



PREMIOS
VINDUERO |
VINDOURO



GUÍA 2018

EDICIÓN
en Femenino



LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA Y PORTUGAL



Isabel Mijares,
Presidenta del Comité de Cata de los Premios Vinduero-Vindouro,
en la Inauguración de la
XIV Edición del Concurso Internacional de Vinos Vinduero-Vindouro





INTRODUÇÃO

Tiene en sus manos el resultado *en femenino* de la XIV 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 mejores vinos -según ellas- participes de los VinDuero-VinDouro 2018.

Para la elaboración de la Guía, se han tenido en cuenta únicamente las puntuaciones de las Mujeres del Comité Internacional de Cata, obtenidas tras la cata a ciegas realizada por las siguientes catadoras: La Ilustrísima Isabel Mijares como Presidenta de Mesa, acompañada de las prestigiosas profesionales Adela Viscay, Aiping Chen Liu, Alexandra Silva, Alma García, Ana Alonso de Letamendia, Ana Urbano, Arminda Ferreira, Carmen Garrobo, Carla Tiago, Cristina Tierno, Helena Mira, Inés Salas, Mar Galván, Misericordia Bello, Patricia Dos Santos y Sandra Sousa.

Los *Vinduero-Vindouro en femenino* fueron lanzados en 2017 como novedad y para poner en valor el papel de la Mujer en el mundo vitivinícola, ofreciendo a su vez, un valor añadido a las bodegas. Son Galardones que, simultáneamente a los *Vinduero-Vindouro* en general, se otorgan únicamente a los oros, es decir, a aquellos vinos seleccionados por ellas con una puntuación igual o superior a 90.

El Certamen tuvo lugar los días 1, 2 y 3 de agosto en Trabanca, Salamanca. En esta II Edición dedicada a la Mujer se han otorgado 47 Premios en *femenino*, de los cuales, según su categoría, los tintos crianza han conseguido un total de 14 medallas, seguidos por 8 oros para los vinos blancos, 6 para

tintos con menos de seis meses en barrica, 5 para los blancos crianza y otras 5 para vinos generosos, 2 para espumosos, reservas y tintos reserva, respectivamente y un oro para un vino de autor, nueva categoría lanzada como novedad 2018.

Agrupación de los vinos por categorías:

- Cavas y espumosos
- Blancos con crianza en madera
- Rosados
- Tintos sin crianza en madera
- Tintos con crianza en madera inferior a meses
- Tintos con crianza en madera de 6 a 14 meses
- Tintos con crianza en madera superior a 14 meses
- Vinos generosos y dulces
- Vinos de Alta Expresión o de Autor (Nueva Categoría 2018)

En la Guía encontrará cada vino galardonado con su correspondiente fotografía que le permitirá identificar fácilmente las botellas premiadas. En cada ficha podrá visualizar las variedades empleadas, la Denominación de Origen a la que pertenece, el grado alcohólico, una completa nota de cata y en algunos casos, 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 2019*.

Un año más... ¡Brindemos!

Vista del Río Duero desde el
Mirador de la Ermita Nuestra Señora del Castillo
en Pereña de la Ribera



COMITÉ DE PROVA

ADELA VISCAI



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

AIPING CHEN LIU



Empresaria vinculada al comercio.
Exportadora de vino español a China.

ALEXANDRA SILVA



Enóloga formada por la *Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)*.
Elaboración y promoción de vinos. Marketing de productos vitivinícolas, ha trabajado en varias *DO*. (*Algarve, Beira Interior, Trás-os-Montes y Douro*).

ALMA GARCÍA



Ingeniera Agrícola, Enóloga y Gerente de Producción en *Haciendas de España*.

ANA ALONSO



Periodista Gastronómica y miembro de la *Real Academia de Gastronomía*.

COMITÉ DE PROVA

ANA URBANO

Enóloga responsable de *Vinhos do Porto* en *Caves Messias*.
Formadora de vinos.



ARMINDA FERREIRA

Enóloga en *Aliança Vinhos* de Portugal.



CARLA TIAGO

Enóloga en *Sogevinus Fine Wines S.A.*
Portugal.



CARMEN GARROBO

Sumiller. Directora y Docente principal en la *Escuela Española de Cata*. Jurado nacional e internacional de vinos, quesos y aceites. Miembro de la *Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV)*.



CRISTINA TIERNO

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



COMITÉ DE PROVA

HELENA MIRA

Profesora y responsable de la Bodega en la *Escuela Superior Agraria de Santarem*.



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. Doctora en Enología. *Guía Repsol de los mejores vinos de España*. Comisión del Vino de la *Real Academia de Gastronomía*. Vicepresidenta de la *FIJEV*.



MAR GALVÁN

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



MISERICORDIA BELLO

Diplomada en Protocolo. Sumiller. Presidenta de la *D.O. Bierzo* y de la *Asociación Bierzo Enoturismo*. Gerente de Bodega.



COMITÉ DE PROVA

PATRICIA DOS SANTOS

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



SANDRA SOUSA

Enóloga consultora en *Amável Costa (Porto)*.
Cursos de cata. Apoyo a la actividad comercial con
catas comentadas.





VINHOS
ESPUMANTES
E CAVAS

Sandra Sousa,
probando uno de los Rosados



ESPUMOSOS Y CAVAS

CASTELL DE LA COMANDANDA RESERVA BRUT NATURE

PUNTUACIÓN

92,00



D.O. : Cava
Variedades : Parellada 40% y Macabeo 60%
Añada : 2014
Grado alcohólico : 11,5 %
Precio : 9,00 €

Nota de Cata :

Color dorado brillante, burbuja pequeña y persistente, formando rosarios. Buena crianza, con notas de tostados y matices balsámicos. También, presencia de fruta madura en boca, formando, en su conjunto un cava muy equilibrado, con buena acidez, que deriva en un final en boca muy largo y persistente, con el carbónico perfectamente integrado y presente.

