

PREMIOS
VINDUERO
VINDOURO

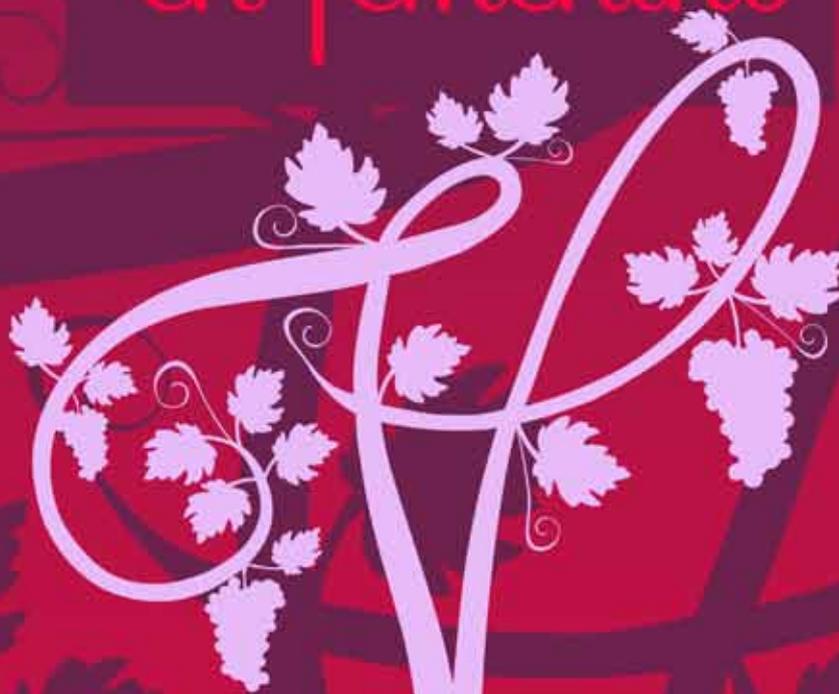


GUÍA

2017

EDICIÓN

en femenino



español

LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA Y PORTUGAL





INTRODUCCIÓN

Tiene en sus manos el resultado **en femenino** de la XIII Edición del Mayor Concurso Internacional de Vinos de España y Portugal. En esta Guía de Los Mejores Vinos de España y Portugal según las Mujeres, encontrará la selección de los - según ellas - participantes en *Vinduero-Vindouro 2017*.

Para elaborar esta Guía se han tenido en cuenta únicamente las puntuaciones de las Mujeres miembros del Jurado, obtenidas tras la cata a ciegas realizada por un prestigioso Comité Internacional. Las protagonistas de esta novedosa edición han sido 17 catadoras del más alto nivel, un Jurado conformado por María Isabel Mijares -Presidenta-, Adela Viscay, Alexandra Pinto, Alexandra Silva, Alma García, Ana Alves, Carlotta Casciola, Carmen de Aguirre, Cristina Tierno, Inés Salas, Julia de Castillo, Mar Galván, Marina García, Patricia Dos Santos, Piedad Fernández, Sandra Sousa y Sofía Sousa.

El Concurso Internacional de Vinos Premios *Vinduero-Vindouro* ha lanzado esta mención especial **en femenino** para colocar a la Mujer en el papel representativo que se merece dentro de la cultura del vino, en la que cada día cobra un mayor protagonismo.

El Certamen se celebró entre el 1 y el 4 de agosto en Trabanca, Salamanca. Se presentaron más de 500 vinos de 75 menciones geográficas diferentes de España y Portugal. En esta edición dedicada a la mujer se otorgaron un total de 64 premios. Estos han sido únicamente oros, es decir, se han premiado

aquellos vinos que han obtenido una puntuación igual o superior a 90, estableciéndose además, la peculiaridad de otorgar dos *Gran Arribe de Oro en femenino*, para dos vinos que han empatado en excepcional calidad.

Aparecen agrupados en las siguientes categorías:

- Cavas y espumosos
- Blancos sin crianza en madera
- Rosados
- Tintos sin crianza en madera
- Tintos con crianza en madera inferior a 6 meses
- Tintos con crianza en madera de 6 a 14 meses
- Tintos con crianza en madera superior a 14 meses
- Vinos generosos y dulces

Encontrará cada vino galardonado acompañado de una fotografía que le permitirá identificar fácilmente las botellas, con un detalle pormenorizado de las variedades empleadas, la Denominación de Origen a la que pertenece, el grado alcohólico, una completa nota de cata y las recomendaciones para un perfecto maridaje.

Esperamos que la Guía le contagie la misma pasión que la que todos los que hacemos posible este Certamen tenemos por el mundo del vino. Y recuerde, tiene una cita ineludible con *Vinduero-Vindouro 2018*.

¡Brindemos!



COMITÉ DE CATA



ADELA VISCAY

Técnico de laboratorio, análisis, administración y elaboración de vinos en *Bodega Ribera de Pelazas*.



ALEXANDRA PINTO

Licenciada en Enología.
Enóloga en *Quinta da Sequeira y Calços do Tanha*.



ALEXANDRA SILVA

Enóloga formada por la *Universidad de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)*.
Elaboración y promoción de vinos. Especialista en marketing de productos vitivinícolas, ha trabajado en varias *D. O. (Algarve, Beira Interior, Trás-os-Montes y Douro)*.



ALMA GARCÍA

Enóloga y Gerente de Producción en *Haciendas de España*



ANA ALVES

Enóloga y Técnica de Producción de la *Comisión Vitivinícola Regional de Trás-Os-Montes*.

COMITÉ DE CATA

CARLOTTA CASCIOLA

Especialista en enoturismo y marketing enoturístico.
Sumiller.
Periodista *free-lance* y miembro de la *FIJEV*.



CARMEN DE AGUIRRE

Enóloga y Bióloga.
Directora General de la *Escuela Europea del Vino* y de la
Escuela del Vino de Centroamérica.
Formación.



CRISTINA TIERNO

Licenciada en Dirección de Marketing y Diplomada en
Comercio Internacional. Máster en Viticultura. Enóloga.
Crítica Gastronómica. Directora Gerente de *Efecto
Directo*. Formadora en *Oporto, Sherry, Champagne* y
Cava, Montilla-Moriles.



INÉS SALAS

Ingeniera Agrícola y Enóloga.
Enóloga en Bodegas *Hijos de Félix Salas* y
Presidenta de la *Ruta del Vino de Cigales*.



ISABEL MIJARES

Licenciada en Química y Análisis Sensorial.
Doctorado en Enología.
Guía Repsol de los mejores vinos de España.
Comisión del Vino de la *Real Academia de Gastronomía*.
Vicepresidenta de la *FIJEV*.



COMITÉ DE CATA



JULIA DEL CASTILLO

Química y Doctora en Farmacia. Enóloga.
Profesora *Cámara de Madrid de Sumilleres*.
Asesora Técnica.
Guía de Vinos *Gourmets*.



MAR GALVÁN

Licenciada en Viticultura y Enología. Licenciada en
Agro-Alimentación. Técnico de Seguridad Alimentaria.
Elaboradora en *Priorat. Instituto Catalán de la Viña y el
Vino*. Periodista gastronómica. Formadora en *Cava, Jerez,
Montilla-Moriles, Vinos de Canarias, ...*



MARINA GARCÍA

Licenciada en CC. Biológicas, especialista en Viticultura y
Enología.
Marketing Manager de *González Byass*.
Autora de libros y guías de vinos.
Cursos de cata.



PATRICIA DOS SANTOS

Licenciada en Enología.
Enóloga consultora en bodegas de *Dão y Beira Interior*.
Formadora de Enología en *IEFP de Viseu*.



PIEDAD FERNÁNDEZ

Marketing y Comercio Internacional.
Sommelier Internacional y Docente.
Directora *Escuela Europea del Vino*.
Formadora.

COMITÉ DE CATA

SANDRA SOUSA

Enóloga consultora en *Amável Costa (Porto)*.

Cursos de cata.

Apoyo a la actividad comercial con catas comentadas.



SOFIA SOUSA

Bióloga. Máster en Enología y Viticultura. Experiencia profesional en bodegas de la Región del *Douro*, como la *Croft* y la *Quinta da Roeda* y en otras de la Región de los *Vinos Verdes* como la *Quinta de Lourosa*. Niveles I y II de *Direct Wine*.

Elaboración de los vinos de *Quinta da Tojeira*.



GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO *en femenino*

VINOS
ESPUMOSOS
Y CAVAS



GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

ESPUMOSOS Y CAVAS

GOLDEN BUBBLES OF VILLAVID

PUNTUACIÓN

90,50



D.O. :	Vino de la Tierra de Castilla
VARIETADES :	Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	10,5 %
PRECIO :	2,62 €

NOTA DE CATA :

De color amarillo pálido con tonos verdosos. Burbuja muy fina y abundante, formando corona en la superficie. Aromas intensos y muy delicados, recordando a las frutas tropicales, destacando la piña, melocotón y albaricoque. Buena entrada en boca, acidez equilibrada, elegante, sabroso y dulzor natural que junto con su acidez y carbónico hacen que sea muy agradable, equilibrado y armónico.

villavid
Bodegas

BODEGAS VILLAVID - DULCE NOMBRE DE JESÚS Soc. Coop.

