOP Pla i Llevant

Vinos frescos, afrutados y con carácter salino

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PLA i LLEVANT
MALLORCA

Dirección:
C/ Canonge Barcelo, nº 2
C.P. 07200
Felanitx
Baleares

Teléfono:
+34 971 168 569

Email:
correo@doplaillevant.com

Web:
www.doplaillevant.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 13

Uvas autorizadas: Blancas: Autóctonas: Premsal Blanc, Giró Ros . **Foráneas:** Macabeo, Chardonnay, Riesling, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Parellada, Viognier. **Tintas: Autóctonas:** Callet, Manto negro, Fogoneu, Gorgollassa, **Foráneas:** Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Monastrell, Pinot Noir, Tempranillo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☑ Otros: Vinos biodinámicos

Nuevas tendencias de vino en la zona

Elaboración de vinos espumosos de alta calidad.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Vinos frescos con marcado carácter herbáceo/vegetal, de las hierbas propias de la isla. El Mediterráneo regula el clima mediante el Embat, una brisa marina que sopla desde el mar hacia la tierra y baja la temperatura de los viñedos en verano. Este hecho favorece que la calidad de la uva sea superior al potenciar la formación de compuestos relacionados con el aroma y el sabor. Al tratarse de un viento húmedo de origen marino, l'Embat refresca las viñas favoreciendo la maduración de la uva y saliniza al depositar una cantidad importante de sales, aportando una identidad organoléptica única a los vinos.

DOP Penedès

Vinos con historia, mirando al futuro. Penedès, 2700 años.

Dirección:
Plaça Àgora, 1
C.P. 08720
Vilafranca Del Penedès
Barcelona

Teléfono:
+34 938 904 811

Email:
dopenedes@dopenedes.cat

Web:
www.dopenedes.cat

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 150

Uvas autorizadas: Macabeu, Xarello, Parellada, Subirat parent, Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Sumoi blanc, Moscatel D'alejandria, Moscatell de Gra Petit, Malvasia del Sitges, Xarello vermell, Viognier, Ull de Llebre, Samsó, Sumoi negre, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Monastrell, Pinot noir, Cabernet franc, Petit verdot, Xarel.lo vermell.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Recientemente se han aprovado dos nuevas categorías dentro de los vinos DO Penedès: el Vi de Mas y el Gran vi de Mas.

Dos categorías que recuperan y recuerdan el día día de los viticultores en las masías.

El vino debe ser elaborado en estas masías y la uva cultivada en los viñedos de su alrededor.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

El sol y el clima, diferencia el terroir de la DO Penedès en 10 zonas marcadas por un carácter único, que van desde el mar hasta más de 800 metros de altitud.

Las 10 zonas son: Turons de Vilafranca, Conca del Foix,Costers del Montmell, Alts d'Ancosa, Costers de l'Anoia, Vall Bitlles- Anoia, Costers de Lavernó, Muntanyes d'Ordal, Massís del Garraf y Marina del Garraf.

DOCa Priorat

Priorat, vinos que transmiten la esencia de una tierra única

Dirección:
C/ Major, nº2
C.P. 43737
Torroja del Priorat
Tarragona

Teléfono:
+34 977 839 495

Email:
info@doqpriorat.org

Web:
www.doqpriorat.org

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 115

Uvas autorizadas: Blancas: Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Chenin blanc, Moscatell de Alexandría, Moscatel de grano menudo, Blanquilla, Picapoll blanc, Viognier. **Tintas Autorizadas:** Garnacha tinta, Cariñena, Garnacha peluda, Tempranillo, Picapoll negre, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Merlot, Syrah.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

El cultivo de la viña se distribuye en altitudes que van desde los 100 metros sobre el nivel del mar en las partes más bajas de los términos de Bellmunt del Priorat y el Molar, hasta los 750 metros

en las partes elevadas de los términos de la Morera de Montsant y Porrera. La configuración del cultivo se caracteriza por pendientes que superan el 15% de desnivel en la mayor parte de casos, y algunas fincas llegan al 60%. La tortuosa geografía de esta zona obliga a cultivar el viñedo en pendientes, "costers" en lengua catalana), algunos de los cuales no permiten un acceso mecánico. Por este motivo se trabaja siguiendo las formas más tradicionales de cultivo.

A causa del tipo de terruño y del clima tan peculiares, la cepa sufre de manera importante y, como consecuencia, se obtienen unas vendimias más bien escasas, con unos rendimientos de uva bastante bajos pero que otorgan a los vinos de esta zona de una identidad muy singular.

DOP Rias Baixas

Dirección:
Plaza da Pedreira, nº 10.
Edificio Pazo de Mugartegui
C.P. 36002
Pontevedra
Pontevedra

Teléfono:
+34 986 854 850

Email:
consejo@doriasbaixas.eu

Web:
www.doriasbaixas.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 179

Uvas autorizadas: Blancas: Albariño, Loureira Blanca o Marqués, Treixadura, Caiño Blanco, Torrontés y Godello. **Tintas:** Caiño tinto, Espadeiro, Loureira, Sousón, Mencia , Brancellao,Pedral y Castañal.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

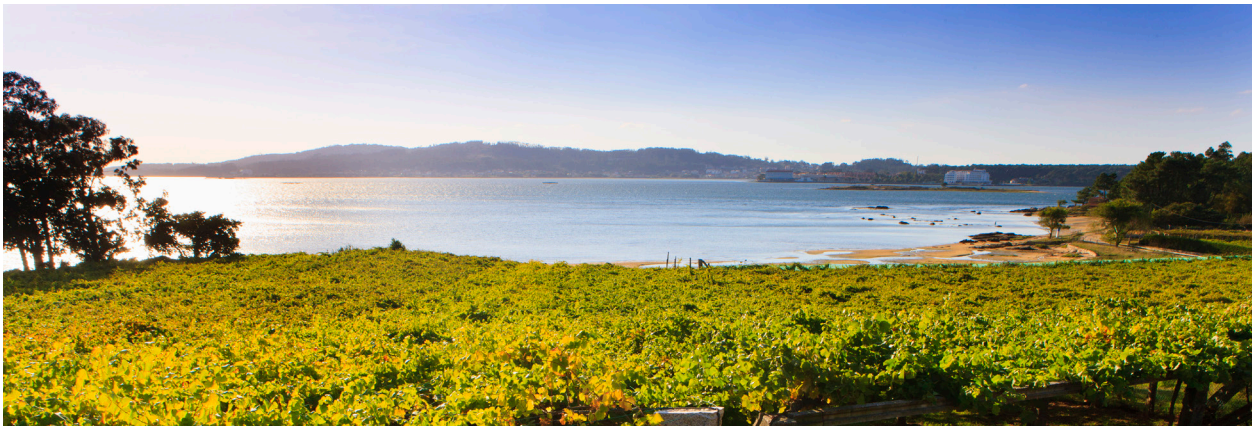
Vinos sobre lías
Vinos criados en depósitos acero de inoxidable
Vinos tintos
Vinos espumosos,...

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La Denominación de Origen Rias Baixas se encuentra situada en el norteaste de España, concretamente Galicia caracterizada por la influencia del océano atlántico y verdor permanente.

- Vinos blancos de calidad.
- Variedades autóctonas: que nos aportan personalidad y nos diferencian, siendo el albariño la variedad principal en cuanto a producción.
- Minifundio: pequeñas parcelas que exigen un trabajo manual en la viña.
- Clima atlántico: elevadas precipitaciones al lado de todo el año (1.300 mm cúbicos al año) pero también un elevado número de horas de sol (2.200 horas al año).Temperaturas suaves.
- Convivencia de la tradición y los últimos avances tecnológicos.
- Son vinos con una evolución muy positiva que aguantan varios años en botella.
- Vinos con amplia trayectoria internacional, prueba de ello es el incremento constante en el volumen de exportación a lo largo de la última década, nuestra presencia en más de 65 países y los galardones y reconocimientos obtenidos en los más importantes concursos internacionales.
- Versatilidad: vinos que acompañan con una muy amplia variedad de platos tanto de la gastronomía nacional (pescados, carnes blancas, arroces, verduras, quesos, jamón), como internacional (cocina japonesa, mexicana,...).



DOP Ribeira Sacra

El sabor de un paisaje

RIBEIRA SACRA
Consello Regulador Denominación de Orixe

Dirección:
C/ Comercio, nº 6-8 1º
C.P. 27400
Monforte de Lemos
Lugo

Teléfono:
+34 982 410 968

Fax:
+34 982 411 265

Email:
info@ribeirasacra.org

Web:
www.ribeirasacra.org

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 95

Uvas autorizadas: Tintas preferentes: Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caiño Tinto, Caiño Longo, Caiño Bravo. **Tintas autorizadas:** Garnacha Tintorera, Mouratón, Tempranillo, Gran Negro. **Blancas preferentes:** Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Branco Lexítimo y Caiño Branco.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2022	Sin calificar	2019	Muy buena
2021	Sin calificar	2018	Muy buena
2020	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Elaboraciones singulares tanto en vinos tintos, blancos como rosados con variedades autóctonas gallegas.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Ribeira Sacra es una de las cinco D.O. de Galicia ubicada entre las riberas de los ríos Miño y Sil, en el norte de la provincia de Ourense y el sur de la provincia de Lugo.

Tiene una orografía muy singular, donde los viñedos están enclavados en bancales o terrazas, que llegan a alcanzar hasta un 85% de inclinación, es la denominada viticultura heroica o de montaña.

Tiene un legado histórico románico único en toda Europa.

Mayoritariamente se elaboran vinos tintos jóvenes, aunque también se elaboran vinos blancos, rosados y vinos en barrica o de garda.

DOP Ribeiro

Vinos del Ribeiro, mosaico de la diversidad

Dirección:
Avenida Redondela, 3 2º piso
C.P. 32400
Ribadavia
Orense

Teléfono:
+34 988 477 200

Email:
info@ribeiro.wine

Web:
www.ribeiro.wine
www.treixaduraribeiro.wine

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 101

Uvas autorizadas: Blancas: Treixadura, Torrontés, Godello, Albariño, Loureira, Lado, Caíño blanco, Palomino, Albilla. **Tintas:** Caíño longo, Caíño bravo, Caíño tinto, Ferrón, Sousón, Mencía, Brancellao, Garnacha tintorera, Tempranillo..

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Excelente	2020	Excelente
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

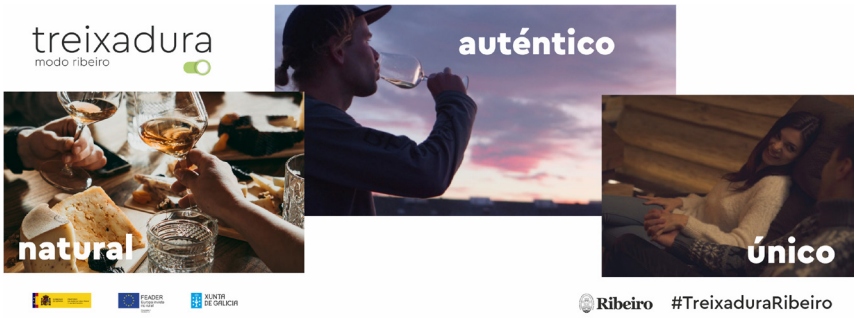
Los vinos de la D.O. Ribeiro se dividen en cinco categorías: Ribeiro Castes, Ribeiro Barrica, Ribeiro Espumoso, Tostado Ribeiro y Ribeiro. Ribeiro Castes, blancos y tintos, se diferencian de la categoría Ribeiro en que están elaborados 100% con variedades preferentes. Son de más calidad y representativos de la denominación, y están identificados en su etiqueta para que el consumidor pueda diferenciarlos. Al igual que las categorías Barrica, Espumoso y Tostado Ribeiro, que también

son elaborados exclusivamente con uvas preferentes y pueden ser identificados en el etiquetado, presentación y publicidad por parte de la bodega. El 90% de la producción se concentra en los vinos blancos, los vinos tintos representan el 9%, mientras que el Tostado y Espumoso apenas alcanzan el 1%.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Vinos de paisaje y territorio tradicionalmente elaborados por sabias mezclas de variedades autóctonas, cada una de ellas aportando sus peculiaridades para obtener vinos auténticos y genuinos.



Vinos de marcados rasgos atlánticos, frescos, finos y elegantes, matizados por una suave influencia del clima mediterráneo. El característico factor de transición climática junto con las orientaciones y pendientes de la viña, la utilización y mezcla de variedades locales y el tipo de suelo, marcan el estilo Ribeiro. Además, la diferenciación de los tres valles (Avia, Miño y Arnoia) que componen la denominación de origen convierten a Ribeiro en un mosaico de la diversidad.

DOP Ribera del Duero

Espíritu Ribera

Dirección:
C/ Hospital, nº 6
C.P. 09300
Roa
Burgos

Teléfono:
+34 947 541 221

Email:
info@riberadelduero.es

Web:
www.riberadelduero.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 316

Uvas autorizadas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Garnacha Tinta. La principal variedad de uva blanca autorizada es la Albillo Mayor.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☐ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Muy buena	2020	Excelente
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Aplicación de las más altas tecnologías con el fin de mantener y mejorar el inconfundible estilo de los vinos de la Ribera del Duero. Consolidación del envejecimiento en barrica como técnica productiva básica de la zona. Vinos de alta capa con colores azulados que muestran una alta complejidad aromática y gran equilibrio y amplias bocas caracterizadas por la gran profusión de tanino dulce.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Ciclo mediatizado por climatología extrema, tan solo 192 días de periodo libre de heladas. Veranos secos, inviernos largos y rigurosos baja precipitación (aproximadamente 400 mm/año) y una gran oscilación térmica (de -20º a 42C).