Maridaje:

Excelente para cualquier tipo de aperitivo, platos de pescado, carnes suaves y quesos



CELLER AGRÍCOLA DE BARBERÁ, SCCL

Caller Comerç, 40
43422 Barberá de la Conca (Tarragona) ESPAÑA
Tel. + 34 977 887 035
admin@coop-barbera.com / www.coop-barbera.com

GUÍA
2018

VINDUERO
VINDOURO
en Femenino

ESPUMOSOS Y CAVAS

CANTANHEDE BLANC DE BLANCS BRUTO

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. : IGP Beira Atlântico
Variedades : Bical 60% y Arinto 40%
Grado alcohólico : 12,6 %
Precio : 4,99 €

Nota de Cata :
Pendiente de información de la bodega



ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, CRL

Rua Engº Amaro da Costa, 117 - 3060-170

Cantanhede (Coimbra) PORTUGAL

Tel. (+ 351) 231 419 540

www.cantanhede.com / geral@cantanhede.com



VINOS
BLANCOS SIN
MADERA

Cristina Tierno



BLANCOS SIN MADERA

ABADÍA DE TORTOREOS

CONDADO DO TEA

PUNTUACIÓN

93,33



D.O. : Rías Baixas
Variedades : Albariño 70%,
Treixadura 25%,
Loureiro 5%
Añada : 2017
Grado alcohólico : 13,0 %
Precio : 8,00 €

Nota de Cata :
Amarillo verdoso con tonos acerados.
En nariz es franco (manzana y pera) con notas cítricas, de buena intensidad.
En boca es un vino de gran equilibrio, en retronasal destacan los aromas cítricos. es fresco y persistente.



ABADÍA DE TORTOREOS, S.L.

Costa, 17 – Setados
36446 As Neves (Pontevedra)
ESPAÑA
Tel. + 34 615 251 192
adegasluz@gmail.co m / www.abadiade tortoreos.com

BLANCOS SIN MADERA

LAUREATUS LÍAS

PUNTUACIÓN

91,50



D.O. :	Rías Baixas
Variedades :	Albariño 100%
Añada :	2013
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	18,00 €

Nota de Cata :

Color amarillo pajizo, con tonos alimonados, brillante. De aroma intenso, destaca por su complejidad, sobresaliendo notas de frutas maduras tipo membrillo, melocotón silvestre y mango, notas minerales, melosas de panadería fina, integradas con notas especiadas que le proporcionan una personalidad muy especial.

En boca tiene una entrada potente, con acidez suficiente que lo mantiene fresco en boca, integrado, con gran persistencia y sensación de envoltura que lo hace exquisito, siendo su retronasal muy frutosa.



LAUREATUS
Albariño

BODEGAS LAUREATUS

Lg. Saramagoso, 13
San Martiño 36637 Meis (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. + 34 986 520 625
vinolaureatus@gmail.com / www.laureatus.es

BLANCOS SIN MADERA

ALBÁRICUS

PUNTUACIÓN

91,25



D.O. : Tierra de León
Variedades : Albarín, 100%
Añada : 2017
Grado alcohólico : 12,5 %
Precio : 7,00 €

Nota de Cata :

Vino de color amarillo pajizo de capa media con reflejos verdosos.

En nariz destaca su intensidad aromáticas, sobre todo los aromas a flores blancas, fruta madura de hueso como el melocotón y ciertos toques tropicales como el mango.

En la boca es un vino con nervio por su acidez equilibrada, amplio, redondo y con volumen, que te llena la boca y te deja un recuerdo agradable y largo.



VITIS VELADO

C/ Profesor Gaspar Morocho, 3 – 1ºD
24007 León ESPAÑA
Tel. + 34 678 676 228
jesusangelvq@hotmail.com



BLANCOS SIN MADERA

ALMALARGA

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. :	Ribeira Sacra
Varietades :	Godello 100 %
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	13,95 €

Nota de Cata :

Color amarillo pajizo, con reflejos dorados, característicos de su juventud. Aspecto limpio y brillante.

En fase olfativa es intenso, afrutado, mineral, con fondo floral, predominando la fruta madura (manzana, pera, melcotón).

Buena entrada en boca, suave, goloso, amable. Es equilibrado, untuoso, con gran persistencia. Final redondo y agradable. Alcanzará una gran madurez en botella.



ALMA DAS DONAS, S.L.U.

Ribas de Sil, 1

27470 Pombeiro (Lugo) ESPAÑA

Tel. + 34 988 200 045

info@almadasdonas.com / www.almadasdonas.com

BLANCOS SIN MADERA

GODELIA GODELLO

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. : Bierzo
Variedades : Godello 80% y
Doña Blanca 20%
Añada : 2016
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 10,30 €

Nota de Cata :

De color pajizo brillante, presenta una nariz intensa y frutal, sobresalen frutas de hueso y cítricos, así como flores blancas. Se aprecia un fondo mineral y ligeros matices de hinojo y hierba recién cortada.

Boca muy cremosa, frutal y elegante donde destacan las notas minerales y ligeramente salinas que lo caracterizan, que junto a la acidez confieren un final fresco y persistente.

Maridaje:

Ideal para aperitivos, pescados y mariscos.



BODEGAS GODELIA, S.L.

Antigua Ctra. N-VI, Km. 403,5
24547 Píeros - Cacabelos (León) ESPAÑA
Tel. + 34 987 548 026
export@godelia.es / www.godelia.es



BLANCOS SIN MADERA

GRAN PRIOR ALAMEDA AIRÉN

PUNTUACIÓN

90,17



D.O. :	La Mancha
Varietades :	Airén 100%
Añada :	2017
Grado alcohólico :	12,5 %
Precio :	3,00 €

Nota de Cata :

Vino limpio y brillante de tonos amarillos pálidos con irisaciones verdosas.

Olfativamente correcto con notas varietales, algo cítrico y herbal.

En boca se muestra fresco y equilibrado, además se confirman los aromas de flores blancas y jóvenes.

Maridaje:

Pescados blancos y azules, quesos tiernos y carnes a la brasa.

S. COOP. AGRARIA CLM SAN LORENZO

C/ Cervantes, 30

13690 Alameda de Cervera (Ciudad Real) ESPAÑA

Tel. +34 926 582 042

slorenzo@dominiodebaco.com / www.coopsanlorenzo.es

BLANCOS SIN MADERA

SEÑORÍO DE VIDRIALES VERDEJO

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. : Valles de Benavente
Variedades : Verdejo 100%
Añada : 2017
Grado alcohólico : 12,5 %
Precio : 250 €

Nota de Cata :

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.
Aroma elegante, fresco y de gran intensidad que abarca la gama de fruta blanca, cítricos y balsámicos.
En boca es amplio, goloso y refrescante.