C/ Niño Jesús, 25 16280 Villarta (Cuenca) ESPAÑA
Tel. +34 962 189 006
export@villavid.com / www.villavid.com

CONFERENCIA DE
VINOS / VINHOS
PREMIOS / PRÉMIOS



VINDURO VINDURO



WWW.PREMIOS

CONFERENCIA INTERNACIONAL DE VINOS
Alexandra
SILVA
ABRIL

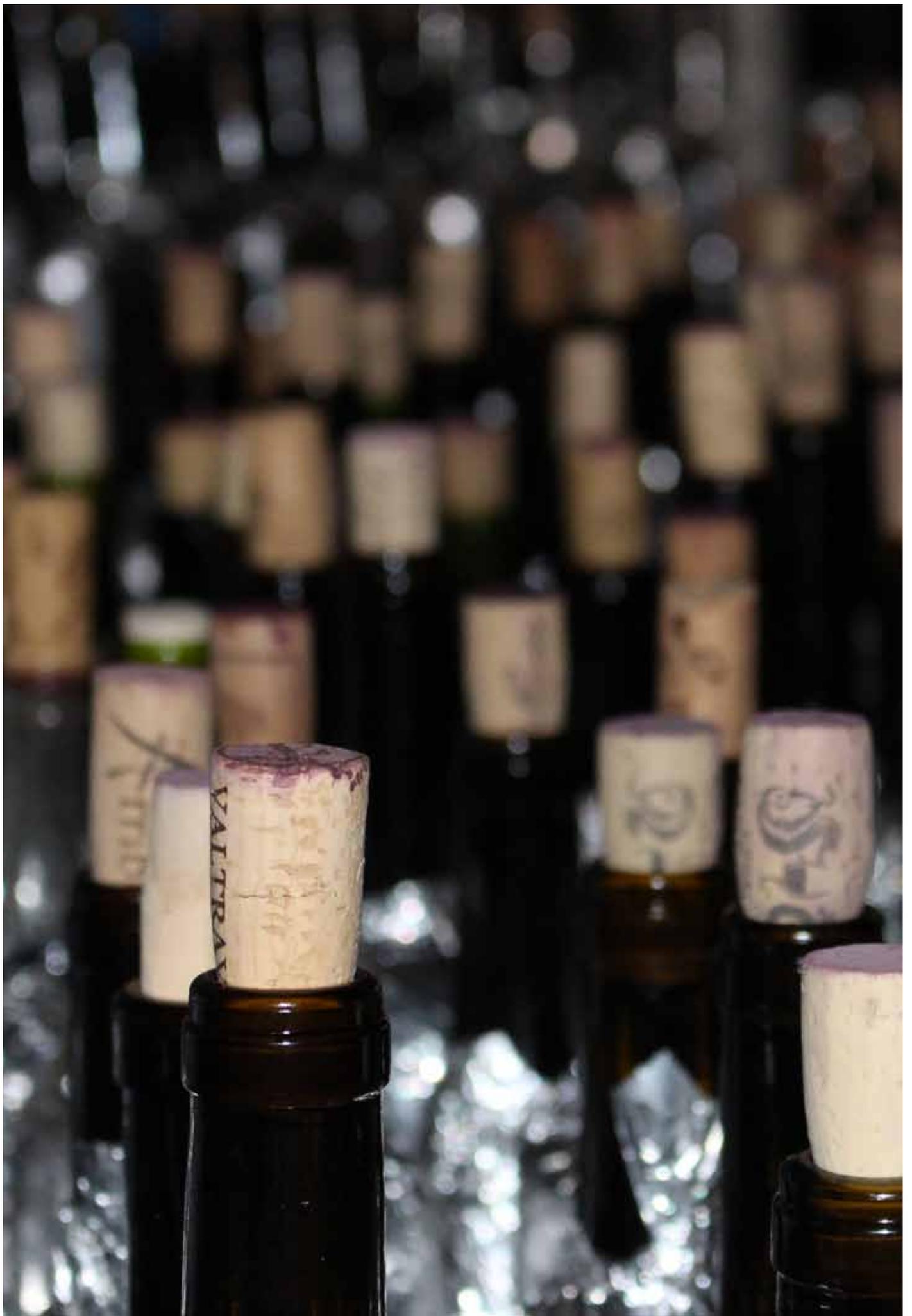


GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

VINOS

BLANCOS SIN
MADERA



GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

BLANCOS SIN MADERA

ABADÍA DE TORTOREOS

PUNTUACIÓN

97,41



D.O. :	Rías Baixas
VARIETADES :	100 % Albariño
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	12,00 €

NOTA DE CATA :

Amarillo con reflejos verdosos e irisaciones doradas. Aroma intenso destaca la presencia de frutas maduras bien ensambladas. Retronasal intensa y persistente, flores blancas y notas cítricas. Buena entrada en boca, goloso, acidez muy bien ensamblada. Fresco, largo. Francoretronasal.



ABADÍA DE
TORTOREOS



ALBARIÑO

ABADÍA DE TORTOREOS, S.L.

Costas, 17 – Setados
36446 As Neves (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. +34 986 648 559

adegasluz@gmail.com / www.adegasluz.es

VINDUERO
en femenino VINDOURO

GUÍA
2017

BLANCOS SIN MADERA

BERONIA

PUNTUACIÓN

95,68



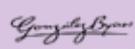
D.O. :	Rueda
VARIEDADES :	100 % Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	7,00 €

NOTA DE CATA :

Presenta un color amarillo pálido con matices verdosos. De gran intensidad aromática, posee notas de hinojo, flores blancas, hierba fresca y fondo anisado y balsámico. En boca es untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final, característico de la variedad verdejo.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar pescados en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas. Pasta, arroces y quesos combinan también perfectamente con este vino.



GONZÁLEZ BYASS S.A.

Manuel M. González, 12
11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) ESPAÑA
Tel. +34 914 903 700
mgarciag@gonzalezbyass.es / www.gonzalezbyass.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

BLANCOS SIN MADERA

AFORISTA ESCHOLHA BRANCO

PUNTUACIÓN

95,68



D.O. :	Beira Interior
VARIETADES :	25 % Malvasía Fina, 25 % Arinto, 25 % Siria, 15 % Fernao Pires, 5 % Viosinho y 5 % Gouveio
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	3,00 €

NOTA DE CATA:

De aspecto brillante con toques cromáticos lima-limón y aroma delicado y complejo a flores de cítricos y frutos exóticos, despierta en boca una agradable sensación de frescura que le transmite una extraordinaria versatilidad gastronómica.

**DANIEL ANTONIO DE ALBURQUERQUE CAVALEIRO
SARAIVA**

Curva da Pedrosa 6400-515 Pinhel (Beira Interior) PORTUGAL
Tel. +351 271 413 178
josecavaleirosaraiva@live.com.pt

VINDUERO
en femenino VINDOURO

GUÍA
2017

BLANCOS SIN MADERA

MARTÍN BERDUGO VERDEJO

PUNTUACIÓN

95,67



D.O. :	Rueda
VARIETADES :	100% Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	7,50 €

NOTA DE CATA :

Color amarillo pálido, con reflejos verdosos, muy brillante y limpio. Aroma franco, fresco con intensidad frutal, fondo floral con notas cítricas. En boca está bien estructurado, acidez equilibrada, sabroso, final persistente, afrutado, fresco, postgusto amargo y largo, característico del verdejo.

MARIDAJE :

Excelente aperitivo y como acompañamiento de ensaladas, quesos frescos, pescados, arroces, mariscos, etc.



 **BODEGA Y VIÑEDOS MARTÍN BERDUGO**
Camino de la Colonia, s/n
09400 Aranda de Duero (Burgos) ESPAÑA
Tel. +34 947 506 331
bodega@martinberdugo.com / www.martinberdugo.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

BLANCOS SIN MADERA

EL BUFÓN VERDEJO

PUNTUACIÓN

93,00



D.O. :	Rueda
VARIEDADES :	100 % Verdejo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13 %
PRECIO :	4,50 €

NOTA DE CATA:

Color amarillo pajizo con matices verdosos, limpio y brillante.

Aroma expresivo y noble a frutas blancas de árbol, como la pera junto con tropicales (fruta de la pasión) y matices vegetales como el heno y el hinojo.

En boca es redondo y amplio, con cuerpo, estructura y un retrogusto amargo característico de la verdejo que le confiere personalidad.

MARIDAJE:

Indicado para degustar con marisco, especialmente los cocinados al vapor para que mantengan toda su salinidad, pescados a la plancha con un toque vegetal de perejil, comida asiática, arroces, jamón, cecina y todo tipo de quesos.

También en ensaladas, pescados, carnes blancas, arroces.


reinadecastilla

BODEGA REINA DE CASTILLA S. Coop.

Camino de la Moya, s/n

47491 La Seca (Valladolid) ESPAÑA

Tel. +34 983 816 667

bodega@reinadecastilla.es / www.reinadecastilla.es

VINDUERO
en femenino VINDOURO

GUÍA
2017

BLANCOS SIN MADERA

SALGADOS

PUNTUACIÓN

91,79



D.O. :	Douro
VARIETADES :	70 % Rabigato, 15 % Codega de Larinho y 15 % Bical
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Se trata de un vino fresco con la elegancia de los vinos de Beira Interior. Complejo y persistente, manteniendo una buena acidez en el final de boca. Muestra aromas florales con notas afrutadas a manzana y cítricos.

MARIDAJE :

Es buen acompañante de platos de pescado, mariscos, asados, pastas y aves.



MÁRIO JOSÉ PINTO SALGADO E MARIA DE LURDES PINTO
MAXIMINO SALGADO

Rua das Atafonas, 70,
5150-542 Vila Nova de Foz Côa (Guarda) PORTUGAL
Tel. +351 916 021 834 maze.sal@hotmail.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

BLANCOS SIN MADERA



GÁRATE

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. :	Arabako Txakolina
VARIETADES :	Hondarribi Zuri y Hondarribi Zuri Zerratia
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	12,5 %
PRECIO :	6,95 €

NOTA DE CATA :

Txakoli de color amarillo pálido brillante con aromas frutales e intensos.

En boca resulta fresco y persistente.

TXAKOLI GÁRATE

Goienuri Bidea, 20 01400 Llodio (Álava)

ESPAÑA

Tel. +34 659 973 764

josuegoitz@gmail.com / www.txakoligarate.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO

GUÍA
2017

BLANCOS SIN MADERA

AINHOA AFRUTADO

PUNTUACIÓN

90,67



D.O. :	Islas Canarias
VARIETADES :	Listán Blanco y Moscatel de Alejandría
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	11,0 %
PRECIO :	5,55 €

NOTA DE CATA :

En fase visual es limpio, brillante, incoloro y con ribetes verdosos.

Aromas a fruta madura, plátano, piña tropical y melocotón blanco.

En boca destaca el equilibrio entre lo dulce y lo ácido.



BODEGAS BALCÓN DE LA LAGUNA

C/ Doctor Pasteur, 91 38205 La Laguna
(Santa Cruz de Tenerife) ESPAÑA

Tel. +34 637 761 205

manuel.capote.p@gmail.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

BLANCOS SIN MADERA

BEADE PRIMACÍA

PUNTUACIÓN

90,67



D.O. :	Ribeiro
VARIEDADES :	100 % Treixadura
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	10,00 €

NOTA DE CATA :

Color amarillo pajizo, brillante, con reflejos verdosos. Aroma potente, fino, elegante y complejo, rico en matices de marcada procedencia varietal, notas florales (a pétalos de rosa) y afrutadas (piel de cítricos y ciruela verde). En boca es intenso y equilibrado, con estructuras muy varietal, sabroso, largo y elegante, con un postgusto fresco y frutal.