Elevada altitud media de la zona (entorno a 800 metros).

Altísimos contrastes térmicos entre el día y la noche durante la época de maduración manteniendo una elevada iluminación.

Magnífica gestión vitícola del cultivo con altos sacrificios productivos en pro de la calidad.

Perfecta adaptación a la zona de la variedad Tinto Fino

Consecuencia de todo ello es la extraordinaria calidad de la uva de pequeño tamaño, piel gruesa y maduración perfecta, lenta y tardía.

DOP Ribera del Guadiana

Tierra, vino y amigos

RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen

Dirección:
Avda. Presidente Juan Carlos Rodriguez Ibarra, s/n
C.P. 06200
Almendralejo
Badajoz

Teléfono:
+34 626 306 744
+34 924 67 13 02

Email:
info@riberadelguadiana.eu

Web:
www.riberadelguadiana.eu

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 24

Uvas autorizadas: Blancas: Alarije, Borba, Cayetana Blanca, Cigüente, Pardina, Viura o Macabeo, Chardonnay, Chelva o Montúa, Eva o Beba de los Santos, Malvar, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Parellada, Perruno, Sauvignon Blanco, Pedro Ximénez, Verdejo, Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires, Colombard, Xarello.
Tintas: Bobal, Cabernet Sauvignon, Graciano, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Jaen Tinto, Mazuela, Merlot, Monastrell, Pinot Noir, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo o Cencibel o Tinto Fino, Touriga Nacional, Castelão, Trincadeira, Malbec..

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☐ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Buena	2020	Muy buena
2022	Buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

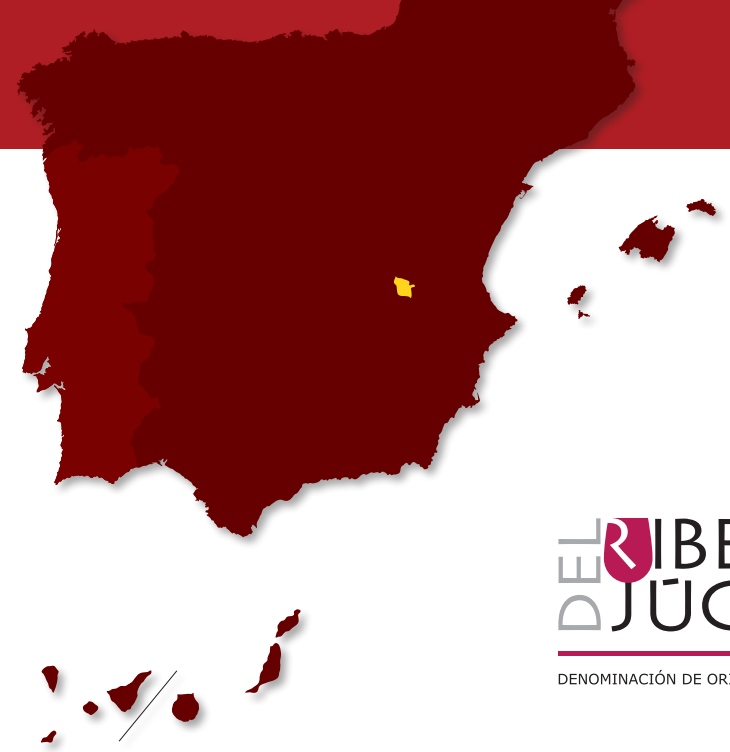
La influencia de clima influye de una manera determinante en las características de los vinos ya que afecta directamente a la maduración de las uvas.

Las temperaturas medias en la época de vendimia permiten una correcta maduración del viñedo que asegura la elaboración de vinos equilibrados.

Por otro lado, el bajo régimen de precipitaciones en épocas determinantes del cultivo de la vid reduce considerablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas, hecho relevante y que influye directamente en la calidad final de los vinos.

La consecuencia de estas condiciones es la obtención vinos tintos ricos en tanino y materias colorantes, de buena riqueza alcohólica y adecuada acidez, con un carácter aromático diferencial motivado por la maduración de las uvas bajo la influencia del clima mediterráneo que predomina en el área geográfica.

En el caso de vinos blancos y rosados resalta su carácter aromático afrutado muy particular, con una acidez media alta.



DOP Ribera del Júcar

Ecosistema vitivinícola

DEL RIBERA JÚCAR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Dirección:
C/ Deportes, nº 4
C.P. 16700
Sisante
Cuenca

Teléfono:
+34 969 387 182

Email:
do@vinosriberadeljucar.com

Web:
www.vinosriberadeljucar.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 9

Uvas autorizadas: Tintas: Tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Bobal, Petit Verdot, Cabernet Franc, Garnacha tinta, Garnacha Tintorera y Monastrell. **Blancas:** Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc, Airen, Macabeo, Verdejo, Pardillo o Marisancho y Chardonnay..

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Muy buena	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La variedad Bobal es nuestra variedad principal, compartida esta variedad con la DO Utiel-Requena y DO Manchuela. En la Do Ribera del Júcar, se están elaborando vinos de la variedad Bobal buscando la mayor expresión.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La variedad Bobal es nuestra variedad principal, compartida esta variedad con la DO Utiel-Requena y DO Manchuela. En la DO Ribera del Júcar, se están elaborando vinos de la variedad Bobal buscando la mayor expresión. Ecosistema vitivinícola. Nuestro entorno, con los suelos arcillosos, cantos rodados, altitud media de 780 metros de altura sobre el nivel del mar, edad del viñedo y variedades tintas entre las que se encuentra el BOBAL, confieren a nuestra D.O., unas características especiales para la elaboración de vinos de calidad. Viticultura donde conviden explotaciones en vaso y espaldera, con viñedos de mas de 60 años.

DOCa Rioja

Rioja es el origen

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

Dirección:
C/ Estambrera, nº 52
C.P. 26007
Logroño
La Rioja

Teléfono:
+34 941 500 400

Email:
consejo@riojawine.com

Web:
www.riojawine.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 578

Uvas autorizadas: Tinto: Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Mazuelo, Maturana tinta. **Blanco:** Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca Turruntés, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

En un proceso de mejora continua, la DOCa Rioja ha enriquecido su actual oferta e incorpora nuevas indicaciones junto a las tradicionales de envejecimiento en barrica, su principal baluarte. De esta forma, desde 2017, en Rioja encontramos vinos que atienden al origen de estos dando lugar a diferentes procedencias según el propio terruño. El objetivo es valorizar el origen singular, reconocer su diversidad y continuar estableciendo requisitos cualitativos que garanticen la calidad de sus vinos.

Las nuevas indicaciones geográficas respetan y complementan a la tradicional y exitosa gama de vinos elaborados mediante ensamblaje y vienen a sumarse a las tradicionales categorías de envejecimiento que identifican y prestigian a los vinos de Rioja, ofreciendo a los consumidores de todo el mundo una calidad sostenida inigualable. Sin duda contribuirán no solo a valorizar el terruño y reconocer su diversidad, sino también a incrementar el prestigio de la Denominación y enriquecer su fondo de comercio.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

En un proceso de mejora continua, la DOCa Rioja ha enriquecido su actual oferta e incorpora nuevas indicaciones junto a las tradicionales de envejecimiento en barrica, su principal baluarte. De esta forma, desde 2017, en Rioja encontramos vinos que atienden al origen de estos dando lugar a diferentes procedencias según el propio terruño. El objetivo es valorizar el origen singular, reconocer su diversidad y continuar estableciendo requisitos cualitativos que garanticen la calidad de sus vinos. Las nuevas indicaciones geográficas "Viñedo Singular", "Vino de Zona", "Vino de Pueblo" y "Vino de Viñedo en" respetan y complementan a la tradicional y exitosa gama de vinos elaborados mediante ensamblaje y vienen a sumarse a las tradicionales categorías de envejecimiento que identifican y prestigian a los vinos de Rioja, ofreciendo a los consumidores de todo el mundo una calidad sostenida inigualable. Sin duda contribuirán no solo a valorizar el terruño y reconocer su diversidad, sino también a incrementar el prestigio de la Denominación y enriquecer su fondo de comercio.

DOP Rueda

Zona especializada en la elaboración de vinos blancos de calidad, de amplio reconocimiento internacional

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dirección:
C/ Real, nº 8
C.P. 47490
Rueda
Valladolid

Teléfono:
+34 983 86 82 48
+34 645 934 397

Email:
crdo.rueda@rueda.com

Web:
www.dorueda.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 79

Uvas autorizadas: Blancas: Principales: verdejo (autóctona), Sauvignon blanc, chardonnay, viognier. **Blancas secundarias:** garnacha blanca, gewürztraminer, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, palomino fino, riesling **Tintas Principales:** tempranillo, cenicienta. **Tintas Secundarias:** cabernet Sauvignon, garnacha tinta, merlot, syrah, bruñal.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Excelente
2022	Buena		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Los viticultores y bodegueros de la zona están apostando por realizar elaboraciones especiales y complejos vinos de guarda con los que los que sorprender a los consumidores, mostrando la versatilidad de la variedad verdejo. Estas elaboraciones tratan de aportar un valor añadido a los vinos con el fin de ofrecer al consumidor una amplia gama de vinos donde elegir dependiendo de la ocasión.

Una de estas elaboraciones es el envejecimiento sobre lías, ya sea en depósito o en barricas. Esta técnica da lugar a vinos más redondos y con más estructura. Cuando se realiza en depósitos, se potencian los aromas secundarios, mientras, con el uso de barricas, se aportan además aromas terciarios.

En los últimos años, algunas bodegas de la D.O. Rueda han instalado en sus instalaciones depósitos ovoides de cemento, los denominados huevos de hormigón.

Gracias a su forma oval, estas estructuras mantienen las lías en suspensión, aportando complejidad al vino. Complejidad también demuestran los vinos ecológicos de la zona, que conllevan tratamientos muy controlados tanto en el campo como durante el proceso de elaboración.

Otra de las elaboraciones especiales que está teniendo una excelente acogida entre consumidores y profesionales del sector es el Dorado vino tradicional de esta zona, que sigue las elaboraciones que se realizaban hace siglos. Es un vino generoso, de crianza oxidativa con una graduación alcohólica mínima de 15º y marcados aromas a frutos secos.

Además, en 2020 nace una nueva categoría de vino D.O. Rueda bajo el nombre de Gran Vino de Rueda. Se trata de una elaboración a partir de uvas que provienen de viñedos con más de 30 años de antigüedad, con un rendimiento menor de 6.500 kg por hectárea y un ratio de transformación del 65%.Las nuevas indicaciones geográficas respetan y complementan a la tradicional y exitosa gama de vinos elaborados mediante ensamblaje y vienen a sumarse a las tradicionales categorías de envejecimiento que identifican y prestigian a los vinos de Rioja, ofreciendo a los consumidores de todo el mundo una calidad sostenida inigualable. Sin duda contribuirán no solo a valorizar el terruño y reconocer su diversidad, sino también a incrementar el prestigio de la Denominación y enriquecer su fondo de comercio.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La clave que hace únicos los vinos de nuestra denominación de origen está en lo que denominamos el "Carácter Rueda", formado por tres pilares fundamentales. En primer lugar, la variedad verdejo, que habita desde hace diez siglos en nuestra zona y que nuestras bodegas y viticultores miman y conocen a la perfección gracias a la tradición familiar. La verdejo en Rueda se caracteriza por una excelente acidez que da vinos de gran calidad. Además, nuestro carácter se define por el clima continental, marcado por las grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche. Esta variación térmica es esencial para que la verdejo se desarrolle en su máximo esplendor. El suelo es el tercer elemento que da carácter y hace especial la zona. Se trata de suelos cascajosos, que permiten un excelente desarrollo de la planta y mejoran el acceso de las raíces al agua.

DOP Somontano

Vinos con personalidad a los pies de las montañas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
SOMONTANO

Dirección:
Complejo de San Julián y Santa Lucía. Avda. de la Merced, nº 64
C.P. 22300
Barbastro
Huesca

Teléfono:
+34 974 313 031

Fax:
+34 974 315 132

Email:
somontano@dosomontano.com

Web:
www.dosomontano.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 27

Uvas autorizadas: Blancas: chardonnay, gewürztraminer, sauvignon blanc, macabeo, garnacha blanca, riesling y alcañón. **Tintas:** cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, syrah, garnacha tinta, moristel, parraleta y pinot noir.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Excelente	2020	Excelente
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Pocos años después de su nacimiento como denominación de origen protegida, Somontano vivió su reconocimiento masivo en el mercado nacional y ése fue el momento en el que recibió el calificativo de "l'enfant terrible" por su espíritu innovador que ofrecía vinos nuevos y modernos

al panorama vitivinícola español. Desde entonces, Somontano ha seguido innovando tanto en la incorporación de nuevas variedades de uva como en tipos de elaboración de vinos y en la creación de una oferta enoturística de calidad incluida en las "Rutas del Vino de España".

