



---

**Universidad de Valladolid**



FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, JURÍDICAS Y DE LA COMUNICACIÓN

Grado en Publicidad y Relaciones Públicas

TRABAJO DE FIN DE GRADO

**UN MARIDAJE ENTRE VINOS Y PATRIMONIO**

---

**CUATRO CATAS EN CUATRO PATIOS  
SEGOVIANOS**

María Camila Guzmán Osorio

Tutelado por el profesor:

Francisco Egaña Casariego

Segovia, junio 2017



## RESUMEN

En España existe una gran riqueza vinícola, siendo uno de los países que cuenta con los mejores viñedos, y desde 2013 es líder en las exportaciones mundiales de vino.

En sus diferentes comunidades autónomas se puede disfrutar de una extensa variedad de vinos, y es por eso que en este trabajo se estudiará la riqueza vinícola en la provincia de Segovia, situada en Castilla y León.

Se dará gran relevancia - sin dejar por ello su gastronomía- al potencial vinícola que hay en ésta ciudad, para ello se organizará un evento en el que se catará una selección de vinos de las cuatro denominaciones de origen que encontramos en Segovia.

**Palabras Clave:** Vino, Organización, Evento, Arte, Cultura, Segovia, Castilla y León, España, Cata, Comunicación, Patrimonio Cultural, Protocolo, Patios.

## ABSTRACT

In Spain there is a great wine wealth, it is one of the countries that has the best vineyards, and since 2013 is a leader in world wine exports. In its different autonomous communities it is possible to enjoy an extensive variety in wines, and that is why in this work the wine wealth will be studied in the province of Segovia, located in Castilla y León. It will become very important, and without leaving aside its gastronomy, to the potential wine that is in this city, for it will organize an event in which a selection of wines from the four denominations of origin that we find in Segovia will be tasted.

**Key words:** Wine, Organization, Event, Art, Culture, Segovia, Castilla y León, Spain, Tasting, Communication, Cultural Heritage, Protocol, Yard.



## Índice

1.	Introducción .....	1
2.	Justificación.....	3
2.1.	Elección del tema .....	8
2.2.	Objetivos .....	8
3.	Estudio .....	10
3.1.	Antecedentes .....	10
3.2.	Los Patios.....	12
3.2.1.	Patio del palacio del marquesado de Lozoya.....	12
3.2.2.	Patio casa de los Hidalgo-Museo Rodera Robles .....	13
3.2.3.	Patio casa de los del Río .....	14
3.2.4.	Patio casa de las Cadenas.....	15
3.3.	Vinos.....	15
3.3.1.	Denominación de Origen Rueda .....	16
3.3.2.	Vinos de Valtiendas .....	21
3.3.3.	Denominación de Origen Ribera de Duero .....	25
3.3.4.	Vinos de la tierra de Castilla y León .....	30
4.	Desarrollo del objeto de estudio .....	35
4.1.	Organización del evento.....	35
4.1.1.	Palacio del marquesado de Lozoya .....	35
4.1.2.	Torreón de Lozoya.....	36
4.1.3.	Casa de los del Río.....	37
4.1.4.	Casa de las Cadenas .....	38
4.2.	Objetivos del evento .....	39
4.3.	Público objetivo.....	40
4.4.	Calendario .....	40
4.5.	Cronograma.....	41
4.6.	Equipo de trabajo .....	41
5.	Comunicación.....	42
6.	Presupuesto .....	43

7. Conclusiones .....	45
8. Bibliografía y webgrafía .....	46
9. Anexos.....	52
Anexo I. Denominación de Origen Rueda .....	52
Anexo II. Denominación de origen de Valtiendas .....	57
Anexo III. Denominación de Origen Ribera de Duero .....	64
Anexo IV. Tierra de Castilla y León .....	70

## Índice de Tablas e ilustraciones

Ilustración 1. Panorámica Segovia .....	1
Ilustración 2. Patio marquesado de Lozoya .....	13
Ilustración 3. Patio Museo Rodera Robles .....	14
Ilustración 4. Patio casa de los del Río .....	14
Ilustración 5. Portada casa de las Cadenas .....	15
Ilustración 6. Botella de vino Shaya Habis .....	17
Ilustración 7. Botella de vino Quintaluna .....	19
Ilustración 8. Botella de vino Blanco Nieva Verdejo .....	20
Ilustración 9. Botella de vino Nigte Prieto Picudo .....	21
Ilustración 10. Botella de vino Satyrus reserva .....	22
Ilustración 11. Botella de vino tinto Ardalejo .....	23
Ilustración 12. Botella de vino Vennur .....	24
Ilustración 13. Botella de vino Blanc de Noir .....	25
Ilustración 14. Botella de vino reserva 2011 .....	27
Ilustración 15. Botella de vino Tinto joven 2015.....	27
Ilustración 16. Botella de vino Murón.....	28
Ilustración 17. Botella de vino Crianza 2013 .....	30
Ilustración 18. Botella de vino Pedro Gadea Crianza .....	32
Ilustración 19. Botella de vino Fuentespina Selección.....	32
Ilustración 20. Botella de vino tinto Balarus .....	33
Ilustración 21. Botella de vino Malaparte Espantalobos 2011 .....	34
Tabla 1. Horarios de catas .....	41
Tabla 2. Presupuesto de vinos.....	43
Tabla 3. Presupuesto de equipo.....	44

