



SAN VICENTE
DE LA SONSIERRA

GUÍA *de* BODEGAS



**Guía de las bodegas de
San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)**

Edita: Ayuntamiento de San Vicente de la Sonsierra

Realiza: Mástres Design – mastres.com

Depósito legal: LR-1639-2025

Subvencionado por:
Dirección General de Turismo
y Promoción Territorial



La Rioja

Bodega Abel Mendoza	4
Bodega CM de Matarromera	7
Bodega Contador	10
Bodega del Monge-Garbatí Viña Ane	13
Bodegas Castillo de Mendoza	16
Bodegas Feco	19
Bodegas Hermanos Peciña	21
Bodegas J. Ramírez	24
Bodegas Lagar de Zabala	27
Bodegas Moraza	30
Bodegas Olmaza	33
Bodegas Ramírez de la Piscina	36
Bodegas Sonsierra S. Coop	39
Bodegas Vicente Apilánez Ruiz	41
Bodegas y Viñedos Manael	44
Bodegas y Viñedos Ramírez de Inoriza	47
Bodega Teodoro Ruiz Monge	51
Cupani	54
Daniel Resa	57
Hacienda López de Haro	60
Jade Gross Wines	66
Viña Valdeleyo	63
Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria	69

BODEGA ABEL MENDOZA

*“Una interpretación
fidel de la tierra”*

Uvas de alta calidad para vinos con carácter

Fundada en 1988, nuestra bodega es un proyecto de vida familiar en el corazón de San Vicente de la Sonsierra. Abel Mendoza, siguiendo el legado de su padre y abuelo, cuida el viñedo. Maite Fernández, su esposa, se encarga de la vinificación.

Creemos en una viticultura de profundo respeto por el medio ambiente, cultivando nuestras parcelas con métodos de agricultura integrada y biodinámica. No buscamos enmascarar, sino interpretar la tierra para reflejar la esencia de la región en cada botella.



Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Fundación: 1988.

Viñedo Propio: 23 hectáreas.

Parcelas: 43.

Viticultura: Integrada y Biodinámica.

Producción: Aprox. 80.000 botellas.

Marcas: Jarrarte (jóvenes) y Abel Mendoza (crianzas).



Nuestra gama de vinos

Elaboramos alrededor de 18 vinos diferentes. Esta es una selección de nuestras etiquetas, donde cada una refleja su parcela y variedad.

Los vinos jóvenes se comercializan con la marca Jarrarte. Los vinos con crianza tintos y blancos llevan la marca Abel Mendoza.





Enoturismo

Imprescindible: Concertar visita previamente.

Teléfono: 941 308 010.

E-mail: jarrarte@abelmendoza.es

Dirección: Paseo de Logroño, nº7 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

BODEGA CM DE MATARROMERA

“El legado de una familia y la pasión por un terroir único”

La búsqueda de la excelencia en rioja

Bodega CM de Matarromera es una historia de tradición y pasión por el vino. Es el recorrido de un hombre, Carlos Moro, cuyas raíces enológicas se asientan en el corazón de la Ribera del Duero, donde sus ancestros cultivaron la viña con esmero desde el siglo XII. Este legado se ha transmitido con sosegado éxito a las mejores Denominaciones de Origen españolas.

En un entorno único, rodeada de bellos parajes moldeados por la Sierra de Cantabria, se asienta esta bodega donde tierra, viña y vino se dan la mano. Tras un largo proceso de análisis y búsqueda de terroirs de excelencia, Bodega CM de Matarromera se instaló en San Vicente de la Sonsierra, epicentro de la excelencia vitivinícola de la DOCa Rioja, con la misión de crear un nuevo emblema en la región, uniendo tradición e innovación.



Datos clave

Tipo: Bodega de Autor (Grupo Matarromera).

Fundador: Carlos Moro.

Filosofía: Tradición e innovación, búsqueda de terroirs de excelencia.

Raíces: Ribera del Duero

(Familia Moro desde s. XII).



Nuestra gama de vinos

VINOS D.O.CA RIOJA

CM Matarromera

Tipo: Tinto.

Uva: Tempranillo (viñedos de 35 a 80 años).

Nota: Magnífico embajador de San Vicente, procedente de la zona más alta de la Sonsierra.

CM Prestigio

Tipo: Tinto.

Uva: Tempranillo.

Nota: Potente, mineral, complejo y muy equilibrado. Un vino excepcional con gran capacidad de guarda.

CM Viña Garugele

Tipo: Tinto (Viñedo Singular).

Uva: Tempranillo.

Nota: Procedente de un viñedo plantado en 1940, seleccionado personalmente por Carlos Moro.

Oinoz Crianza

Tipo: Tinto Crianza.

Uva: Tempranillo.

Nota: Viñedos de Labastida y San Vicente. Representa lo mejor de esta magnífica zona vitivinícola.

Oinoz by Claude Gros

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Tempranillo (viñedos viejos, hasta 80 años).

Nota: Definido por su autor como “un tinto elegante con raíces borgoñonas”.

VINOS DE FINCA (OTRAS D.O.)

La bodega presenta también una colección de vinos de terroir de otras D.O. españolas:

CM Albariño (Rías Baixas), CM Viña Tenencia (Ribeiro), CM Verdejo (Rueda), CM Finca Valde-mediano (Toro), CM Finca Valdehierro (Cigales) y CM Picón de Zurita (Ribera del Duero).



Enoturismo

Descubre la historia de Carlos Moro y su pasión por el terroir de la Sonsierra a través de diferentes experiencias diseñadas para conectar con el vino.

VISITA CM MATARROMERA: Un recorrido (1'30h, máx. 20 pers.) por la bodega para conocer la historia de tradición y pasión en el epicentro de la DOCa Rioja.

VISITA “LA VIÑA” CM MATARROMERA: Un paseo (2h, máx. 20 pers.) por el entorno único de la bodega, rodeada de parajes moldeados por la Sierra de Cantabria.

EXPERIENCIA FAMILIA MATARROMERA: Un viaje (2h, máx. 8 pax) por las raíces enológicas de Carlos Moro, desde sus ancestros en el s. XII hasta las mejores D.O. españolas.

VISITA PRIVADA “LA SIERRA” CM: Una visita exclusiva (2'30h, máx. 4 pax) que conecta el vino con el patrimonio histórico de San Vicente de la Sonsierra.

Imprescindible: Reserva previa (sujeto a disponibilidad y aforos).

Teléfono: 941 33 40 93.

E-mail: iharcourt@bodegacmdematarromera.com

Web: bodegacmdematarromera.com

Dirección: Camino Garugele S/N (San Vicente de la Sonsierra).

*“La búsqueda de la
perfección, desde el
suelo de la viña hasta
la etiqueta”*

BODEGA CONTADOR

La atención meticulosa al detalle

La historia de Bodega Contador comienza en 1995, cuando el enólogo y viticultor Benjamín Romeo adquiere una cueva centenaria bajo el castillo de San Vicente. En 1996 elabora allí la primera cosecha de “La Cueva del Contador” y en 1999, la de “Contador”.

Tras acondicionar el garaje de la casa de sus padres en 2001, la bodega da un salto mundial: las cosechas 2004 y 2005 de “Contador”, elaboradas en el garaje, reciben 100 puntos Parker. Este reconocimiento, inédito en España, dispara su prestigio internacional.

Esto impulsa la construcción de la bodega actual, inaugurada en 2008. Situada a los pies de San Vicente, su estructura en tres terrazas reproduce los taludes del terreno, permitiendo el manejo de la uva por gravedad e integrándose visualmente con la vegetación.

La clave de Contador es la atención minuciosa al detalle. Benjamín Romeo supervisa personalmente todo: desde la viticultura orgánica en sus más de cincuenta parcelas hasta la doble selección manual (racimos y granos). Todo el trabajo en viña es orgánico, respetuoso y sincero, y los movimientos del vino en bodega se efectúan teniendo en cuenta los ciclos lunares.

Datos clave

Tipo: Bodega de Autor.

Fundación: 1995.

Enólogo: Benjamín Romeo.

Hito: 100 puntos Parker (Cosechas 2004 y 2005 de “Contador”).

Viñedo: Más de 50 parcelas.

Viticultura: Orgánica, selección grano a grano, trabajo por gravedad.

Instalaciones: Bodega por gravedad, tinos de roble francés.



Nuestra gama de vinos

Contador

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Tempranillo.

Nota: Fermentación en tinos de roble francés. Crianza de 20 meses.

A mi manera

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Tempranillo.

Nota: Fermentación en tinos de madera de roble.

La Cueva del Contador

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Tempranillo.

Nota: Fermentación en tinos de roble francés. Crianza de 19 meses.

Qué Bonito Cacareaba

Tipo: Blanco.

Uvas: 50% Garnacha Blanca, 34% Viura y 16% Malvasía.

Nota: Fermentación en barricas de roble francés. Crianza de 10 meses.

Predicador Tinto

Tipo: Tinto.

Uvas: 93% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Graciano y 2% Mazuelo.

Nota: Fermentación en tinos de roble francés y depósitos de acero inoxidable. Crianza de 16 meses.

Predicador Blanco

Tipo: Blanco.

Uvas: 52% Viura, 28% Garnacha Blanca, 20% Malvasía.

Nota: Fermentación en barricas de roble francés (30% nuevas). Crianza de 10 meses.



Enoturismo

Bodega Contador ofrece tres modalidades de visita para adaptarse a cada aficionado:

Visita Básica: Recorrido por la bodega con degustación de un vino blanco y un tinto (1.5h aprox.).

Visita Completa: Bodega, Cueva del Contador y viñas. Incluye cata de cuatro vinos (media jornada).

Visita "A la Carta": Un día completo de dedicación exclusiva con cata de todos los vinos y actividades complementarias (paseo en globo, almuerzo en campo, etc.).

Imprescindible: Para más información y reservas, contactar.

Teléfono: 659 466 007 (Rafael Cabrero Abascal).

E-mail: visitas@bodegacontador.com.

Web: bodegacontador.com.

Dirección: Carretera a Baños de Ebro, km. 1 (San Vicente de la Sonsierra).



*“Que en todos nuestros
vinos predomine la
fruta y el terruño a la
barrica”*

BODEGA DEL MONGE-GARBATI VIÑA ANE

Pasión por la selección

Bodega del Monge-Garbati es una pequeña bodega familiar, propiedad del matrimonio formado por Eduardo Monge y Lorena Garbati, fundada en 2004 en San Vicente de la Sonsierra. Se ubica al abrigo del monte Toloño, en la Sierra Cantabria. Es precisamente en las faldas de este monte donde plantaron, los abuelos de ambos, las viñas que ahora trabaja Eduardo.