MARIDAJE :

Combinan perfectamente con pescados y mariscos en cualquier tipo de preparación: arroces, hervidos o a la plancha. Al tratarse de un vino seco, elegante y con cuerpo, permite acompañar platos de carne, especialmente si en estos se han empleado frutos secos en su preparación.



A Portela

A PORTELA SAT

C/ Piñeiros, s/n 32431 Beade (Ourense)
ESPAÑA

Tel. +34 988 480 050

beade@beadeprimacia.com / www.beadeprimacia.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO

GUÍA
2017

BLANCOS SIN MADERA

CARM RABIGATO

PUNTUACIÓN

90,67



D.O. :	Douro
VARIETADES:	100 % Rabigato
AÑADA:	2016
GRADO ALCOHÓLICO:	12,1 %
PRECIO:	9,00 €

NOTA DE CATA:

Fruta cítrica, frescura y mineralidad son las principales características de este vino.

En boca muestra una acidez sorprendente seguida de un notable volumen con persistencia.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas y verdura.



**RCARM - CASA AGRÍCOLA ROBOREDO
MADEIRA, S.A.**

Rúa da Calábria, s/n 5150-021 Almendra
(Vila Nova de Foz Côa) PORTUGAL

Tel. +351 279 713 106 aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

BLANCOS SIN MADERA

POMBO BRAVO SÍRIA

PUNTUACIÓN

90,37



D.O. :	Beira Interior
VARIETADES :	100 % Síria
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,0 %
PRECIO :	3,00€

NOTA DE CATA :

Se presenta como un vino fresco con la mineralidad propia de Beira Interior.

Complejo y persistente, manteniendo una buena acidez en el final. Muestra aromas florales con notas afrutadas de manzana y cítricos, característica de la variedad Síria.



CASA AGRÍCOLA COVA DA RAPOSA, LDA.

Estrada Principal, 106

6400-261 Pala-Pinhel (Pinhel) PORTUGAL

Tel. +351 964 147 272

adegacovadaraposa@gmail.com / www.covadaraposa.com

BLANCOS SIN MADERA

CASAS ALTAS RIESLING

PUNTUACIÓN

90,37



D.O. :	Beira Interior
VARIETADES :	100 % Riesling
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	8,00€

NOTA DE CATA :

Delicado aroma mineral con notas cítricas.
En boca es vibrante gracias a su estructura y acidez.

MARIDAJE :

Acompaña maravillosamente sushi o carpaccio de pulpo.



JOSÉ MADEIRA AFONSO (CASAS ALTAS)

Rua do Cabo Souropires 6400-651-Pinhel (Guarda)
PORTUGAL
Tel. +351 965 095 878
casasaltas.vinhos@gmail.com / www.casasaltas.com

GUÍA
2017

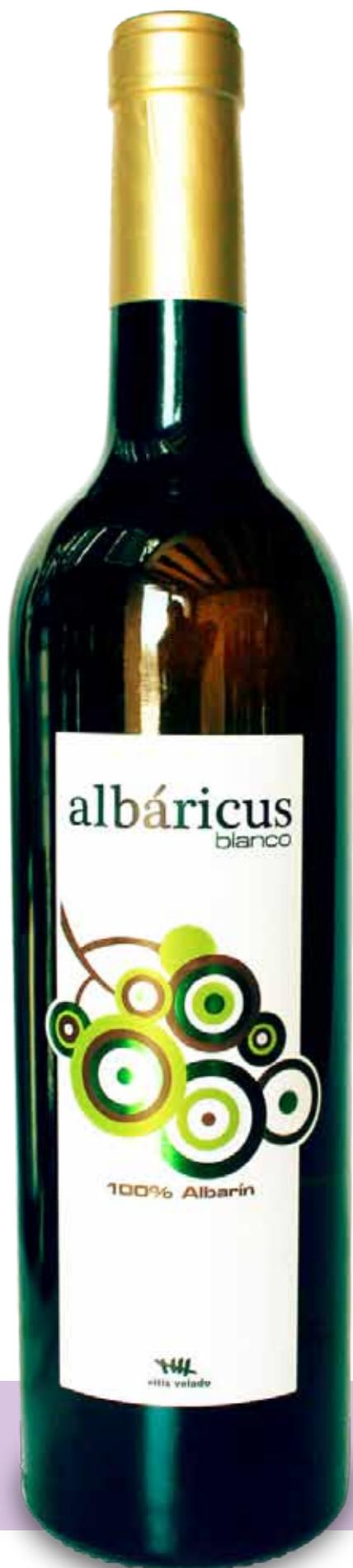
VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

BLANCOS SIN MADERA

ALBÁRICUS

PUNTUACIÓN

90,33



D.O. :	Tierra de León
VARIETADES :	100 % Albarín
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,5 %
PRECIO :	7,00 €

NOTA DE CATA :

Se trata de un vino de gran frescura y acidez equilibrada, con una alta intensidad aromática donde destacan los aromas herbáceos, la fruta de hueso como el melocotón y flores blancas al inicio, con un fondo tropical y un final amoscotelado.

La boca es amplia, redonda y bien estructurada, la acidez aporta una sensación de frescor y viveza, con un final largo y amable.

Es un blanco de gran recorrido, sentándole bien el paso del tiempo en botella.

MARIDAJE :

La recomendación para maridar con este tipo de vinos es amplia, desde ensaladas de pasta y ahumados, pasando por arroces contundentes y pescados al horno, tampoco le va mal a ciertas carnes blancas y caza menor como codorniz.

 **JESÚS ÁNGEL VELADO (VITIS VELADO)**

C/ Profesor Gaspar Morocho, 3 – 1º D 24007 León
ESPAÑA

Tel. +34 987 231 918

jesusangelvq@hotmail.com

BLANCOS SIN MADERA
**CASAS
ALTAS
VERDELHO**

PUNTUACIÓN

90,33



D.O. :	Beira Interior
VARIETADES :	100 % Verdelho
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	8,00 €

NOTA DE CATA :

Vino co aroma floral muy delicado que contrasta con la gran mineralidad que deja en boca.

MARIDAJE :

Acompaña platos de pescado y carnes blancas.



JOSÉ MADEIRA AFONSO (CASAS ALTAS)
Rua do Cabo Souopires 6400-651-Pinhel (Guarda)
PORTUGAL
Tel. +351 965 095 878
casasaltas.vinhos@gmail.com / www.casasaltas.com

GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO *en femenino*

VINOS

ROSADOS

ROSADOS

TALAIA ROSADO

PUNTUACIÓN

96,03



D.O. :	Ribera del Duero
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	6,50 €

NOTA DE CATA :

Limpio y brillante. Muy atractivo. Precioso color pétalo de rosa palo.

En fase olfativa predominan las notas florales (pétalo de rosa) muy bien combinadas con fresón y pequeñas bayas silvestres (escaramujo, frambuesa), té rojo rooibo, manzana Golden y caramelo ácido. Sutil toque balsámico (menta) y de hierba fresca.

Muy alta intensidad aromática, continua en el tiempo. Entrada en boca muy fresca y con nervio. Paso de boca grato y fácil, bien estructurado y perfectamente equilibrado. En retronasal recuerda su fase olfativa complementada con los aromas de la variedad.

MARIDAJE :

Marida bien con carnes blancas, arroces, pescados blancos, setas, quesos y embutidos suaves.



BODEGA CRAYÓN

Plaza de la Hispanidad, 1 09400 Aranda de Duero (Burgos)
ESPAÑA

Tel. +34 659 669 876

info@bodegacrayon.es / www.bodegacrayon.es

GUÍA
2017

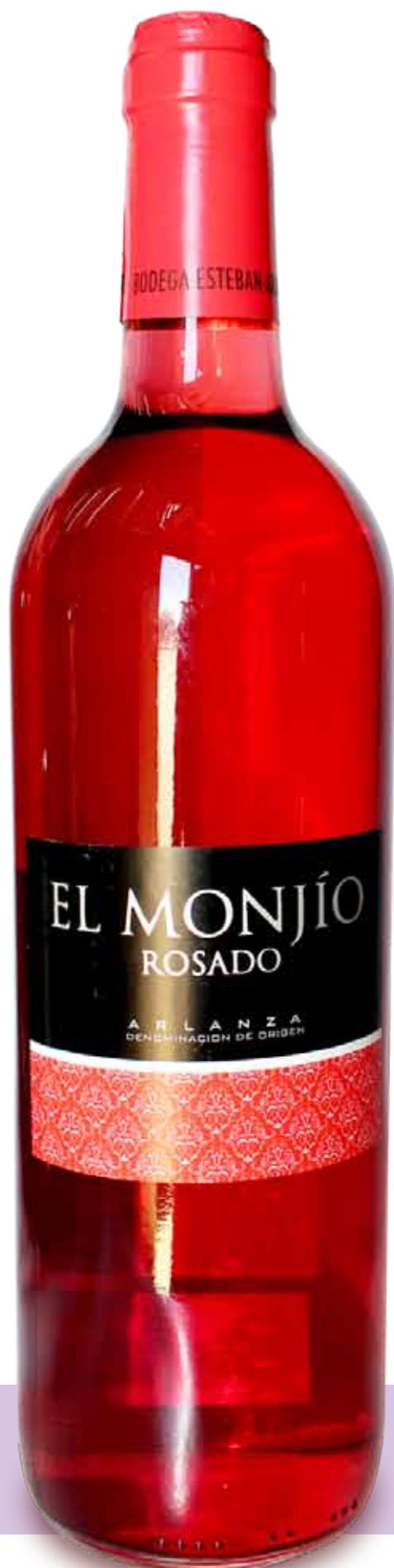
VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

ROSADOS

EL MONJÍO ROSADO

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. :	Arlanza
VARIETADES :	100 % Tempranilla
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	4,00 €

NOTA DE CATA :

Visualmente de color rosa frambuesa muy brillante y limpio.

Aromas frutales profundos con agradable paso por boca y larga persistencia.



BODEGA ESTEBAN-ARAUJO

Ladrero, s/n 34230 Torquemada (Palencia)
ESPAÑA

Tel. +34 620 479 142

bodega@bodegaestebanaraujo.com

ROSADOS

PARDEVALLES ROSADO

PUNTUACIÓN

90,67



D.O. :	Tierra de León
VARIETADES :	100 % Prieto Picudo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	6,50 €

NOTA DE CATA :

Color rosa fresa, limpio y brillante.