Maridaje:

Acompañante ideal para todo tipo de pescados al horno y a la plancha así como mariscos y crustáceos.
Perfecto también con quesos frescos.



BODEGAS VERDES, S.L.

C/ Camino Benavente, 21
49610 Santibañez de Vidriales (Zamora) ESPAÑA
Tel. + 34 980 648 405
info@bodegasverdes.com / www.bodegasverdes.com

BLANCOS SIN MADERA

PALATO DO CÔA BRANCO

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Douro-Porto
Varietades :	Viosinho, Rabigato, Codega do Larinho
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	9,00 €

Nota de Cata :

Aroma intenso, elegante a frutos tropicales con un toque mineral.

En boca es un vino elegante y fresco, con notas cítricas. Tiene un final muy fresco y equilibrado.

Maridaje:

Vino ideal como aperitivo o para acompañar recetas ligeras de pescado y marisco, así como de carnes blancas.



5 BAGOS | 
SOCIÉDAD AGRÍCOLA, LDA

PALATO DO CÔA –
5 BAGOS SOCIEDADE AGRICOLA, LDA.

Rua Pedro Homem de Melo, 334 4150-442

Porto PORTUGAL

Tel. + 351 963 084 063

paulo.palatodocoa@gmail.com



VINOS
BLANCOS CON
CRIANZA

Catavinos con la nueva
imagen corporativa de los
Premios Vinduero-Vindouro



BLANCOS CON CRIANZA

COLINAS
DE ANÇÃ
ARINTO RESERVA

PUNTUACIÓN

92,67



D.O. : Bairrada
Variedades : Arinto 100%
Añada : 2016
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 6,99 €

Nota de Cata :
Pendiente de información de la bodega



ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, CRL

Rua Engº Amaro da Costa, 117 - 3060-170

Cantanhede (Coimbra) PORTUGAL

Tel. (+ 351) 231 419 540

www.cantanhede.com / geral@cantanhede.com

GUÍA
2018

VINDUERO
VINDOURO
en Femenino

BLANCOS CON CRIANZA

MARIA JOÃO PRIVATE COLLECTION

PUNTUACIÓN

92,00



D.O. : Dão
Variedades : Encruzado 85% y
Malvasía Fina 15%
Añada : 2013
Grado alcohólico : 13,5 %

Nota de Cata :

Color cítrico intenso con tonos verdosos. Aroma intenso, predominante en notas de frutos secos, cereal tostado, avellana y notas de frutos de pulpa blanca. Sabor afrutado, fresco, complejo, elegante, intenso y bastante persistente.




GLOBAL WINES
PORTUGAL

SOLAR DO ARCEDIAGO, S.A.

3420-909 Carregal do Sal PORTUGAL

Tel. + 351 232 960 140

info@globalwines.pt / www.globalwines.pt

BLANCOS CON CRIANZA

CONVENTO DE AGUIAR RESERVA

PUNTUACIÓN

91,67



D.O. : Beira Interior
Variedades : Síria 50%,
Malvasía Fina 30% y
Arinto 20%
Añada : 2017
Grado alcohólico : 13 %
Precio : 4,50 €

Nota de Cata :
Aroma afrutado y boca equilibrada con final armonioso.

Maridaje:
Ideal para acompañar platos de pescado y marisco.



BLANCOS CON CRIANZA

LAURETUS DOLIUM

PUNTUACIÓN

90,67



D.O. :	Rías Baixas
Variedades :	Albariño 100 %
Añada :	2011
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	10,50 €

Nota de Cata :

Presenta color amarillo oro con reflejos de limón maduro. Aroma de intensidad meda-alta donde sobresalen tostados finos mezclados con vainilla, especias, caramelo y un fondo de frutas maduras (pera-manzana).

En boca tiene una entrada suave pero con frescura que recuerda notas de frutas confitadas mezcladas con elementos de lías finas con un carácter especiado, fondo varietal importante, sedoso y persistente. Excelente equilibrio.

Maridaje:

Excelente para cualquier tipo de aperitivo, platos de pescado, carnes suaves y quesos



LAUREATUS
Albariño

BODEGAS LAUREATUS

Lg. Saramagoso, 13
San Martiño 36637 Meis (Pontevedra) ESPAÑA
Tel. + 34 986 520 625
vinolaureatus@gmail.com / www.laureatus.es

BLANCOS CON CRIANZA

FONTE CAL

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. : Beira Interior
Variedades : Fonte Cal 100 %
Añada : 2017
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 5,65 €

Nota de Cata :

Color amarillo cítrico, aroma fresco e intenso a lima y limón con un suave toque a especias, con boca fresca, equilibrio entre acidez y alcohol y un final de boca prolongado.

Maridaje:

Platos de pescado, carnes blancas, marisco y quesos grasos.



2.5 - VINHOS DE BELMONTE, LDA

Bairro de Santo Antonio, s/n 6250-112
Caria (Belmonte) PORTUGAL
Tel. +34 275 471 277
geral@doispontocinco.com / www.doispontocinco.com

Sandra Sousa, Carla Tiago y Alexandra Silva,
en un descanso tras la Cata en la primera
jornada de los
Premios Vinduero-Vindouro





VINOS

ROSADOS

ROSADOS

EL PERFUMISTA

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Vinos de Madrid
Varietades :	Garnacha, Syrah y Malvar
Añada :	2017
Grado alcohólico :	12,5 %
Precio :	7,00 €

Nota de Cata :
Pendiente de información de la bodega

Finca Herrera
VINOXONI

FINCA HERRERA

Pintor Ribera, 35B
28016 Madrid - ESPAÑA
Tel. + 34 626 979 788
manuel@fincaherrera.es / www.fincaherrera.es

ROSADOS

VIÑA PICOTA

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Cigales
Variedades :	Tempranillo 85 % y Albillo, Verdejo y Garnacha 15 %
Añada :	2017
Grado alcohólico :	13 %
Precio :	4,60 €

Nota de Cata :

Limpio y brillante. Color rojo fresa intenso que denota la viveza del vino, así como su juventud.

En nariz es muy agradable. Intenso, franco y elegante aromas varietales, a frutos rojos frescos y florales.