Sus vinos son modernos e innovadores, conseguidos mediante una exhaustiva selección de uva, primero en la viña y después en la bodega. “Realizamos en Agosto una vendimia en verde [...] A primeros de Septiembre hacemos otra selección en cada cepa, quitando las uvas más pesadas y uvas que van retrasadas [...] para, así, tener un equilibrio entre todas”.

El nombre de Viña Ane lo pusieron en honor a su única hija. Su filosofía es experimentar y trabajar en los viñedos para que, junto al esfuerzo y la pasión, la generosidad de la tierra y su extraordinario microclima mejoren año tras año la calidad de sus vinos.

Datos clave

Tipo: Pequeña Bodega Familiar.

Fundación: 2004.

Enólogos: Eduardo Monge y Lorena Garbati.

Viñedo: Viñas heredadas en las faldas del monte Toloño.

Filosofía: Vinos modernos donde prima la fruta.

Exhaustiva selección de uva con vendimia en verde.



Nuestra gama de vinos

Viña Ane Centenaria (Blanco)

Tipo: Blanco fermentado en barrica.

Viñedo: Viña centenaria de 125 años.

Nota: Elaborado con nueve variedades de uva. 3 meses en barrica nueva francesa, húngara y americana.

Viña Ane Autor

Tipo: Tinto.

Uvas: Del conjunto de sus viñas.

Nota: Moderno, afrutado y equilibrado. 11 meses en barricas (americanas, francesas y húngaras) de 2 a 6 años.

Viña Ane Selección

Tipo: Tinto.

Viñedo: Zona alta de dos viñas en ladera, de 45 años.

Nota: Uvas cuidadosamente seleccionadas. 12 meses en barrica nueva francesa.

El Laberinto De Viña Ane

Tipo: Tinto (Vino único).

Viñedo: Uvas de "cepas falsas" (racimos pequeños y concentrados).

Nota: 14 meses en barrica francesa nueva. Producción de 900 botellas.

Pijus Magnificus

Tipo: Tinto.

Viñedo: Uvas tintas (Tempranillo, Graciano, Garnacha Francesa) de la viña centenaria.

Nota: 13 meses en barrica nueva francesa. Nombre inspirado en "La Vida de Brian".

Incontinencia Summa (Blanco)

Tipo: Blanco fermentado en barrica.

Viñedo: Viura y Malvasía de la viña centenaria.

Nota: 6 meses en barrica nueva francesa. Inspirado en "La Vida de Brian".



Enoturismo

Las visitas constan de una explicación sobre viticultura en una viña centenaria a pie de bodega, explicación sobre la elaboración de nuestros vinos en la bodega y cata de 3 vinos de Autor con un pequeño aperitivo.

La duración es de 1 hora y media a 2 horas.

Imprescindible: Para concertar visita a bodega, contactar.

Teléfono: 659 167 653 (Eduardo Monge) / 650 47 71 31 (Lorena Garbati).

E-mail: bodegamg@yahoo.es

Web: vinaane.com

Dirección: Carretera Rivas de Tereso, s/n (San Vicente de la Sonsierra).



CASTILLO DE MENDOZA
VINOS ECOLÓGICOS

Naturalmente excepcionales

*“Descubre la
agricultura ecológica
en nuestra bodega”*

BODEGAS CASTILLO DE MENDOZA

El respeto a la tierra como filosofía y modo de vida

Comenzamos nuestra andadura en 1994 con la ilusión de volver a elaborar vino tal y como lo hicieron nuestros antepasados, elaborando vinos de alta calidad, con uva recolectada a mano en nuestros propios viñedos.

2001, decidimos dar un paso más, empezando a cultivar nuestros viñedos de forma ecológica tal y como lo hicieron nuestros antepasados, un cultivo natural y sin químicos, respetando al 100% la tierra que nos ha visto crecer. Para nosotros el cultivo en ecológico es más que una filosofía, es nuestra forma de vida, es proteger la tierra, y nuestro futuro en ella, para poder dejar a las futuras generaciones un planeta mejor y más sostenible.

Queremos sorprender, asombrar y provocar emociones con nuestros vinos, promovemos una revolución que ponga en el centro el cuidado de la tierra y de las personas.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Fundación: 1994.

Viticultura: Ecológica.

Instalaciones: Viñedo a pie de bodega, cueva excavada en roca viva, jardín rústico, winebar y zona de cata.



Nuestra gama de vinos

Seleccionamos las mejores uvas para nuestros vinos, tanto en el viñedo realizando una vendimia manual, como en bodega, donde se realiza la selección manual fruto a fruto. Elegimos meticulosamente los robles empleados tanto en la crianza como en la fermentación maloláctica. Finalmente, los dejamos reposar en nuestro botellero hasta que alcanzan su máximo potencial.

Noralba Blanco Eco Fermentado en Barrica

Nota: Frescura, volumen, intensidad.

Noralba Crianza Eco

Nota: Crianza alta expresión personal y único.

Castillo de Mendoza Reserva

Nota: Elegante, sutil, perfecto.

Castillo de Mendoza Autor

Nota: Complejo, expresivo y personal. Nuestra identidad. Nuestro carácter.

Evento, Reserva Especial

Nota: Elegancia en su máxima expresión. Textura, equilibrio, emoción.

Castillo de Mendoza Gran Reserva

Nota: Silencio. Profundidad. Tiempo en estado líquido. Exquisito y sublime.



Enoturismo

Ofrecemos diferentes experiencias para el visitante (todos los servicios se dan en inglés y en castellano):

VISITA ESENCIAL: Visita a viñedo ecológico, calado excavado en piedra y bodega. Incluye cata de nuestros vinos ecológicos más emblemáticos y aperitivo km 0.

Horario: Lunes a sábado 11.30h (1,5h). Imprescindible reserva previa.

VISITA EXCLUSIVA: Tour privado por viñedos ecológicos centenarios (lagar rupestre, Guardaviñas) con cata y almuerzo a pie de viña. Incluye visita a bodega y calado, con cata de nuestros vinos premium.

Horario: Lunes a viernes 10.00h (5h). Imprescindible reserva previa.

CATA ALTA EXPRESIÓN: Cata privada de 4 vinos premium de edición limitada con aceite y aperitivo km 0, y visita breve al calado.

CATA ECOLÓGICOS MAS EMBLEMATICOS: Cata natural de cuatro vinos ecológicos con aceite y aperitivo km 0.

WINEBAR Y JARDÍN RÚSTICO: Disfruta de nuestros vinos por copas y de la mejor selección de tapas y aperitivos de cercanía.

Imprescindible: Reserva previa para las visitas guiadas.

Teléfono: 941 33 44 96.

E-mail: bodegas@castillodemendoza.com

Web: castillodemendoza.com

Dirección: Paraje de San Juan s/n (San Vicente de la Sonsierra)

*“Un sueño familiar:
devolver la voz a las
viñas viejas”*

BODEGAS FECO

La Voz de las Viñas Viejas

Bodegas Feco nació en San Vicente de la Sonsierra, en pleno corazón de Rioja Alta, donde el vino es parte inseparable de la vida y la historia del pueblo. Nuestro proyecto comenzó como un sueño familiar: recuperar viñas viejas y devolverles su voz, elaborando vinos que hablen con sinceridad del paisaje y de las manos que lo trabajan.

Cuidamos cada viña con respeto y, en la bodega, intervenimos solo lo necesario para dejar que la uva se exprese tal cual es. Creemos que un gran vino nace en el campo y que nuestro papel es acompañarlo, no dominarlo.

Cada botella de Feco quiere ser más que vino: una ventana abierta a San Vicente, una invitación a detener el tiempo y a disfrutar de una experiencia auténtica. Producimos pocas botellas porque preferimos la atención al detalle antes que la cantidad. Quien cruza la puerta de nuestra bodega encuentra mucho más que barricas y botellas: descubre una forma de entender la tierra, el tiempo y el trabajo bien hecho.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Filosofía: Recuperación de viñedos viejos. Mínima intervención.

Producción: Limitada (“Pocas botellas”).



Nuestra gama de vinos

FECO Tinto

Tipo: Tinto de maceración carbónica.

Viñedo: Viñedos en vaso de más de 40 años sobre suelos arcillo-calcáreos.

Nota: Es un vino vivo, frutal y auténtico, que encarna la esencia vitivinícola de San Vicente.

FECO Blanco

Tipo: Blanco (Field blend).

Uvas: Viura y Tempranillo Blanco.

Nota: Armoniza la finura de las Viuras viejas con la frescura del Tempranillo Blanco. Marca de identidad local, con aromas cítricos y flores blancas.

Hornillo

Tipo: Tinto con crianza.

Uvas: Tempranillo (más del 90 %), de plantación mixta tradicional.

Nota: Nacido de un viñedo histórico plantado en 1961. Pasa por barrica para afinarse. Es un tinto profundo, elegante y lleno de personalidad.

San Juan

Tipo: Blanco singular (maceración carbónica).

Uvas: Tempranillo Blanco.

Nota: Elaborado con la técnica de los tintos. Parcela rica en piedra caliza. Su paso por roble francés lo redondea, dando un vino voluminoso y mineral.

Camino Villar

Tipo: Tinto con crianza.

Uvas: Garnacha de más de 70 años.

Nota: Viñedo de Cordovín sobre suelo rico en hierro. Racimos pequeños y concentrados. Su crianza en roble aporta redondez y elegancia.



Enoturismo

DESCUBRE NUESTRA FORMA DE ENTENDER LA TIERRA

Te invitamos a detener el tiempo y disfrutar de una experiencia auténtica. Cada visita es una oportunidad para descubrir nuestra forma de entender la tierra, el tiempo y el trabajo bien hecho.

Ponte en contacto con nosotros para organizar una visita personalizada a bodega y a nuestro precioso calado.

Imprescindible: Concertar visita previamente.

Teléfono: 651 103 444.

E-mail: info@bodegasfeco.com

Web: bodegasfeco.com

Dirección: C. Ermita, 1T, 26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).



BODEGAS HERMANOS PECIÑA

*“Vinos clásicos de
Rioja, elaborados sin
prisas y sin artificios”*

El alma de los clásicos de Rioja

Bodegas Hermanos Peciña S.L. nace en 1992 de la mano de Pedro Peciña Crespo y sus tres hijos, con una clara vocación: elaborar vinos auténticos que expresen el alma de Rioja Alta. El proyecto comenzó en una pequeña bodega en San Vicente de la Sonsierra, cuna de grandes vinos.

En 1997 se inauguran las actuales instalaciones, dando paso a la elaboración de vinos de crianza, reserva y gran reserva, bajo un enfoque que combina la experiencia familiar con el respeto por la tierra y los tiempos del vino. Pedro Peciña traslada la sabiduría de una larga trayectoria en bodegas emblemáticas de Rioja a su propia firma, apostando por la calidad desde el viñedo hasta la copa.