En nariz es intenso y fresco, con aromas a fresa y ligeros recuerdos cítricos.

En boca resulta fresco, potente y sabroso, destacando un agradable picor debido al carbónico residual.



PARDEVALLES

C/ Ramón y Cajal, 22 24230 Valdevimbre (León)

ESPAÑA

Tel. +34 987 304 222

rafa@pardevalles.es / www.pardevalles.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

ROSADOS

D'FREIXO WINE BIOLÓGICO

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Douro Superior
VARIETADES :	Malvasía Rosa
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,2 %
PRECIO :	7,00 €

NOTA DE CATA :

Los vinos D'Freixo son vinos con mucho cuerpo, con un final de boca completo, elegantes y de gran persistencia en el paladar.

D'FREIXO WINE - GILBERTO PINTADO

Avda. 25 Abril, 7 5180-126 Freixo da Espada a Cinta (Freixo da Espada a Cinta) PORTUGAL
Tel. +351 279 653 076
gilberto.pintado@gmail.com

VINDUERO GUÍA
en femenino VINDOURO 2017

ROSADOS

VIÑA VIRGINIA BOBAL ROSÉ

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Manchuela
VARIETADES :	100 % Bobal
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	12,5 %
PRECIO :	5,15 €



M
BODEGA Y VIÑEDOS
Moratalla

BODEGA Y VIÑEDOS MORATALLA

C/ Eras, 5 16230 Villanueva de la Jara (Cuenca)
ESPAÑA

Tel. +34 677 328 536

josemanuel@bodegasmoratalla.com

GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO *en femenino*

VINOS

TINTOS SIN
CRIANZA

LOS
SO

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS VINDOURO

ERO
URO

COM



Ruta In

VinD



GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

TINTOS SIN CRIANZA

VIÑA PEÓN

PUNTUACIÓN

97,41



D.O. :	Ribeira Sacra
VARIETADES :	90% Mencía, 5% Garnacha Tintorera y 5% Tempranillo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	13,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :
Color cereza intenso. Aroma franco, varietal con matices de frutos rojos (frambuesa, cereza, fresa) y toques balsámicos, sotobosque (musgo, etc).

MARIDAJE :
Acompaña bien a todo tipo de carnes, especialmente guisos. Excelente con pulpo a la gallega. Se aconseja saborearlo en un ambiente de relax.



ADEGA O CANCELINO

Barrio, nº 13 Figueiroá 27460 Sober (Lugo)
ESPAÑA

Tel. +34 988 472 304

ernestoribadent@yahoo.es

TINTOS SIN CRIANZA

MONJÍO TINTO JOVEN

PUNTUACIÓN

96,03



D.O. :	Arlanza
VARIEDADES :	70% Tempranillo y 30% Merlot
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Presenta un color rojo picota intenso con ribete amoratado. En nariz muestra sus aromas frutales intensos. En boca persisten los aromas frutales, estructurado, agradable y con un amplio final persistente donde resalta la fruta roja.

MARIDAJE:

Marida con pescados y carnes blancas.



BODEGA ESTEBAN-ARAUJO

Ladrero, s/n 34230 – Torquemada (Palencia)

ESPAÑA

Tel. +34 620 479 142

bodega@bodegaestebanaraujo.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

TINTOS SIN CRIANZA

PEDROHERAS SYRAH- TEMPRANILLO

PUNTUACIÓN

91,33



D.O. :	La Mancha
VARIETADES :	50% Syrah y 50% Tempranillo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	2,95 €

NOTA DE CATA :

De color rojo cereza intenso, limpio y brillante. En nariz muestra una fruta muy viva y expresiva. En boca es redondo, sabroso, potente y persistente.

MARIDAJE :

Ideal para acompañar pastas y arroces, caza, aves, carnes y además, por su carácter especiado le da mucha facilidad para combinar perfectamente con la comida hindú.



BODEGAS PEDROHERAS

C/ La Mancha, 1 16660 Las Pedroñeras (Cuenca)
ESPAÑA

Tel. +34 967 160 151

compras@pedroheras.es / www.bodegaspedroheras.com



VINOS

TINTOS CON
CRIANZA

INFERIOR A 6 MESES

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

GUÍA
2017

SILVANO GARCÍA 4 MESES

PUNTUACIÓN

94,99



D.O. :	Jumilla
VARIETADES :	Monastrell
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	5,85 €

NOTA DE CATA :

Precioso color rojo cereza, con gran profundidad y reminiscencias de matices violetas en su ribete.

En su aroma la frutuosidad está muy marcada por las notas de frutas rojas, como cerezas, frambuesas y ciruelas, paralelamente encontramos las notas tostadas, como pimienta negra, notas balsámicas de nuez moscada...

En boca, el vino se presenta con gran suavidad, sensación aterciopelada procedente de taninos dulces de uvas bien maduras.



silvanogarcía

BODEGAS SILVANO GARCÍA, S.L.

Avda. de Murcia, 29 30520 Jumilla (Murcia)

ESPAÑA

Tel. +34 968 780 767

bodegas@silvanogarcia.es / www.silvanogarcia.com

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

HERRERA CAPOTE BARRICA

PUNTUACIÓN

94,12



D.O. :	Islas Canarias
VARIETADES :	Castellana negra y Tempranillo
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	15,00 €

NOTA DE CATA :

Es un vino limpio, brillante y de capa alta con buena lágrima. Ofrece aromas a fruta madura, pimienta, especias, balsámico y toques elegantes de vainilla y café.

En fase gustativa tiene mucha expresión, muy mineral y potente.



BODEGAS BALCÓN DE LA LAGUNA

C/ Doctor Pasteur, 91

38205 La Laguna (Santa Cruz de Tenerife) ESPAÑA

Tel. +34 637 761 205

manuel.capote.p@gmail.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

GUÍA
2017

FORA DE JOGO

PUNTUACIÓN

93,43



D.O. :	Beira Interior
VARIETADES :	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
AÑADA :	2013
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	4,99 €

NOTA DE CATA :

Aspecto límpido y color rojo profundo. Aroma de frutos rojos muy maduros con notas de vainilla y cacado. Compejo en boca, con taninos sedoso y persistentes.

MARIDAJE :

Acompañamiento ideal para recetas muy elaboradas así como con quesos curados de paladar fuerte.



COOPERATIVA AGRÍCOLA BEIRA SERRA, CRL

Rua das Naves, 2 Vila Franca Das Naves 6420-728 Trancoso (Guarda)

beira Serra PORTUGAL

Tel. +351 271 888 200

producao@cooperativabeiraserra.pt / www.cooperativabeiraserra.pt

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

CASTELO DE AZURARA ARAGONEZ '14

PUNTUACIÓN

90,49



D.O. :	Dão
VARIETADES :	100 % Aragonés
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo intenso. Aroma complejo con notas a frutos secos. En paladar es equilibrado, con cuerpo con taninos redondos. Final persistente.

MARIDAJE :

Acompaña bien los platos típicos de Beira Alta.



ADEGA COOPERATIVA DE MANGUALDE, CRL

Zona Industrial do Salgueiro, 3530-259 Mangualde (Viseu)
PORTUGAL

Tel. +351 232 623 845

geral@acmang.com / www.acmang.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

SEÑORÍO DE VALDESNEROS ROBLE

PUNTUACIÓN

90,87



D.O. :	Arlanza
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	4,90 €

NOTA DE CATA :

Capa media alta, color rojo picota, vino limpio y atractivo.
En nariz predominan los aromas de frutas rojas y negras con un sutil toque de regaliz y especias.
En boca, postgusto largo y agradable redondo y aterciopelado.



BODEGAS SEÑORÍO DE VALDESNEROS, S.L.

Avda. La Paz, 4 34230 Torquemada (Palencia)

ESPAÑA

Tel. +34 979 800 545

sv@bodegasvaldesneros.com / www.bodegasvaldesneros.com

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

ENCOSTAS DO RABAÇAL RESERVA

PUNTUACIÓN

90,81



D.O. :	Tras-Os-Montes
VARIEDADES :	Trincadeira y Touriga Franca
AÑADA :	2013
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	6,00 €

NOTA DE CATA :

Vino de aspecto límpido, color rubi.

Aroma afrutado con notas avainilladas y con la madera bien presente.

Sabor equilibrado, con cuerpo, suave, equilibrado y persistente, con buena estructura y un final de boca largo.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar platos de carnes rojas y todo tipo de embutidos. Puede también consumirse con platos de pescado y quesos fuertes.

ADEGA COOPERATIVA DE VALPAÇOS-CAVES VALPAÇOS, CRL

Rua do Tramagal, 39-41 5430-466 Valpaços (Vila Real)

PORTUGAL

Tel. +351 966 092 839

mail@acv.pt / www.acv.pt

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

ROMANORUM 6 MESES EN BARRICA

PUNTUACIÓN

90,67



D.O. : Arribes
 VARIEDADES : Tempranillo y Juan García
 AÑADA : 2015
 GRADO ALCOHÓLICO : 14,0 %

NOTA DE CATA :

Su frescura y sus aromas afrutados tienen origen en el Parque Natural de Arribes del Duero.

Elegancia en boca de los sabores tánicos maduros, matices florales de este enclave único internacional.

MARIDAJE :

Ideal para todo tipo de carnes.



ROMANORUM

BODEGA PEÑOS MARTÍN

C/ San Juan, 21 49220 Fermoselle (Zamora)

ESPAÑA

Tel. +34 639 124 635

jpenos@elecnor.es / www.bodegaspenos.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*
TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

DOS DE MAYO ROBLE

PUNTUACIÓN

90,33



D.O. :	Vinos de Madrid
VARIETADES :	60 % Tempranillo, 30 % Syrah y 10 % Merlot
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	5,50 €

NOTA DE CATA :

Precioso color cereza intenso con ribetes violáceos, limpio y brillante. Aromas muy finos de alta intensidad, con predominio de la fruta roja fresca y elegantes aromas de violetas. Tostados y especiados muy sutiles que lo hacen más complejo. En boca es carnoso, amplio y muy frutoso con un postgusto muy largo. Muy moderno y atractivo.

