

SEÑORÍO
DE NAVA



Desde 1967

Elaborando vinos de calidad en Castilla y León.



ELABORANDO VINOS DE CALIDAD EN CASTILLA Y LEÓN DESDE 1967



SEÑORIO DE NAVA



PIONERA EN LA RIBERA DEL DUERO

Desde 1986 elaborando vino en Nava de Roa (Burgos). Es una de las 20 primeras bodegas en formar parte de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

VIÑEDOS PROPIOS

80 has de viñedo propio con una media de edad de 30 años, situado en la parte septentrional central de la Ribera del Duero. Con una altitud entre 850-900 metros.



NUESTRA TIERRA

Suelos de excepcionales características con capas de arena arcillosa en alternancia de capas calizas y rocas calizas. El clima de contrastes, heladas, ambiente seco y caluroso, circunstancias extremas que dan origen a una uva de gran calidad.

SEÑORIO DE NAVA



PRODUCCIÓN

Tiene una capacidad productiva de 2.000.000 kilos. Es la bodega número 14 en producción de las 296 pertenecientes a la Denominación de Origen Ribera del Duero.

ELABORACIÓN

El método de elaboración es el tradicional. Despalillado y estrujado del racimo antes de meterlo a depósito. Control constante de Temperatura en la fermentación alcohólica con suaves remontados y fermentación maloláctica en acero inoxidable.



CRIANZA EN BARRICA

2.482 barricas bordelesas forman el parque de barricas que se renueva cada 4-5 años. Hay de tipo americano y francés. Barrica de tostado medio, de grano fino para hacer una crianza lenta y nada invasiva, respetando al máximo los aromas primarios y secundarios adquiridos por los vinos.

SEÑORÍO DE NAVA

Reserva

RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Variedad de uva, Tinto Fino.
Tipo de suelo: arcilloso-calcáreo.
Edad de viñedo: aproximadamente 40 años
Nava de Roa, Burgos.
Vendimia Manual.
Crianza, 18 meses en bodega de roble francés con tostados medio de 225 litros y 300 litros de capacidad.

NOTAS DE CATA

Vino de un precioso color granate con capa alta. En nariz tiene predominio de futa roja madura, notas especiadas, recuerdos de hoja de tabaco. En boca es un vino con profundidad y un tanino aterciopelado que le confiere elegancia y complejidad.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 16-17°C.

PREMIOS

2013 Plata Premios Zarcillo
2013 Oro Bacchus
2013 Oro Monde Selection
2003 Oro Vinalies International

2001 Oro Bacchus, Plata Du vin Bourdeaux
1998 Oro Mundial Bruxelles
1996 Oro Bacchus, Plata Du vin Bourdeaux
1993 Plata Du vin Bourdeaux

VIÑEDOS PROPIOS



14%VOL.

SEÑORÍO DE NAVA

Crianza

RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Variedad de uva, Tinto Fino.
Tipo de suelo: arcilloso-calcáreo.
Edad de viñedo: aproximadamente 40 años
Nava de Roa, Burgos.
Vendimia Manual.
Crianza, 12 meses en barrica de roble francés con tostados medio de 225 litros y 300 litros de capacidad.

NOTAS DE CATA

Vino de color cereza de matices cobrizos. Con un marcado carácter continental de aromas delicados a grosella y notas de bosque bajo, romero, limpio y penetrante. Mostrando en boca el carácter de la variedad tras una crianza sutil y respetuosa.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 15-16°C.

PREMIOS

- | | |
|--|---|
| 2021 Oro Premios Bacchus | 2008 Oro Mundial Bruxelles |
| 2020 Bronce Premios Decanter | 2007 Plata Du Vin Bourdeaux |
| 2020 Oro Premios Vinuero | 2006 Plata Vinalies, Oro Bacchus |
| 2019 Oro Premios Vinuero | 2005 Plata Vinalies |
| 2015 Plata International Wine & Spirit | 2002 Oro Bacchus, Oro Mundial Bruxelles |
| 2013 Oro Monde Selection | |

VIÑEDOS PROPIOS



14%Vol.