A fecha de hoy, esta denominación definida por una personalidad única marcada por la influencia de la naturaleza y los cercanos Pirineos de la provincia de Huesca, mantiene esa línea constante de innovación a través de la creación de una amplia gama de tipos de vino que ofrecen multitud de opciones diferentes. Las nuevas tendencias son variadas pero todas ellas quieren preservar y potenciar la variedad de uva incluso en los vinos de larga vida. Los nuevos vinos de Somontano ofrecen desde vinos blancos, rosados y tintos monovarietales en los que se disfruta de la máxima expresión de cada uva a "coupages" de diferentes estilos. Elaborados con uvas autóctonas únicas en el mundo y otras que llegaron del mundo pero que forman parte del patrimonio varietal propio porque ya llevan más de un siglo en Somontano. De los jóvenes frescos y afrutados a los vinos de autor y de larga vida. Grandes vinos fieles reflejo de un conjunto de bodegas, personas y territorio abiertos a completar la experiencia de disfrutar de sus vinos a través de un viaje inolvidable a la tierra que lo ve nacer.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La ubicación de la Denominación de Origen Somontano a los pies de los Pirineos de Huesca otorga a esta zona vitivinícola unas características que junto a sus diferentes tipos de suelos y climas y el trabajo y pasión de sus gentes dan una identidad y personalidad única a sus vinos.

Un amplio mapa varietal de quince variedades de uva, ocho tintas y siete blancas, mimadas por los viticultores y las bodegas. Uvas que son la mimada materia prima de una amplia gama de tipos de vino.

Treinta bodegas con los mejores recursos humanos y técnicos que con esas excelentes uvas crean magníficos vinos. Todas, grandes y pequeñas, tradicionales y modernistas, con su propia identidad y con el espíritu común de Somontano. Y todo ello con el sello y creatividad de las ochocientas familias vinculadas directamente a la creación de los vinos Somontano gracias a los pueden seguir viviendo en un territorio falto de oportunidades. Su amor a la tierra, inconformismo y pasión por su trabajo impregna cada una botella Somontano.

Vinos frescos, intensos, aromáticos, equilibrados... Vinos con una personalidad única. Vinos versátiles. Vinos que ofrecen multitud de opciones entre las que elegir para cada uno de los momentos: blancos, rosados, tintos, monovarietales, "coupages", jóvenes, robles, crianzas, reservas, grandes reservas, dulces, espumosos...

Como broche final, una oferta enoturística única que desde el club de producto "Ruta del Vino Somontano" ofrece a los viajeros amantes del vino y la cultura, una experiencia única en la que el vino es el motor y compañero de un rico patrimonio histórico, natural, cultural, gastronómico y humano que combina sus vinos con lo mejor de su territorio para compartirlo con el mundo.

DOP Tacoronte - Acentejo

Tu vino local, tu vino km. 0

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

Dirección:
Ctra. General del Norte, nº 97
C.P. 38350
Tacoronte
Sta. Cruz de Tenerife

Teléfono:
+34 649 897 993

Email:
onsejo@tacovin.com

Web:
www.tacovin.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 32

Uvas autorizadas: Listán negro, Negramoll, Tintilla, Baboso, Tempranillo, Syrah, Merlot, Ruby Cabernet, Listan blanco, Malmasia, Marmajuelo, Gual, Albillo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Vinos amables con los consumidores más jóvenes.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Vinos amables con los consumidores más jóvenes.

DOP Tarragona

Vinos con historia. Esencia mediterránea

TARRAGONA
Denominació d'Origen

Dirección:
C/ de la Cort, nº 41
C.P. 43800
Valls
Tarragona

Teléfono:
+34 977 217 931

Email:
info@dotarragona.cat

Web:
www.dotarragona.cat

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 35

Uvas autorizadas: Blancas: Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Garnacha Blanca, Moscatell d'Alexandria, Moscatell Frontignan, Subirant Parent, Malvasia de Sitges, Chardonnay, Sumoll Blanc. **Tintas:** Ull de Llebre, Xarel·lo Vermell, Sumoll negre, Garnatxa, Carinyena o Samsó, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monestrell , Pinot Noir, Syrah.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La DO Tarragona ha apadrinado la variedad Macabeu, las bodegas de la zona han apostado por recuperar la elaboración de esta variedad en todo su esplendor y que en nuestra zona tiene mucho valor y da lugar a vinos complejos con mucho valor gastronómico.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La influencia directa del mar meditarráneo junto con los suelos de nuestra zona es lo que da lugar a que nuestros vinos sean diferentes. La mayor parte de nuestras viñas estan muy cerca del mar.

Los blancos son vinos suaves, muy aromáticos y con un ligero toque de salinidad. Los vinos rosados tienen un color muy característico debido a la madurez de la uva que nos proporciona el sol.

Los vinos tintos son firmes y aromáticos, con graduaciones alrededor del 12%vol.

Una característica también de nuestra zona son los vinos de licor, mistela, moscatel, vino de misa, vino rancio.

DOP Terra Alta

El paraíso de la garnacha blanca

DENOMINACIÓ D'ORIGEN TERRA ALTA

Dirección:
Ctra. Vilalba, nº 31
C.P. 43780
Gandesa
Tarragona

Teléfono:
+34 977 421 278

Email:
info@doterraalta.cat

Web:
www.doterraalta.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 62

Uvas autorizadas: Garnacha blanca, Macabeo, Garnacha tinta, Garnacha peluda , Cariñena, Morenillo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☐ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

El pasado 2020, después de 12 años de espera, la variedad morenillo era incluida por fin en las variedades autorizadas por la DO después que fuera aprobada e incluida en el Boletín Oficial del Estado, resolviendo así una reivindicación histórica del Consejo Regulador. La voluntad del Consejo Regulador de incluir esta variedad en el Pliego de Condiciones respondía a la prioridad por preservar las variedades de carácter emblemático, símbolos de identidad y tradición de la DO Terra Alta, así como aprovechar la

diversidad y singularidad del terroir, y trabajar continuamente por la mejora de la calidad de sus productos amparados de acuerdo a las necesidades del mercado. La morenillo, de la cual se pueden encontrar cepas casi centenarias en la comarca, es una variedad que se adapta perfectamente a la climatología y el terroir de la DO Terra Alta, y a menudo es descrita con complejidad y destacando atributos como la elegancia, la sutileza, el frescor, la acidez, el especiado y la delicadeza.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La variedad más emblemática de la DO Terra Alta, la Garnacha blanca. En nuestra zona de producción hay alrededor de 1400 has de esta variedad que representan el 33% de la producción mundial de Garnacha blanca.

Esta variedad unido con un clima mediterráneo seco, el suelo de panal (único en el mundo) y dos vientos dominantes como son el "cerç" y la "garvinada" hacen de la DO Terra Alta un paraíso para esta variedad.

DOP Tierra del Vino de Zamora

La única Tierra del Vino

Dirección:
Plaza Mayor, 1
49708
Villanueva de Campeán
Zamora

Teléfono:
+34 980 560 055

Email:
info@tierradelvino.net

Web:
www.tierradelvino.net

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 11

Uvas autorizadas: Tempranillo, Garnacha, Cabernet-Sauvignon, Malvasía, Moscatel de Grano Menudo, Verdejo, Godello, Albillo,Palomino.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Las actuales tendencias en la Denominación de Origen Tierra del Vino de Zamora" se encaminan a la elaboración de vinos con menor estructura y que resulten más fáciles de beber, sin perder la esencia de la frescura y los aromas varietales.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La Comarca de Tierra del Vino se encuentra situada en ambas márgenes del río Duero a su paso por la provincia de Zamora, y está recorrida de norte a sur por la romana Vía de la Plata.

Comprende una superficie total de 1.799 Km. cuadrados distribuidos entre un total de 56 municipios, 46 en la provincia Zamora y 10 en la provincia de Salamanca. El Clima de Tierra del Vino está marcado por su fuerte continentalidad, siendo extremado y árido, con inviernos muy fríos y veranos secos y calurosos. La temperatura media invernal no supera los 3º C. y la estival alcanza los 23º C. Las precipitaciones son escasas y su media anual apenas llega a los 400 mm. La altitud media de nuestra comarca se sitúa alrededor de los 750 m. sobre el nivel del mar. Tierra del Vino" está cruzada por múltiples cauces fluviales, por lo que los suelos de nuestra comarca tienen un marcado carácter aluvial. Son suelos profundos, pobres en materia orgánica, muy permeables y con buena capacidad de retención.

En profundidad son muy arcillosos. En superficie, en las llanuras la presencia de arena es muy frecuente, en las laderas comienzan a aparecer las gravas y en los altos predominan los guijarros. La combinación de las condiciones climáticas y de la composición de los suelos hacen de la comarca de Tierra del Vino de Zamora una zona especialmente apta para el cultivo del viñedo y la elaboración de vinos de alta calidad. Cabe destacar la alta concentración de viñedos centenarios en la Denominación de Origen y que, desde los ancestros, es la única comarca española que es conocida con el topónimo de Tierra del Vino.

DOP Toro

La Tinta de Toro y el viñedo viejo, patrimonio único

Dirección:
C/ Isaías Carrasco, nº 4
C.P. 49800
Toro
Zamora

Teléfono:
+34 980 690 335

Email:
consejo@dotoro.es

Web:
www.dotoro.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 63

Uvas autorizadas: Tinta de Toro, Garnacha Tinta, Malvasía Castellana, Verdejo, Albillo Real y Moscatel de grano menudo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

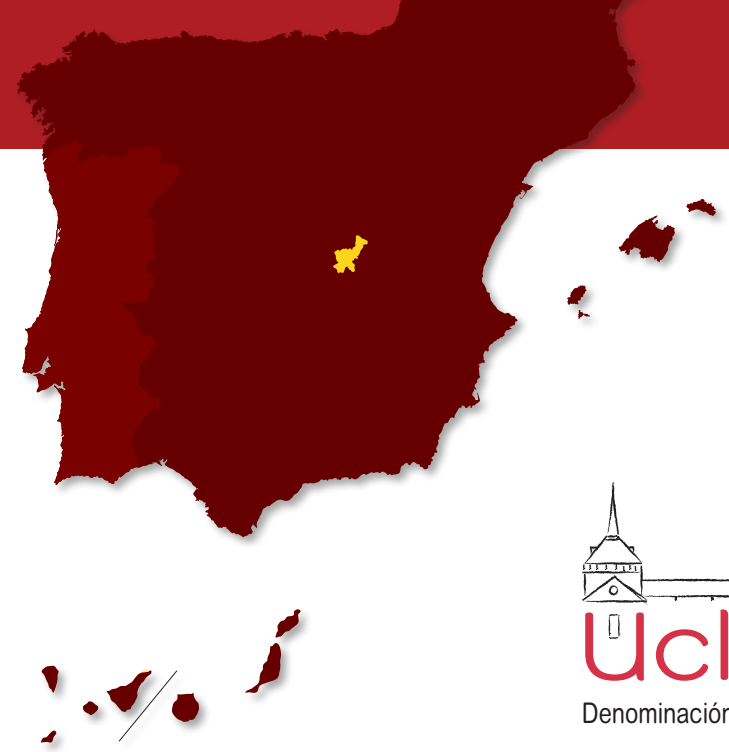
Nuevas tendencias de vino en la zona

Se han ido buscando vinos con menor extracción, más finos y frescos, así como una mayor presencia de la fruta. Vinos adaptados a los gustos del consumidor joven y actual, sin perder la esencia de la zona. El terroir de Toro aporta vinos con mucha estructura y color, buscando también la elegancia que caracteriza los vinos de la región.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Los vinos de Toro son únicos ya que combinan su gran personalidad con la elegancia y la explosión de color. Existe un amplísimo abanico de vinos que hacen que las experiencias de disfrutar estos vinos sean extraordinarias. La gran cantidad de matices que aporta la Tinta de Toro hace que sin duda sean vinos con los que disfrutar y conquistar paladares.



DOP Uclés

Pionera y referente en sostenibilidad

Uclés
Denominación de Origen

Dirección:
Avda. Maese Nicolás, s/n
Centro de Empresas
P.I. Tarancón Sur
C.P. 16400
Tarancón
Cuenca

Teléfono:
+34 677 420 836

Email:
gerente@vinosdeucles.es

Web:
www.vinosdeucles.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 5

Uvas autorizadas: Blancas: Viura (Macabeo), Chardonnay, Verdejo, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo y Airén. **Tintas:** Cencibel (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha tinta.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:

Vinos Ecológicos	Vinos Kosher
☑ Otros:	☐
☐	

Nuevas tendencias de vino en la zona

Nuestra pequeña D.O ha desarrollado unos vinos de gran calidad, con pequeños volúmenes de producción, controlando los kg/ha. para conseguir unos vinos con gran equilibrio y con la calidad esperada. Contamos con vinos blancos jóvenes, y con vinos blancos con crianza. Vinos rosados. Vinos tintos jóvenes y tintos con distintos tiempo en madera (roble, crianza y reserva) Contamos con una parte importante de vinos ecológicos

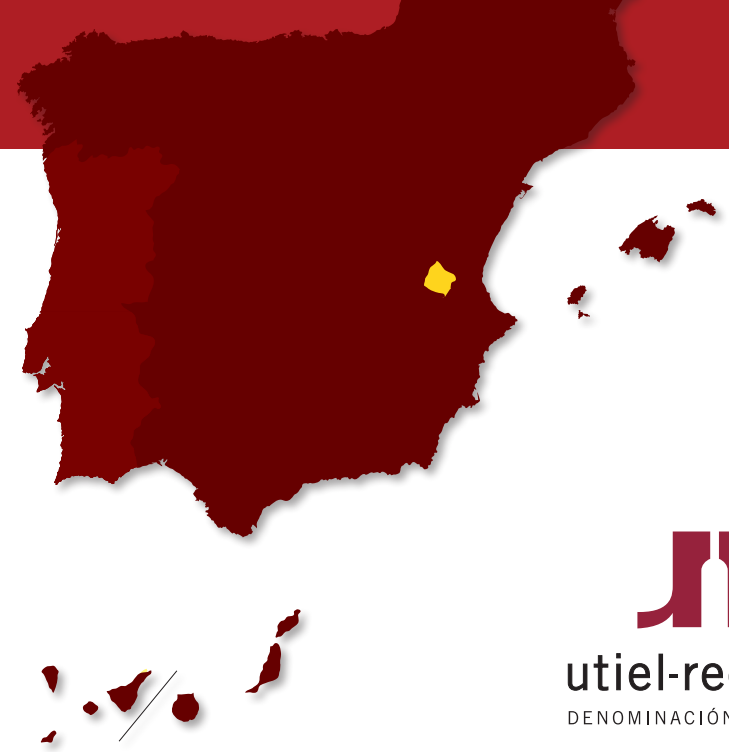
¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Los vinos tienen una identidad propia. Nuestros vinos se diferencian por la frescura que les aporta la altitud. Estamos con una media de altitud de 700-800 m. (desde 500 a 1200 m) dentro de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, (pero a tan sólo 90-100 km de Madrid).