Suave y sedoso a la vez que potente en boca. Muy equilibrado gracias a su acidez, que le confiere una gran frescura. Un vino muy vivo debido al carbónico natural procedente de su fermentación, con larga persistencia.



BODEGA HIJOS DE FÉLIX SALAS

C/ Corrales, s/n
47280 Corcos del Valle (Valladolid) ESPAÑA
Tel. + 34 616 099 148
bodega@bodegasfelixsalas.com / www.bodegasfelixsalas.com



Ana Urbano





VINOS
TINTOS SIN
CRIANZA

TINTOS SIN CRIANZA

VERASAN WINE TEMPRANILLO

PUNTUACIÓN

91,25



D.O. :	IGP Tierra de Castilla
Varietades :	Tempranillo 100 %
Añada :	2017
Grado alcohólico :	14,5 %
Precio :	1,70 €

Nota de Cata :

De color violeta, limpio y brillante, presenta una nariz de alta intensidad donde se encuentran aromas de frutas rojas. En boca es muy frutal y con un paso agradable.



**BODEGAS TARAY –
COOP. SANTO NIÑO DE LA BOLA**

C/ Ángel Moya, 24
16650 Las Mesas (Cuenca) ESPAÑA
Tel. + 34 967 155 074

alberto@bodegataray.es / www.bodegataray.es

TINTOS SIN CRIANZA

GIROFLÉ

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. : Douro - Porto
Variedades : Touriga Nacional,
Tinta Barroca y Tinta Roriz
Añada : 2017
Grado alcohólico : 13,5 %
Precio : 8,00 €

Nota de Cata :

Fresco y elegante, con notas de mora negra y cassis así como las notas florales típicas de la touriga nacional.

En boca es estructurado, redondo y con taninos muy elegantes, dando lugar a un final con mucha fruta y persistencia.

Maridaje:

Pescados grasos , carnes rojas y blancas, risottos y pastas así como quesos poco curados.



FAP WINES S.A.

Rua da Saudade, 59 – Sala 47 – 4º Piso 4050-570
Porto PORTUGAL
Tel. + 351 223 790 028
www.fapwines.pt / amelia@fapwines.pt

Patricia dos Santos





VINOS
TINTOS CON
CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

Carla Tiago



TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

D. MANUEL I

PUNTUACIÓN

93,00



D.O. :	Beira Interior
Variedades :	Touriga Nacional 50%, Touriga Franca 25% y Tinta Roriz 25%
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	3,00 €

Nota de Cata :

Aspecto límpido y de color rubí ámbar. Es un vino muy equilibrado de taninos y acidez, transmitiéndole frescura en boca. Final de boca correcto

Maridaje:

Excelente acompañamiento para platos de carnes, pescados grasos y quesos.



ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL

Largo Compatentes da Grande Guerra – Apdo. 5 6400-348
Pinhel (Guarda) PORTUGAL
Tel. +351 271 413 352
geral@acpinhel.com / www.acpinhel.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

CEPA BOSQUET SYRAH BARRRICA

PUNTUACIÓN

91,50



D.O. : IGP Lujar - Alpujarra
 Variedades : Syrah 100%
 Añada : 2016
 Grado alcohólico : 14 %
 Precio : 6,00 €

Nota de Cata :

Color rojo picota con ribetes amaratosados de alta intensidad. En nariz presenta un complejo aroma donde alternan las notas de madera con las de fruta madura, regaliz y especias. En boca, marcada acidez pero equilibrada, dejando un prolongado recuerdo en la boca

Maridaje:

Caza, carnes rojas, guisos de legumbres, etc.

*Bodegas y Viñedos
Lujar*

BODEGAS Y VIÑEDOS LAUJAR, S.A.T.

C/ Almirez, 24
 04470 Lujar de Andarax (Almería) ESPAÑA
 Tel. + 34 950 513 565
 bvlujar@hotmail.com / www.cepabosquet.es

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

PINHEL CELEBRAÇÃO

PUNTUACIÓN

91,25



D.O. : Beira Interior
Variedades : Touriga Nacional 80% y
Touriga Franca 20%
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 5,00 €

Nota de Cata :

Color rubí profundo. Presencia significativa de aromas de fruta confitada (mora, fresa), con notas elegantes de su estancia en barricas de roble francés.

En boca tiene una personalidad agradable, notas avainilladas, persistente, sabroso y con taninos bien estructurados para garantizar una excelente longevidad.



ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL

Largo Compantes da Grande Guerra – Apdo. 5 6400-348
Pinhel (Guarda) PORTUGAL
Tel. +351 271 413 352
geral@acpinhel.com / www.acpinhel.com

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

DEHESA DE ITUERO ROBLE

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. : IGP Castilla y León
 Variedades : Tempranillo y Syrah
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 13,5 %
 Precio : 4,50 €

Nota de Cata :

Color rojo violeta limpio y brillante. Nariz intensamente marcada por la fruta roja con un ligero toque de madera tostada. Boca, muy amable y amplia. Marcando un ligera astringencia y una punta de frescura.



DEHESA DE ITUERO

Finca Dehesa de Ituero
 37281 El Cubo de Don Sancho (Salamanca) ESPAÑA
 Tel. +34 670 204 530
 villoria@villareyes.es / www.dehesadeituero.es

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

DOS DE MAYO SELECCIÓN ESPECIAL ROBLE

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. : Vinos de Madrid
 Variedades : Tempranillo 60 %,
 Syrah 30 % y Merlot 10 %
 Añada : 2017
 Grado alcohólico : 14,5 %
 Precio : 5,95 €

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. Un gran vino 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.



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

TINTOS CON CRIANZA
INFERIOR A SEIS MESES

CASAL DA FRADISSA RESERVA

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Tras Os Montes
Variedades :	Touriga Nacional y Tinta Amarela
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	8,00 €

Nota de Cata :

Color rojo rubí. Aroma a frutos rojos maduros.
En paladar resulta equilibrado, con buena frescura y acidez.