SEÑORÍO DE NAVA

Roble

RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Variedad de uva, Tinto Fino.
Tipo de suelo: arcilloso-calcáreo.
Edad de viñedo: aproximadamente 40 años
Nava de Roa, Burgos.
Vendimia Manual.
Crianza, 3 meses en barrica bordelesa de 225 litros de capacidad, de roble francés de tostado medio.

NOTAS DE CATA

Vino de tonos rojos intensos. Aromas de frutas maduras, notas balsámicas, y matices de madera limpia. Tanino sutil y delicado que lo convierten en un vino de carácter cercano y accesible.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 15-16°C.

PREMIOS

- 2019 Oro Premios IWSC Trophy
- 2011 Bronce International Wine Challenge
- 2009 Zarcillo de Plata
- 2004 Plata Mondial vin Selection

VIÑEDOS PROPIOS



14%Vol.

SEÑORÍO DE NAVA

DESDE 1986

Joven

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ELABORACIÓN

Vino procedente de nuestros viñedos. La vendimia se realizó manualmente. Una vez en bodega, la uva se despalilla y estruja a presión controlada, para poner en contacto lo antes posible el mosto con los hollejos. La fermentación alcohólica también se produce en depósitos de acero inoxidable. Se clarifica y filtra antes de su embotellado y 2 meses más en botella, antes de su salida al mercado.

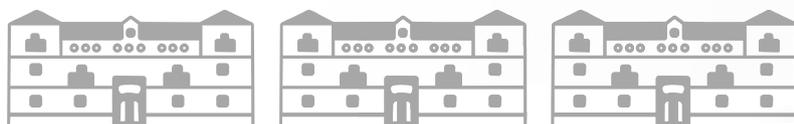
NOTAS DE CATA Y MARIDAJE

Color rojo picota con tintes violáceos propios de su juventud. La nariz es limpia, intensa y elegante, con aromas primarios de frutas silvestres destacando la frambuesa y la mora. En boca está bien estructurado, redondo, sedoso, todo fruta, nada la enmascara. Posgusto largo y afrutado.

Vino ideal para acompañar tablas de embutidos, aperitivos, croquetas, huevos rotos, carnes, tablas de quesos, tortilla de patata. Es muy versátil.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 14-15°C.



SEÑORÍO DE NAVA

Verdejo

RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Variedad de uva, Verdejo.
Tipo de suelo: pedregoso con buena aireación.
Edad de viñedo: aproximadamente 20-30 años.
Vendimia Manual.
Elaboración y crianza en depósito de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Vino que muestra el carácter y la autenticidad de la variedad Verdejo, con recuerdos en nariz a frutas tropicales y manzana verde. En boca sensaciones delicadas y sutiles, recuerdos especiados y un equilibrado frescor.

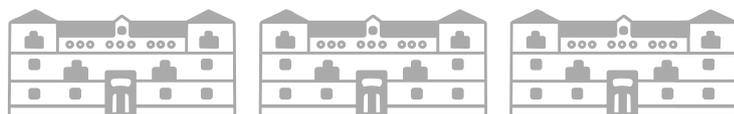
CONSERVACIÓN Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 8-10°C.