Contamos con un clima continental, con variaciones provocadas por la riabilidad de los relieves y con importantes variaciones térmicas con una altitud altitud importante conseguimos esos vinos de gran calidad.

Nuestra apuesta por la Sostenibilidad Medioambiental es muy clara, siendo la primera D.O. en medir la Huella de Carbono en su totalidad. Esto ha hecho que tres de nuestras bodegas fueron pioneras en 2016 con las primeras certificaciones Wineries for Climate Protection (WfCP). Y hoy siguen cumpliendo y renovando la certificación. Perteneciendo a este pequeño grupo de bodegas que cumplen el WfCP. WfCP es la primera y única certificación especifica para el sector del vino, desarrollada por la Federación Española del Vino y está orientada a la mejora continua y a la sostenibilidad de las bodegas, (reducción de gases de efecto invernadero, gestión del agua, reducción de residuos, eficiencia energética y energía renovables) Y estamos trabajando, para dar valor a la Sostenibilidad económica y a la Sostenibilidad social, parte muy importante de nuestros pueblos donde se encuentran nuestros viñedos y nuestras bodegas.



DOP Utiel- Requena

Una tierra con 2.600 años de historia con la uva bobal como variedad autóctona

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dirección:
C/ Sevilla, nº 12
C.P. 46300
Utiel
Valencia

Teléfono:
+34 962 17 10 62
+34 680 655 576

Email:
comunicacion@utielrequena.org

Web:
www.utielrequena.org

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 118

Uvas autorizadas: Es una región fundamentalmente de vinos tintos. **Tintas:** Bobal (mayoritaria y autóctona), Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Cabernet Franc, Graciano y Monastrell. **Blancas:** Tardana (o Planta Nova, es autóctona), Macabeo, Merseguera, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Parellada, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Viognier, Xarel-lo, Godello, Garnacha Blanca, Albariño y Tortosí.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La variedad bobal es muy importante en la DO Utiel-Requena hasta el punto de ser el estandarte de la zona. ,Las hectáreas inscritas de Bobal superan las 20.000, lo que suponen el 65% respecto del total

de hectáreas en producción. Además, el 45 % del viñedo de Bobal tiene más de 45 años (9.368 has.).

De la bobal también hay que destacar su potencial enólogico, ya que en los últimos años las bodegas han realizado grandes avances en la elaboración y cultivo de esta variedad. Como resultado, están saliendo al mercado nuevos vinos con unas cualidades organolépticas extraordinarias que transmiten a la perfección el carácter y la personalidad de la DO Utiel-Requena.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Cerca de 4.500 familias de viticultores y 118 bodegas viven de la vitivinicultura en la DO Utiel-Requena, lo que hace que el vino sea el motor económico de la comarca. La tradición vitivinícola de Utiel-Requena alcanza los 2.600 años de historia, donde los yacimientos arqueológicos avalan la producción de vino y su comercialización ininterrumpida desde la época íbera hasta la actualidad.

La Denominación de Origen Utiel-Requena se encuentra en la meseta interior de la provincia de Valencia (España), a 70 km del mar. Posee un clima mediterráneo con rasgos de continentalidad debido a sus 750 metros de altitud media.

El área de producción asciende a más de 30.000 hectáreas de viñas y comprende nueve términos municipales: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

DOP Valdeorras

Un brindis de sensaciones

Dirección:
Ctra. N-120 Km. 463
C.P. 32340
Vilamartín de Valdeorras
Orense

Teléfono:
+34 988 300 295

Fax:
+34 988 300 455

Email:
consello@dovaldeoras.com

Web:
www.dovaldeorras.tv

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 42

Uvas autorizadas: Blancas preferentes: Godello, Loureira, Treixadura, Dona Branca, Albariño, Torrontés, Lado. **Tintas preferentes:** Mencía, Tempranillo (Araúxa), Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Espadeiro, Ferrón. **Blancas autorizadas:** Palomino Fino. **Tintas autorizadas:** Gran negro, Garnacha tintoreira, Mouratón.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La D.O. Valdeorras apuesta en el futuro por introducir en su Pliego de Condiciones nuevas elaboraciones que encajen en la creciente demanda de vinos Rosados. Para ello cuenta con la variedad Mencía. Así mismo. existe una inquietud cada vez mayor en la recuperación de la elaboración de vinos con uvas pasificadas o vinos TOSTADOS elaborados con la variedad Godello.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Valdeorras forma ya parte de la historia vitícola de este planteta por ser la Denominación de Origen en la que nace la recuperación de la que es la cuarta variedad blanca más importante de España: la GODELLO. Esta variedad, perfectamente adaptada a sus suelos pizarrosos, graníticos y arenosos, hace que sus vinos posean una gran frescura aromática y un poderío en sus sensaciones en boca que son imposibles de imitar.

No solamente Valdeorras cuenta con vinos blancos únicos, sino que también existen zonas donde los tintos con variedades como son Mencía, Sousón, Brancellao o Garnacha Tintorera hacen que su espectro vitícola sea único y diferente.

DOP Valdepeñas

Vinos con estilo original

Dirección:
C/ Constitución, nº 23
C.P. 13300
Valdepeñas
Ciudad Real

Teléfono:
+34 926 322 788

Fax:
+34 926 321 054

Email:
dovaldepenas@dovaldepenas.es

Web:
www.vinosvaldepeñas.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 20

Uvas autorizadas: Blancas: Airén, Macabeo, Chardonnay, Sauvignon blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo. **Tintas:** Tempranillo (Cencibel), Garnacha, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Petit verdot..

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Los vinos de Valdepeñas que se venden son sobre todo tintos de la variedad tempranillo (más del 80%) , que es la mayoritaria en cuanto a uvas tintas. Los vinos blancos y rosados de Valdepeñas son jóvenes y secos, algunos son monovarietales y otros se atreven con coupages como nueva tendencia. En cuanto a tintos, los crianzas cumplen un mínimo

de 6 meses en barrica, los reservas están un mínimo de 12 meses en barrica y los grandes reservas, al menos 18 meses en barrica.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Los vinos de la Denominación de Origen Valdepeñas son "vinos con historias que contar".

Se elaboran a partir de uvas provenientes de parcelas de rendimientos máximos de 6.000 kilos por hectárea variedades de uva tintas y 7.500 kilos por hectárea en variedades de uva blancas.

Las variedades de uva blancas autorizadas en la D.O. Valdepeñas son: airén, macabeo o viura, verdejo, sauvignon blanc, chardonnay y moscatel de grano menudo.

Las variedades de uva tintas autorizadas en la D.O. Valdepeñas son: tempranillo, syrah, merlot, cabernet sauvignon, garnacha y petit verdot.

En nuestras bodegas se elaboran vinos blancos, rosados, tintos y espumosos. Además de vinos secos, se pueden encontrar también vinos semisecos, semidulces y dulces, cuya calidad viene certificada en la botella con la precinta de la Denominación de Origen.

Los vinos de Valdepeñas son equilibrados en alcohol y acidez, aromáticos, muy estructurados, coloreados, de taninos suaves en boca y carentes de verdor. Resultan aptos para la crianza o para ser consumidos en su estadio de jóvenes.

DOP Valencia

Vinos singulares de alta calidad: elaborados desde el respeto a la tradición, la tierra y el entorno

València
VINOS DE VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Dirección:
C/ Quart, nº 22
C.P. 46001
Valencia
Valencia

Teléfono:
+34 963 910 096

Email:
info@vinovalencia.org

Web:
www.dovalencia.info

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 50

Uvas autorizadas: Blancas: Albariño, Chardonnay, Garnacha blanca, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Merseguera, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Planta Fina de Pedralba, Planta Nova, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon Blanc, Tortosí, Verdejo, Verdil y Viognier. **Tintas:** Bobal, Bonicaire, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Forcallat Tinta, Garnacha Tinta, Graciano, Mandó, Marselán, Malbec, Mencía, Merlot, Miguel de Arco, Monastrell, Mazuelo, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo y Garnacha Tintorera.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☑ Vino en Bolsa ☑ Tetrabrik ☑ PET ☑ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Excelente
2022	muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Las nuevas generaciones de enólogos llegan pisando fuerte. Ampliamente formados, sienten profundo respeto por el territorio, la tradición y apuestan por variedades autóctonas y métodos de elaboración tradicionales que potencian las señas de identidad de nuestras uvas.

Bajo la premisa de la "mínima intervención" y el respeto al medio ambiente, se centran en la recuperación de variedades autóctonas ancestrales, su conocimiento y la elaboración de vinos de calidad, singulares, diferentes y con una historia que contar.

Los paisajes y las bodegas familiares históricas que pueden visitarse en la zona, enmarcan de forma excepcional la experiencia Denominación de Origen Valencia..

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La cercanía al mar Mediterráneo y la orografía de la zona permiten a las diferentes variedades alcanzar su máxima expresión e imprimen carácter a las mismas, dando lugar a vinos singulares.

El extenso abanico de modelos vitícolas existente, abarca desde una exigente viticultura de montaña con clima mediterráneo-continental, a amplios mosaicos de vid con mayor influencia mediterránea por su cercanía al mar, que presentan temperaturas más estables. Esto da lugar a vinos frescos y con gran intensidad aromática, así como a vinos complejos, corpulentos, amplios en boca y con largo postgusto, todos ellos ricos en matices que te transportan a su lugar de origen.

Cada vez tienen más presencia variedades autóctonas como las blancas Verdil, Merseguera o Tortosí y tintas como la Forcallat, Bonicaire o Arcos.

Todas las elaboraciones responden a cultivos tradicionales donde la variedad, el suelo y la sostenibilidad (social, económica y ambiental) se conjugan para dar lugar a vinos de gran calidad reconocidos por la crítica nacional e internacional: Gourmet, SEVI, Robert Parker, Mundus Vini, Decanter, Concurso Mundial de Bruselas, Guía Peñín, etc.

DOP Valle de Güimar

Dirección:
C/ Tafetana, nº 14
C.P. 38500
Güímar
Sta. Cruz de Tenerife

Teléfono:
+34 922 514 709

Email:
consejo@vinosvalleguimar.com

Web:
www.vinosvalleguimar.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 12

Uvas autorizadas: Blancas: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca o Doradilla, Gual, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello, Vijariego o Diego, Burrablanca, Listán Blanco, Pedro Ximénez, Torrontés. **Tintas:** Castellana Negra, Listán Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll o Mulata, Tintilla, Bastardo Negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Listán Prieto, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Vijariego Negro.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Frizzante.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Los viñedos de altura, sobre 1400 metros de altitud, la luminosidad y la casi ausencia de plagas y enfermedades.

DOP Valle de la Orotava

Tradicionalmente única

Dirección:
Parque Recreativo El Bosquito, 1
Urb. La Marzagana II,
La Perdoma
C.P. 38315
La Orotava
Sta. Cruz de Tenerife

Teléfono:
+34 922 309 922

Email:
info@dovalleorotava.com

Web:
www.dovalleorotava.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 18

Uvas autorizadas: Blancas: Listán blanco de Canarias, Albillo criollo, Vijariego blanco, Marmajuelo o Bermejuela, Diego, Forastera Blanca, Torrontés, Doradilla, Gual, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Verdello, Baboso Blanco, Bastardo Blanco, Breval, Sabro, Burrablanca, Pedro Ximenez. **Tintas:** Listán negro o Almuñeco, Vijariego negro, Castellana negra, Baboso negro, Malvasía rosada, Bastardo negro, Listán Prieto, Negramoll, Tintilla. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros: Cristal

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Mantener el sistema de cultivo de la zona, el tradicional Cordón Trenzado, propio de la denominación de origen Valle de La Orotava y único en el mundo.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Las variedades propias de nuestra zona, junto con un suelo volcánico y el carácter atlántico de la isla nos proporcionan unos vinos dinámicos y únicos.

DOP Vinos de Alicante

Desde 1510, la historia de vino más bonita jamás contada

VINOS DOP Alicante DESDE 1510

Dirección:
Monjas, 6
C.P. 03002
Alicante
Alicante

Teléfono:
+34 629 513 934

Email:
info@vinosalicantedop.org

Web:
www.vinosalicantedop.org

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 46

Uvas autorizadas: Monastrell, garnacha, merlot, syrah, forcallat, valenci negre y blanco. moscatel, merseguera, malvasia, chardonnay y verdil.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☑ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Buena	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Pequeñas bodegas con pequeñas producciones muy arraigadas en la zona.

VIno artesano, demeter, bios, etc.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Zona con gran historia y marcada por el minifundio mediterráneo. Comarcas al lado del mediterráneo e influidas por el, en variedades como monastrell, Alicante bouschet, forcallat, giró, garnacha, moscatel, merseguera, chardonnay y varias en recuperación en bodegas pequeñas y artesanas.