## 1. Introducción



Ilustración 1. Panorámica Segovia

En el presente trabajo estudiaremos la realización de un evento en la ciudad de Segovia. Éste tendrá lugar en los patios de las diferentes casas y palacios de la ciudad, aprovechando de esta manera la riqueza arquitectónica de sus patios.

Este trabajo consistirá en la realización de un evento, concretamente una cata de vinos, en cuatro patios segovianos con encanto; alguno de ellos serán patios privados y otros públicos. En cada uno de ellos se llevará a cabo una cata de vino con denominación de origen segoviano.

El evento se realizará en el mes de septiembre, culminando con el otoño enológico que realiza la Fundación Caja Rural de Segovia cada año, promocionando y dando a conocer los diferentes vinos que podemos encontrar en la comunidad de Castilla y León.

Para llevar a cabo este evento, se seleccionarán previamente diferentes tipos de vinos de la gran variedad vinícola con la que cuenta Segovia, y en cada cata se podrán degustar cuatro tipos diferentes de vino. Para finalizar la velada, tendremos un coctel que dará cierre a cada una de las catas organizadas.

Durante la cata, contaremos con el apoyo del conservatorio profesional de música de la ciudad de Segovia amenizando la velada, y haciendo de cada patio un pequeño rincón agradable y mágico.

Segovia es considerada patrimonio de la humanidad. Recibió este título en diciembre de 1985 por la UNESCO, por esto mismo a lo largo del año recibe miles de turistas de diferentes puntos del mundo para admirar la riqueza arquitectónica y patrimonial que podemos encontrarnos en la ciudad.

Por tanto, en este evento no sólo nos centraremos en los turistas que visitan Segovia, sino que también ampliaremos dicho evento para los autóctonos de la ciudad. De esta manera los propios habitantes de Segovia conocerán más de cerca el patrimonio cultural y su riqueza vinícola, además de la gastronómica que se puede degustar en la provincia de Segovia.

Como ya se ha mencionado anteriormente, se seleccionarán cuatro patios, por lo que se realizarán cuatro catas, cada una de ellas están enfocadas hacia un público diferente. Para ello, se han establecido cuatro públicos objetivos específicamente diferenciados:

- Un público más serio, es decir un público profesional e interesado en el tema vinícola, en el que entrarían las propias instituciones de la capital.
- Los propios habitantes de la ciudad de Segovia, para que de esta manera conozcan más de cerca la riqueza arquitectónica y vinícola de su propia ciudad.
- Los turistas que visitan cada día la ciudad, promocionando así los vinos de la tierra segoviana y la arquitectura que ésta posee.
- Y por último, se hará una cata enfocada al público universitario, ya que Segovia a lo largo del año, cuenta con más de 4.000 alumnos en las Universidades locales de la ciudad.

Por tanto, estudiaremos desde el principio como llevar a cabo un evento, partiendo como caso práctico, la organización de una cata de vinos en la provincia de Segovia.

## 2. Justificación

El presente trabajo está enfocado a la realización de un caso práctico. Nos centraremos en cómo llevar a cabo un evento, en este caso una cata de vino en patios con encanto en la ciudad de Segovia; para ello nos enfocaremos en la variedad vinícola que podemos encontrar en la ciudad castellana de Segovia, dando a conocer al público la riqueza vinícola que se puede disfrutar en esta ciudad.

Además, también se quiere acercar al público a la arquitectura que la ciudad de Segovia tiene en sus diferentes patios construidos desde hace siglos, fusionando de esta manera la gastronomía y la arquitectura en una sola mediante cuatro catas de vino.

Para entrar en materia hablaremos de qué es un evento, todo lo que abarcan los eventos y porque a día de hoy estos son un gran medio publicitario para que las marcas se den a conocer.