PREMIO

2011 Bronce International Wine Challenger

DESDE 1986





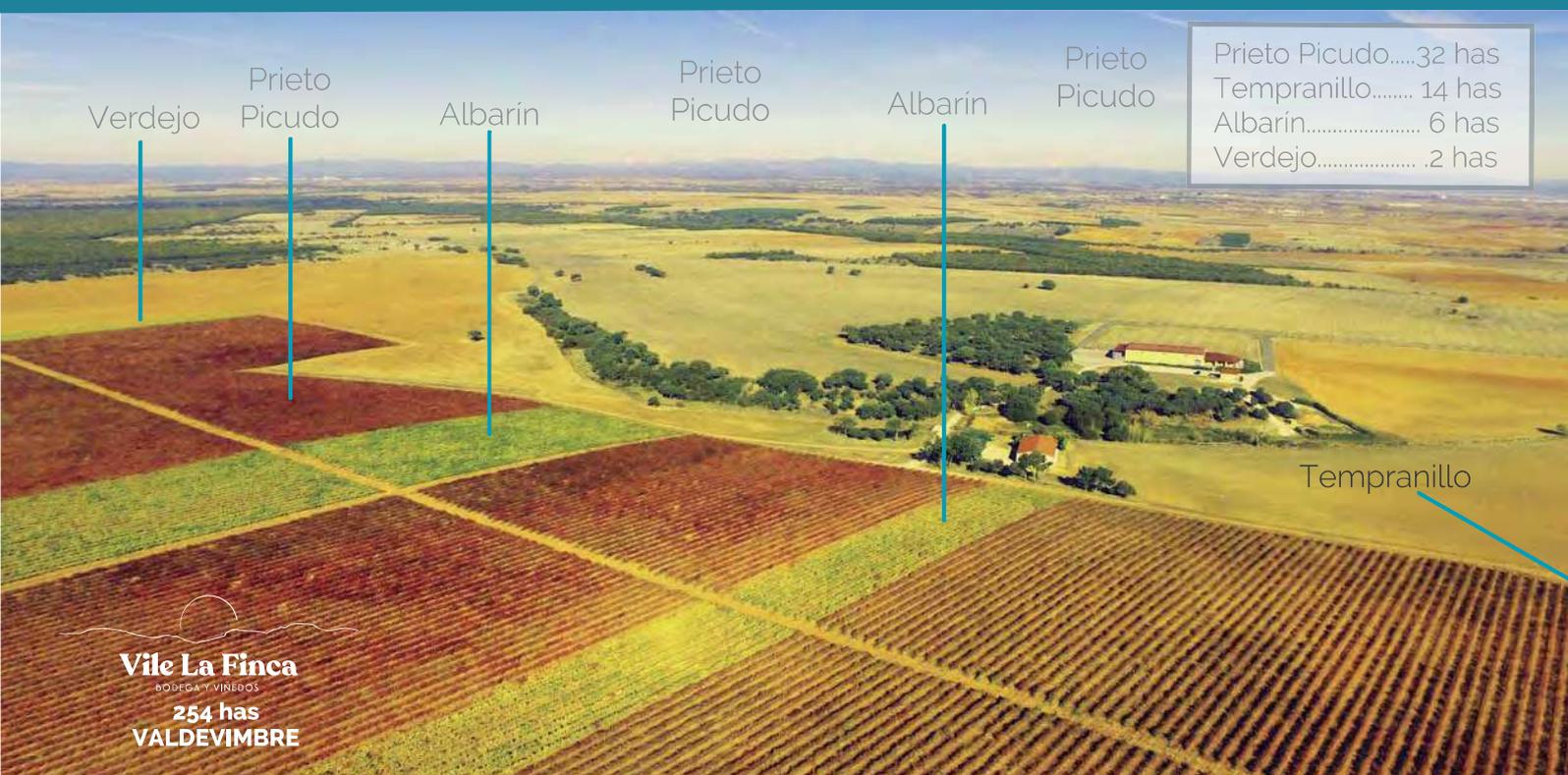
**FINCA DON SUERO
VIÑEDO CENTENARIO
PROPIEDAD DE LA BODEGA
PAJARES DE LOS OTEROS**



Bodegueros desde 1967

Denominación de Origen León
Bodega y viñedo Valdevimbre (León).