Gran variedad de vinos ecológicos.

Uno vino de especial protección como el Fondillón Alicante.

Zona de especial protección medioambiental por el cambio climático.

DOP Vinos de El Hierro

Viticultura heroica

Dirección:
C/ El Hoyo, nº 1
C.P. 38911
Frontera
Santa Cruz de Tenerife

Teléfono:
+34 922 559 622

Fax:
+34 922 448 939

Email:
doelhierro@doelhierro.es

Web:
www.doelhierro.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 10

Uvas autorizadas: En este apartado destacar que no ha habido ninguna modificación respecto a años anteriores y que nuestra D.O. se encuentra inmersa en el estudio genético del germoplasma de la isla de El Hierro por lo que podría variar de cara a la próxima campaña.

Envases autorizados:
☐ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Vinos tintos elaborados con variedades como el Baboso Negro y Verijadiego negro que durante el último año han cosechado premios mas allá de nuestras fronteras.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Varios son los elementos que nos diferencian de otras D.O., a continuación se detallan algunos de los principales aspectos que hacen únicos a nuestros vinos:

LOS VINOS. Elaborado con varietales únicos (Verdello de El Hierro, Baboso Blanco y Tinto, Verijadiego Blanco y Tinto), que le dan un claro carácter diferenciador.

EL TERRENO. Vides cultivadas en una isla catalogada por la Unesco como Reserva Mundial de La Biosfera desde el año 2000 y que además, cumplen con los cuatro criterios definitorios para distinguir una viticultura heroica en la mayor parte de su territorio y que solo cumplen el 5% de los viñedos europeos.

- Cultivo a mas de 500 metros de altitud.
- Mas de un 30% de desnivel.
- Cultivo en terraza.
- En pequeñas islas.

LAS BODEGAS DE LA ISLA. Bodegas enmarcadas en parajes únicos, en su amplia mayoría familiares, donde aún el llenado y el etiquetado de los vinos se hacen de un modo manual.

DOP Vinos de Madrid

Décadas de dialogo con la tierra...

Dirección:
C/ Ronda de Atocha, nº 7
C.P. 28012
Madrid
Madrid

Teléfono:
+34 915 347 240

Email:
elena.arribas@vinosdemadrid.es

Web:
www.vinosdemadrid.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 44

Uvas autorizadas: Las variedades principales o preferentes son las que otorgan singularidad a cada una de las tres subzonas. En cuanto a las variedades preferentes de uva blanca, la autóctona Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar y la tradicional Albillo Real en San Martín. En lo que se refiere a las variedades de uva tinta, las reinas son Tinto Fino (Tempranillo) en Arganda y Garnacha Tinta en Navalcarnero, El Molar y San Martín de Valdeiglesias. También hay otras variedades de vid autorizadas en la Denominación de Origen, algunas tradicionales y otras foráneas: Negral (Garnacha Tintorera), Graciano, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Airén, Moscatel de Grano Menudo, Torrontés (Alarije), Macabeo, Parellada y Sauvignon Blanc.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Muy buena	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☑ Otros: Sobremadre y espumosos

Nuevas tendencias de vino en la zona

Reconocimiento de la nueva Subzona: El Molar.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Los factores climáticos, edafológicos, varietales y humanos otorgan unas características muy singulares a las producciones vitivinícolas de la Denominación: normalmente bajos rendimientos (producción media por hectárea en torno a 3.000 Kg. de uva), vinos con una alta graduación alcohólica media (14º para los vinos tintos y 12,5º para los blancos), con una acidez media-baja, con elevado color en los vinos tintos, sensaciones olfativas de fruta madura o muy madura, en muchos casos acompotada.

En vinos blancos habitualmente con recuerdos a pera y manzana, en rosados y tintos de fruta roja y negra. Sensaciones gustativas minerales y recuerdos aromáticos de monte bajo en las zonas de la sierra y madurez frutal tanto gustativa como aromática en las zonas calizas del Sureste.

DOP Vinos La Palma

LEGADO DE VIÑEDOS Y VINOS VOLCÁNICOS: Historia, Tradición y Cultura (Cepas viejas, viticultura de montaña, suelo volcánico, variedades prefiloxéricas, alisio, artesanía... Mimo y Esmero

Dirección:
C/ Esteban Acosta Gómez, nº 7
C.P. 38740
Fuencaliente
Sta. Cruz de Tenerife

Teléfono:
+34 922 444 404

Email:
vinoslapalma@vinoslapalma.com

Web:
www.vinoslapalma.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 21

Uvas autorizadas: Variedades de uvas blancas: Preferentes: Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca o Doradilla, Gual, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdillo y Vijariego o Diego. **Autorizadas:** Bastardo blanco o Baboso blanco, Burrablanca, Listán blanco, Pedro Ximénez y Torrontés. **Variedades de uvas tintas: Preferentes:** Castellana negra, Listán negro o Almuñeco, Malvasía rosada, Negramoll o Mulata y Tintilla. **Autorizadas:** Bastardo negro o Baboso negro, Listán Prieto, Moscatel negro y Vijariego Negro.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☑ Otros: Malvasía, naturalmente dulces, tea con pase en barrica de pino canario.

Nuevas tendencias de vino en la zona

Incorporación de jóvenes al frente de las bodegas acogidas a la Denominación de Origen. Muchos problemas en la producción de uva debido entre otros factores a la persistente sequía de los

últimos años., reciente erupción volcánica que ha puesto de manifiesto las debilidades y fortalezas de este sector.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Hablar del vino de La Palma, es hablar de historia, tradición, cultura, pero también es hablar de dedicación, esfuerzo y tesón. Es hablar de la isla de La Palma, de la isla bonita, de la isla verde, lugar donde por las noches parece que puedes tocar las estrellas con la mano. Es hablar de gente sabia y noble que con su buen hacer conservan y transmiten un conocimiento heredado, vino que habla de unas personas y de un entorno. Bajo el estrellado cielo y sobre el volcánico suelo de La Palma, se cultivan las cepas que dan lugar a los vinos insulares.

Se cree que allá por 1.505, se plantaron las primeras cepas en la isla de La Palma. Históricamente, en épocas de hambruna, se aprovechaban los suelos más pobres y marginales para el cultivo de la vid, reservándose las mejores tierras para cultivos de primera necesidad, cereales, papas, etc. Paradojas del destino, hoy en día en muchas zonas de medianías, el único cultivo que sobrevive es el del viñedo, cultivo que ha pasado de generación en generación hasta llegar a nuestros días.

En esta isla, los viticultores han sido los arquitectos y jardineros del paisaje. La quebrada topografía de nuestra isla, hace que la mayoría del viñedo se encuentra ocupando parcelas de superficies muy irregulares, caracterizándose por pequeñas plantaciones minifundistas de baja densidad y escasos rendimientos, lo que dificulta muchísimo la mecanización, ocupando una franja de anchura variable que rodea la isla, casi de forma continua, entre los 200 y los 1.400 m, de altitud. (En el norte, los viñedos se encuentran en laderas de pendientes pronunciadas, en las cuales se han construido bancales de superficie escasa, mediante obras, cuando menos espectaculares, de paredes de piedra seca; en el sur. Las cepas se distribuyen en su mayoría, ocupando el terreno de forma irregular y rastrera para aprovechar el calor del suelo y protegerse del viento Alisio dominante). Prácticamente la totalidad de nuestro viñedo está plantado sin injertar, por estar La Palma libre del ataque de la Filoxera (plaga proveniente de America, que arrasó el viñedo europeo a finales del siglo XIX). Hablamos de cepas viejas, en el caso del Malvasía podríamos hablar de cepas de más de 100 años de antigüedad.

El C.R.D.O. La Palma, ha sido fiel a la utilización de esas variedades llamadas minoritarias autóctonas. En el Reglamento de La Denominación de Origen, solamente se permite la elaboración de vinos con esas variedades prefiloxéricas, conservando la isla una gran riqueza varietal. De esta isla, se han llevado a otras de Canarias, gran cantidad de varas que han servido para recuperar numerosos viñedos. Desde el respeto por la tierra es desde donde nace el respeto y la hospitalidad de las gentes de La Palma por quienes visitan la isla y se aproximan con curiosidad al conocimiento de una parte de su cultura y su patrimonio.

DOP Ycoden Daute Isora

La elegancia de nuestra naturaleza

Dirección:
C/ Palmita, nº 10
C.P. 38440
La Guancha
Santa Cruz de Tenerife

Teléfono:
+34 922 130 246

Email:
ycoden@ycoden.com

Web:
www.ycoden.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 9

Uvas autorizadas: Blancas: Albillo Criollo, Bastardo Blanco, Baboso Blanco, Bermejuela, Marmajuelo, Doradilla, Forastera Blanca, Gual, Listán Blanco, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Sabro, Torrontés, Verdello, Vijariego, Diego. **Tintas:** Bastardo Negro, Baboso Negro, Castellana Negra, Listán Negro, Almuñeco, Malvasía Rosada, Moscatel Negro, Negramoll, Mulata, Tintilla, Vijariego Negro.

.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

- Nuestra climatología marcada por la presencia de innumerables microclimas, varían desde el nivel del mar hasta las cotas más altas de la comarca, a causa de los vientos alisios, la influencia del océano Atlántico, la elevada altitud media y las corrientes marinas.
- Vides centenarias debido a la ausencia de filoxera.
- Cultivo y elaboración respetuosa con el medio ambiente, parcelas pequeñas, escarpadas y que casi no permiten mecanización.
- Nuestros suelos predominantemente compuestos por cenizas y rocas volcánicas, generalmente ácidos de alto contenido en materia orgánica.

DOP Yecla

La tierra de la Monastrell

Dirección:
C/ Poeta Francisco A. Jiménez, s/n
Polígono URBAYECLA II
C.P. 30510
Yecla
Murcia

Teléfono:
+34 968 792 352

Fax:
+34 968 792 352

Email:
consejo@yeclavino.com

Web:
www.yeclavino.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 9

Uvas autorizadas: Blancas: Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de grano menudo, Sauvignon blanc, Verdejo. **Tintas:** Monastrell -Tempranillo,- Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha tinta, Garnacha tintorera, Petit verdot.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☑ Vinos Kosher
☑ Otros: Vinos veganos

Nuevas tendencias de vino en la zona

Los vinos tintos son los más característicos de nuestra zona. Tanto los vinos jóvenes como los de crianzas tienen como base la variedad Monastrell sola o acompañada de otras variedades autorizadas. Estos vinos son de capa media alta de color cereza violáceo con tonos granates, aromáticamente son intensos y complejos con aromas balsámicos, especiados, minerales y diferentes notas de frutas rojas, en boca son carnosos, cálidos, tánicos y suaves, muy equilibrados y de gran extracto,

características propias de la Monastrell que nuestra tierra imprime. Se elaboran vinos blancos y rosados, estos últimos principalmente de la variedad Monastrell, tienen notas a flores y frutas frescas, son frescos, brillantes y luminosos que no dejan a nadie indiferente. También se elaboran vinos dulce de licor de la variedad Monastrell.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Yecla, hunde sus raíces en la viticultura y la elaboración de vinos que han marcado su paisaje, su cultura y la personalidad de sus gentes. Es la única Denominación de Origen de España formada por las tierras de un sólo municipio, que le da su nombre, Yecla. Es una DOP muy dinámica, con gran vocación exportadora. Estamos presentes en más de 50 países de todo el mundo. El entorno de la DOP Yecla es favorable a la viticultura tradicional y ecológica, es una zona de transición entre el interior de la Península Ibérica y el Mediterráneo, la característica principal de la orografía de esta zona es la notable altitud de la altiplanicie, de la que sobresalen numerosas alineaciones montañosas. Los viñedos se sitúan en altitudes que oscilan entre los 535 y los 800 metros sobre el nivel del mar. Los suelos de la zona en general son de tipo calizo, pobres en materia orgánica pero bastante sanos y con adecuada permeabilidad. El clima de Yecla es mediterráneo-continentalizado (IGN). Con inviernos largos y fríos y veranos calurosos. Las temperaturas en verano se caracterizan por una elevada oscilación térmica (de 20ºC), lo que permite una excelente maduración. Si algo identifica a esta DO, sin duda es la variedad autóctona Monastrell.

DOP vc Lebrija

Vinos de leyenda

González Palacios
Bodegas, Lebrija

Dirección:
C/ Virgen de Consolacion, 60
C.P. 41710
Lebrija
Sevilla

Teléfono:
+34 658905044

Email:
felix@gonzalezpalacios.com

Web:
www.gonzalezpalacios.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Blancas: palomino, moscatel, y sauvignon blanc. **Tintas:** tempranillo syrah y petit verdot.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☑ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Excelente	2021	Excelente
2023	Excelente	2020	Buena
2022	Buena		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Vinos de pastos, retomamos la elaboración de estos vinos con uvas como la palomino moscatel y sauvignon blanc, en crianza estática y bajo velo en flor.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Situada en Lebrija, ciudad que segun la leyenda fue fundada por el Dios Baco, su microclima especifico hacen que se elabore un vino generoso único en el mundo, la Flor de Lebrija, similar al fino o la manzanilla , su crianza extrema bajo velo en flor la diferencia de sus competidores por ser mas fina y amable de tomar. Además la situación de su viñedo frente a las marismas del Guadalquivir y sus tierras albarizas le imprimen a nuestros vinos un carácter especial y único.

Somos además la única Denominación de Origen de vinos de Sevilla y la peculiaridad de ser una denominación para una única Bodega.