Según la RAE, el término “evento” proviene del latín *eventus*, podemos definir un evento como un suceso de importancia que se encuentran previamente programado y preparado, aunque en ciertas ocasiones el significado de evento puede ser contradictorio, ya que, éste puede ser, como hemos dicho, planeado o por otro lado, puede surgir de manera imprevista. En todo caso debemos saber diferenciar entre una eventualidad y un evento planificado.

Según Pérez Porto & Gardey (2009)<sup>1</sup>, podemos ir más allá en cuanto a las definiciones de la palabra evento. Para la ciencia un evento es un fenómeno, es decir, un hecho observable en un momento determinado o un acontecimiento que ocurre en una posición y momento concreto. Pero realmente la definición de evento que nos interesa, es la de que va en relación a la organización de un evento programado y planificado enfocado como medio publicitario. Por tanto un evento en el ámbito del marketing, es un acto que permite a las empresas y a las marcas presentar sus productos y servicios para darlos a conocer y de este modo, incentivar a establecer una relación estrecha y directa entre un consumidor y una marca. Atendiendo a esta

---

<sup>1</sup> Definición de un evento [web log post]. Recuperado de <http://definicion.de/evento/>.

definición podemos encontrarnos con una clasificación de diferentes eventos, según Anzilutti B. (SF)<sup>2</sup> los eventos puede ser:

- **Sociales:** son aquellos que forman parte de nuestras vidas. Aquellos compromisos que por naturaleza se han ido instaurando en nuestra sociedad, pueden ser de diversas índoles cumpleaños, bautizos, comuniones, bodas, aniversarios...
- **Corporativos:** son aquellos que las propias empresas organizan ya sea en fechas señaladas o no para motivar al personal, algunos de estos eventos pueden ser: convenciones, seminarios, cursos, fiesta de navidad...
- **Comerciales:** son todos aquellos que podemos encontrarnos en cualquier lugar y momento con motivo de dar a conocer productos y servicios, provocando así de alguna manera llamar la atención de los clientes e incentivar que estos productos o servicios sean consumidos y/o contratados.
- **Culturales:** son aquellos que se proponen propagar y difundir todo aquello relacionado con la cultura. Hay gran variedad de estos, desde eventos musicales, de pintura, fotografía, baile hasta exposiciones. Hoy en día es muy común organizar festivales o jornadas dedicadas a una temática en particular.
- **Deportivos:** Los eventos deportivos siempre han estado presentes en nuestra sociedad, pero es cierto que cada vez son más frecuentes y tienen más tirón que cualquier otro que podamos organizar. Estos eventos se centran más que nada en el patrocinio de los mismos, buscando publicitar no solo el evento deportivo, sino también a las casas que los publicitan y patrocinan. Son eventos bastante importantes, ya que suelen reunir a multitud de personas.

Los eventos tienen su origen en la ciudad fenicia del mediterráneo de Tiro, ciudad que los romanos habían decidido usar como trampolín para darla a conocer por su potencial comercial y por la conquista de nuevos mercados. Pero a decir verdad fue realmente en Delfos, ciudad antigua de Grecia, en donde se empezaron a celebrar las primeras ferias, ya que en la Grecia clásica se daba gran importancia al ocio, y al tiempo libre<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> Qué es un evento: Historia y Clasificación [web log post]. Recuperado de <https://www.ineventos.com/es/blog/que-es-un-evento.aspx>.

<sup>3</sup> Recuperado de <http://www.agenciafdi.com/el-origen-de-los-eventos/>

Por tanto, la necesidad de que surgieran los eventos ha sido la conexión entre diferentes individuos, la unión de la oferta y demanda y crear un bienestar social.

Podríamos decir que el hito principal que marcaría el comienzo y la evolución de los eventos fueron los Juegos Olímpicos. Estos se llevaron a cabo en la ciudad de Olimpia en el año 1896<sup>4</sup>, pero ya desde el año 1681<sup>5</sup> en Roma se había llevado a cabo el primer Congreso Internacional de Medicina, un hecho que daría el origen definitivo de convenciones y congresos, por ser el primer evento organizado y planificado. Con la llegada de la revolución industrial en la segunda mitad del siglo XVIII, se impulsaron definitivamente los eventos, ya que la invención de la máquina de vapor provocó y facilitó el desplazamiento de las personas, permitiendo así a las personas acudir a los eventos de la época.

Estos eventos consistían en reuniones y bailes de las casas pudientes e importantes, a los que sólo podían acudir las personas de la misma condición económica. No eran eventos abiertos para todo el mundo, ya que en esta época la exclusividad y la desigualdad social estaban bastante instauradas en la sociedad. En esta misma época, y bajo el mandato del príncipe Alberto; se organizó una feria para mostrar el potencial comercial con el que contaba Inglaterra. Gracias a él se llevó a cabo la primera feria abierta para todos los públicos.