Marcas de Vino: **Don Suero, Valjunco, Real Arbás, Palacio de León**



Valjunco

ALBARÍN 100%

LEÓN
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



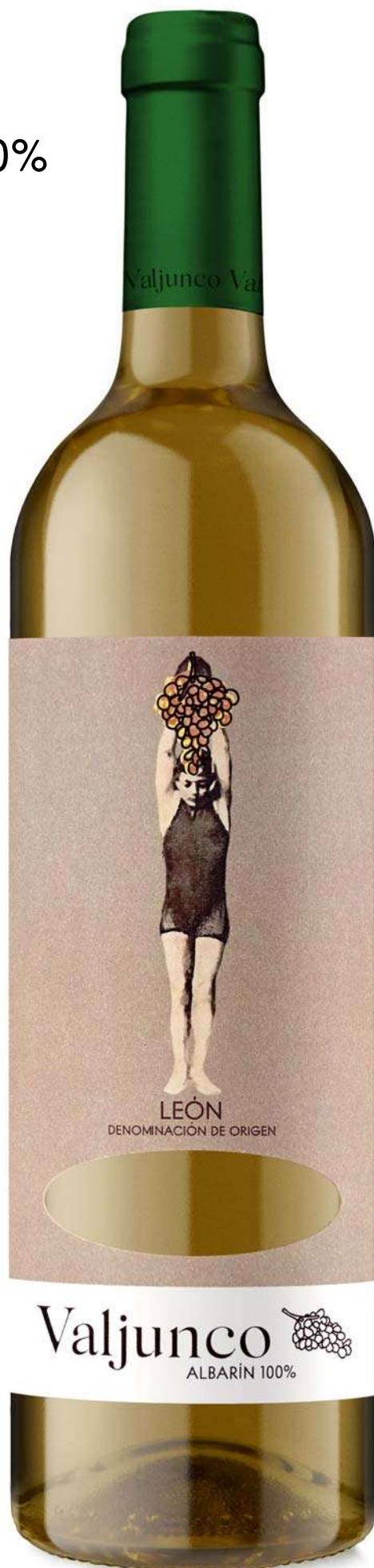
Llevamos ya más de 20 años cuidando este viñedo del que nos sentimos muy orgullosos, realizando vendimia nocturna y manteniendo los métodos tradicionales de elaboración que tanto nos caracterizan.

En el momento que decides compartir una botella de Valjunco, lo primero que percibes son aromas muy intensos a flores. En boca es fresco y equilibrado, muy diferente a otros blancos por el cuerpo y acidez que tiene. Retrogusto, largo y perfumado.

2019, fue un año muy seco y calido. Las lluvias de Junio y anteriores a la vendimia, engordaron el grano, aun así el rendimiento por hectárea fue muy bajo, pero de excelente calidad. La vendimia comenzó el 25 de Septiembre y terminó el 10 de Octubre.

PREMIOS

- 2020, Bronce Premios Decanter
- 2019, Bronce Premios Decanter
- 2018, Plata Premios Zarcillo
- 2018, Plata Premios Vinuero
- 2017, Mejor Vino Blanco, Premios Internacional Vino y mujer

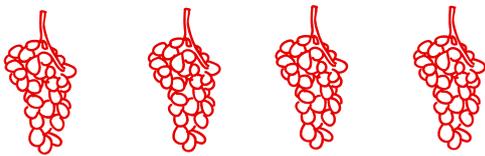


14 Vol % 2019

Valjunco

PRIETO PICUDO 100%

LEÓN
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Llevamos ya más de 20 años cuidando este viñedo del que nos sentimos muy orgullosos, realizando vendimia nocturna y manteniendo los métodos tradicionales de elaboración que tanto nos caracterizan.

En el momento que decides compartir una botella de Valjunco, lo primero que percibes son aromas a las gominolas de fresa. En boca es fresco, con recuerdos a piruleta y siempre con un punto chispeante al final. El retrogusto es amplio y goloso. El diseño de esta etiqueta, es un homenaje al método artesanal de elaboración de MADREADO.