MARIDAJE:

Vino apropiado para consumir acompañado de platos suculentos a base de carnes, legumbres y guisos complejos; de la misma manera que es excelente para consumir solo o acompañando las tan variadas tapas que nuestra gastronomía nos ofrece.

JEROMÍN

VINOS JEROMÍN, S.L.

C/ San José, 8 28590 Villarejo de Salvanés (Madrid)
ESPAÑA

Tel. +34 918 742 030

comercial@vinosjeromin.com / www.vinosjeromin.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

GUÍA
2017

VALE DE ESGUEVA SELEÇÃO

PUNTUACIÓN

90,16



D.O. :	Beira Interior
VARIEDADES :	70 % Touriga Franca y 30% Tinta Roriz
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Exhibe un aroma intenso, balsámico y floral, destacando las notas de frutos rojos maduros y violeta. Revela gran riqueza y volumen, con cuerpo concentrado, estructurado y taninos suaves. Final largo y complejo.

MARIDAJE :

Ideal para acompañar platos de carne.



COBELCOS - VINHOS E TURISMO, LDA.

Rua da Costa, 3 6440-261 Vermiosa (Guarda)
PORTUGAL

Tel. +351 271 366 094

cobelcos@gmail.com / www.casadascastas.pt

GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO *en femenino*

VINOS

TINTOS CON
CRIANZA

ENTRE 6 Y 14 MESES

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

GUÍA
2017

100 HECTARES SOUSÃO

PUNTUACIÓN

97,25



D.O. : Douro
VARIEDADES : 100 % Sousão
AÑADA : 2016
GRADO ALCOHÓLICO : 14,5 %

NOTA DE CATA :

Hecho de una cuidadosa selección de uvas de Sousão obtenidos de los mejores viñedos de la región del Douro, este vino presenta un aroma encantador y seductor de inmediato, con frutas negro, maderas exóticas, especias dulces y cacao tostado.

Cremosa, textura, profundidad, con taninos finos y una acidez perfecta, acabado austera y larga, un vino lleno Douro.

MARIDAJE :

Carne roja caramelizada ligeramente tostada a juego con jalea de frutas negro. También con un queso portugués “Azeitão o un tradicional Roquefort.



100 HECTARES SOCIEDADE AGRICOLA Lda

Urbanização Quinta Viana Lote 5A 5050-105 Godim (Peso da Regua)
PORTUGAL

Tel. +34 914 446 611

comercial100hectares@gmail.com

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA

ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



PORTAS D. DINIS

PUNTUACIÓN

96,72



D.O. :	Douro
VARIEDADES :	50 % Touriga Nacional y 50 % Touriga Franca
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	4,00 €

NOTA DE CATA :

Aspecto límpido, color rubí, aroma frutado con notas abolladas madera bien presente, sabor equilibrado, encorpado, suave equilibrado y persistente buena estructura, con final de boca larga.

MARIDAJE :

Ideal para acompañar platos de carnes rojas, así como todo tipo de embutidos, podrá acompañar platos de peces grasos y quesos fuertes.

A.V.L - ADEGA DE VILA FLOR, LDA

Av. Vasco da Gama, s/n 5360-305 Vila Flor (Bragança)

PORTUGAL

Tel. +351 278 511 351

pauloaguiar@adegavilafior.pt

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

FINCA HERRERA GARNACHAS

PUNTUACIÓN

96,03



D.O. :	Cigales
VARIETADES :	92 % Garnacha Tinta, 5 % Garnacha Tintorera y 3 % Garnacha
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	13,00 €

NOTA DE CATA :

Intenso rojo guinda oscuro con matices morados en ribete.
De capa media, muy vivo y brillante.
Intensidad aromática alta y varietal donde se encuentra
fruta roja, cereza madura, flores marchitas y lavanda.
Madera noble y equilibrada.

MARIDAJE:

Chuletillas de lechazo, ibéricos y carnes rojas y de caza
(sobre todo pluma).
Estofados, quesos de la tierra, parrilladas...



FINCA HERRERA VINOS

Calle del Pintor Ribera 35 B 28016 Madrid (Madrid)
ESPAÑA
Tel. +34 914 158 259
manuel@fincaherrera.es / www.fincaherrera.es

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



TERMES

PUNTUACIÓN

96,00



D.O. :	Toro
VARIETADES :	100 % Tinta de Toro
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0 %
PRECIO :	25,00 €

BODEGA
NUMANTHIA

BODEGA NUMANTHIA

C/ Real s/n 49882 Valdefinjas (Zamora) ESPAÑA

Tel. +34 980 699 147

msougne@numanthia.com - www.numanthia.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

GUÍA
2017

VALTRAVIESO CRIANZA

PUNTUACIÓN

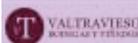
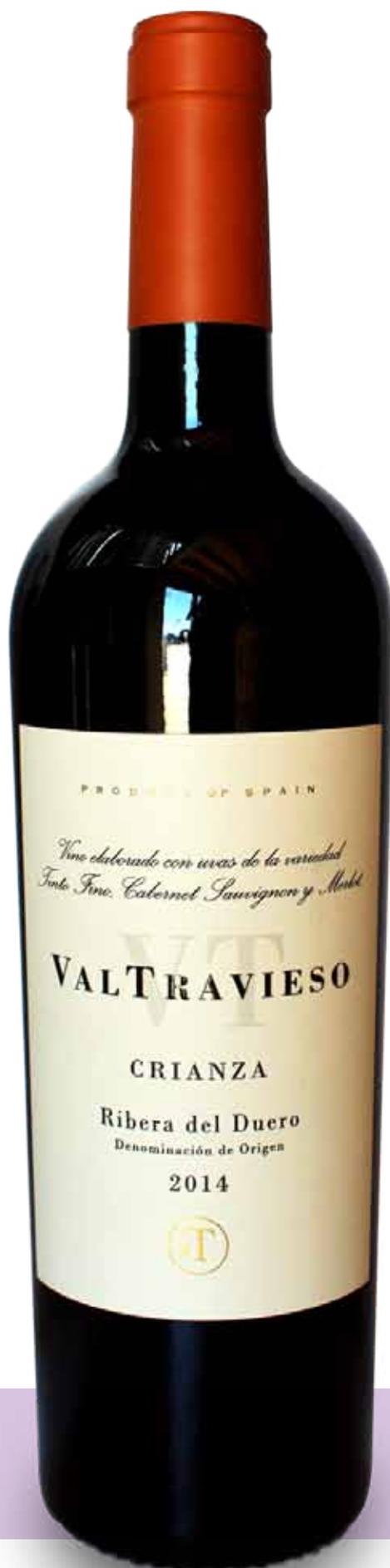
95,68



D.O. : Ribera de Duero
VARIEDADES : 85 % Tinto fino,
10 % Cabernet Sauvignon,
5 % Merlot
AÑADA : 2014
GRADO ALCOHÓLICO : 14,5 %

NOTA DE CATA :

El vino aparece goloso en boca, con una lágrima extensa y duradera, taninos robustos y cuerpo excelente. Presenta buen equilibrio entre acidez, alcohol y taninos.



BODEGAS Y VIÑEDOS VALTRAVIESO

Finca La Revilla, s/n Piñel de Arriba (Valladolid)

ESPAÑA

Tel. +34 636 785 017

ricardovelasco@valtravieso.com / www.valtravieso.com

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES



QUILATE RESERVA

PUNTUACIÓN

94,29



D.O. :	Douro
VARIETADES :	50 % Touriga Nacional , 20 % Touriga Franca, 15 % Tinto Cão y 15 % Tinta Roriz
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	8,80 €

NOTA DE CATA :

Vino encorpado, aromático y mineral con acidez natural de vinos de altitud que le confiere gran complejidad y nos trae notas de fruta roja y especias especialmente pimientas. Con gran potencial de guardia, en suma un vino de carácter precioso.

Vino no filtrado sujeto a crear depósito.

QUILATE DOURO

Quinta do Muro Canelas 5050-442 Peso da Regua (Vila Real)
PORTUGAL

Tel. +35 967 19 53 80

enoinov@gmail.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

FINCA HERRERA TEMPRANILLO

PUNTUACIÓN

92,00



D.O. :	Cigales
VARIEDADES :	91 % Tempranillo, 9 % Garnacha
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	13,00 €

NOTA DE CATA :

Intenso color rojo picota oscuro con matices de juventud en ribete.

De capa media alta, limpio y muy brillante.

De intensidad aromática alta, donde se encuentra fruta roja, madura y madera fina bien ensamblada.

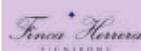
MARIDAJE :

Asados castellanos, guisos y calderetas. Carnes al carbón y de caza mayor.



Finca Herrera
Tempranillo
Tempranillos Viejos en Pie D.O.P.
14 Boticas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES



FINCA HERRERA VINOS

Calle del Pintor Ribera 35 B 28016 Madrid (Madrid)
ESPAÑA

Tel. +34 914 158 259

manuel@fincaherrera.es / www.fincaherrera.es

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

FINCA SOBREÑO CRIANZA

PUNTUACIÓN

91,67



D.O. :	Toro
VARIETADES :	100 % Tinta de Toro (Tempranillo)
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	8,85 €

NOTA DE CATA :

Color cereza picota intenso con bordes violáceos.

Aroma intenso, confitura de frutos negros junto a tostados del roble. Fondo balsámico y especiado.

En boca es potente, carnoso, taninos maduros muy finos.

Final largo y persistente.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas, asados y quesos.



SOBREÑO, S.A.

Ctra. N-122, km. 423 49800 Toro (Zamora)
ESPAÑA

Tel. +34 980 693 417

sobreño@sobreño.com / www.sobreño.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

GUÍA
2017

PAGO FLORENTINO

PUNTUACIÓN

91,33



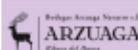
D.O. :	Vino de Pago
VARIEDADES :	100 % Cencibel
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,9 %
PRECIO :	12,00 €

NOTA DE CATA :

Los ribetes violáceos resaltan sobre el color rojo cereza de un vino muy limpio y brillante. Olfativamente la gama de frutos rojos, como la frambuesa y la cereza, predominan con una alta intensidad aromática ensamblándose con los tonos de cacao, café y torrefactos, propios de los seis meses en bodega. En boca es fresco y elegante, con una fácil y equilibrada entrada, dejando sensaciones de carnosidad y volumen en su paso. En el postgusto, volvemos a recordar todos los tonos afrutados detectados en la fase olfativa.