CASAL DA FRADISSA

R. Jogos do rio lt. 121 – 1º 5370-197
Mirandela (Trás Os Montes) PORTUGAL
Tel. +351 936 255 605
biossemente@gmail.com



VINOS
TINTOS CON
CRIANZA
ENTRE 6 Y 14 MESES

GUÍA
2018

VINDUERO
VINDOURO
en Femenino

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

TINTORALBA SELECCIÓN

PUNTUACIÓN

97,00



D.O. :	Almansa
Varietades :	Garnacha tintorera 70 % y Syrah 30 %
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	9,80 €

Nota de Cata :

Conservando un color de juventud, destacan los aromas especiados, coco, café, conjugados a su vez con una gran frutuosidad y toques balsámicos.

Maridaje:

Carnes a la brasa, asados, guisos de carnes rojas, quesos curados y charcutería.



TINTORALBA – COOP. SANTA QUITERIA

B.G. Saez, 34
02694 Higuera (Albacete) ESPAÑA
Tel. + 34 967 287 012
comercial@tintoralba.com / www.tintoralba.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

JULIO B. BASTOS

GRANDE RESERVA

PUNTUACIÓN

97,00

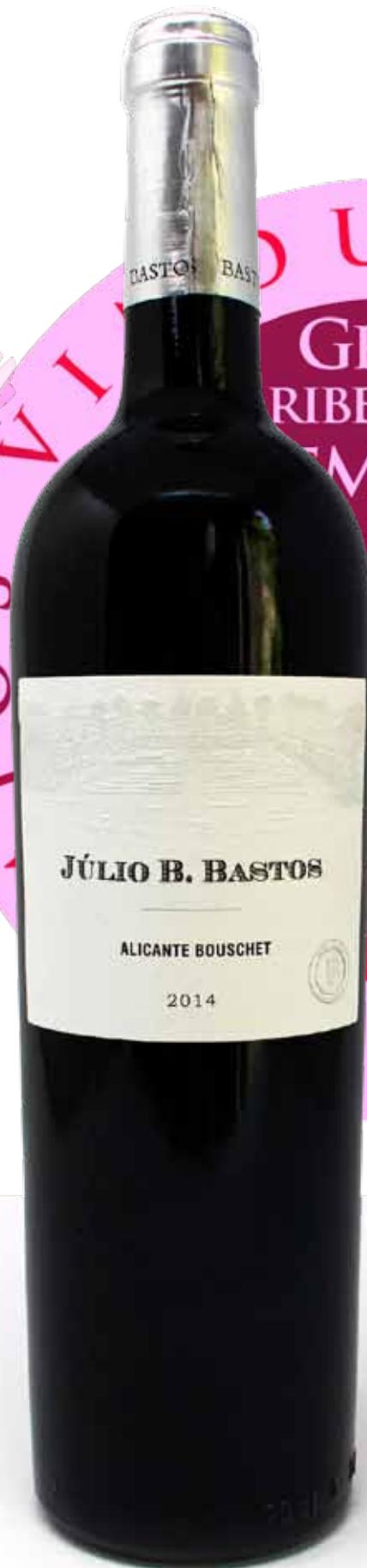


D.O. : Alentejo
Variedades : Alicante Bouschet 100%
Añada : 2014
Grado alcohólico : 14 %
Precio : 75,00 €

Nota de Cata :

Color opaco y violáceo rubí, con aromas puros de tinta china, regaliz, notas de frutos silvestres y balsámicas.

En boca se revela muy amplio, denso y sedoso, con taninos maduros y redondos.



JÚLIO BASTOS – DONA MARIA VINHOS

Quinta do Carmo 7100-055
Estremoz (Alentejo) PORTUGAL
Tel. + 351 268 339 150
donamaria@donamaria.pt / www.donamaria.pt

GUÍA
2018

VINDUERO
VINDOURO
en Femenino

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CASAS ALTAS TOURIGA NACIONAL

PUNTUACIÓN

93,00



D.O. :	Beira Interior
Varietades :	Touriga Nacional 100%
Añada :	2016
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	9,80 €

Nota de Cata :

Color intenso.

Aroma a frutos rojos muy maduros con leves notas violáceas.

Vino con estructura, final largo con taninos bien presentes.



CASAS ALTAS

Rua José Mesquita dos Santos, 23 6400-651

Souropires (Beira Alta) PORTUGAL

Tel. + 351 271 412 116

casasaltas.vinhos@gmail.com / www.casasaltas.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

47PSQR

PUNTUACIÓN

92,50



D.O. :	Ribera del Duero
Varietades :	Tempranillo 100%
Añada :	2016
Grado alcohólico :	14,5 %
Precio :	8,00 €

Nota de Cata :

Vino de capa alta, con intenso color púrpura, con matices violáceos, debido a su alto contenido en polifenoles. Nariz de intensidad alta, marcada por los aromas que han aportado las barricas de roble francés de tostado medio, con notas de vainilla, regaliz y torrefactos. Conforme se oxigena el vino resalta sus notas de potente expresión frutal. En boca denso y robusto, con taninos maduros y bien integrados. Vino con largo retrogusto, marcado por la madera y equilibrado con notas frescas de fruta. Como colofón redondez y elegancia en una añada que rebosa fruta.



manchón&mieres Bodega

BODEGAS MANCHÓN MIERES

C/ Regaderillas, s/n 47315
Pesquera de Duero (Valladolid) ESPAÑA
Tel. +34 645 651 993
bodega@manchonmieres.es / www.manchonmieres.es

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

DONA MARÍA AMANTIS RESERVA

PUNTUACIÓN

92,00



D.O. : Alentejo
Variedades : Syrah 25%, Petit Verdot 25%,
Cabernet Sauvignon 25% y
Touriga Nacional 25%

Añada : 2015
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 15,00 €

Nota de Cata :
Color rubí oscuro con mucho brillo. Aroma muy complejo,
mezcla de varios frutos silvestres maduros.
Al paladar resulta rico y con sabor a menta, especias y frutos
rojos.
Muy elegante, con taninos suaves y con final persistente. Una
acidez que transmite frescura.



JÚLIO BASTOS – DONA MARIA VINHOS

Quinta do Carmo 7100-055
Estremoz (Alentejo) PORTUGAL
Tel. + 351 268 339 150
donamaria@donamaria.pt / www.donamaria.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

ALVA MAGNA

PUNTUACIÓN

91,25



D.O. :	Dão
Variedades :	Castas diversas de Vinhas Velhas
Añada :	2015
Grado alcohólico :	13,1 %
Precio :	13,00 €

Nota de Cata :

Color rubí intenso. Aroma elegante, combinado con notas de madera y de fruta con guinda negra madura, leve chocolate. Un tinto maduro y pulido, con buen volumen de boca y buena persistencia.