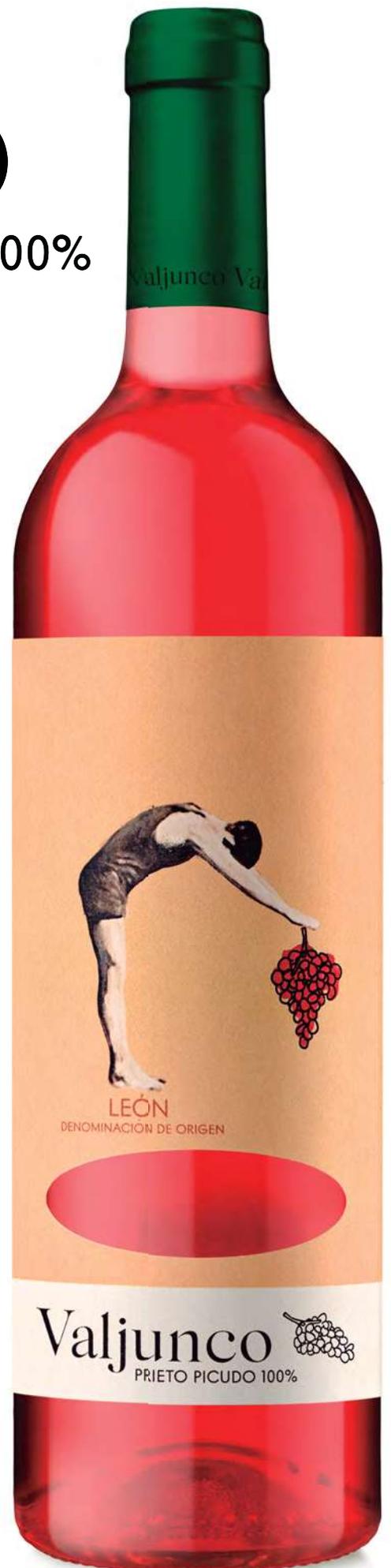
2020 es un año cálido. Las altas temperaturas de primavera provocaron una brotación temprana, que fue acompañada de precipitaciones desiguales. El calor del verano, aceleró la maduración y adelantó la vendimia al 7 de Septiembre desarrollándose sin incidencias hasta el 16 de Octubre.

PREMIOS

- 2021, Bronce Premios Decanter
- 2020, Bronce Premios Decanter
- 2019, Bronce Premios Decanter
- 2019, Plata Le Mondial Du Rosé
- 2013, Plata International Wine & Spirit

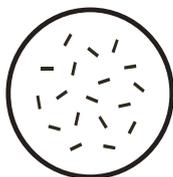


Vile La Finca
BODEGA Y VIÑEDOS



14 Vol %
2020

Don Suero



Viñedos Propios

+ 3 MESES



PRIETO PICUDO 100%

SUELO

Arcilloso-arenoso,
con mucho canto rodado y gravas.

ALTITUD

830 metros

ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

NORTE -SUR

EDAD DEL VIÑEDO

19 años

ELABORACIÓN

Fermentación natural en depósito
de acero inoxidable.

15°



RECONOCIMIENTO
2021, Bacchus de Plata



14%Vol



**SEÑORÍO
DE NAVA**



Vile La Finca
BODEGA Y VIÑEDOS



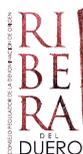
Grupo Bodeguero de capital 100% leonés fundado en 1967.

*Con 4 bodegas en Castilla y León, 180 has de viñedo propio
y 510 has de viñedo controlado a viticultores locales.*

*Generamos más de 40 puestos de trabajo directos y
350 puestos indirectos.*

*Formamos un equipo renovado, joven y con ilusión.
Una edad media de 38 años y con muchas ganas
de seguir apostando por León.*

Pionera en elaboraciones de vino con Prieto Picudo y Albarín.



**VINOS DE
ESPAÑA**