MARIDAJE :

Arroces o carnes blancas, así como para acompañar aperitivos contundentes; con carnes rojas a la parrilla o al horno sin muchas especias. Ideal para disfrutarlo en los postres de chocolate.



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO, S.L.

Ctra. N-122 Aranda – Valladolid, km. 325

47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid) ESPAÑA

Tel. +34 983 681 146

bodeg@arzuaganavarro.com / www.arzuaganavarro.com

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

OVIDIO GARCÍA ESENCIA

PUNTUACIÓN

90,50



D.O. :	Cigales
VARIETADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	12,00 €

NOTA DE CATA :

Color cereza intenso con borde granate y elevada intensidad. Aromas a fruta negra casi compota, regalices, chocolate. En boca se muestra con una buena carga frutal, sabroso, carnoso, complejo y con la madera muy bien ensamblada. El postgusto es largo y persistente.

MARIDAJE :

Se recomienda acompañar este vino con platos de caza mayor y menor, estofados, vaca y cordero.

Ovidio García

OVIDIO GARCÍA

PASEO DE ZORRILLA 9, 4º, 47007 Valladolid
ESPAÑA

Tel. +34 628 509 475

www.ovidiogarcia.com / alberto@ovidiogarcia.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

GUÍA
2017

MONÓCULO

PUNTUACIÓN

90,25



D.O. :	Almansa
VARIEDADES :	100 % Syrah
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	15,5%
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Intenso color picota con ribetes violáceos, limpios y brillantes. Recuerda a mermeladas de frutas negras, tonos ahumados y especiados. Gran volumen en boca, cremoso, y taninos redondos amables al paladar que dejan un largo, intenso y elegante postgusto.

MARIDAJE :

Acompaña muy bien a embutidos, quesos, y gran variedad de carnes.



BODEGAS TÍO PÍO (Bodegas Virgen de Belén SL)

Paraje de Belén. Apto. 540, 02640 Almansa (Albacete)
ESPAÑA

Tel. +34 967 098 144

bodega@bodegastiopio.com / www.bodegastiopio.com

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CONVENTO DE AGUILAR RESERVA

PUNTUACIÓN

90,16



D.O. :	Beira Interior
VARIETADES :	50 % Touriga Nacional y 50 % Tinta Roriz
AÑADA :	2012
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	5,50 €

NOTA DE CATA :

Aroma con notas especiales y frutos rojos en un conjunto agradable y armonioso.

MARIDAJE:

Acompaña cualquier plato de carnes y quesos.



**ADEGA COOP. DE FIGUEIRA DE CASTELO
RODRIGO, CRL**

Rua Pedro Jacques de Magalhães, 7 Apartado 11 6440-
108 Figueira de Castelo Rodrigo (Guarda) PORTUGAL.
Tel. +351 271 319 220
enologia@adegacasteloroaldrigo.pt / www.adegacasteloroaldrigo.pt

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CRIANZA ARAUS BALLESTEROS

PUNTUACIÓN

90,16



D.O. :	Arlanza
VARIETADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

Es un vino de capa media, color rojo guinda, con aromas de frutas rojas y recuerdos de uva pasa, para terminar con un suave recuerdo de aromas terciarios.

En boca tiene una sensación frutal, una acidez correcta y un posgusto a hollejos sanos y frescos.



BODEGAS
ARAUS
BALLESTEROS

SERAFÍN ARAUS GUTIÉRREZ

C/ Real, nº7, 09343 Villahoz (Burgos)

ESPAÑA

Tel. +34 947 186 518

arausballesteros@gmail.com / www.arausballesteros.com

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA

ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CORTECILLAS TINTO DE AUTOR

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Rioja
VARIETADES :	90% Tempranillo y 10 % Garnacha vieja
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	5,00 €

NOTA DE CATA :

De persistente color guinda con bordes ligeramente acarminados.

Se muestra brioso en boca, con una complejidad en el paladar mezcla del fruto maduro del que procede y de los finos tostados del roble en el que se cría.

BODEGAS ALFONSO GARCÍA HERNANDO

C/ Víctor Cardenal, 64 26340 San Asensio (La Rioja)

ESPAÑA

Tel. +34 941 457 257

info@bodegasalfonsogarciahernando.es / www.bodegasalfonsogarciahernando.es

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

GUÍA
2017

QUINTA DOS TERMOS TINTO SELEÇÃO

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Beira Interior
VARIETADES :	30 % Touriga Nacional, 30 % Rufete, 20 % Trincadeira y 20 % Jaen
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	13,5 %
PRECIO :	10,00 €

NOTA DE CATA :

Color granate, con gran profundidad y sin indicios de evolución, que adelanta un largo y noble envejecimiento en botella.

Aroma atrayente, algo exuberante y complejo, con notas aromáticas que recuerdan a los arándanos, flores silvestres y un toque de chocolate negro, que le transmite exotismo.

En paladar es concentrado, aterciopelado, fresco, con aromas retronasales seductores, donde el chocolate negro, con un ligero toque amargo, le transmite elegancia y un final que se fija en la memoria.



Quinta dos Termos **QUINTA DOS TERMOS, LDA.**

Carvalhal Formoso 6250-161 Belmonte (Castelo Branco)
PORTUGAL
Tel. +351 275 471 070
info@quintadostermos.pt / www.quintadostermos.pt

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CARM GRANDE RESERVA

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Douro
VARIETADES :	5 % Tinta Roriz, 10 % Touriga Franca y 85 % Touriga
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	27,00 €

NOTA DE CATA :

En la nariz, muy fresco e intenso donde predominan las notas de frutos negros silvestres y cerezas negras en equilibrio con seductoras *matices de Liquorice*, siendo el aroma complejo por las notas de la madera. En la boca es muy concentrado, caliente con taninos firmes y textura suave, final muy intenso y persistente a mostrar con fuerza la pujanza de los vinos del Duero Superior.

MARIDAJE :

Este vino acompaña carnes, quesos y cocina mediterránea en general.



CARM - CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, SA

Rua da Calábria S/N, 5150-021 Almendra (Vila Nova de Foz Côa)
PORTUGAL

Tel. +351 279 713 106

aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

CONCURSO INTERNACIONAL DE
VINOS / VINHOS
PREMIOS / PRÉMIOS



VINDUERO
VINDOIRO



WWW.PREMIOS



GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO *en femenino*

VINOS

TINTOS CON
CRIANZA

SUPERIOR A 14 MESES

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

GUÍA
2017

CARROLEÓN

PUNTUACIÓN

92,67



D.O. :	Tierra de León
VARIEDADES :	100 % Prieto Picudo
AÑADA :	2012
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0%
PRECIO :	18,90 €

NOTA DE CATA :

A la vista tiene un color cereza-granate intenso; con tonalidades púrpuras. Aroma a frutas maduras armonizadas con notas especiadas y tostadas de la barrica. En boca, largo y complejo. Las notas amargas de los taninos se funden perfectamente con la frutuosidad, consiguiéndose un vino untuoso de gran persistencia gustativa.

MARIDAJE :

Acompaña aves, pastas, fideuá, cordero y en general, comidas con sabores no muy agresivos.



PARDEVALLES

Pardevalles Ramon y Cajal 22, 24230 Valdevimbre (León) ESPAÑA
Tel. +34 987 304 222
rafa@pardevalles.es - www.pardevalles.es

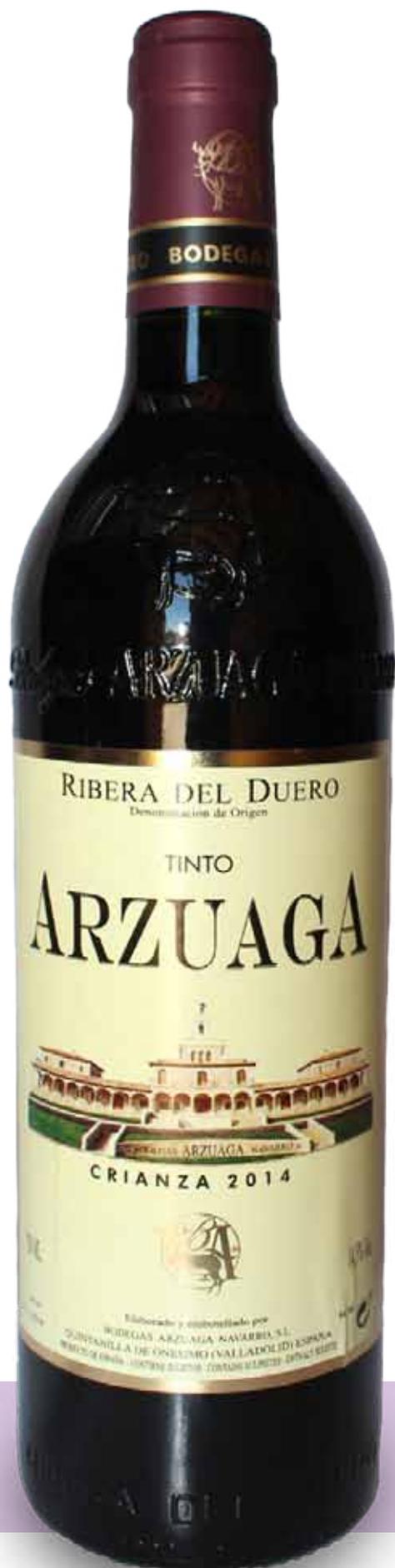
GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA

SUPERIOR A CATORCE MESES



ARZUAGA CRIANZA

PUNTUACIÓN

91,33



D.O. :	Ribera del Duero
VARIEDADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,7 %
PRECIO :	18,00 €

NOTA DE CATA :

Visualmente limpio y brillante, de color rojo picota y matices violáceos. Potente nariz, de alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado. Gran volumen en el paso de boca. Aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su gran amplitud y longitud.

MARIDAJE :

Pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados.



Bodegas Arzuaga Navarro S.L.
ARZUAGA
Ribera del Duero

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO, S.L.