En París se tomó el relevo y se comenzaron a realizar los primeros eventos abiertos para todos los públicos. El primero de ellos fue la Exposición Universal Palacio de Cristal en el año 1851. En 1853, Nueva York no quería quedarse atrás con los eventos, y realizó entonces la segunda exposición universal, aunque ésta no obtuvo grandes resultados. Fue de nuevo entonces cuando París decidió llevar a cabo su segunda Exposición Universal en 1889; por último, Viena decidió tomar el relevo y llevar a cabo la cuarta exposición universal más grande hasta sus días<sup>6</sup>.

Así fue como los eventos evolucionaron y se instauraron en nuestra sociedad siendo un gran medio para dar a conocer todo el potencial comercial y económico de las

---

<sup>4</sup> Recuperado de [https://es.wikipedia.org/wiki/Juegos\\_Ol%C3%ADmpicos](https://es.wikipedia.org/wiki/Juegos_Ol%C3%ADmpicos)

<sup>5</sup> Recuperado de <https://prezi.com/7k7bznwzdhb6/historia-de-la-organizacion-de-eventos/>

<sup>6</sup> Recuperado de <https://prezi.com/7k7bznwzdhb6/historia-de-la-organizacion-de-eventos/>

ciudades, y de los pequeños productos que fueron surgiendo a lo largo de los años hasta el día de hoy.

Los eventos fueron evolucionando gracias al turismo, y es por ello, que a día de hoy han ocupado un lugar muy importante en nuestra sociedad, convirtiéndose en muchas ocasiones en citas obligadas; han evolucionado tanto que podemos encontrarnos grandes eventos de todo tipo y de gran variedad con las últimas tecnologías y técnicas publicitarias del momento. Así mismo es como se han convertido en un medio esencial para que las empresas, incluso un país se den a conocer.

Los eventos siempre han sido muy importantes para el sector publicitario, ya que estos han permitido reunir a una gran cantidad de personas en un mismo lugar, facilitando así a grandes y pequeñas marcas impactar al mismo tiempo a más personas de lo que podrían hacerlo con cualquier otro medio publicitario.

La publicidad siempre ha estado presente en nuestras vidas, y es cierto que al día recibimos miles de impactos publicitarios aunque no seamos conscientes de ello. Pero también es cierto que los eventos se han ido convirtiendo poco a poco en grandes citas sociales en las que las marcas sacan grandes beneficios impactando de una manera diferentes y creativa, ya que partimos de la base de que cuanto más novedoso sea nuestro evento en este caso, más fácil y rápido vamos a llamar la atención de nuestro público. Pero llevar a cabo un evento no es algo sencillo. Desde el más pequeño hasta el más grande de los detalles es muy importante si queremos que este obtenga un gran éxito y lleguemos a los objetivos establecidos desde un primer momento. Los eventos abarcan consigo una serie de características claves para el éxito de los mismos.

Según Anónimo (S.F)<sup>7</sup>, la característica principal y más importante de un evento es marcar unos objetivos específicos, a dónde queremos llegar con nuestro evento, qué queremos dar a conocer, qué queremos comunicar, qué queremos conseguir y qué esperamos obtener de él. Tener claro el mensaje es muy importante, ya que la base de la publicidad es la comunicación, y por tanto un evento de índole publicitario también debe tener un mensaje claro, directo y conciso.

---

<sup>7</sup> Estrategia de difusión para eventos [web log post]. Recuperado de [http://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/blog/docentes/trabajos/15609\\_51342.pdf](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/15609_51342.pdf)

Debemos plantearnos una serie de preguntas para la realización de un evento, son conocidas como las 5W:

- **What / Qué:** en este punto hablamos de la denominación del evento, el nombre y sus contenidos, es decir qué evento vamos a organizar, y de qué va a tratar.
- **Who / Quién:** quién organiza, a quién se va a invitar, quiénes participarán en él.
- **Where / Dónde:** el lugar donde se llevará a cabo el evento.
- **When / Cuándo:** la fecha y hora y duración del evento.
- **Why / Por qué:** la temática y los objetivos que marcarán el evento. Pero otra característica importante y que es imprescindible es el **cómo** lo vamos a llevar a cabo, qué elementos vamos a utilizar, qué recursos tendremos y cómo será el desarrollo del mismo.