Hoy, la bodega cuenta con 50 hectáreas de viñedo propio y más de 4.500 barricas de roble americano, donde el vino reposa respetando los métodos tradicionales. La filosofía de Pedro Peciña es clara: vinos clásicos de calidad, con largas crianzas y minuciosas trasiegos tradicionales. Creemos en hacer las cosas con calma, elaborando vinos que expresan el carácter del viñedo, con crianzas pausadas y un estilo fiel a los grandes clásicos de Rioja.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Fundación: 1992.

Viñedo Propio: 50 hectáreas.

Barricas: 4.500 (roble americano).

Filosofía: Vinos clásicos de Rioja, elaboración artesanal, trasiegos tradicionales por gravedad.



Nuestra gama de vinos

Señorío de Peciña - *Peciña Blanco*

Tipo: Blanco Joven.

Uva: Viura.

Nota: Maceración en frío. Resulta un vino con mucha glicerina, volumen en boca y frescor floral.

Señorío de Peciña - *Peciña Cosecha*

Tipo: Tinto Joven.

Uva: Tempranillo.

Nota: Proviene de viñedos jóvenes. Busca aprovechar los aromas frutales de la variedad.

Señorío de Peciña - *Peciña Crianza*

Tipo: Tinto Crianza.

Viñedo: Viñedos de 40 años de media.

Nota: 24 meses en roble americano. Se realizan 4 trasiegos tradicionales “barrica a barrica”.

Señorío de Peciña - *Peciña Reserva*

Tipo: Tinto Reserva.

Viñedo: Selección de viñedos en San Vicente, elaborado solo en añadas propicias.

Nota: 36 meses en roble americano. 6 trasiegos por gravedad. Fermentado con levaduras autóctonas.

Señorío de Peciña - *Peciña Gran Reserva*

Tipo: Tinto Gran Reserva.

Viñedo: Viñedos más antiguos, con frutos muy pequeños y concentrados.

Nota: 48 meses en roble americano. 8 trasiegos tradicionales. Mínimo 36 meses en botella.

Finca Iscorta

Tipo: Tinto Gran Reserva (Viñedo Singular).

Uvas: Tempranillo (principal), Garnacha Tinta y Graciano.

Nota: Del viñedo “Finca Iscorta” (50 años). Viticultura orgánica. 4 años en roble americano.

Chobeco Blanco de Peciña

Tipo: Blanco Fermentado en Barrica.

Uva: Viura.

Nota: Viñas de más de 50 años (Finca Iscorta). Fermentado en barrica nueva de roble americano con battonages.

Chobeco de Peciña

Tipo: Tinto (Maceración semi-carbónica).

Viñedo: Viñedos de más de 40 años.

Nota: Maceración semi-carbónica despallada. 9 meses en barricas nuevas de roble americano.

Finca Iscorta Blanco

Tipo: Gran Reserva Blanco.

Uvas: Viura.

Nota: Las cepas de viura más antiguas de la bodega, ubicadas en Finca Iscorta. Permanece 24 meses en barricas de roble americano nuevas.

Señorío de P. Peciña Rosado

Tipo: Vino Joven Rosado.

Uvas: Garnacha Tinta.

Nota: 100% garnacha tinta. Las cepas se encuentran a 600m de altitud.



Enoturismo

Nuestra bodega es una casa para quienes aprecian el vino bien hecho. Te invitamos a visitarnos y compartir con orgullo y transparencia nuestra forma de entender los grandes clásicos de Rioja.

Horario de visitas:

- Lunes a Viernes → 10:00h, 11:00h, 12:00h // 16:00h, 17:00h
- Sábados → 11:00h, 12:00h // 16:30h, 17:30h, 18:00h
- Domingos → 11:00h, 12:00h, 13:00h

Imprescindible: Concertar visita previamente.

Teléfono: 941 33 43 66.

E-mail: marketing@bodegashermanospecina.com

Web: bodegashermanospecina.com

Dirección: Carretera Logroño Vitoria km 47 (San Vicente de la Sonsierra).

*“Tradición, dedicación
y amor por la tierra”*

BODEGAS J. RAMÍREZ

El relevo de la tradición

Fundada en 1988 por Jesús Ramírez Aguirre, viticultor de profunda vocación, la Bodega J. Ramírez se sitúa a los pies del castillo de San Vicente de la Sonsierra. Desde sus orígenes, la bodega ha mantenido una filosofía basada en la viticultura tradicional, inspirada en el saber hacer de sus antepasados y comprometida con el respeto al medio ambiente.

Todos nuestros vinos proceden de cosecha propia, vendimiados a mano. La vinificación se realiza por maceración carbónica en depósitos de acero inoxidable. Tras este proceso, se efectúa el pisado tradicional de la uva. Nuestros vinos envejecen en barricas de roble en una nave dotada con dos calados que permiten una crianza pausada y natural.



Desde 2010, M^a Lurena Ramírez Ramírez ha tomado el relevo generacional, continuando con la labor que su padre le enseñó y manteniendo viva la esencia familiar.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Fundación: 1988.

Filosofía: Viticultura tradicional, Maceración carbónica, Pisado tradicional.

Viñedo: Cosecha propia, vendimia manual.

Instalaciones: Dos calados subterráneos para crianza.



Nuestra gama de vinos

Elaboramos una cuidada gama que refleja la diversidad y riqueza de nuestros viñedos:

Vinos Jóvenes

Tipo: Tinto, Blanco y Rosado.

Elaboración: Maceración carbónica, frescos y expresivos.

Blanco Fermentado en barrica

Tipo: Blanco Fermentado en Barrica.

Elaboración: Combina frescura y complejidad aromática.

Vino Crianza

Tipo: Crianza.

Elaboración: Equilibrado y con la elegancia que aporta su paso por barrica.

Vino Reserva

Tipo: Reserva.

Elaboración: Vino de larga guarda, con cuerpo y carácter, fiel reflejo de nuestra tradición.

Colección Privada

Tipo: Vino de autor.

Elaboración: Resultado de una selección especial de uvas y una elaboración limitada.



Enoturismo

Realizamos catas y visitas guiadas a la bodega. Mantenemos la tradición de la venta directa en nuestras instalaciones, ofreciendo una atención personalizada al visitante.

Imprescindible: Reserva tu experiencia por teléfono o e-mail.

Teléfono: 941 33 42 16 / 699 49 60 41.

E-mail: lurenaramirez@hotmail.es

Dirección: C/ El Moral 8-10, 14-16 (San Vicente de la Sonsierra).

BODEGAS LAGAR DE ZABALA

*“Vinos criados en la
casa más antigua de
San Vicente”*

Uniendo historia y modernidad

Bodegas Lagar de Zabala, ubicada en la prestigiosa zona de San Vicente de la Sonsierra, produce y comercializa su propio vino bajo la D. O. Ca. Rioja. San Vicente ha sido tierra de buenos vinos desde los siglos XII y XIII, cuando sus habitantes hacían sus propios lagares y prensas en las lastras de las viñas.

Elaboramos vinos exclusivamente a partir de nuestras cuarenta hectáreas de viñedo propio. Disponemos de una bodega totalmente equipada con maquinaria moderna, utilizando tanto métodos artesanales como actuales para obtener vinos de extrema calidad.

Unimos esta modernidad con la historia: los vinos criados en barrica se realizan en la casa más antigua de San Vicente de la Sonsierra, construida hace cerca de 500 años y situada en la plaza del pueblo. Además, nuestra viña Lagar de Zabala conserva uno de los lagares y prensas más antiguos de la zona.

Datos clave

Tipo: Bodega.

Viñedo Propio: 40 hectáreas.

Filosofía: Combinación de métodos artesanales y modernos.

Dato Único: Crianza en la casa más antigua del pueblo (s. XVI).



Nuestra gama de vinos

Lagar de Zabala Joven

Tipo: Tinto Joven.

Uvas: 95% Tempranillo y 5% Garnacha.

Nota: Elaborado impecablemente a partir de las mejores uvas. Lleno de aromas frutales, intenso, jugoso y elegante.

Lagar de Zabala Crianza

Tipo: Tinto Crianza.

Uvas: 95% Tempranillo y 5% Garnacha.

Nota: Criado 16 meses en roble francés y americano. Aporta aromas de la variedad Tempranillo con notas a madera. Muy estructurado, amplio y sabroso.





Enoturismo

Para conocer la bodega y la histórica casa de crianza del siglo XVI, situada en la Plaza Mayor, póngase en contacto con nosotros.

Imprescindible: Para concertar visita a bodega, contactar.

Teléfono: 941 334 435 / 686 230 687.

E-mail: bodegaslagardezabala@hotmail.com.

Dirección: Plaza Mayor nº 2, San Vicente de la Sonsierra.

BODEGAS MORAZA

*“Vinos vivos, vibrantes,
frescos y muy
elegantes, haciéndolos
muy fáciles de beber”*



Profundo respeto por la naturaleza y su biodiversidad

Bodega familiar de gran tradición vinícola con experiencia de más de 6 generaciones con viñedo propio en San Vicente de la Sonsierra, Álbalos y Labastida.

Vinculados a nuestra tierra hacemos de nuestro entorno nuestra pasión interpretando nuestro lugar para trasladarlo a nuestros vinos.

Nuestra filosofía se centra en la agricultura biodinámica.

Como consecuencia de este pensamiento, elaboramos vinos de *terroir* de mínima intervención que reflejan la variedad y las parcelas de las que proceden.

Como resultado obtenemos vinos vivos, vibrantes, frescos y muy elegantes haciéndolos muy fáciles de beber.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Antigüedad: Más de 6 generaciones.

Viñedo: Propio (en San Vicente de la Sonsierra, Álbalos y Labastida).

Viticultura: Certificada Ecológica y Biodinámica.

Filosofía: Mínima intervención, vinos de *terroir*.



Nuestra gama de vinos

Moraza Día Sol

Vino de parcela con apelación pueblo, 100% Viura elaborado en acero inoxidable. Baja graduación alcohólica. Elegante y delicado.

Moraza Las Tasugueras

Vino de parcela 100% tempranillo. Elaboración y envejecimiento en depósitos de hormigón. Fresco y mineral.

Moraza Las Tasugueras

Vino de parcela con apelación pueblo, 100% Tempranillo Blanco elaborado y envejecido en acero inoxidable. Expresivo y vibrante.

Moraza 4 Caminos

Vino de parcela 100% Tempranillo. Elaboración y envejecimiento en depósitos de hormigón. Afrutado y elegante.

Moraza Garnacha

Vino de dos parcelas en Ábalos, 100% Garnacha, Elaboración y envejecimiento en depósitos de hormigón. Afrutado y refrescante.





Enoturismo

Descubre nuestros vinos de mínima intervención y nuestra filosofía de agricultura biodinámica en un entorno único.

Imprescindible: Visitas privadas únicamente con cita previa a través del whatsapp.

Teléfono: +34 662 64 30 21.