Madera presente bien integrada y tanino muy pulido que le daba textura y sequedad.

Un vino equilibrado, con armonía y persistencia.

Maridaje:

Un vino óptimo para acompañar platos bien elaborados como un sabroso cabrito asado al horno, una tradicional sobremesa o con dulces conventuales.



QUINTA VALE DO CESTO

Rua do Cortinhal, 39 – Apto. 70 3405-305
Lajeosa OHP (Oliveira do Hospital) PORTUGAL
Tel. + 351 911 084 392
patricia@quintavaledecesto.pt / www.quintavaledecesto.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

ARAUS BALLESTEROS CRIANZA

PUNTUACIÓN

91,00



D.O. :	Arlanza
Variedades :	Tempranillo 100 %
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14 %

Nota de Cata :

Vino de color rojo intenso, sin oxidación apreciable a pesar de ser un crianza. Amplio olor a frutos rojos variados, entre los que sobresale la vainilla y la grosella negra. Sabor equilibrado en cuanto alcohol y acidez, y un postgusto largo y agradable.



ARAUS BALLESTEROS, S.L.

C/ Real, 7
09343 Villahoz (Burgos) ESPAÑA
Tel. + 34 947 186 518
arusballesteros@gmail.com / www.arusballesteros.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

JUAN ROJO

PUNTUACIÓN

90,83



D.O. : Toro
 Variedades : Tinta de Toro 100%
 Añada : 2014
 Grado alcohólico : 14,5 %
 Precio : 9,60 €

Nota de Cata :

Color cereza intenso con lágrima untuosa y reflejo morado. Aroma a fruta roja y negra, acompañada de un fondo especiado, tostado y complejo. En la boca es muy potente y rotundo sabroso, tostado y con taninos maduros. Retrogusto largo y muy redondo, que pide otra copa.

Maridaje:

Marida con carnes, pescados grasos, embutidos, quesos y guisos.



BODEGAS Y PAGOS MATARREDONDA, S.L.

Ctra. Toro-Valdefinjas, km. 2,5
 49800 Toro (Zamora) ESPAÑA
 Tel. + 34 980 059 981
 info@rosazarza.com / www.matarredonda.es

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

JOSÉ PRETO

PUNTUACIÓN

90,50



D.O. :	Tras Os Montes
Varietades :	Touriga Nacional, Touriga Franca y Tinta Roriz
Añada :	2014
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	5,50 €

Nota de Cata :

Un aroma muy digno que denota un justo equilibrio entre lo afrutado de base –frutos rojos maduros– y notas de evolución con apertura para frutos silvestres.

El sabor es francamente agradable, con aún notoria fruta roja madura, con frescura, algo de miel y buena evolución en boca.

Maridaje:

Ideal para acompañar buenos quesos, embutidos, así como en distintas recetas de carne de vacuno, de cerdo y de cordero al horno.

También acompaña bien a la repostería en especial a los dulces conventuales.



JOSÉ PRETO

Rua da Ermida, 31 5225-112
Sendim (Miranda do Douro) PORTUGAL
Tel. + 351 273 739 134

vinhosjosepreto@gmail.com / www.vinhosjosepreto.com

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CONDE DE SIRUELA

PUNTUACIÓN

90,25



D.O. :	Ribera del Duero
Varietades :	Tinta del País 100%
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14,5 %
Precio :	12,00 €

Nota de Cata :

Vino de color rojo picota con reflejos rojo rubí intenso. Limpio y brillante.

En nariz es muy complejo con aromas a coco, vainilla, toffe, tonos balsámicos y especiados. Con un fondo que recuerda a frutos rojos maduros.

En boca es armónico, largo y sabroso, dejando una sensación persistente y muy agradable en el paladar.

Maridaje:

Recomendado con carnes, asados y quesos.



TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

CARM GRANDE RESERVA

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Douro - Porto
Variedades :	Touriga Nacional, Touriga Franca y Tinta Roriz
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	19,00 €

Nota de Cata :

En nariz es muy fresco e intenso, donde predominan las notas de frutos negros silvestres y cerezas negras en equilibrio con seductores toques de regaliz, siendo el aroma complejo por las notas a madera.

En boca resulta muy concentrado, con taninos firmes y textura suave, final muy intenso y persistente, que muestra la fuerza de los vinos del Douro Superior.

Maridaje:

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



CARM-CASA AGRÍCOLA ROBOREDO MADEIRA, S.A

Rua da Calabria, s/n 5150-021

Almendra (Guarda) PORTUGAL

Tel. + 351 279 718 010

aribeiro@carm.pt / www.carm.pt

TINTOS CON CRIANZA ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

MARTÍN BERDUGO CRIANZA

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. : Ribera del Duero
Variedades : Tempranillo 100 %
Añada : 2015
Grado alcohólico : 14,5 %
Precio : 11,10 €

Nota de Cata :

Color rojo cereza picota con ribetes azulados, brillante y limpio.

Olfativamente destaca por la abundancia de fruta, junto a notas de confitería, cacao, tostados, vainillas muy aromático, en un conjunto elegante, complejo y atractivo.

En boca se muestra carnoso, bien estructurado, con un tanino pulido, aromas abundantes de fruta roja fresca, muy buena acidez y largo final que todavía debe redondearse, muy prometedor.

Maridaje:

Carne, quesos, caza y embutidos.



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
2018

VINDUERO
VINDOURO
en Femenino

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

100 HECTARES SOUSÃO

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Douro-Porto
Variedades :	Sousão 100%
Añada :	2017
Grado alcohólico :	16 %
Precio :	13,00 €

Nota de Cata :

Este vino presenta un aroma encantador e inmediatamente seductor, con fruta negra, maderas exóticas, dulces especiados y cacao tostado. En boca resulta cremoso, con textura, profundo, con taninos finos, acidez perfecta, final austero y largo.