Ctra. N. 122, Aranda-Valladolid, Km. 325, 47350

Quintanilla de Onésimo (Valladolid) ESPAÑA

Tel. +34 983 681 146

bodeg@arzuaganavarro.com / www.arzuaganavarro.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

GUÍA
2017

REY ZAGAL RESERVA

PUNTUACIÓN

90,67



D.O. :	Granada
VARIETADES :	44 % Merlot, 43 % Tempranillo y 13 % Syrah
AÑADA :	2011
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	11,00 €

NOTA DE CATA :

Color rojo cereza con borde rubí de capa media, limpio y brillante. En nariz, presenta una gran intensidad donde sobresalen los aromas balsámicos (almendras, vainilla, chocolate mentolado) y especiados (pimienta negra, clavo, canela) sobre unas sutiles notas de fruta negra en confitura. En boca presenta una agradable estructura, equilibrada acidez y unos taninos delicados y envolventes. Final redondo y elegante.



BODEGAS AL ZAGAL, SL

Paraje Las Cañailas, s/n
18518 Cogollos De Guadix (Granada) ESPAÑA
Tel.+34 958 105 605
info@bodegasalzagal.es / www.bodegasalzagal.es

GUÍA
2017

VINDUERO

VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA

SUPERIOR A CATORCE MESES



GRAN LERMA

PUNTUACIÓN

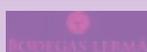
90,50



D.O. :	Arlanza
VARIETADES :	100 % Tempranillo
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,5 %
PRECIO :	15,00 €

NOTA DE CATA :

Presenta un color rojo muy oscuro con reflejos violáceos muy vivos y brillantes. En nariz es diferente, destacando aromas florales que evolucionan hacia aromas a fruta negra y maderas robles. Sabroso y profundo, al principio llama la atención su equilibrio mientras encontramos la frescura (acidez) con taninos vivos y maduros. Es un vino muy untuoso, sedoso y agradable.



BODEGAS LERMA

Ctra Madrid Irum Km 202,5, Lerma (Burgos)
ESPAÑA

Tel. +34 947 177 030

info@tintolerma.com / www.tintolerma.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO
TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

GUÍA
2017

ALTOS DE LA FINCA

PUNTUACIÓN

90,16



D.O. :	Vino de la Tierra de Castilla
VARIETADES :	60 % Verdot, 40 % Syrah
AÑADA :	2014
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	15,00 €

NOTA DE CATA :

Presenta un intenso color cereza picota que le caracteriza. Su aroma a chocolate negro y arándanos junto con aromas a flores violetas aportados por la variedad Syrah definen su personalidad. El tacto suave de las rosas rojas acompaña la entrada en boca que se deja seducir por su tanino envolvente y longevo y sus recuerdos a caramelo.

MARIDAJE :

Espectacular acompañante de chocolate negro y menta, además de quesos curados y carnes rojas.



González Byass

GONZALEZ BYASS SA

Manuel M. González 12, 11403 Jerez (Cádiz)

ESPAÑA

Tel. +34 914 903 700

mgarciag@gonzalezbyass.es / www.gonzalezbyass.es

GUÍA
2017

VINDUERO

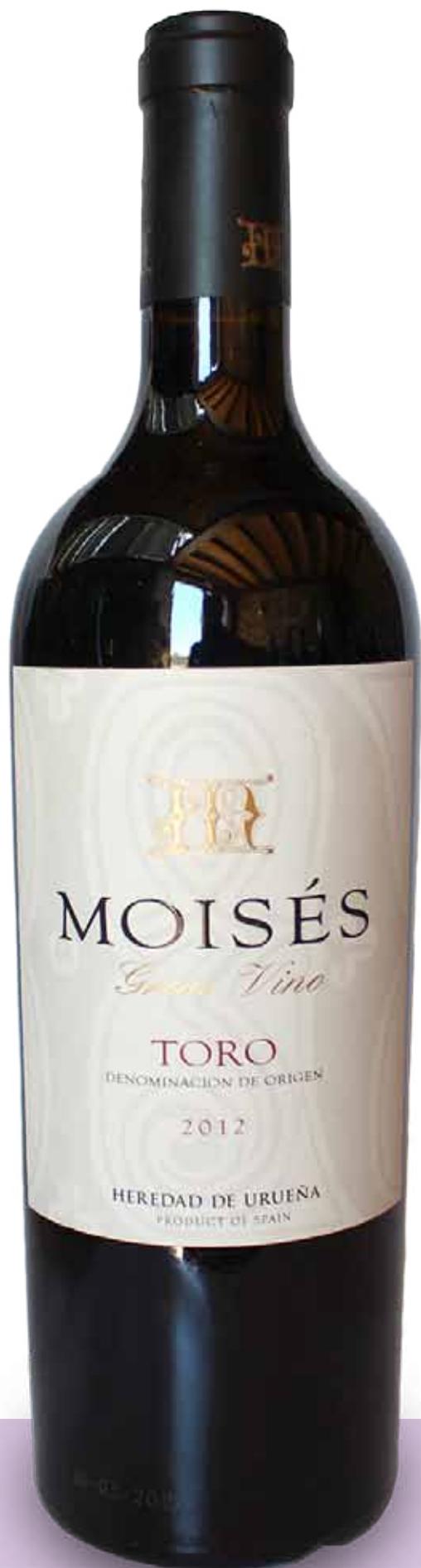
VINDOURO *en femenino*

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

MOISÉS GRAN VINO

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Toro
VARIETADES :	100 % Tinta de Toro
AÑADA :	2012
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0 %
PRECIO :	25,00 €

NOTA DE CATA :

Vino de color rojo cereza profundo, con borde granate, buena capa, limpio y brillante. En nariz es complejo y elegante, con buena intensidad, frutillos negros, notas balsámicas, especias y minerales. En boca es sedoso, fresco y equilibrado, con taninos dulces y tostados bien fundidos. Largo y equilibrado, en retronasal aparecen de nuevo las notas de fruta madura.

MARIDAJE :

Armonias con: Caza, lechazo asado, carnes rojas, guisos tradicionales, pescados azules, quesos curados...



BODEGA PAGO HEREDAD DE URUEÑA, S.L

Ctra de Toro a Medina de Rioseco, KM.21,300

Uruña (Valladolid) ESPAÑA

Tel. +34 983 033 982

bodega@heredaduruena.com / www.heredaduruena.com

CONCURSO INTERNACIONAL DE
VINOS / VINHOS
PREMIOS / PRÉMIOS



GUÍA VINDUERO
2017 VINDOURO *en femenino*

VINOS

GENEROSOS
Y DULCES

VINDUERO
en femenino VINDOURO

GUÍA
2017

GENEROSOS Y DULCES

PORTO RESERVA WHITE AMÁVEL COSTA

PUNTUACIÓN

97,67



D.O. :	Porto
VARIEDADES :	Viosinho, Malvasía Fina, Malvasía Rei, Verdelho, Códega e Ravo de Ovelha
GRADO ALCOHÓLICO :	19,4 %
PRECIO :	10,50 €

NOTA DE CATA :

De aroma complejo, ilustra bien el tiempo pasado en madera. Elegante combinación de aromas terciarios dulces, amaderados, ligera resina, vainilla y frutos, entre ellos avellana y muy ligeramente de cítricos, formando un conjunto aromático agradable, dulce y fresco.

En paladar, la acidez mantiene una frescura balsámica en armonía con sabores de madera, toques de miel, frutos y albaricoques secos, que se prolongan hasta un final de boca largo y persistente.

MARIDAJE :

Puede tomarse solo, como aperitivo o en la sobremesa. Acompaña bien con nueces o almendras, frutos tropicales, y con aromas de vainilla o canela. Se sirve también con frutos secos de cáscara tostados o con tablas de quesos.



AGOSTINHO AMÁVEL COSTA - COMERCIO DE VINHOS, LDA.

Largo da Fonte do Coxo, s/n 5155-019 Cedovim

PORTUGAL

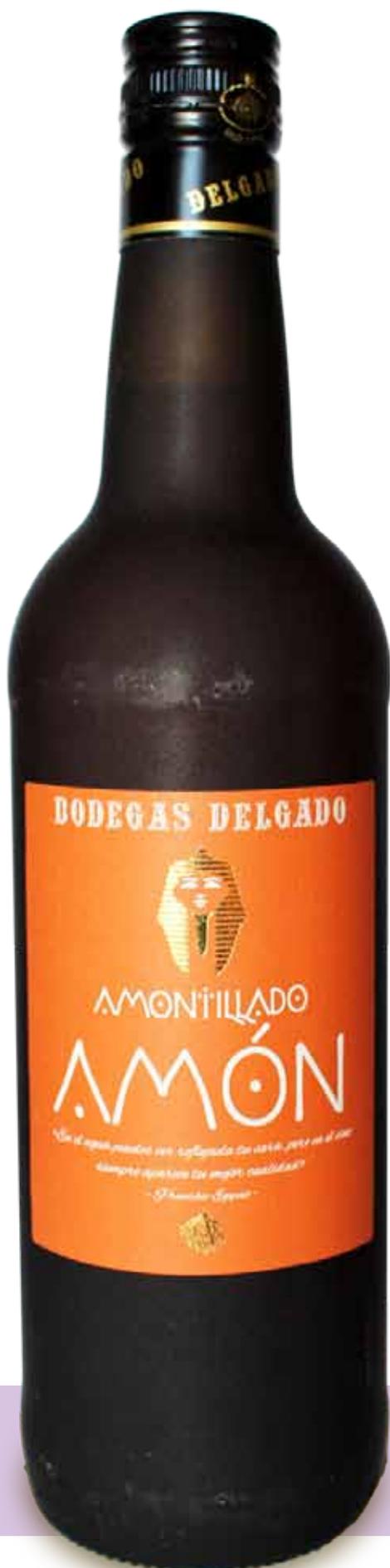
Tel. +351 279 777 495

geral@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

GENEROSOS Y DULCES



AMON

PUNTUACIÓN

95,00



D.O. : Montilla-Moriles
VARIEDADES : Pedro Ximénez
GRADO ALCOHÓLICO : 21,0 %
PRECIO : 12,50 €

NOTA DE CATA :

Color caoba pálido. Bouquet complejo, intenso, robles y frutos secos.

Sabor seco y lleno de sensaciones.

MARIDAJE :

Puede tomarse como vino de aperitivo y/o como vino de postre, saboreando sus complejos aromas como copa de sobremesa.



BODEGAS DELGADO, S.L.

C/ Cosano, 2 14500 Puente Genil (Córdoba)
ESPAÑA

Tel. +34 957 600 085

fino@bodegasdelgado.com / www.bodegasdelgado.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO
GENEROSOS Y DULCES

GUÍA
2017

AINHOA DULCE

PUNTUACIÓN

94,64



D.O. :	Islas Canarias
VARIETADES :	Moscatel de Alejandría y Malvasía Aromática
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	14,0 %
PRECIO :	15,00 €

NOTA DE CATA :

Visualmente es limpio, brillante, de color ámbar y con buena lágrima.