Web: www.bodegasmoraza.com

Dirección: Ctra. Peñacerrada, s/n (San Vicente de la Sonsierra).



“Del lagar de casa a la bodega: la misma filosofía familiar desde 1989”

BODEGAS OLMAZA

Fieles a nuestros orígenes

Somos una bodega familiar, que se fundó allá por el 1989, cuando Raúl y José Ángel deciden quedarse con parte de la cosecha de ese año y empezar a elaborar vino.

Hasta entonces, alternaban los jornales para otros agricultores de la zona, con la elaboración de vino de las uvas de sus viñas en el lagar de su casa. Este vino lo vendían a granel a bodegas más grandes de esta región. Es entonces cuando, a pesar de la negativa de su padre, construyen una bodega donde seguir elaborando vino y también embotellarlo.

En 1991 registran la marca Viña Olmaza, y empiezan a vender vino etiquetado. Por medio del boca a boca, y repartir vino con la furgoneta por la zona de País Vasco, van creciendo poco a poco. En 2001 surge la necesidad de construir la nueva bodega dónde seguir elaborando vino, en mayor cantidad, con mejores medios, y tener la posibilidad de criar y envejecer los mejores depósitos de cada cosecha.

Nuestra filosofía siempre ha sido la misma. Nuestras viñas están todas formadas en vaso, la intervención de la maquinaria en las mismas es mínima ya que las labores más importantes las hacemos manualmente, y el 100 % de los vinos que elaboramos provienen de viñedos propios. Nos gustan los vinos frescos, y frutales, que representen las uvas de cada cosecha.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Fundación: 1989.

Viñedo: 100 % viñedo propio.

Viticultura: Tradicional en vaso, labores manuales, mínima maquinaria.

Filosofía: Vinos frescos y frutales, respeto por el entorno.



Nuestra gama de vinos

Viña Olmaza blanco

Tipo: Blanco joven.

Uvas: Viura (65 %), Tempranillo Blanco (20 %), otras variedades viejas (15 %).

Viña Olmaza maceración carbónica

Tipo: Tinto joven (maceración carbónica).

Uvas: Garnacha (50 %), Tempranillo (40 %), Viura (10 %).

Viña Olmaza tinto

Tipo: Tinto joven despalillado.

Uvas: 100 % Tempranillo.

Olmaza Autor

Tipo: Tinto crianza.

Uvas: 100 % Tempranillo.

Osluna

Tipo: Tinto crianza (vendimia seleccionada).

Uvas: 100 % Tempranillo.





Enoturismo

En las visitas a nuestra bodega os enseñamos las instalaciones y nuestra bodega, y os damos a probar vino con un aperitivo.

Imprescindible: Concertar visita previamente por e-mail.

Teléfono: +34 610 946 962 (WhatsApp).

E-mail: info@bodegasolmaza.com

Web: bodegasolmaza.com

Dirección: Camino San Martín, s/n (San Vicente de la Sonsierra)

BODEGAS RAMÍREZ DE LA PISCINA



“Cada botella, un relato. Cada copa, un sorbo de memoria”

Un linaje forjado en cruzadas

Entre los majestuosos paisajes de la Sonsierra se alza una bodega cuyo nombre resuena con ecos de historia y linaje: Ramírez de la Piscina. No es un nombre cualquiera, sino uno que hunde sus raíces en la Edad Media y en el propio relato fundacional de Navarra.

La historia de la familia se remonta al siglo XI, cuando Don Ramiro Sánchez de Navarra, esposo de Doña Elvira Díaz de Vivar —hija del Cid Campeador—, participó en la Primera Cruzada. En 1099, logró entrar en Jerusalén por el muro junto a la Piscina Probática, un hecho que marcó su vida y su apellido. A su regreso, su hijo Sancho Ramírez construyó la magnífica Basílica de Santa María de la Piscina en San Vicente de la Sonsierra, uniendo el linaje al territorio para siempre.

La tradición vinícola de la familia es tan antigua como su linaje. Lo que comenzó como consumo propio se convirtió en una actividad profesional que hoy cultiva su legado. Su filosofía se basa en tres pilares: Origen (la tierra privilegiada de la Sonsierra), Tradición (el saber ancestral) e Innovación (tecnología moderna para posicionar sus vinos sin perder la esencia).

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Linaje: Historia familiar documentada desde el siglo XI.

Filosofía: Equilibrio entre Origen, Tradición e Innovación.

Viñedo: Suelos arcillo-calcáreos en Ábalos y San Vicente de la Sonsierra.



Nuestra gama de vinos

Todos nuestros vinos provienen de viñedos en Ábalos y San Vicente de la Sonsierra, sobre suelo arcillo-calcáreo, y son vendimiados a mano .

Vino Blanco Fermentado en Barrica

Tipo: Blanco (Fermentado en Barrica).
Uvas: 60% Viura, 30% Chardonnay, 10% Tempranillo Blanco.
Viñedo: Viñedos de más de 30 años.

Vino Tinto Reserva

Tipo: Tinto Reserva.
Uva: 100% Tempranillo.
Viñedo: Viñedos de más de 30 años.

Vino Rosado Joven

Tipo: Rosado Joven.
Uvas: 60% Viura y 40% Garnacha.

Vino Tinto Gran Reserva

Tipo: Tinto Gran Reserva.
Uva: 100% Tempranillo.
Viñedo: Viñedos de más de 50 años.

Vino Tinto Joven Maceración Carbónica

Tipo: Tinto Joven.
Uva: 100% Tempranillo.

Vino Tinto Reserva Selección

Tipo: Tinto Reserva.
Uva: 100% Tempranillo.
Viñedo: Viñedos de más de 30 años

Vino Tinto Crianza

Tipo: Tinto Crianza.
Uva: 100% Tempranillo.
Viñedo: Viñedos de más de 25 años.



Enoturismo

Visitar la bodega Ramírez de la Piscina es mucho más que una experiencia sensorial. Es abrir una puerta a siglos de historia, caminar entre viñas que vieron pasar reyes, y brindar con vinos que cuentan leyendas .

Sumérgete en la historia de la familia y del vino en un recorrido completo por la bodega y los viñedos, finalizando con una cata comentada de 3 vinos .

- Horario de visita: Lunes a Viernes: 9:00h - 12:00h / 15:00h – 17:00h.
- Sábados: visitas con cita previa
- Duración: 1 hora aprox.

Imprescindible: Concertar visita previamente.

Teléfono: 941 33 45 05.

E-mail: info@ramirezdelapiscina.com

Web: www.ramirezdelapiscina.com

Dirección: Carretera de Laguardia, s/n. (San Vicente de la Sonsierra)

BODEGAS SONSIERRA S. COOP

“Vinos elegantes, de corte moderno y llenos de personalidad, nacidos de la tradición heredada”

La alianza de la Sonsierra

Sonsierra es el fruto de generaciones de viticultores de San Vicente de la Sonsierra que han trabajado sus viñas con dedicación. En 1961 estas familias unieron su experiencia para crear Bodegas Sonsierra, elaborando vinos con uvas propias de un territorio único en Rioja Alta.

En este rincón privilegiado de Rioja Alta, donde el microclima y los suelos hacen que el tempranillo se exprese con una elegancia especial, Sonsierra cultiva unas 400 hectáreas divididas en pequeñas parcelas trabajadas con mimo. Aquí la tradición y el respeto por la vid se combinan con las nuevas tecnologías para asegurar que cada uva llegue en las mejores condiciones.



Esa mezcla de raíces e innovación llevó a crear en 2017 “Viñedos de Sonsierra”, un espacio moderno, pensado para experimentar y sacar lo mejor de los viñedos más singulares. Gracias a la tecnología puntera y a un trabajo casi artesanal, allí nacen vinos únicos, capaces de contar la historia de cada parcela en cada botella.

Datos clave

Tipo: Bodega elaboradora de vinos de zona, parcela y viñedos singulares.

Fundación: 1961.

Filosofía: Equilibrio entre tradición e innovación.

Viñedo: Parcelas propias de entre 30 y 125 años de edad.

Identidad: Crear vinos que transmitan en cada sorbo la esencia mágica de sus propios viñedos.



Algunos de nuestros vinos

Sonsierra Viura Fermentado en Barrica

Tipo: Blanco Fermentado en Barrica.
Uva: 100% Viura de viñedos de más de 50 años.
Nota: “Complejo y elegante”.

Sonsierra Crianza Vendimia Seleccionada

Tipo: Tinto Crianza.
Uva: 100% Tempranillo de viñedos de más de 40 años.
Nota: “Sorprendente”.

Sonsierra Reserva

Tipo: Tinto Reserva.
Uva: 100% Tempranillo de viñedos seleccionados de entre 30 y 80 años.
Nota: “Tradicional y con carácter”.

Sonsierra Gran Reserva

Tipo: Tinto Gran Reserva.
Uva: 100% Tempranillo de viñedos seleccionados de más de 50 años.
Nota: “Distinguido y sugerente”.

Pagos de la Sonsierra

Tipo: Vino de Autor, Reserva.
Uva: 100% Tempranillo de una selección de nuestros viñedos más viejos.
Nota: “Cautivador y vibrante”.

Perfume de Sonsierra

Tipo: Vino de Autor.
Uva: 100% Tempranillo de una selección de 5 viñedos viejos situados a más de 500 m.
Nota: “Exclusivo y exuberante”.

Viñedo Viejo

Tipo: Vino de Parcela.

Uva: 100% Tempranillo procedente de una selección de viñedos plantados a mediados del siglo XX.

Nota: “Un legado atemporal”.

Viñedo de Altura

Tipo: Vino de Parcela.

Uva: 100% Tempranillo procedente de una selección de viñedos plantados a más de 550m de altura.

Nota: “La esencia de un tempranillo puro”.

El Manao

Tipo: Viñedo Singular.

Uva: 100% Tempranillo procedente de uno de nuestros viñedos singulares mas antiguos y mágicos, plantado en un margen del Rio Ebro hace 96 años.

Nota: “Pura expresión del terroir”.

El Rincón de los Galos

Tipo: Viñedo Singular.

Uva: 100% Tempranillo procedente de un espectacular viñedo singular de más de 80 años situado en una terraza en lo alto de un monte.

Nota: “Para los amantes de lo eterno”.

Duermealmas

Tipo: Viñedo Singular.

Uva: 100% Tempranillo procedente de un viñedo singular plantado en 1940 sobre una ladera con dos tipos de suelo.

Nota: “Un homenaje al saber envejecer”.

El Muérdago

Tipo: Viñedo Singular.

Uva: 100% Tempranillo procedente de uno de nuestros viñedos singulares más exuberantes. Madurado en huevo de hormigón.

Nota: “Un viaje al origen y a un varietal único”.



VIÑEDOS DE SONSIERRA
VIÑEDOS SINGULARES

Enoturismo

Descubre la esencia de la Sonsierra y el vínculo de nuestras familias con la tierra. Te invitamos a conocer nuestra bodega, un ejemplo de colaboración y amor por el vino transmitido durante generaciones.