DOP vc Sierra de Salamanca

Cuna de la uva Rufete, viñedo viejo en bancales y magníficos vinos

Dirección:
C/ Pozo Barrero, 7
C.P. 37610
Mogarraz
Salamanca

Teléfono:
+34 626 656 351

Email:
info@dosierradesalamanca.es

Web:
www.dosierradesalamanca.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 14

Uvas autorizadas: Tintas: Trufete, Tempranillo, Garnacha. **Blancas:** Rufete Serrano Blanco, Palomino, Moscatel de Grano Menudo, Viura.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

El vino de la D.O.P. Sierra de Salamanca tiene las cualidades que buscan los consumidores actuales: frescura, elegancia y facilidad de beber.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Los vinos de la D.O.P. Sierra de Salamanca son singulares, elegantes y frescos. La variedad Rufete, propia de nuestro territorio, aporta un perfil aromático único, buena acidez y sutileza dando lugar a vinos fáciles de beber.

La Sierra de Salamanca se caracteriza por su viñedo en bancales (terrazas), muy viejos y con un marco de plantación muy estrecho. Los suelos son de pizarra o granito, pobres en materia orgánica y ligeramente ácidos. El clima es mediterráneo con precipitaciones elevadas, concentradas en otoño y primavera.

Las parcelas son muy pequeñas y se encuentran rodeadas de bosque, en medio del Parque Natural de la Sierra de Francia-Batuecas y la Reserva de la Biosfera Sierras de Béjar-Francia.

Todas estas características dotan a los vinos de la D.O.P. Sierra de Salamanca de una marcada tipicidad, frescura y elegancia.

DOP vc Valtiendas

La DO con la mayor altitud de toda Europa

Dirección:
C/ Escuelas, s/n
C.P. 40314
Valtiendas
Segovia

Teléfono:
+34 638 050 061

Email:
alejandro_costa@navaltallar.com

Web:
www.dopvaltiendas.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 6

Uvas autorizadas: Blancas: Albillo. **Tintas:** Tempranillo, Syrah, Cabernet sauvigon, Garnacha, Merlot.

Envases autorizados:
☐ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

En general se produce una apuesta, en mayor o menor grado, por la biodinamicidad y los vinos naturales donde la viña ocupa el papel central y los procesos en bodega se utilizan para pulir y suavizar pero núnca para dotar a los vinos de características que no traigan desde el viñedo. Por su puesto que se cuenta con excelentes crianzas pero siempre sobre la base de unas también excelentes uvas.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

En la D.O Valtiendas se marca como en ningún otro rincón de Europa la continentalidad en sus vinos. Esto se debe no sólo a su ubicación en el mapa, sino también a su gran altitud, con un promedio de 920 metros. Esta altitud se traduce en una acidez natural que le confiere a los vinos una gran frescura, longitud y viveza. Además los fuertes contrastes de temperatiura entre el día y la noche durante la segunda mitad del verano favorece una maduración fenólogica de grandísima intensidad.

Así pues nos hallamos ante vinos frecos y largos en boca, con muchísima intensidad aromática que además por su equilibrada acidez natural, apenas necesitan protección por lo que en lo referente a los sulfitados se puede hablar prácticamente en todos los casos de vinos naturales.

DOP VP
Campo de la Guardia

Campo de la Guardia

MARTÚE
PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Dirección:
C/ Campo de la Guardia, s/n
C.P. 45760
La Guardia
Toledo

Teléfono:
+34 658 915 812

Email:
admin@martue.com

Web:
www.martue.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Malbec, Chardonnay, Tempranillo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☑ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

El distintivo de calidad de Vinos de Pago, asegura que los vinos son producidos con uvas de una muy limitada área geográfica, con una composición del suelo y un clima únicos. Estas características específicas de microclima y terroir, hacen que estos vinos se diferencien especialmente.

DOP VP Chozas Carrascal

Pago Chozas Carrascal

CHOZAS CARRASCAL

Dirección:
Pol. Catastral 16 Parc.136-138
C.P. 46390
San Antonio de Requena
Valencia

Teléfono:
+34 963 410 395

Email:
mariajoselp@chozascarrascal.es

Web:
www.chozascarrascal.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Tras minuciosos estudios y una cuidada planificación, contamos con 11 variedades de uva en la finca.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Elaborar vinos con variedades autóctonas de unas parcelas determinadas con todo nuestro viñedos ecológico. Chozas Carrascal, constituye la apuesta más decidida por hacer vinos de pago al más alto nivel internacional.. Empezamos a trabajar con una idea clara: reestructurar nuestros viñedos, manteniendo las cepas centenarias de Bobal y plantando las nuevas variedades que dan el carácter íntimo y único a nuestros vinos.

Nuestro pago está situado en lo alto de un pequeño montículo entre 750 y 850 metros de altitud sobre el nivel del Mar Mediterráneo. Es sorprendente constatar cómo estando tan próximos al mar (60 km), el clima característico es claramente continental. Si a esa temperatura idónea unimos su terreno calizo obtenemos una tierra capaz de producir vinos de gran personalidad. Complejos. Con cuerpo. Con color. Con persistencia y mineralidad. Con grados. Con fruta, color, taninos, madurez y redondez. Con frescura y aromas primarios. El manantial que recorre nuestra tierra proporciona agua mineral a unas cepas que no superan los dos kilos de producción. Ofrecemos así lo mejor de nuestra cosecha en cada botella.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

EL ARTE DE CREAR NUEVOS CLÁSICOS

España. Valencia. San Antonio de Requena. Chozas Carrascal. La familia López-Peidro decide en 1990 emprender un proyecto realmente ambicioso y apasionante: elaborar vinos de calidad a partir de un terroir único e inigualable.

La finca Chozas Carrascal se encuentra ubicada en San Antonio de Requena a medio camino entre las poblaciones de Requena y Utiel, en la provincia de Valencia.

Nuestro carácter nos lleva siempre a reinterpretar lo establecido, por ello respetamos y admiramos el procedimiento tradicional pero siempre queremos aportar y sumar una dosis de innovación, vinos mediterráneos de altitud.

Somos Julián López y María José Peidro, dos apasionados del mundo del vino y fundadores de este proyecto junto a nuestros hijos. Ellos constituyen la visión y futuro de Chozas, haciéndoles partícipes de nuestra ilusión y pasión por el vino.

La esencia de nuestro proyecto se encuentra en nuestra familia, que impregna todo el proceso de elaboración de nuestros vinos. Así, generamos una corriente de implicación, pasión y compromiso donde todo se entrelaza: el equipo humano, el esfuerzo y la pasión por la tierra.

Elaboramos vinos con personalidad y distinción. Por ello en Chozas Carrascal somos un equipo en el que todos luchamos por un mismo objetivo: elaborar vinos al más alto nivel con un marcado sello personal. Destacamos por nuestra determinación y cuidada combinación de tradición y modernidad.

Nos hemos dotado de la mejor tecnología y el mejor equipo humano para hacer realidad nuestro sueño.

DOP VP
Dehesa del Carrizal

En armonia con la tierra

DEHESA DEL CARRIZAL
VINO DE PAGO

Dirección:
Ctra. de Retuerta a
Navas de Estena, km 5
C.P. 13194
Retuerta del Bullaque
Ciudad Real

Teléfono:
+34 925 421 773

Email:
info@dehesadelcarrizal.com

Web:
www.dehesadelcarrizal.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo, Petit Verdot.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Hacemos elaboraciones artesanales de monovarietales cuyas cepas se expresan por si solas.

Cada vino nuestro tiene su propia personalidad.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Dehesa del Carrizal es un Vino de Pago, la calificación más alta que contempla la legislación de los vinos en España. El Pago Dehesa del Carrizal esta situado en la localidad de Retuerta del Bullaque, Ciudad Real, en Los Montes de Toledo, junto al parque nacional de Cabañeros. En este privilegiado lugar, los viñedos reciben los aromas de la vegetación mediterránea que los rodean, transmitiendo al vino carácter de singularidad. Además, los suelos ácidos de monte mediterráneo silíceo, el microclima propio, y una altura de 800 metros, permiten la elaboración de vinos de calidad excepcional con un reconocible terroir que se revela gracias al trabajo y la dedicación del hombre. A todo esto se añade el respeto a la naturaleza y la apuesta por la enología responsable.

DOP VP
Dominio de Valdepusa

Propiedad de la familia desde 1292

Dirección:
Dominio de Valdepusa
C.P. 45692
Malpica de Tajo
Toledo

Teléfono:
+34 925 597 222

Email:
service@marquesdegrinon.com

Web:
www.pagosdefamilia.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Tintas: Syrah, Cabernet sauvignon, Petit verdot, Graciano.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):
2024 Sin calificar
2023 Sin calificar
2022 Sin calificar
2021 Sin calificar
2020 Sin calificar

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

La filosofía de Pagos de Familia Marqués de Griñon se basa en que un buen vino nace en el viñedo, lo que le ha llevado a ser pionera en la implementación de tecnología punteras en sus viñedos como el riego por goteo (1974). Los viñedos de Syrah y Petit Verdot fueron también los primeros plantados en España con estas castas y los de Cabernet Sauvignon y Graciano los fueron en Castilla-La Mancha.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

El Dominio de Valdepusa es propiedad desde 1292 de la familia de D. Carlos Falcó, Marqués de Griñón. A esta propiedad le fue concedida en 2002 por el Estado español la primera Denominación de Origen de pago. En 2003 se convalido este reconocimiento por la Unión Europea.

Todos los vinos producidos en Dominio de Valdepusa se sitúan regularmente en concursos, guías y artículos de expertos nacionales e internacionales en el cuadro de honor de los grandes vinos españoles y del mundo.

DOP VP El Terrerazo

Vino de pago

Dirección:
Ctra. N-330, Km.195
C.P. 46300
Utiel
Valencia

Teléfono:
+34 962 168 260

Fax:
+34 962 168 259

Email:
info@bodegamustiguillo.com

Web:
www.bodegamustiguillo.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Bobal, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha Tinta.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☑ Otros: Formatos grandes

Tapones autorizados:
☐ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Buena
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

El Terrerazo es un pago único de 87 hectáreas en el término municipal de Utiel. Ocupada en casi dos tercios de su cultivo por la variedad Bobal, es la cuna de la propia bodega donde se alzan sus cimientos y su trabajo.

Este es el terreno donde, por primera vez, la variedad autóctona Bobal, fue tratada con el respeto que se merecía. Han sido estas las lindes desde donde Finca El Terrerazo y la variedad Bobal se han

situado en el mapa vitivinícola del mundo. Porque el color y la buena acidez natural de la Bobal son únicos entre las uvas del Mediterráneo.

La acidez natural de la Bobal son únicos entre las uvas del Mediterráneo.

El viñedo se encuentra a más de 800 metros de altitud, a 100km del mar al noroeste del Mediterráneo. El suelo es franco-arenoso sobre costra caliza que desciende de la Sierra de Negrete y marcan fuertemente el carácter de nuestros vinos.

Nuestra filosofía de trabajo se caracteriza por practicar una viticultura 100% ecológica, consciente del valor que tiene conservar la flora y fauna del entorno. Se decidió apostar por la recuperación de las variedades autóctonas. Uvas que transmiten la esencia del suelo, del clima y de las gentes de El Terrerazo.

La gestión del cultivo es determinante para la diferenciación de los vinos, ya que va dirigida a controlar el desarrollo del fruto, contrarrestando las tendencias de la planta en detrimento del volumen de producción. En la superficie acogida a la DOP El Terrerazo existen viñas plantadas en 1919 y 1948, lo cual refleja la tradición de

esta DOP en el cultivo del viñedo. Además de ello, los vinos son de producción muy limitada que se tratan de una forma personal y artesanal, fruto del saber hacer aprendido con los años y la experiencia.

Desde sus inicios venimos separando nuestras elaboraciones parcela por parcela, en función del tipo de suelo. Desde hace unos años, hemos querido ir más allá y hemos incorporado a estas prácticas diferentes técnicas, que nos han acercado a conocer mucho mejor nuestros suelos.

Hacemos uso de una viticultura natural y sostenible, respetando nuestro entorno y el medio ambiente. Mantenemos vivos nuestros suelos. Utilizamos cubiertas vegetales con plantas de mostaza, rábano, leguminosas y otras especies mediterráneas, que les aportan nutrientes orgánicos, los dotan de vida y, además, cumplen una inestimable función como biocidas naturales.

La producción, que establecemos según superficie foliar y no por hectárea, se regula en la vendimia en verde durante el mes de agosto. Este es el momento clave de sacrificar algunos de los racimos para que, los que siguen madurando, puedan tener la máxima expresión y calidad.

Una misma parcela puede llegar a ser vendimiada hasta tres veces. Porque las parcelas no son homogéneas. Hay rodales de orientación distinta. Así como distinta puede ser la composición del suelo, tanto en superficie como en profundidad. Estas son las razones de una lotificación tan extrema y planificada.

Con nuestro trabajo diario luchamos por conseguir vinos de verdad, singulares y que reflejen la expresión y esencias de El Terrerazo'. Vinos que evolucionan bien en el tiempo y que muestran todas sus virtudes; su color y buena acidez natural. Además, todos nuestros vinos cuentan con la certificación Ecológico y son producidos con nuestras propias uvas.