100 HECTARES
DOURO

100 HECTARES SOC. AGRÍCOLA LDA.

Rua Caetano Figueiredo 5050-347

Poiares – Peso da Régua (Poiares PRG) PORTUGAL

Tel. + 351 254 313 593

comercial100hectares@gmail.com / www.100hectares.com.pt

TINTOS CON CRIANZA
ENTRE SEIS Y CATORCE MESES

QUINTA DOS TÉRMINOS RESERVA DO PATRÃO

PUNTUACIÓN

90,00



D.O. :	Beira Interior
Variedades :	Syrah 100%
Añada :	2015
Grado alcohólico :	14 %
Precio :	10,00 €

Nota de Cata :

Color granate muy intenso, con ribetes azulados, lo que asegura su longevidad. Aroma a frutos rojos, grosellas y especias.

Buen volumen en boca, taninos aterciopelados así como una agradable frescura, propia de la acidez natural de los vinos de Cova da Beira; muestra un componente aromático marcado y complejo, con notas de madera perfectamente integrada.

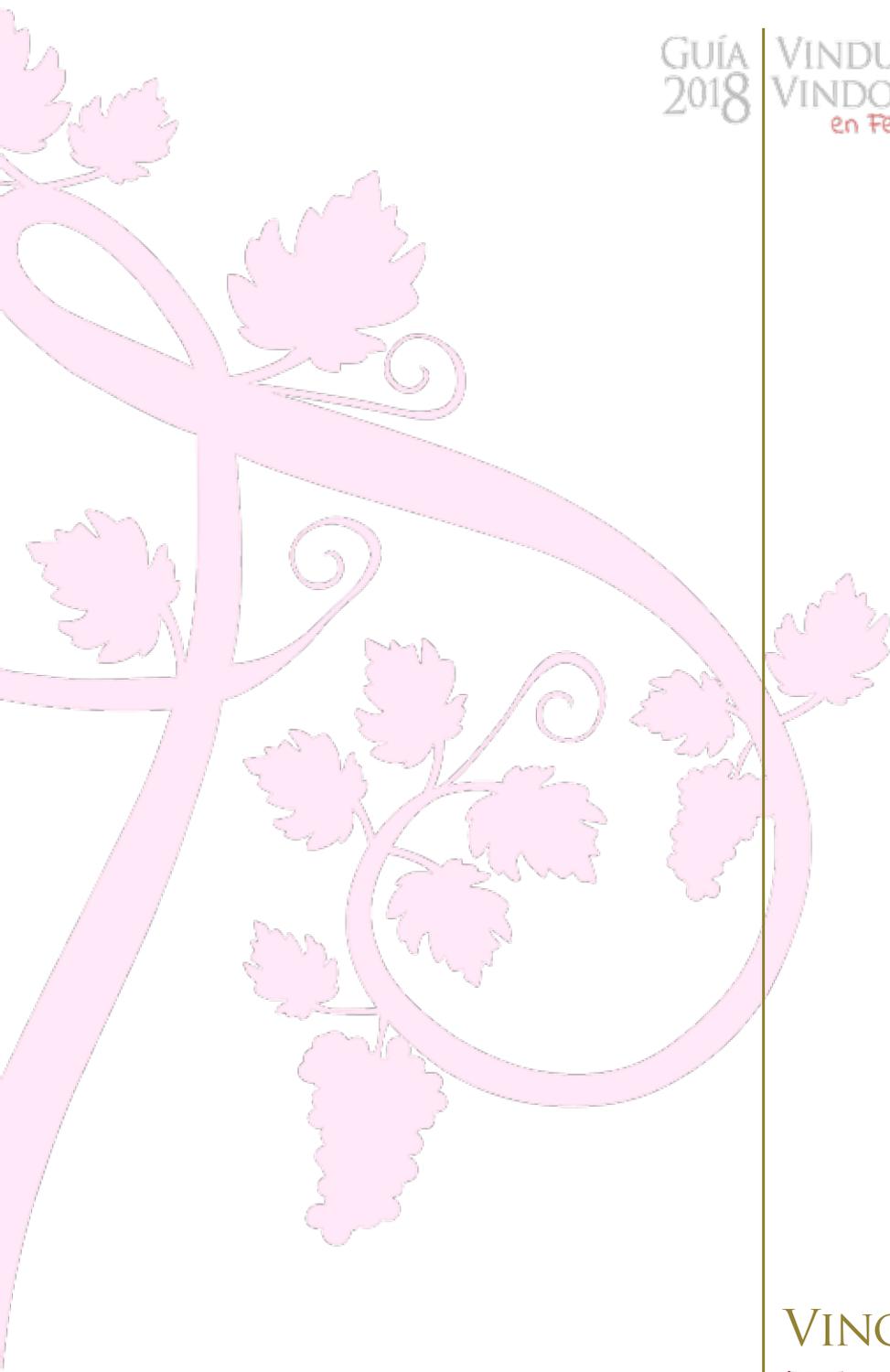


QUINTA DOS TÉRMINOS, LDA.

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

Carmen Garrobo





VINOS

TINTOS CON CRIANZA

SUPERIOR A CATORCE
MESES

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

ALTOS R. RESERVA

PUNTUACIÓN

92,00



D.O. :	Valdeorras
Varietades :	100 % Godello
Añada :	2015
Grado alcohólico :	13,7 %
Precio :	10,50 €

Nota de Cata :

Profundo color cereza con ribetes rubí. Aroma completo, potente y elegante con buena integración de las notas especiadas, balsámicas y tostadas. En boca muestra elegancia y complejidad con notas de roble tostado y cuero sobre una base de sabores refinados de fruta madura como la cereza.

Maridaje:

Acompaña bien aperitivos, carnes rojas, cordero asados y quesos curados.



ALTOS DE RIOJA VITICULTORES Y BODEGUEROS, S.L.