Imprescindible: Para concertar visita a bodega, contactar.

Teléfono: 941 33 40 31.

E-mail: sonsierra@sonsierra.com

Web: sonsierra.com

Dirección: C/ Paseo de Logroño nº3 (San Vicente de la Sonsierra).

BODEGAS VICENTE APILÁNEZ RUIZ

Hnos. Apiláñez
TINTO

“La tradición de cosecheros heredada de nuestros antepasados”

BODEGAS VICENTE APILÁNEZ RUIZ

La tradición cosechera

Las bodegas Vicente Apiláñez Ruiz se fundaron en 1985 para elaborar el vino de las 15 hectáreas familiares, pero terminaron, además, embotellando y comercializando su propio vino. El padre, Vicente, y sus hijos Juan Vicente y Javier, continúan la tradición de cosecheros heredada de sus antepasados.

Estas bodegas tradicionales, de 1.200 m² repartidos en cuatro plantas, elaboran un vino tinto sobrio y básicamente joven, aunque también realizan crianzas en sus 52 barricas de roble americano.

Las variedades de uva son las habituales de la región: un 90% de Tempranillo y un 10% de Viura. Comercializan ellos mismos su vino, bajo las marcas de “Hermanos Apiláñez”.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar (Cosecheros).

Fundación: 1985.

Viñedo Propio: 15 hectáreas.

Variedades: 90% Tempranillo y 10% Viura.

Crianza: 52 barricas de roble americano.

Marcas: Hermanos Apiláñez.

Capacidad: 150.000 litros.



Nuestra gama de vinos

Vino Joven “Hermanos Apiláñez”

Tipo: Tinto Joven.

Uvas: 90% de Tempranillo y un 10% de Viura.

Elaboración: En depósitos de hormigón.

Vino Crianza “Hermanos Apiláñez”

Tipo: Tinto Crianza.

Uvas: 90% de Tempranillo y un 10% de Viura.

Elaboración: Crianza en bodega de roble americano y roble francés.

Enoturismo

La familia Apiláñez continúa el legado cosechero de sus antepasados.

Imprescindible: Para más información, contactar.

Teléfono: 941 33 44 11.

Dirección: Camino el Bullón nº 1 (San Vicente de la Sonsierra).

BODEGAS Y VIÑEDOS MANAEL

*“Transmitir de padres
a hijos el valor de
lo tradicional y lo
artesanal”*

El valor de la tradición familiar

Bodegas y viñedos Manael, situados en San Vicente de la Sonsierra, comienza su andadura en el año 1985. Debe su nombre al apodo de mi padre, Hilario Martínez Aragón.

La filosofía familiar ha sido transmitir de padres a hijos desde generaciones anteriores, el valor que lo tradicional y lo artesanal ha tenido para nosotros en este oficio. Desde los comienzos, hemos trabajado de sol a sol cuidando nuestros viñedos para obtener los mejores frutos.

Trabajé con mi padre codo con codo durante más de veinte años y ahora yo, Vicente, he recogido su testigo con las ilusiones renovadas para continuar esta andadura junto a mi familia. Me dedico personalmente al cuidado de todo el proceso, desde el cultivo de la vid a la elaboración de los vinos y su comercialización.

Siguiendo con la tradición de mis abuelos, elaboramos vinos artesanales de maceración carbónica. Descargamos los remolques “a mano” en lagos abiertos de hormigón y realizamos el tradicional pisado a pie.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Fundación: 1985.

Viñedo: 18 ha, edad media 43 años (algunas centenarias).

Viticultura: Natural, en vaso, poda en verde, vendimia manual.

Elaboración: Maceración carbónica artesanal, pisado en lagos de hormigón.



Nuestra gama de vinos

Manael Tinto Maceración Carbónica

Tipo: Tinto Maceración Carbónica.

Uvas: 95% Tempranillo, 5% Viura (Viñedo 55 años media).

Nota: Elaborado al más puro estilo artesanal, pisado con los pies en lago de hormigón. Perfecto para embutidos, arroces, carnes y pescado azul.

Canene Selección de la Familia

Tipo: Tinto de autor.

Uva: Tempranillo y viura (viñedos 65 años de media).

Nota: Maceración carbónica criado dos años en depósito de hormigón, seis meses en barrica y embotellado. Perfecto para carnes a la brasa, guisos.

Manael Blanco

Tipo: Blanco Joven.

Uva: 100% Viura (Viñedo 50 años media).

Nota: Producción limitada. Ligero prensado y fermentación en depósito. Ideal para marisco, tapas, pescados y verduras.

Canene blanco

Tipo: Blanco de autor.

Uva: Viura 100% (viñedo 53 años).

Nota: Producción limitada 750 botellas. Fermentado con lías y criado en barrica francesa. Ideal con comidas grasas tanto carne como pescado.



Enoturismo

Para conocer el legado de Hilario “Manael” y descubrir el auténtico proceso de la maceración carbónica artesanal, con el tradicional pisado en lago, contacta con Vicente para organizar una visita familiar.

Imprescindible: Para más información y reservas, contactar.

Teléfono: 639 37 16 50.

E-mail: info@bodegasmanael.com.

Web: bodegasmanael.com.

Dirección: Travesía San Roque, 13 (San Vicente de la Sonsierra).

BODEGAS Y VIÑEDOS RAMÍREZ DE INORIZA



“Combinar el cultivo tradicional con la nueva tecnología, respetando la tierra para las generaciones futuras”

Tradición y tecnología sostenible

Bodegas y Viñedos Ramírez de Inoriza se crea en el año 2001, tras una larga tradición vinícola familiar de varias generaciones. Este patrimonio familiar cuenta aproximadamente con 32 hectáreas de viñedos propios de las variedades Viura y Tempranillo.

En nuestra bodega intentamos combinar el cultivo tradicional con la nueva tecnología, empleando nuestro esfuerzo, trabajo y entusiasmo en nuestros diferentes vinos. Contamos con depósitos de elaboración de última generación, con camisas de refrigeración para el control de fermentación y sistemas para el buen trato del racimo de uva.



Creemos en una viticultura que respete la tierra y asegure su legado. Por ello aplicamos prácticas sostenibles que garantizan la salud, la biodiversidad y el equilibrio del ecosistema, como la vendimia manual, el uso mínimo de tratamientos y la gestión eficiente del agua.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Fundación: 2001.

Viñedo Propio: 32 hectáreas (Viura y Tempranillo).

Viticultura: Sostenible (Vendimia manual, mínimo tratamiento).

Instalaciones: Depósitos de acero inoxidable de última generación.



Nuestra gama de vinos

Blanco Dosis C/2019

Tipo: Blanco Crianza.

Uva: Viura (de viñedos de más de 45 años en suelos calizos).

Nota: Crianza de 36 meses en roble americano y mínimo 12 meses en botella.

Bullon Cuvée Nº13

Tipo: Tinto Reserva (Edición Limitada).

Uva: 100% Tempranillo.

Nota: Vendimia seleccionada. Crianza de 36 meses en roble francés y 12 meses en botella.

Iñigo Ramírez de Inoriza (Tinto)

Tipo: Tinto Joven.

Uva: Tempranillo (de gran altitud).

Nota: Elaborado en despalillado sin estrujado. Grandes aromas frutales, paladar amable y fresco.

Iñigo Ramírez de Inoriza (Blanco)

Tipo: Blanco Joven.

Uva: Viura.

Nota: Fermentación a baja temperatura y batonnage (agitado de lías) para mejorar su textura, sabor y complejidad.

Bullón Expresión Reserva

Tipo: Tinto Reserva.

Uvas: Tempranillo y Viura.

Nota: Vendimia seleccionada. 30 meses en barrica de roble francés y americano. Mínimo 6 meses en botella.

Bullon&Co Crianza

Tipo: Tinto Crianza.

Uvas: Tempranillo y Viura.

Nota: Vendimia seleccionada. Envejecido en barricas de roble americano. Color rojo picota con aroma a fruta roja y flores balsámicas.



Enoturismo

Si quieres descubrir el alma de nuestros vinos, te invitamos a recorrer nuestros viñedos, respirar su historia y sentir la pasión que nos impulsa a crear vinos que perduran en la memoria.

Ofrecemos visita guiada y cata comentada de 2, 3 o 4 vinos.

Imprescindible: Para concertar visita a bodega, contactar.

Teléfono: 941 30 80 20 / 659 02 94 29.

E-mail: bodegairi@yahoo.com

Web: bodegairi.com

Dirección: Camino el Bullón (San Vicente de la Sonsierra).

BODEGA TEODORO RUIZ MONGE



*“Apostamos por
vinos de excelente
calidad sin renunciar
a nuestra historia,
tradición y pasión”*

La magia del pisado tradicional

Desde 1870, cuatro generaciones de nuestra familia se han comprometido al mismo exhaustivo de nuestros viñedos y a la elaboración de vinos por el método de Maceración Carbónica. Más de un siglo transmitiendo de padres a hijos, con pasión y trabajo, el amor por nuestras elaboraciones artesanales.

El trabajo artesanal empieza en el viñedo. Cuidamos cada parcela de forma única y personal, como si de un hijo se tratase.

Seguimos aplicando la magia del pisado tradicional. Las uvas son pisadas a pie desnudo en grandes lagares de hormigón, liberando sus jugos de manera suave y respetuosa. Esta práctica preserva el alma de la uva y realza los sabores y aromas que definen a nuestros vinos.

Nuestros viñedos, de pequeña superficie y avanzada edad, están en tierras arcillo-calcareas en las faldas de la Sierra de Cantabria, zona privilegiada por un microclima perfecto que contribuye a cosechas de gran calidad.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Antigüedad: Desde 1870 (Cuatro generaciones).

Viñedo: Pequeñas parcelas de avanzada edad.

Suelos arcillo-calcareos.

Filosofía: Maceración Carbónica Artesanal. Pisado tradicional de la uva a pie desnudo en lagares de hormigón.



Nuestra gama de vinos

La Pacha

Tipo: Tinto Maceración Carbónica (con barrica).

Uvas: Tempranillo, Garnacha, Viura, Mazuelo, Turruntés y Malvasía.

Nota: Parcela prefiloxérica. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

Desniete

Tipo: Tinto Maceración Carbónica (con barrica).

Uva: Garnacha.

Nota: Parcela prefiloxérica. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

Isabel Bañares

Tipo: Tinto Maceración Carbónica.

Uvas: Tempranillo (85%), Garnacha (10%), Viura (5%).

Nota: Viñedos con grandes contrastes de temperatura que logran una perfecta maduración.

Zurbano

Tipo: Tinto Maceración Carbónica.

Uvas: Tempranillo (85%), Garnacha (10%), Viura (5%).