DOP VP El Vicario

Pago del Vicario

Dirección:
Ctra. Ciudad Real - Porzuna km. 16
C.P. 13196
Las Casas
Ciudad Real

Teléfono:
+34 926 66 60 27

Email:
pedidos@pagodelvicario.com

Web:
www.pagodelvicario.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: tempranillo, garnacha tinta, garnacha tintorera, graciano, syrah, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, chardonnay y sauvignon blanc.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☑ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

El equilibrio de los componentes que ofrecen las 130 hectáreas del viñedo de Pago del Vicario da a sus vinos una finura y una sutil sensación de monte arbustivo, y la armonía entre taninos y ácidos por una parte junto a un moderado contenido en alcohol es una de las características señalada de los vinos tintos. En los vinos rosados se percibe su personalidad aromática, suavidad en el paso por boca y una grata sensación de frescura. En los vinos blancos además de las peculiaridades de los aromas, en los que también podemos encontrar sensaciones de monte bajo, el equilibrio, la frescura y la sensación de volumen

en el paso por boca son singulares. Todos los vinos se muestran suaves y estructurados favorecidos por las maduraciones prolongadas y sin brusquedades propias en suelos calizos que favorecen la formación de la piel de las uvas que crecen en los viñedos de Pago del Vicario.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Las peculiaridades que hacen que las uvas de los viñedos y los vinos elaborados en Pago del Vicario sean singulares no se deben a un aspecto concreto sino a la combinación de numerosos aspectos que, juntos y en las adecuadas proporciones en que se combinan, contribuyen a dar las señas de identidad de sus viñedos y la peculiaridad de sus vinos. Los viñedos están situados en un paisaje entre montes, con pendientes ligeras que favorecen los movimientos de aire y el drenaje de los suelos. La altitud y la orografía de monte bajo del entorno separan meso climáticamente los viñedos, lo que ayuda a moderar los rendimientos de cosecha y pausar adecuadamente la maduración de la uva. La presencia del río Guadiana y la proximidad del pantano redundan en beneficio de un clima más suave, que se ve acompasado por un entorno de monte bajo de encina y vegetación arbustiva que limita situaciones extremas, estira la maduración y contribuye a caracterizar el perfil de aromas finos y que en los vinos dejan sentir sensaciones de vegetación de monte bajo. Los montes que rodean el viñedo (Montes de Toledo) sirven de barrera a los vientos.

DOP VP Finca Elez

Denominación de Origen Única Viñedos en Altura

Élez
Pago Finca Élez

Dirección:
Finca Elez, Carretera de
Ossa de Montiel Al Bonillo
C.P. 02610
El Bonillo
Albacete

Teléfono:
+34 626 882 250

Email:
administracion@fincaelez.com

Web:
www.pagofincaelez.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Tempranillo, Cabernet, Sauvignon Merlot, Syrah, Chardonnay, Viognier.

Envases autorizados:
☐ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

A principios del año 2020, Pago Finca Élez cambio de propiedad al ser adquirida por la familia Villoldo Ruiz. Los actuales propietarios, Olallo Villoldo y Llanos Ruiz, son apasionados del campo y la agricultura, pasión que tiene relación con su formación, pues ambos son ingenieros agrónomos. También por su procedencia, el nacido en El Bonillo, municipio en el que se ubica Pago Finca Élez y ella, en un pequeño pueblo francés próximo a Toulouse.

En esta nueva etapa, el terroir se convierte en protagonista.

Lo que hace especiales a los vinos de Finca Elez son un conjunto de elementos: el entorno del viñedo, el clima y el cuidado del viticultor. El viñedo está integrado en un sabinar milenario, con un clima continental extremo. Los suelos son pobres y pedregosos y se asientan sobre roca caliza. Estas duras condiciones climáticas alargan el ciclo de maduración de la uva y la pobreza del suelo produce rendimientos más bajos. El resultado son elaboraciones de alta calidad con una frescura y mineralidad características.

Viñedos en Altura: a más de 1000 metros de altitud las amplitudes térmicas se vuelven extremas. Aún en los días más calurosos de verano, las noches son frescas favoreciendo una óptima maduración.

Viñedo: en Pago Finca Elez se elaboran vinos de calidad en sus 39 HA de viñedo a partir de la variedad Tempranillo y variedades francesas bien adaptadas. Son francesas en el sentido más estricto de la palabra, ya que los plantones de cabernet sauvignon y de merlot fueron traídos desde Burdeos por nuestro enólogo; syrah, viognier y chardonnay son originarias del Ródano.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

En Pago Finca Elez procesamos un profundo amor y respeto por nuestro Terroir. Estamos firmemente convencidos de que nuestros suelos, nuestro clima y nuestras vinas realmente merecen la pena. Consideramos que lo más sincero y lo más puro que se puede hacer por nuestros vinos es tratar de adaptarnos a las condiciones de nuestra Finca Elez. Queremos elaborar vinos en los que sean claramente reconocibles los rasgos del terruño. Buscamos la autenticidad y elaborar vinos con una personalidad propia, que nuestro viñedo se exprese a través del vino. Vinos con, finura, frescura, tensión y estructuras delicadas; pero con fondo de boca.

DOP VP La Jaraba

Embotellando la historia y el paisaje de La Jaraba en cada añada

PAGO DE LA JARABA
Single Vineyard Estate Bottled Wines
www.lajaraba.com

Dirección:
Carretera Nacional 310, Km. 142,7
C.P. 02600
El Provencio
Cuenca

Teléfono:
+34 679 505 426

Email:
info@lajaraba.com

Web:
www.lajaraba.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Tintas: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Graciano. **Blancas:** Sauvignon Blanc.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Los vinos de La Jaraba se siguen elaborando con el mismo y cuidado que se elaboraban en nuestros comienzos de forma que no nos dejamos llevar por tendencias que nos alejen de nuestra identidad.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La privilegiada situación de las 77 hectáreas de viñedo arropadas por 92 ha de monte compuesto por encina y pino le confiere un microclima diferenciador, además de dotar a los vinos de toques balsámicos que, junto al mayor contenido mineral de los suelos de origen fluvial, contribuye a producir unos vinos complejos, intensos, aromáticos y amplios, con marcadas notas minerales y aromas balsámicos. Un exhaustivo estudio del potencial de las diferentes parcelas-suelos de la finca, junto con la elección de la variedad más adecuada en cada caso, moldea las características organolépticas de unos auténticos gigantes sensoriales.

DOP VP Los Balagueses

Vino de pago ecológico

Dirección:
Crta. Pontón – Utiel km 3
C.P. 46340
Requena
Valencia

Teléfono:
+34 962 320 680

Email:
info@vegalfaro.com

Web:
www.vegalfaro.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Syrah, Garnacha Tintorera, Chardonnay.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Respeto por el terruño y la variedad, hacia una manifestación de la fruta muy pura.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Nuestra característica de diferenciación es la vez nuestra mayor ventaja competitiva: la finca Pago de Los Balagueses está legalmente clasificada como D.O. Vino de Pago, considerada como la referencia de terroir más prestigiosa de España. Un denominación que solo se puede aplicar a viñedos individuales o propiedades vinícolas en lugar de a una región entera, y que ha sido concedida solamente a 14 de los viñedos más exclusivos de nuestro país. Además, en el caso de Pago de los Balagueses cuenta con la ventaja añadida de que se trata de un Vino de Pago con certificación ecológica.

Cabe destacar que esta finca cuenta con una excelente y privilegiada ubicación, completamente rodeada de bosques de pinos y almendros, dentro del Parque Natural de las Hoces del Cabriel. Esto influye directamente en el tipo de suelo, uno de los elementos fundamentales para hacer un gran vino como es nuestro Pago de los Balagueses. En este caso, la finca cuenta con excelentes suelos de caliza natural y franco arenoso, con rocas de piedra caliza en la parte principal y grava arenosa en los niveles más hondos.

DOP VP Los Cerrillos

Bodegas Montalvo Wilmot, vinos de pago

Dirección:
Finca Los Cerrillos - Crtra. a Ruidera, Km. 10,2
C.P. 13710
Argamasilla de Alba
Ciudad Real

Teléfono:
+34 926 699 069

Email:
info@montalvowilmot.com
javier@montalvowilmot.com

Web:
www.montalvowilmot.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Cuarenta hectáreas de viñedo de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot plantadas hace más de treinta años a casi 700 metros de altitud sobre el nivel del mar, son el sustento de nuestros "Vinos de Pago", reflejo fiel de la singularidad de un terruño único, rodeado de montes y muy próximo al curso del Río Guadiana.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Pago Los Cerrillos, propiedad de la familia Montalvo Wilmot, se sitúa a los pies del Castillo de Peñarroya y a escasos kilómetros del Parque Natural Lagunas de Ruidera. Las características climáticas y edafológicas tan especiales de este singular enclave en el Alto Guadiana marcan el carácter de sus vinos, retrasando el período de maduración de la uva respecto a lo habitual en la zona en un mes cada año, siendo su especial carácter reconocido públicamente con la concesión en 2019 de la Denominación de Origen Protegida Los Cerrillos.

La bodega original, de finales del siglo XIX, fue renovada y modernizada en los años 90 consiguiendo una perfecta comunión entre tradición y tecnología para una producción de no más de 500.000 botellas por añada. Las técnicas vitícolas y de elaboración empleadas eliminan un 20% de la uva mediante una poda en verde anual, evitan el prensado de las uvas, produciendo sólo vinos de lágrima, una clara apuesta por la calidad más allá de los rendimientos. En la nave de crianza, con capacidad para unas 750 barricas, descansan y se afinan los vinos tintos el tiempo necesario, entre 3 y 24 meses, antes de su embotellado. Posteriormente, se acaban de redondear estos vinos con estancias en botella de entre 3 y 24 meses antes de salir al mercado para su consumo en óptimas condiciones.

DOP VP Pago Aylés

Único Vino de Pago en Aragón

Dirección:
Crta. A 1101, km. 24
C.P. 50152
Mezalocha
Zaragoza

Teléfono:
+34 608 968 457

Email:
fernando.reyes@pagoayles.com

Web:
www.pagoayles.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Muy buena		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Vinos procedentes de viñedos que no han sido tratados con ninguna clase de pesticida.
Vinos con absoluto protagonismo por la fruta y el terruño.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Vinos procedentes de viñedos que no han sido tratados con ninguna clase de pesticida. (Ecologico cert.)

Vinos con absoluto protagonismo por la fruta y el terruño.

DOP VP
Pago Calzadilla

Hacemos que nuestros vinos sean únicos y singulares en cada detalle desde la tierra a la botella

PAGO CALZADILLA
Denominación de Origen

Dirección:
Crta. Huete - Cuenca, km 3,3
C.P. 16500
Huete
Cuenca

Teléfono:
+34 969 143 020

Email:
info@pagocalzadilla.com

Web:
www.pagocalzadilla.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Muy buena
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☑ Otros: Certificado Orgánico, Certificado Vegano y Vino de Pago Certificado

Nuevas tendencias de vino en la zona

Seguimos elaborando Vinos Singulares a partir de variedades como la Garnacha Tinta, Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon plantadas en viñedo orgánico, que trabajamos de forma sostenible y parcelaria para encontrar los diferentes matices que una vez ensamblados harán que nuestros vinos sigan siendo únicos e irrepetibles, llenos de sensaciones que transmiten nuestra forma artesanal de trabajo.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Desde nuestros comienzos en 1982, elaboramos vinos de forma artesanal desde un paraje único, ubicado en el pueblo de Huete, a 900 - 1000 metros de altitud en el Valle del Río Mayor en la Alcarria Conquense. Tras varios años de estudio de suelos, decidimos plantar las variedades mejor adaptadas a los cuatro tipos de suelos que tenemos en nuestro pago de 23 hectáreas divididas en parcelas con diferentes, orientaciones que elaboramos de forma sostenible y lo más respetuosa posible con el suelo del que proceden. Cada uno de nuestros 5 vinos, ha sido elaborado para ser disfrutado en diferentes momentos del día. Vinos de Pago con marcado perfil gastronómico y gran valoración a nivel nacional e internacional, lo que nos hace crecer cada día y seguir trabajando en la búsqueda de la excelencia.

DOP VP
Pago Casa del Blanco

Vinos Singulares

Dirección:
Ctra. de Manzanares a
Moral de Calatrava Km. 23,2
C.P. 13200
Manzanares
Ciudad Real

Teléfono:
+34 917 480 606

Fax:
+34 913290266

Email:
quixote@pagocasadelblanco.com

Web:
www.pagocasadelblanco.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Tempranillo, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, Cabernet Franc, Garnacha, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Airén.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☑ Aglomerado ☑ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

En Pago Casa del Blanco, apostamos por una mayor diferenciación de nuestra bodega, cuidando y respetando el terruño, apostando por la calidad, logrando unos vinos únicos y singulares, que nos diferencie de los vinos de nuestro entorno.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Los suelos franco-arenosos en dónde se encuentran las viñas de Pago Casa del Blanco se caracterizan por tener un alto contenido en LITIO, proveniente del pasado volcánico de la zona, lo que le transmite a sus vinos unas características especiales que hacen que el vino envejezca bien en botella manteniendo estable el color y aroma de sus vinos tintos a pesar del devenir del tiempo, reflejando una edad inferior a la que realmente corresponde por añada, luego mejora su capacidad de guarda.

Y es que los vinos Quixote tienen una concentración de iones Litio 10 veces superior a los vinos de su entorno. El LITIO es el principal principio activo usado en medicina como antidepresivo,... y es este elemento, el que aporta una singularidad extra a nuestros vinos. Estamos ante una BODEGA DE PAGO que cuenta con una trayectoria consolidada, ha recibido altas calificaciones y un reconocimiento público a la calidad de sus vinos. Toda la uva procede del mismo pago, en donde se llevan a cabo todos los procesos de crianza y embotellados. Cada detalle está cuidado al milímetro, incluso en el momento de recolección de la uva en función de su madurez y estado sanitario.