En fase olfativa se aprecia fruta madura, pasas, orejones, higuera, almendras tostadas y tofee.

En boca tiene mucha expresión, es potente y equilibrado.



BODEGAS BALCÓN DE LA LAGUNA

C/ Doctor Pasteur, 91
38205 La Laguna (Santa Cruz de Tenerife) ESPAÑA
Tel. +34 637 761 205
manuel.capote.p@gmail.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

GENEROSOS Y DULCES

CARPE DIEM MÁLAGA AÑEJO

PUNTUACIÓN

93,50



D.O. :	Málaga y Sierras de Málaga
VARIEDADES :	100 % Pedro Ximénez
AÑADA :	2015
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0 %
PRECIO :	5,75 €

NOTA DE CATA :

Vino dulce color oscuro con menisco yodado, de aspecto pingüe. Con aromas a café, cacao, fruta confitada y cítricos. Con un importante peso varietal y un profundo recuerdo a pasas. En copa hay variación y evolución según se va oxigenando entrelazándose compotas y especias. Complejo e intenso. En boca es directo con cierta balsimicidad que hace que los aromas recorran todo el paladar antes de llegar a la retronasal, apareciendo los mismos componentes que en el olfato por vía directa. Sedoso y nada empalagoso. El postgusto es largo y muy placentero.

MARIDAJE :

Muy apto como vino de postre, combina con migas, quesos, frutas cítricas y compotados como el dulce de membrillo.



TIERRAS DE MOLLINA, S.A.

Avda. de las Américas, s/n – Cortijo Colarte

29532 Mollina (Málaga) ESPAÑA

Tel. +34 952 741 052

administracion@tierrasdemollina.net / www.tierrasdemollina.net

GENEROSOS Y DULCES

SEGUNDA BOTA

PUNTUACIÓN

92,77



D.O. : Montilla-Moriles
VARIEDADES : 100 % Pedro Ximénez
GRADO ALCOHÓLICO : 15,0 %
PRECIO : 6,75 €

NOTA DE CATA :

Color amarillo dorado y pálido, brillante con tonalidades verdosas. Bouquet punzante, de aromas francos, limpio. Evoca la flor y notas salinas, persistente y amplio.

MARIDAJE:

Vino de aperitivo por excelencia, acompaña bien jamón, queso, frutos secos y aceitunas.



BODEGAS DELGADO, S.L.

C/ Cosano, 2 14500 Puente Genil (Córdoba)

ESPAÑA

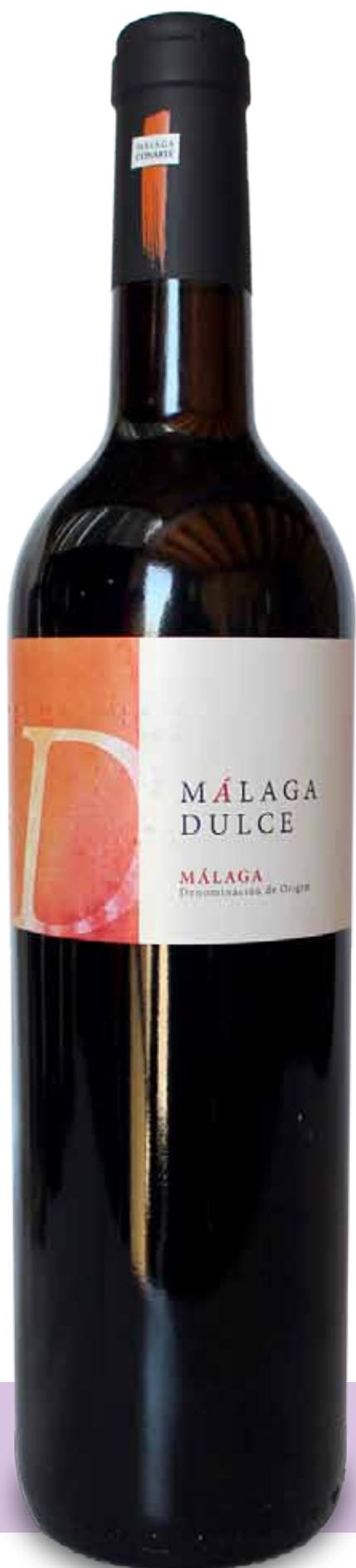
Tel. +34 957 600 085

fino@bodegasdelgado.com / www.bodegasdelgado.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

GENEROSOS Y DULCES



MÁLAGA DULCE

PUNTUACIÓN

92,45



D.O. :	Málaga y Sierras de Málaga
VARIETADES :	50 % Moscatel de Alejandría y 50 % Pedro Ximénez
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0 %
PRECIO :	9,00€

NOTA DE CATA :

Color caoba, limpio y brillante.

En nariz, fruta madura, pasas, caramelo. Suave y untuoso en boca.



BODEGAS DIMOBE

Ctra. Almáchar, s/n 29738 Moclinejo (Málaga)
ESPAÑA

Tel. +34 952 400 594

ignacio@dimobe.es / www.dimobe.es

VINDUERO
en femenino VINDOURO

GUÍA
2017

GENEROSOS Y DULCES

SECO TRASAÑEJO DIMOBE

PUNTUACIÓN

92,33



D.O. :	Málaga y Sierras de Málaga
VARIEDADES :	100 % Pedro Ximénez
GRADO ALCOHÓLICO :	18,0 %
PRECIO :	16,00 €

NOTA DE CATA :

Color oro viejo y brillante con ribetes dorados. Intenso en nariz donde resalta el proceso de crianza oxidativa. Aromas de torrefacto, fina madera y almendras tostadas. Potente en boca, a la vez que fresco con una acidez muy equilibrada. Notas salinas y muy persistente.

MARIDAJE :

Un vino ideal tanto para aperitivos como para la sobremesa.



BODEGAS DIMOBE

Ctra. Almáchar, s/n 29738 Moclinejo (Málaga)

ESPAÑA

Tel. +34 952 400 594

ignacio@dimobe.es / www.dimobe.es

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

GENEROSOS Y DULCES

PORTO TAWNY 40 ANOS AMÁVEL COSTA

PUNTUACIÓN

91,50



D.O. :

Porto

VARIETADES :

Mezcla de castas tradicionales de vinhas viejas de la D.O.

GRADO ALCOHÓLICO : 19,7%

PRECIO :

95,00 €

NOTA DE CATA :

Color Tawny, con toque verdosos y concentrado hasta el punto de transmitir algo de viscosidad. Con aroma complejo, pide tiempo en la copa hasta revelar todo su potencial; presenta notas de iodo, almendras, madera, especias, frutos secos y frutos secos de cáscara, aromas tostados, de humo, café, pan tostado, chocolate y hierbas secas. De sabor cerrado, dulce, aterciopelado, complejo y completo en acidez y dulzura en armonía, termina un sabor intenso a almendras y café tostado.

Es persistente, equilibrado, fresco y agradable.

MARIDAJE:

Se puede consumir solo para apreciarlo en todo su esplendor, con un surtido de frutos secos tostados o simplemente con almendras tostadas.

AMÁVEL COSTA
-PORTO-

AGOSTINHO AMÁVEL COSTA - COMERCIO DE VINHOS, LDA.

Largo da Fonte do Coxo, s/n 5155-019 Cedovim
PORTUGAL

Tel. +351 279 777 495

geral@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com

VINDUERO
en femenino VINDOURO

GUÍA
2017

GENEROSOS Y DULCES

SILVANO GARCÍA DULCE MOSCATEL

PUNTUACIÓN

90,50



D.O. :	Jumilla
VARIETADES :	Moscatel
AÑADA :	2016
GRADO ALCOHÓLICO :	15,0%
PRECIO :	10,80 €

NOTA DE CATA :

Presente color amarillo pajizo con reflejo dorado, muy limpio, brillante y cristalino.

En boca es excepcional, dulce, ligero con perfecto equilibrio entre grado alcohólico, acidez y azúcar. Denso, suntuoso y envolvente.

Postgusto elegante y persistente. Aroma muy intenso, fresco y complejo, notas de miel de azahar, cítricos, con notas de melocotón, aromas florales y algún tono tostado muy discreto.



silvanogarcía
arribe

BODEGAS SILVANO GARCÍA, S.L.

Avda. de Murcia, 29 30520 Jumilla (Murcia)

ESPAÑA

Tel. +34 968 780 767

bodegas@silvanogarcia.es / www.silvanogarcia.com

GUÍA
2017

VINDUERO
VINDOURO *en femenino*

GENEROSOS Y DULCES

PORTO TAWNY 10 ANOS AMÁVEL COSTA

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :
VARIEDADES :

Porto
Mezcla de castas de viñas
viejas tradiciones de la
D.O. Douro como son
Touriga Nacional, Tinta
Barroca, Tinta Roriz y
Touriga Franca.

GRADO ALCOHÓLICO : 19,7 %
PRECIO : 15,00 €

NOTA DE CATA :

De aroma intenso a frutos secos, almendra tostada, notas de café, fruta pasa, ciruela, uva, ligeramente a albaricoque y toques de madera; una armonía de notas a madera y balsámicas que se repiten en un paladar elegante. Termina con un final de boca largo y espectacular a café tostado y almendras.

MARIDAJE :

Servirlo solo como aperitivo o sobremesa. Acompaña bien sobremesas de frutos y de frutos secos, de café y caramelo, de vainilla, así como postres con especias, de chocolate con nueces y caramelo y dulces de convento.

AMÁVEL COSTA
-PORTO-

AGOSTINHO AMÁVEL COSTA - COMERCIO DE VINHOS, LDA.

Largo da Fonte do Coxo, s/n 5155-019 Cedovim
PORTUGAL

Tel. +351 279 777 495

geral@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com



© 2017 ASOCIACIÓN
VINDUERO VINDOURO

Plaza Egado, s/n 37173 TRABANCA (Salamanca)

+34 923 141 409

info@premiosvinduero.com

www.premiosvinduero.com



Todas las fotografías que figuran en la presente Guía son propiedad de la Asociación Vinduero-Vindouro y han sido realizadas los días 1, 2 y 3 de agosto de 2017 durante la celebración del Concurso Internacional de Vinos.