Nota: Viñedos con grandes contrastes de temperatura que logran una perfecta maduración.



Monge-Ruiz

Tipo: Tinto Maceración Carbónica.

Uvas: Tempranillo (85%), Garnacha (10%), Viura (5%).

Nota: Viñedos con grandes contrastes de temperatura que logran una perfecta maduración.

Orzadillo

Tipo: Tinto Fermentado en Barrica.

Uva: Garnacha tinta.

Nota: Fermentado en barrica de 500 litros de roble francés. Suelo arcilloo-limoso.



Zortún

Tipo: Blanco Fermentado en Barrica.

Uvas: 94% Turruntés y 6% Viura.

Nota: Fermentación mitad en barrica de roble francés y mitad en depósito de hormigón.



Enoturismo

Vive de primera mano una experiencia diferente y con un trato familiar. Sentirás la esencia de nuestra bodega, catarás nuestros vinos y visitarás los viñedos donde conocerás nuestro patrimonio cultural.

Contamos con 4 experiencias para descubrir nuestra cultura e historia:

- **Experiencia Bodega:** (2 h aprox. | Mín. 2 - Máx. 12 personas)
- **Experiencia Viñedo:** (3.5 h aprox. | Mín. 2 - Máx. 7 personas)
- **Experiencia Todo es por algo:** (3.5 h aprox. | Mín. 2 - Máx. 12 personas)
- **Experiencia La Rioja:** (4.5 h aprox. | Mín. 4 - Máx. 8 personas)
- Enoturismo con tu mascota.

Imprescindible: Para más información y reservas, contactar.

Teléfono: 669 13 61 44.

E-mail: itu@bodegateodororuizmonge.com

Web: bodegateodororuizmonge.com

Dirección: Calle Primera Travesía, Plaza de San Roque, 9 (San Vicente de la Sonsierra).

CUPANI

*“Sencillez y
autenticidad son los
adjetivos que mejor
describen la marca
CUPANI”*

CUPANI

El sueño de dos familias

Transcurría el año 2001, cuando el matrimonio formado por Enrique Eguiluz y Magdalena Mendoza, ambos de amplia tradición familiar vitivinícola, deciden comprar una bodega para realizar un sueño largamente anhelado: producir vinos de calidad.

La bodega conjuga modernas instalaciones con calados antiguos del Siglo XVI, donde reposa la botella. La marca, CUPANI, no es fruto del azar: era la variedad autóctona del Tempranillo que se cultivaba en la Rioja antes de la filoxera.



Sobre 12 hectáreas de viñedo propio, muchas de ellas cincuentonas, se asientan las vides. El terreno, arcilloso calcáreo, no ve ningún fungicida ni herbicida que modifique los ciclos vitales de la parra. Son vides cultivadas a la vieja usanza, dedicadas por completo a producir uvas de calidad contrastada.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Fundación: 2001.

Fundadores: Enrique Eguiluz y Magdalena Mendoza.

Viñedo Propio: 18 hectáreas (muchas de 50 años).

Viticultura: Agricultura ecológica certificada.

Instalaciones: Calados antiguos del Siglo XVI.



Nuestra gama de vinos

Rielo

Tipo: Blanco.

Uva: 100% Viura.

Viñedo: Finca San Andrés plantada en 1959 en terreno Arcillo-calcáreo con canto rodado.

Nota: Fermentación y crianza de 7 meses en barrica de roble francés, inox y huevo flexitank, trabajando las lías finas por batonnage.

Cupani

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Tempranillo.

Viñedo: Finca San Andrés plagada en 1982 en terreno Arcillo-calcáreo con canto rodado, ladera orientada al Norte.

Nota: Fermentación en inox. Maloláctica y crianza de 12 meses en roble francés (75% usada y 25% nueva).

Cupani Garnacha

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Garnacha.

Viñedo: Finca San Prudencio plantada en 1929 Arcillo-ferroso con lastra de arenisca.

Nota: Fermentación en inox. Crianza de 9 meses en roble francés (nuevo y usado).

Baskunes

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Tempranillo.

Viñedo: Finca Mojón de Labastida con terreno Arcillo-ferroso sobre lastra de arenisca.

Nota: Fermentación en inox. Maloláctica y crianza de 12 meses en roble francés (75% nueva).

Sir Cupani

Tipo: Desgranado a mano.

Uva: 100% Tempranillo.

Viñedo: Finca San Andrés. Selección de las mejores uvas de las mejores cepas.

Nota: Desgranado manualmente. Fermentación en inox. Crianza sobre lías con batonnage durante 14 meses en roble francés nuevo.



Enoturismo

Descubre el sueño de Enrique y Magdalena en una bodega que une la tecnología moderna con calados subterráneos del siglo XVI. Te invitamos a conocer el origen de los vinos Cupani.

Imprescindible: Para más información y reservas, contactar.

Teléfono: 687 82 97 31.

E-mail: info@cupani.es

Web: cupani.es

*“Retomando un legado
para honrar el origen,
la viña y el pueblo”*

DANIEL RESA

Retomando el legado

Nuestra historia es breve y actual a la vez que antigua. Hace unas décadas nuestros abuelos plantaron viñas en diferentes partes de San Vicente de la Sonsierra, mis padres las cuidaron e hicieron de ellas vino cosechero en los años 90. Por circunstancias de la vida se paró todo y ahora estamos nosotros retomando ese legado y honrando todo el trabajo de generaciones anteriores.

Llevamos ya varias vendimias probando nuestras viñas, conociéndolas y encontrando el estilo que nos define, y en todos nuestros vinos queremos respetar el origen, la viña y el pueblo. En el año 2025 nos lanzamos a sacar nuestros primeros vinos, dos parcelarios de la añada 2022 y con ellos nos dimos a conocer.



Datos clave

Tipo: Bodega Familiar / Proyecto Personal.

Lanzamiento: 2025 (Añada 2022).

Filosofía: Vinos parcelarios, respeto al origen.

Historia: Retomando el legado familiar de los años 90.



Nuestra gama de vinos

Dani Resa Las Espinillas

Tipo: Tinto Parcelario.

Uva: 100% Tempranillo (Paraje de las Espinillas).

Nota: Viña en ladera (470-490 m) con suelos mixtos: óxido de hierro en la parte baja y calcáreo en la superior. Da lugar a un vino afrutado y redondo en boca .

Dani Resa Al Alba (La Garnacha de Gallomate)

Tipo: Tinto Parcelario.

Uva: 100% Garnacha (Paraje de Gallomate).

Nota: Pequeña viña (0.25 ha) a 560 m, rodeada de monte bajo (tomillo, lavanda). Suelo limoso y calcáreo que aporta frescura, complejidad y un tanino fino, elegante y sedoso .





Enoturismo

Somos una bodega pequeña que estamos empezando.

Imprescindible: Contactar previamente por correo o teléfono.

Teléfono: 685 76 69 90.

E-mail: resavinos@hotmail.com



HACIENDA LÓPEZ DE HARO

*“Siete generaciones
uniendo tradición y
modernidad en un
paisaje milenario”*

Un enclave privilegiado para el vino

Hacienda López de Haro se alza en lo alto de una loma, en el histórico pueblo de San Vicente de la Sonsierra. Su enclave es verdaderamente privilegiado: rodeado de lagares rupestres y yacimientos prehistóricos vinculados a la viticultura, invita al visitante a realizar un auténtico viaje por la historia del vino de Rioja. Desde la terraza, es posible disfrutar de las impresionantes vistas a la Sierra Cantabria.

En esta región se conservan algunos de los mejores viñedos viejos de Tempranillo de La Rioja Alta, cultivados en vaso sobre suelos pobres que potencian la calidad de cada racimo. Aquí ya se elaboraba vino hace más de dos mil años.

En Hacienda López de Haro mantenemos viva esa tradición gracias a una red de pequeños viticultores de confianza, que son una parte esencial de nuestra bodega. Trabajamos bajo una filosofía de mínima intervención, respetando al máximo la naturaleza y su curso natural. Somos una empresa familiar, y los valores que nos definen —el compromiso, la honestidad y el respeto por lo auténtico— guían cada paso que damos.

De esa misma raíz surge la familia Arambarri, fundadora de López de Haro. Tras siete generaciones de viticultores y cosecheros, José María Arambarri dio un paso decisivo al crear lo que hoy es Vintae, transformando una herencia familiar en un proyecto bodeguero que une tradición y modernidad.

Datos clave

Tipo: Bodega Familiar (Proyecto de Vintae).

Filosofía: Mínima intervención, respeto por la tradición y viñedos viejos.

Viñedo: Red de pequeños viticultores de confianza.

Enclave: San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alta).



Nuestra gama de vinos

Hacienda López de Haro - *Rosé*

Tipo: Rosado.

Uvas: Viura y Garnacha.

Nota: Equilibrado, goloso y fresco.

Hacienda López de Haro - *Blanco*

Tipo: Blanco.

Uvas: Viura y otras.

Nota: Un blanco complejo y untuoso.

Hacienda López de Haro - *Blanco de Badarán*

Tipo: Blanco.

Uvas: Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca y Chardonnay.

Nota: Altitud riojana y viñedo viejo para un blanco envolvente y enérgico.

Hacienda López de Haro - *San Vicente de la Sonsierra*

Tipo: Tinto.

Uvas: Tempranillo y Mazuelo.

Nota: Paisaje, historia y terroir de San Vicente de la Sonsierra.

Hacienda López de Haro - *Tempranillo*

Tipo: Tinto.

Uvas: 100% Tempranillo.

Nota: Todo el potencial del Tempranillo.

Hacienda López de Haro - *Crianza*

Tipo: Tinto Crianza.

Uvas: Tempranillo, Garnacha y Graciano.

Nota: El nuevo clásico.

Hacienda López de Haro - *Reserva*

Tipo: Tinto Reserva.

Uvas: Tempranillo y Graciano.

Nota: Un elegante y renovado clásico de Rioja.

Hacienda López de Haro - Reserva Blanco

Tipo: Blanco Reserva.

Uvas: Mayoritariamente Viura, con Malvasía, Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca y Turruntés.

Nota: Encierra la complejidad del terruño y su alianza con el paso del tiempo.

Hacienda López de Haro - Gran Reserva

Tipo: Tinto Gran Reserva.

Uvas: Tempranillo y Graciano.

Nota: Personalidad, tradición y elegancia.



Enoturismo

En Hacienda López de Haro abrimos las puertas los siete días de la semana, con visitas guiadas en inglés y castellano. Todas nuestras actividades se caracterizan por el contacto directo con la naturaleza, disfrutando de una panorámica espectacular con vistas a un mar de viñedos y castillos medievales.