C/ Somillo, s/n

01309 Elvillar (La Rioja) ESPAÑA

Tel. + 34 945 600 693

altosderioja@altosderioja.com / www.altosderioja.com

TINTOS CON CRIANZA
SUPERIOR A CATORCE MESES

FORAL DE CANTANHEDE

GOLD EDITION

PUNTUACIÓN

90,50



D.O. : Valdeorras
Variedades : 100 % Godello
Añada : 2015
Grado alcohólico : 13,7 %
Precio : 10,50 €

Nota de Cata :
Pendiente de información por la bodega



ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, CRL

Rua Engº Amaro da Costa, 117 - 3060-170

Cantanhede (Coimbra) PORTUGAL

Tel. (+ 351) 231 419 540

www.cantanhede.com / geral@cantanhede.com



Inés Salas



VINOS
GENEROSOS
Y DULCES

GENEROSOS Y DULCES

PALO CORTADO DE LA CRUZ DE 1767

PUNTUACIÓN

96,75



D.O. :	Jerez
Varietades :	Palomino 100 %
Grado alcohólico :	20,5 %
Precio :	42,00 €

Nota de Cata :

Magnífico color natural, oro viejo o ámbar, obtenido por el envejecimiento en botas de roble y la estabilidad natural que se consigue con tantos años en las botas, pues no se ha clarificado ni tratado por frío antes de su embotellado.

Complejo y redondo en nariz, con matices aromáticos, predominando el roble, los frutos secos y especias como vainilla o clavo, unido a una frescura que podemos interpretar como matices de piel de naranja.

Sorprende la suavidad con la que entra en boca. Su acidez y graduación alcohólica le dan el equilibrio necesario y lo hacen largo y poderoso.

Maridaje:

Como aperitivo, con embutidos, soportando quesos fuertes, cabrales o manchegos viejos.

BODEGAS ARFE

C/ Molino de Viento, 12
11401 Jerez de la Frontera (Cádiz) ESPAÑA
Tel. +34 665 570 316
clubarfe1767@telefonica.net /



GENEROSOS Y DULCES

PEDRO XIMÉNEZ DIMOBE

PUNTUACIÓN

93,25



D.O. : Málaga y Sierra de Málaga
Variedades : Pedro Ximénez 100%
Añada : 2012
Grado alcohólico : 15 %
Precio : 15,00 €

Nota de Cata :

Tonos ambarinos con reflejos dorados, limpio y brillante. En nariz, apreciamos pasas, caramelo, azúcar tostado y notas amieladas. Paso suave por boca, con notas de dulce de leche y toffee.



BODEGAS DIMOBE

San Bartolomé, 5
29738 Moclinejo (Málaga) ESPAÑA
Tel. + 34 952 400 594
bodega@dimobe.es / www.dimobe.es

GENEROSOS Y DULCES

CEDOVIM PORTO TAWNY 10 AÑOS

PUNTUACIÓN

92,00



D.O. :
Variedades :

Duero - Porto
Tinta Barroca
Touriga Nacional,
Touriga Franca y
Tinta Roriz

Grado alcohólico :
Precio :

19,7 %
11,77€

Nota de Cata :

Presenta aroma intenso, envolvente y armonioso entre notas de frutos secos principalmente nueces y avellanas, toques especiados y notas a madera y tostados. En boca es igualmente armonioso y con equilibrio entre la sensación de frescura y de dulzura. El final en boca es largo y persistente a madera y nuez.

Maridaje:

Se puede tomar solo, como aperitivo o en la sobremesa. Acompaña bien dulces de huevo, cremas, así como postres de caramelo, frutas, tablas de quesos, frutos secos de cáscara y chocolate.



AMÁVEL COSTA
-PORTO-

**AGOSTINHO AMÁVEL COSTA –
COMERCIO DE VINHOS, LDA.**

Largo da Fonte do Coxo, s/n 5155-019
Cedovim (Vila Nova de Foz Coa) PORTUGAL
Tel. + 351 279 777 495

sandrasousa@amavelcosta.com / www.amavelcosta.com

GENEROSOS Y DULCES

QUINTA DA BOEIRA

WHITE DIAMOND PORT

PUNTUACIÓN

91,50



D.O. :

Douro - Porto

Variedades :

Malvasía Fina,
Viosinho,
Gouveio y
Côdega de Larinho

Grado alcohólico :

19,5 %

Precio :

15,00 €

Nota de Cata :

Color claro y ambarino. Nariz compleja con aromas cítricos, piel de mandarina, mermelada de melocotón, frutas secas, tila y miel. En boca mucho cuerpo pero elegante, bien integrado y con un largo y persistente final.



QUINTA DA BOEIRA

Rua Teixeira Lopes, 114 4400-320

Vila Nova de Gaia PORTUGAL

Tel. + 351 223 751 338

inesmatos@quintadaboeira.pt / www.quintadaboeira.pt

GUÍA
2018

VINDUERO
VINDOURO
en Femenino

GENEROSOS Y DULCES

AMANTIA

PUNTUACIÓN

90,00



Variedades : Tempranillo 100%
Añada : 2014
Grado alcohólico : 13 %
Precio : 27,00 €

Nota de Cata :

Color rojo con reflejos ambarinos. Aromas a frutas pasificadas, miel y confitura. En boca es dulce natural con una acidez fresca.

Maridaje:

Excelente para acompañar aperitivos y postres o para saborear solo.



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
2018

VINDUERO
VINDOURO
en Femenino



VINOS DE AUTOR



Patio de entrada a La Retoñera de Arribes,
lugar de celebración del
XIV Concurso Internacional de Vinos

VINOS DE AUTOR

CABANAL ANCESTRAL

PUNTUACIÓN

92,00



Variedades : Trepat 100%
Añada : 2017
Grado alcohólico : 11,5 %
Precio : 8,50 €

Nota de Cata :

Color rojo pálido. Burbuja fina y persistente, formando rosarios, finalizando en corona. En nariz muestra presencia de frutos rojos tipo frambuesa, muy característicos de la variedad Trepat. En boca es un vino espumoso muy fresco y agradable, donde la acidez está presente por el hecho de ser un brut natural, pero bien integrada por la buena estructura que presenta el vino.

Maridaje:

Excelente para aperitivos, platos de pasta, arroces y carnes blancas.



CELLER AGRÍCOLA DE BARBERÁ, SCCL

Caller Comerç, 40
43422 Barberá de la Conca (Tarragona) ESPAÑA
Tel. + 34 977 887 035
admin@coop-barbera.com / www.coop-barbera.com



© 2018 ASOCIACIÓN
VINDUERO VINDOURO



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 2018 durante la celebración del XIV Concurso Internacional de Vinos.

Plaza Egido, s/n 37173 TRABANCA (Salamanca)
+ 34 923 141 409
info@premiosvinduero.com
www.premiosvinduero.com