DOP VP
Pago de Arínzano

Dirección:
Carretera Nacional 132, Km. 3,1
C.P. 31264
Aberin
Navarra

Teléfono:
+34 638 278 865

Fax:
+34 913290266

Email:
reservas@arinzano.com

Web:
www.arinzano.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Chardonnay, Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☑ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La D.O.P. Pago de Arínzano está formada por 128 hectáreas de viñedo de los cuales 70 son de Tempranillo, 30 ha son de Chardonnay, 18 ha de Merlot y 10 ha de Cabernet Sauvignon. Los viñedos están plantados sobre suelos formados por margas, arenas, calizas y limonitas de la era Neogénica, junto con yesos y dolomitas del Triásico. Cada una de las castas fue plantada en un tipo de suelo y orientación específica de la finca, los que mejor se adaptan a su cultivo, por lo que hay un total de 20 parcelas.

El río Ega divide los viñedos en dos, moderando las temperaturas. El clima es de orientación atlántica, la Sierra de Cantabria y la Sierra de Urbasa abrigan el valle, creando un corredor que permite la entrada de aire frío el cual refresca el ambiente. De media hay 5 grados menos que en áreas colindantes. El periodo vegetativo es largo, lento y homogéneo, lo que ayuda a conseguir vinos sutiles y elegantes.

DOP VP
Pago de Otazu

Vinos marcados por un microclima de influencia atlántica

Dirección:
Señorío de Otazu, s/n
C.P. 31174
Otazu
Navarra

Teléfono:
+34 948 329 200

Fax:
+34 948 329 353

Email:
info@otazu.com

Web:
www.otazu.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Excelente	2021	Excelente
2023	Excelente	2020	Excelente
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☑ Otros: Certificación de Sustainable Wineries for Climate Protection.

Nuevas tendencias de vino en la zona

Otazu inició en 2017 un proyecto innovador y sostenible enfocado en la recuperación de variedades autóctonas de la Cuenca de Pamplona, con especial atención a la antigua cepa Berués. Esta uva, que se cultivaba en la Cuenca de Pamplona desde la Edad Media, fue prácticamente olvidada con el paso de los siglos. Gracias a un trabajo de recuperación y experimentación a lo largo de los últimos años, Otazu ha conseguido recuperar esta variedad y replantarla. Berués representa un puente entre el pasado y el presente, y conecta la Bodega con las tradiciones vitivinícolas que han dado forma a la

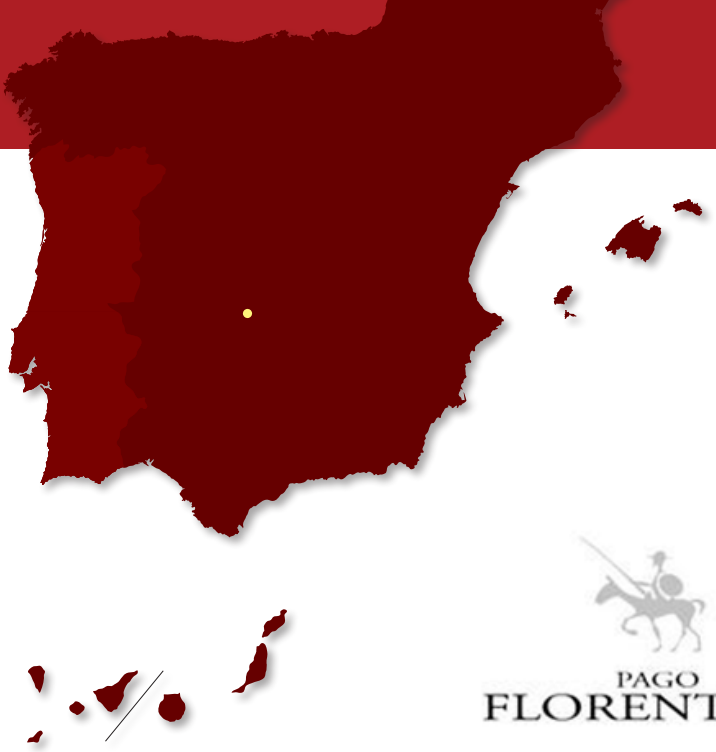
cultura de esta tierra. El regreso de la Berués no solo es un homenaje a la historia, sino innovar mirando el pasado y creando el presente. Esta uva autóctona, con su carácter único y su capacidad para adaptarse a las condiciones de la región, promete sorprender con vinos de gran personalidad, que invitará a redescubrir los sabores del pasado.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

La Denominación de Origen Protegida Pago de Otazu se encuentra en Otazu, a 8 kilómetros de Pamplona, dentro de la Cuenca de Pamplona. Se asienta sobre una finca de 93 hectáreas definida por una rica diversidad de suelos arcillo calcáreos. El viñedo se halla enmarcado por las sierras del Perdón y Sarbil. Los vinos están marcados por un microclima excepcional de influencia atlántica, que destaca por tener unas pluviometrías de 800 mm/año y unos veranos frescos que favorecen una lenta maduración. Esta climatología aporta equilibrio, obteniendo vinos con colores vivos, aromas sutiles y frescura en boca. Todo con un carácter diferenciador permitiendo una larga vida en botella.

DOP VP Pago Florentino



PAGO FLORENTINO

Dirección:
Ctra. Porzuna - Camino Cristo del Humilladero
C.P. 13420
Malagón
Ciudad Real

Teléfono:
+34 983 681 146

Email:
bodega@pagoflorentino.com

Web:
www.arzuaganavarro.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Cencibel

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Trabajamos en la mejora de Pago Florentino para que cada añada sea mejor que la anterior.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Recogemos las mejores uvas que proceden al 100% de nuestra finca La Solana situada en la localidad manchega de Malagón, dejando un rendimiento de 4000kgs/Ha.

Todo el viñedo se encuentra rodeando la bodega, y está situado al pie de una colina, protegido por el norte con una sierra y orientado al sur, hacia dos lagunas naturales.

Las características climatológicas son muy particulares, con inviernos con temperaturas bajo cero y veranos en los que la temperatura puede superar los 40 ºC.

El suelo son galets en superficie (drenaje perfecto) y subsuelo con arcillas de un alto potencial de retención (esto hace que las viñas en verano sufran un estrés hídrico moderado) y una capa de pizarra por debajo que funciona a modo de balsa.

DOP VP Pago Guijoso

Pago a 1.100 mts de Altitud - Ecológicos

Dirección:
Ctra. De Ossa de Montiel a El Bonillo, Km 11
C.P. 02610
El Bonillo
Albacete

Teléfono:
+34 618 844 583

Email:
direccion@familiaconesa.com

Web:
www.familiaconesa.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Excelente
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Excelente		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Vinos únicos de variedades como Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Chardonnay que debido a las características de nuestro terruño, la altitud y temperatura de nuestra finca conseguimos vinos expresan las mejores cualidades de cada uva, dando protagonismo a la pureza de cada variedad.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

A Pago Guijoso le fue concedida la tercera Denominación de Origen de Pago en España. Está situada en un privilegiado altiplano entre los parques Naturales de Sierra de Alcaraz y Lagunas de Ruidera, a 1.100 mts de altitud, siendo uno de los viñedos a más altitud de la peninsula. Con un terroir único lleno de Guijos lo que unido a la altitud genera unos vinos con una mineralidad y acidez únicos. Situada en el corazón de el Segundo Sabinar más grande de España, zona de especial protección, por lo que nuestros viñedos se encuentran rodeados de bosques de pinos, sabinas, almendros, olivos,... que aportan unas cualidades especiales al viñedo. Viticultura tradicional y Produccion 100% ecológica. Aplicamos en la produccion las ultimas tecnologías que nos permiten producir vinos de baja intervención con la máxima calidad.

Producciones limitadas por hectárea y recogida nocturna en el momento óptimo, comenzamos a vendimiar el Chardonnay en Agosto y acabamos con el Cabernet en Octubre.

Todos nuestros viñedos fueron planificados y seleccionados por Richard Smart, quien durante varios años estudió la finca para la selección de las mejores uvas para la elaboración de vinos de la más alta calidad. Con diferencias de temperaturas extremas entre el dia y la noche, más de 15 grados de diferencia en Verano. Temperaturas extremadamente cálidas en verano así como muy frías en invierno. Debido a nuestro terruño de Guijos, estos cambios extremos de temperatura no afectan a las raíces de la viñas que mantienen una estabilidad de temperatura durante todo el año lo que añade calidad extra a la uva.

DOP VP Vallegarcía

Diálogo con la tierra

VALLEGARCÍA

Dirección:
Finca Vallegarcía s/n
C.P. 13194
Retuerta del Bullaque
Ciudad Real

Teléfono:
+34 925 421 407

Email:
vallegarcia@vallegarcia.com

Web:
www.vallegarcia.com

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Viognier, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot, Garnacha, Cariñena, Monastrell.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☐ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☐ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☐ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Sin calificar
2023	Sin calificar	2020	Sin calificar
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros: Veganos

Nuevas tendencias de vino en la zona

Vinos de alta calidad, finos, elegantes y equilibrados respetando al máximo las variedades y la expresión de sus suelos, con gran aptitud para la guarda mejorando sus cualidades con el transcurso de los años. Inspiración internacional de los grandes Burdeos, Borgoñas o Supertoscanos cuentan con una marcada identidad y personalidad propia. La gama se compone por vinos monovaritales y vinos de coupage: Vallegarcía Viognier, Vallegarcía Syrah y Vallegarcía Garnacha–Cariñena, Petit Hipperia y el gran vino Hipperia.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

Vallegarcía bodega y viñedos se sitúan en el corazón de los Montes de Toledo. En el área de influencia del Parque Nacional de Cabañeros. La bodega se integra en una de las mejores muestras de bosque mediterráneo del mundo.

El excepcional viñedo de Vallegarcia fue declarado Pago en 2019 con el reconocimiento de una Denominación de Origen Protegida. Cuenta con una extensión de 50 hectáreas situadas a 850 m de altura. El pago está formado por suelos pobres, ácidos y muy evolucionados, fruto de la erosión de los montes más antiguos de la Península Ibérica, con un clima continental, de veranos caluroso y secos e inviernos fríos y húmedos). Con todas estas condiciones podemos hablar de vinos de montaña.

El viñedo se sitúa en lo alto de La Raña, una formación sedimentaria fruto de los desprendimientos de los Montes de Toledo, compuesta por pizarra y cuarcita.

Estas tierras son una combinación adecuada para elaborar grandes vinos de calidad.

DOP VP
Vera de Estenas

VERA DE ESTENAS

Dirección:
Ctra. N-III, Km. 266
Paraje la Cabezuela
C.P. 46300
Utiel
Valencia

Teléfono:
+34 962 171 141

Email:
estenas@veradeestenas.es

Web:
www.veradeestenas.es

Producción

Nº de bodegas inscritas en su D.O.P.: 1

Uvas autorizadas: Bobal, Cabernet S., Tempranillo, Merlot, Chardonnay.

Envases autorizados:
☑ Botellas 1,5 litros ☑ Botellas 75 cl. ☐ Botellas 50 cl. ☑ Botellas 37,5 cl.
☐ Bag-in-box ☐ Vino en Bolsa ☐ Tetrabrik ☐ PET ☐ Lata
☐ Otros:

Tapones autorizados:
☑ Natural ☑ 1+1 ☐ Aglomerado ☐ Colmatado ☑ Sintético
☐ Aluminio (de rosca) ☐ Otros:

Calificación de las añadas (últimos 5 años):

2024	Sin calificar	2021	Muy buena
2023	Sin calificar	2020	Excelente
2022	Sin calificar		

En nuestra zona tenemos:
☐ Vinos Ecológicos ☐ Vinos Kosher
☐ Otros:

Nuevas tendencias de vino en la zona

Apostamos por que nuestros vinos expresen las particularidades de los viñedos de donde proceden, estamos haciendo una clara apuesta por los vinos de paraje. Protagonismo del terruño por encima de la variedad de uva.

¿Qué nos diferencia?

Nuestra ventaja competitiva. ¿Qué hace que el vino de nuestra zona sea distinto?:

El Pago Vera de Estenas es la conjunción de un terruño, un microclima y una forma de elaborar los vinos. Nuestra variedades de uva autóctonas, Bobal y Tardana también imprimen un carácter irrepetible en nuestros vinos.

En el Pago Vera de Estenas se elaboran vinos con colores vivos, aromas muy frescos de frutas maduras y en boca muy agradables, placenteros y expresivos.

Organización:

Oficinas: Infraestructura Ferial
Diputación de Ciudad Real
Camino Viejo de Alarcos, 30
13005 Ciudad Real

Teléfonos: +34 926 254 060
+34 926 295 612 (expositores)

Email: secretaria@fenavin.com

Horario secretaría: Lunes a Viernes de 9:00 a 15:00 h.

Horario de la feria: 9 a 19 h. del 6 al 7 de mayo
9 a 16 h. el 8 de mayo

Organiza:

DIPUTACIÓN DE CIUDAD REAL

Colaboran:

Castilla-La Mancha · Gobierno de España · Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación · Ciudad Real Ayuntamiento · Gobierno de España · Ministerio de Economía, Comercio y Empresa · ICEX España Exportación e Inversiones · Globalcaja · Cámara Ciudad Real · IPEX · Fundación Tierra de Viñedos · #alimentos de españa · CaixaBank · Unicaja Banco · BBVA · UCLM · Albamoción

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

www.fenavin.com