Ofrecemos un amplio abanico de experiencias:

- **Visita López de Haro:** Recorrido por la historia y cultura del vino, con cata desde depósito (1.5 h).
- **Raíces de la Sonsierra:** Excursión en 4x4 visitando enclaves históricos, con almuerzo y cata en viñedo (3 h).
- **Pie de Viña:** Experiencia en el viñedo para aprender sobre la vid, seguida de visita a bodega (2 h).
- **Visita en Vendimias:** Una visita única adaptada al trabajo diario de la vendimia (2 h, aprox. 24 sept - 1 nov).
- **Actividades Especiales:** A lo largo del año organizamos tardeos con música, maridajes y el Vintae Wine Fest.

Imprescindible: Reserva previa (flexible, contactar para organizar).

Teléfono: 676 39 39 55.

E-mail: enoturismo@haciendalopezdeharo.com

Web: haciendalopezdeharo.com/enoturismo/

Dirección: Camino del Cementerio, s/n
(San Vicente de la Sonsierra).



*“Pasión y esfuerzo
por crear vinos
tradicionales de Rioja
Alta”*

VIÑA VALDELOYO

El legado familiar de Valdeoyo

Nuestra historia une pasión y esfuerzo por crear vinos tradicionales de Rioja Alta.

Hace más de 40 años, Tasio plantó media hectárea de viñedo en San Vicente de la Sonsierra en un pequeño valle, en un hoyo que da nombre a la bodega Valdeoyo, donde nació la primera finca familiar.

Situada en San Vicente de la Sonsierra, tierra donde se elabora vino desde hace más de 800 años, aún guarda huellas del pasado: un antiguo lagar encontrado por Alberto, testimonio vivo de la tradición vitivinícola de la zona.



Datos clave

Tipo: Bodega Familiar.

Fundación: Hace más de 40 años.

Filosofía: Vinos tradicionales, pasión y esfuerzo.

Equipo: Tasio (Fundador), Alberto (Equilibrio) y José (Energía).

Nuestra gama de vinos

La Viña de Tasio

Tipo: Vino de Autor. Criado en barricas de 500l 18 meses.

Uvas: Tempranillo y Maturana Tinta. Seleccionadas a mano de tres parcelas.

Nota: Vendimia manual en cajas de 15 kg para mantener los racimos intactos. Parcelas: La Nava: Finca en altura, suelo arcilloso-calcareo y las lluvias calan poco. Santa Lucía: suelo arenoso, se abriga del viento solano y norte, microclima cálido que ayuda a acelerar la maduración. Alesago: Suelo arcilloso-calcareo orientación opuesta a Santa Lucía, ambas se complementan aportando al vino matices muy diferentes.

Grado alcohólico: 14,5% Alérgenos: Contiene sulfitos.

Valdeleyo Crianza

Tipo: Tinto Crianza. Criado en barricas de roble francés y americano 12 meses.

Uvas: Tempranillo y Maturana Tinta. Vendimia Manual.

Nota: Nuestro crianza se elabora con uvas de viñas de más de 30 años. Tras llegar a la bodega entra en depósitos y macera los hollejos 15 días a 25° con remontados diarios, luego pasa a barricas. Finalmente, se redondea en botella.

Grado alcohólico: 14,5% Alérgenos: Contiene sulfitos.

Valdeleyo Maceración Carbónica

Tipo: Tinto Joven (Maceración Carbónica).

Uvas: Tempranillo, Maturana Tinta y Viura. Vendimia Manual.

Nota: Color intenso, aroma frutal y sabor suave. Uvas recogidas en cestos que llegan a bodega en menos de 30 min. conservando su grado, aroma y evitando la oxidación. Los racimos se introducen enteros en los depósitos y se realizan remontados diarios.

Grado alcohólico: 13,5% Alérgenos: Contiene sulfitos.





Enoturismo

Elaboramos nuestros vinos de parcelas propias de forma tradicional, mimando el campo y observando el cielo.

Imprescindible: Visitas y catas a consultar.

Teléfono: 637 83 62 21.

Web: valdeleyo.com

Dirección: C/ Las Eras, 1 (San Vicente de la Sonsierra).



*“Vinos honestos,
ligados al origen
y fieles a una
sensibilidad única”*

JADE GROSS WINES

De la alta cocina al terroir

Jade Gross Wines es un proyecto vitivinícola que combina una trayectoria internacional singular con el compromiso de expresar la esencia de La Rioja. Inicialmente formada como abogada, la pasión de Jade por la gastronomía la llevó a las cocinas de algunos de los mejores restaurantes del mundo. Su experiencia le enseñó la importancia del origen, la temporada y la materia prima, fundamentos que se reflejan hoy en sus vinos.

En 2019, Jade Gross comenzó su proyecto en San Vicente de la Sonsierra. Ha sabido desarrollar un camino propio, enraizado en la tradición vitivinícola local y al mismo tiempo abierto a una mirada personal e innovadora.

La filosofía de la bodega se centra en explorar las posibilidades de La Rioja, elaborando vinos parcelarios que buscan su máxima expresión. Cada decisión responde a un compromiso con la autenticidad, buscando siempre elaborar un producto honesto, ligado al origen y, al mismo tiempo, fiel al gusto y sensibilidad de Jade Gross.

Datos clave

Tipo: Bodega de Autor / Proyecto Personal.

Fundación: 2019.

Filosofía: Vinos parcelarios, viticultura coherente, respeto al origen.

Inspiración: Abel Mendoza y Maite Fernández.



Nuestra gama de vinos

Chiguita

Tipo: Blanco.

Uvas: Ensamblaje de Viura, Tempranillo Blanco y Garnacha Blanca de Rioja Alta y Alavesa.

Nota: Fermentado 6 meses en roble francés sobre lías. Fruta blanca, acidez vibrante y final largo.

Harrobia

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Tempranillo.

Viñedo: Parcela “La Cantera” (Labastida), viñas de 36 años a 600 m.

Nota: 12 meses en roble francés. Refinado y estructurado.

Piano, Piano

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Tempranillo.

Viñedo: Parcela “Laliende” (San Vicente), viñas de 40 años sobre suelos aluviales.

Nota: 12 meses en roble francés. Elegante, frutal, especiado y equilibrado.

Peace, Love & Garnacha

Tipo: Tinto.

Uva: 100 % Garnacha tinta.

Viñedo: Parcela en Cordovín, viñas centenarias sobre suelos arcillo-ferrosos.

Nota: 12 meses en roble francés. Floral, perfumado y de taninos suaves.





Enoturismo

Jade Gross Wines es un proyecto personal con una producción muy cuidada. Para conocer la bodega y su filosofía, contacta directamente para organizar una visita.

Imprescindible: Concertar visita previamente.

E-mail: info@jadegrosswines.com

Web: jadegrosswines.com

Dirección: TN El Bullón, Sector 2, Parcelas 7 y 9
(San Vicente de la Sonsierra).



VINEDOS Y BODEGAS
SIERRA CANTABRIA
· DESDE 1870 ·

VIÑEDOS Y BODEGAS SIERRA CANTABRIA

*“Las cosas, si están
bien hechas, son para
siempre”*

El legado de cinco generaciones

Desde 1870, a lo largo de cinco generaciones, nuestra familia se ha dedicado al cultivo de las viñas y a la elaboración de los mejores caldos de Rioja. Hemos mantenido vivos el conocimiento y la tradición, transmitiéndolos de padres a hijos y adaptándolos siempre a los avances tecnológicos y al respeto por la tierra y la vid.

La calidad de los grandes vinos no es fruto del azar. Requiere esfuerzo, conocimiento y pasión. Nuestra filosofía, transmitida de generación en generación, es devolver a la tierra todo lo bueno que ésta nos ha dado, a través de la esmerada elaboración de sus vinos.

Creemos en el compromiso con la excelencia, que se mide en cada detalle, y en la sabiduría de nuestros antepasados. Es un sello personal e inconfundible que nos ha otorgado prestigio nacional e internacional.



Datos clave

Tipo: Bodega Familiar (Grupo).

Antigüedad: Desde 1870 (Cinco generaciones).

Filosofía: Respeto por la tierra, compromiso con la excelencia, unión de tradición y tecnología.

Bodegas en San Vicente: Sierra Cantabria, Viñedos Sierra Cantabria y Señorío de San Vicente.

Nuestra gama de vinos

En el término municipal de San Vicente de la Sonsierra se sitúan las bodegas conocidas como Sierra Cantabria, Viñedos Sierra Cantabria y Señorío de San Vicente.

BODEGA SIERRA CANTABRIA

Sierra Cantabria Murmurón

Tipo: Tinto Joven (Maceración Carbónica).

Uvas: 95% Tempranillo y 5% Viura.

Nota: Fruta fresca, roja, flores, balsámicos.

Sabroso, frutoso y con acidez bien integrada.

Sierra Cantabria Blanco

Tipo: Blanco.

Uvas: Sauvignon Blanc (25%), Viura (30%), Tempranillo Blanco (30%), Malvasía (8%) y Maturana (7%).

Nota: Nariz expresiva de fruta fresca, flores blancas y cítricos. En boca es fresco, jugoso y persistente.

BODEGA VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

Sierra Cantabria Organza

Tipo: Blanco Fermentado en Barrica.

Uvas: Viura (45%), malvasía (30%) y garnacha blanca (25%).

Nota: 11 meses en barrica con lías. Aroma de fruta tropical, mineralidad y especias. Redondo, suave y sedoso.

Sierra Cantabria Cuvée

Tipo: Tinto Crianza.

Uva: 100% Tempranillo.

Nota: 12 meses en barrica de roble francés.

Aroma intenso de ciruelas, fruta madura, especias y tostados. Sabroso y bien estructurado.

Sierra Cantabria Rosado

Tipo: Rosado.

Uvas: Viura (60%), Garnacha (35%) y Tempranillo (5%).

Nota: Aromas a fresas, moras, frambuesas y granada. Fresco, fragante, bien equilibrado y vivo.

Sierra Cantabria XF

Tipo: Rosado.

Uvas: Garnacha (30%), Sauvignon Blanc (30%), Viura (20%), Maturana (5%), Tempranillo (5%) y Tempranillo Blanco (10%).

Nota: Un vino vibrante, floral y lleno de emoción, que nace de la complicidad de dos familias.

Sierra Cantabria Colección Privada

Tipo: Tinto Crianza.

Uva: 100% Tempranillo.

Nota: 16 meses en barrica nueva (50% francesa, 50% americana). Aroma elegante con fruta roja, especiados y caramelo. Sabroso, untuoso y fresco.

Finca el Bosque

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Tempranillo.

Nota: Despalillado manual grano a grano y pisado tradicional. 18 meses en barrica nueva. Aromas a frutas negras, chocolate y especias.

Amancio

Tipo: Tinto.

Uva: 100% Tempranillo.

Nota: Despalillado manual grano a grano y pisado tradicional. 24 meses en barrica nueva de roble francés. Potente, sabroso, mineral y con recuerdos de fruta madura.

Sierra Cantabria Mágico

Tipo: Tinto (Field Blend).

Uvas: Mezcla de variedades tintas y blancas de la parcela “El Vardallo” (1,18 ha), plantada a inicios del s. XX.

Nota: Busca la pureza y la expresión de un viñedo singular.

BODEGA SEÑORÍO DE SAN VICENTE

San Vicente

Tipo: Tinto Crianza.

Uva: 100% Tempranillo Peludo.

Nota: 20 meses en barrica nueva (90% francesa, 10% americana). Complejo, elegante, balsámico, tostados y fruta roja. Muy sabroso, fresco y envolvente.

Sierra Cantabria CVC

Tipo: Tinto Crianza Larga.

Uva: Viñedo viejo (Finca San Pelayo).

Nota: “La definición de un viñedo en el tiempo”, con una media de 70 meses de envejecimiento. Tradición unida a la autenticidad.

Sierra Cantabria CVC 88

Tipo: Tinto (Edición Limitada).

Uva: Viñedo viejo (Finca San Pelayo).

Nota: Unión de tres añadas (2007, 2010 y 2012). Homenaje a Guillermo Eguren (3ª generación) en su 88 aniversario.



Enoturismo

El grupo Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria no realiza enoturismo en sus bodegas ubicadas en San Vicente de la Sonsierra.

Para más información sobre el grupo y sus vinos, puede contactar a través de los siguientes canales.

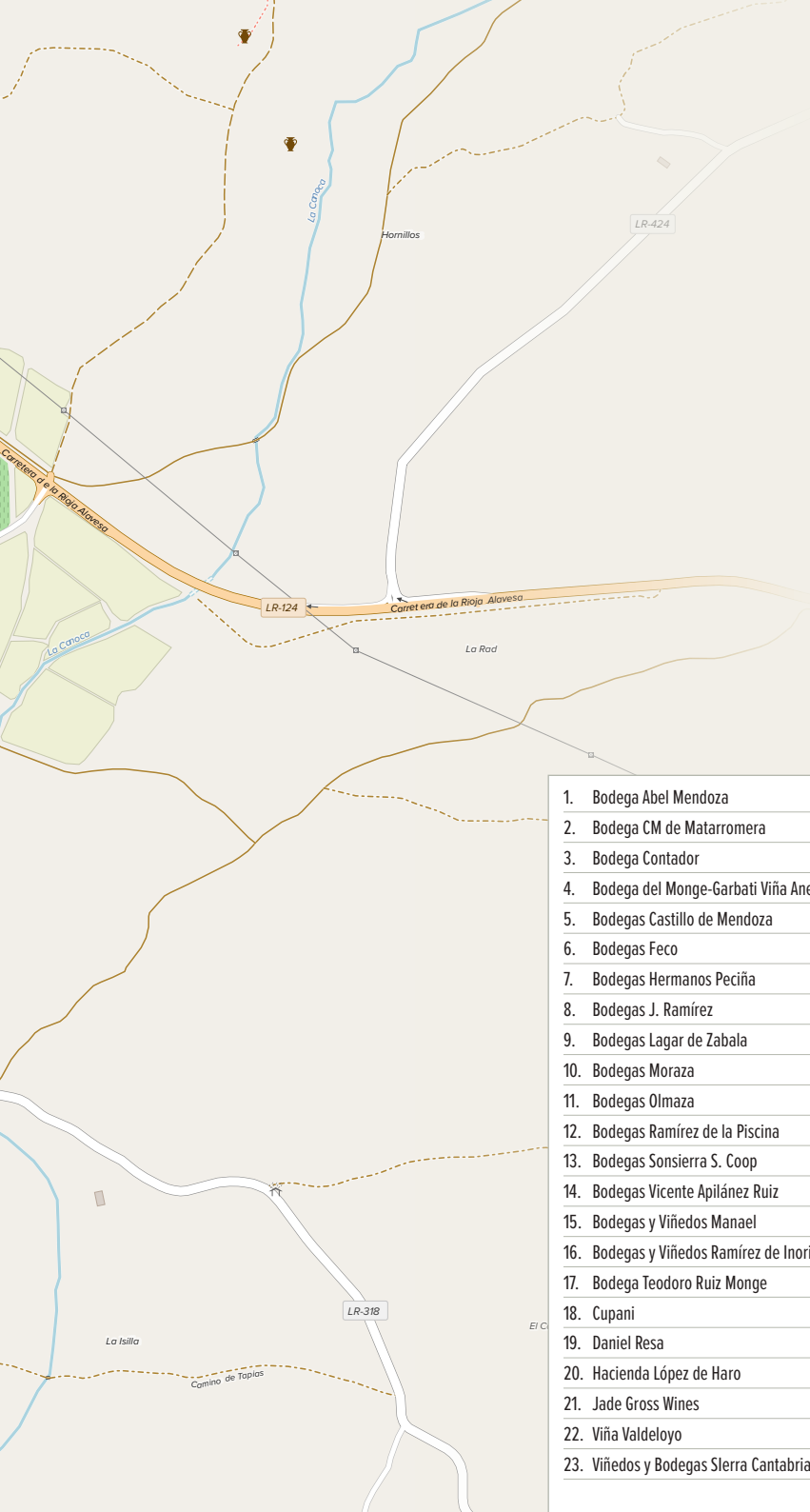
Imprescindible: No se realizan visitas en las bodegas de San Vicente de la Sonsierra.

Teléfono: +34 945 60 05 90.

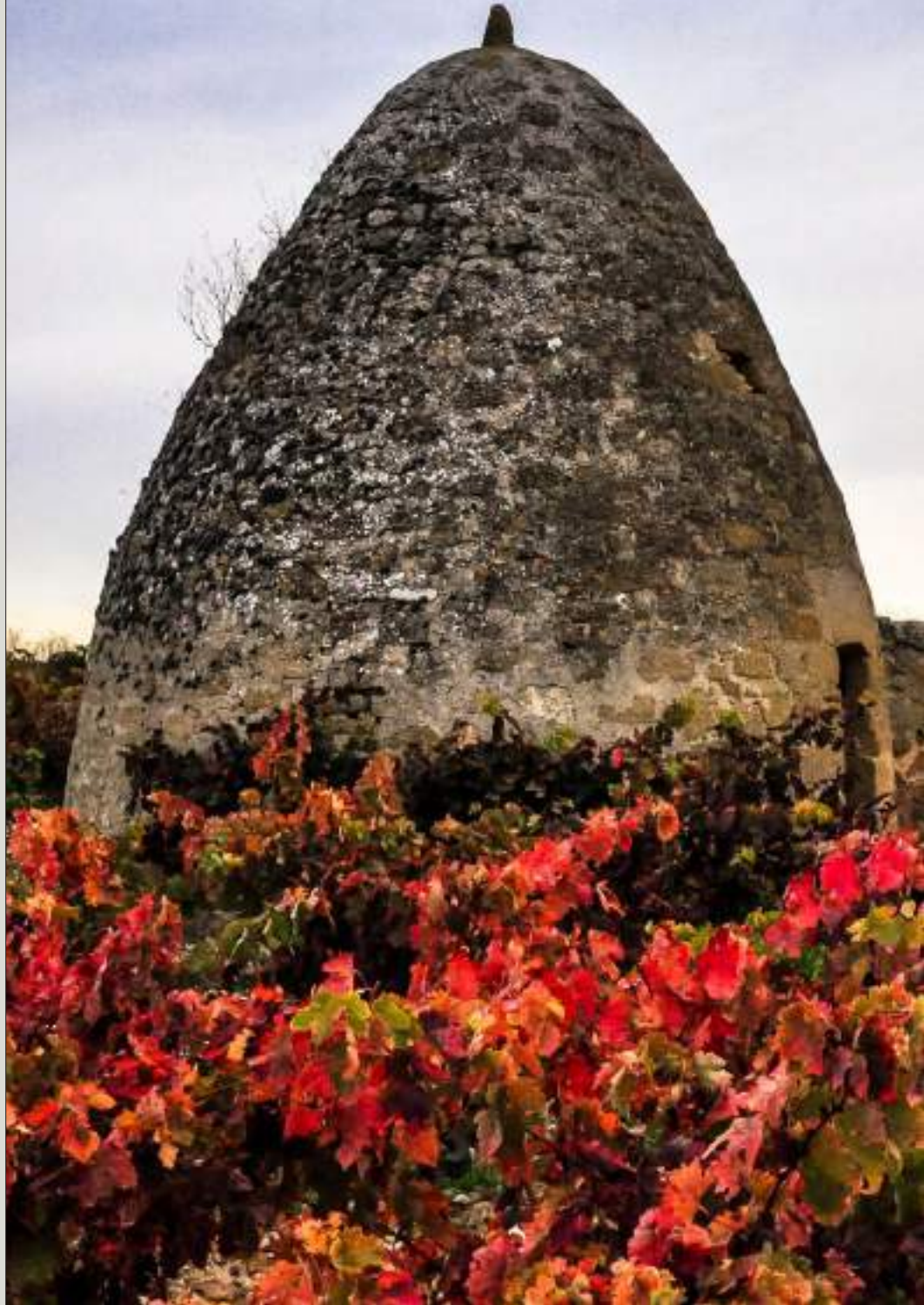
E-mail: info@sierracantabria.com

Web: sierracantabria.com

Dirección: Ctra. de Logroño, s/n (San Vicente de la Sonsierra).



1.	Bodega Abel Mendoza	4
2.	Bodega CM de Matarromera	7
3.	Bodega Contador	10
4.	Bodega del Monge-Garbatí Viña Ane	13
5.	Bodegas Castillo de Mendoza	16
6.	Bodegas Feco	19
7.	Bodegas Hermanos Peciña	21
8.	Bodegas J. Ramírez	24
9.	Bodegas Lagar de Zabala	27
10.	Bodegas Moraza	30
11.	Bodegas Olmaza	33
12.	Bodegas Ramírez de la Piscina	36
13.	Bodegas Sonsierra S. Coop	39
14.	Bodegas Vicente Apilánhez Ruíz	41
15.	Bodegas y Viñedos Manael	44
16.	Bodegas y Viñedos Ramírez de Inoriza	47
17.	Bodega Teodoro Ruíz Monge	51
18.	Cupani	54
19.	Daniel Resa	57
20.	Hacienda López de Haro	60
21.	Jade Gross Wines	66
22.	Viña Valdeloyo	63
23.	Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria	69



Oficina de Turismo de San Vicente de la Sonsierra

Horario de atención al público:

Miércoles a domingo de 10:00 a 14:00

Tfno: 609 274 488 (también atendemos por whatsapp)

Correo electrónico: info@svsonsierra.es

Dirección: Planta baja de la Casa de la Villa

Calle El Remedio nº 2

26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

Página web: <https://www.svsonsierra.es/>



AYUNTAMIENTO
DE SAN VICENTE
DE LA SONSIERRA