Por tanto, teniendo claro el mensaje que queremos comunicar, los objetivos que queremos conseguir, qué es lo que queremos hacer y cómo lo vamos hacer, es importantísimo que estudiemos nuestro público objetivo, nuestro *target*, identificar cual es el perfil de nuestro público, cuáles son sus gustos y preferencias. Una vez todo está claro, debemos determinar cuáles y qué canales son los más óptimos para dar a conocer nuestro evento. El elegir un medio u otro dependerá de nuestros invitados, en ocasiones son eventos privados por lo que no necesitamos una máxima difusión del mismo, sino que acudimos a una invitación más directa y personalizada.

Los principales medios para comunicar un evento son de gran variedad<sup>8</sup>:

- **Sitios Web o Blog:** del evento, este sitio web será el lugar al cual acudan los potenciales asistentes para ampliar la información que recibirán sobre el evento.
- **Correo Electrónico:** en ocasiones es mucho más efectivo si contamos con una base de datos, ya que podemos tener un alto alcance a muy bajo costo e impactar de una forma más directa y personalizada.
- **Redes Sociales:** a veces no solo es suficiente con contar con una página web o un blog acerca del evento, sino que también es importante posicionar el evento en las

---

<sup>8</sup> Estrategia de difusión para eventos [web log post]. Recuperado de [http://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/blog/docentes/trabajos/15609\\_51342.pdf](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/15609_51342.pdf)

redes sociales como Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn y hasta Youtube que a día de hoy son grandes medios publicitarios, ya que impactamos a miles de personas.

- **Correo Directo:** es el medio más costoso, implicaría la confección de folleto informativos o “anuncios” previos al evento enviándolos por correo postal. Es un medio más lento, ya que debemos tomarnos más tiempo, diseñando, imprimiendo y enviado a los domicilios de los invitados.

Pero no sólo debemos utilizar estos medios de difusión. Debemos realizar promociones antes del evento incentivando y motivando a nuestro público para que asista, mediante folletos, postales, tarjetas especiales, envío de información a través de mailing, participación en eventos previos, publicidad gráfica, radial y/o televisiva, actualización del sitio web y/o blog y acciones en las redes sociales; Además antes, durante y después del evento también debemos comunicar acerca de nuestro evento mediante la redacción, envío de gacetillas y material a la prensa para que sea publicado el evento, seguimiento de las publicaciones en los diferentes medios, invitaciones personales a la prensa especializada para que acudan al evento, entrevistas a los organizadores, a los invitados especiales y organización de ruedas de prensa (durante o después del evento) y publicaciones post evento.

### **2.1. Elección del tema**

La elección del tema se debe a una fusión de dos conceptos principales que quería tratar durante el trabajo, uno de ellos era la realización de un evento de cualquier índole y otro tema era la utilización de la arquitectura segoviana, por lo que tras darle vueltas al tema para poder concretar varias ideas en una sola, surgió la idea de realizar un evento en cuatro de los patios segovianos, y qué mejor que aprovechar ya no sólo la arquitectura de la misma, sino la gastronomía propia de la ciudad, realizando una cata de vinos de la tierra.

### **2.2. Objetivos**

En este trabajo hay cuatro objetivos claros que se quieren conseguir, el conocimiento de los patios segovianos, ya que muchos de ellos se encuentran en casas privadas, los

cuales no están abiertos al público, y mediante la realización de este evento se pretende acercar a las personas a estos pequeños rincones un tanto desconocidos, ya no solo para los turistas que vienen a visitar y a disfrutar de esta maravillosa ciudad, sino también acercar a los propios segovianos que desconocen en muchas ocasiones estos rincones.

Además, se pretende conseguir que haya un claro conocimiento sobre los vinos que se producen en la tierra segoviana, que se conozca de cerca la variedad vinícola que se puede encontrar en la ciudad, aumentando de esta manera y favoreciendo el comercio del mismo tanto por parte de los turistas como de los residentes en la ciudad segoviana.

Otro de los objetivos que se quiere conseguir con la realización del evento es un acercamiento entre las personas que asistan al evento, favoreciendo la interacción entre los asistentes que tengan más conocimiento del tema con aquellos que apenas lo tengan pero que estén interesados en el tema vinícola, y quieran aumentar su conocimiento en este, además de favorecer negocios entre los propios asistentes.

Por último, se quiere aumentar el consumo y la venta de estos vinos, favoreciendo al comercio segoviano y el aumento de la producción del vino de la tierra.

### **3. Estudio**

Para la realización de este trabajo y del evento programado, se realizó una investigación detallada acerca de qué tipos de eventos de estas mismas o parecidas características se habían realizado o se realizan en la ciudad de Segovia, ya que no es propio organizar un evento sin saber qué se ha hecho en la ciudad sobre este mismo aspecto.

Por otro lado, se ha hecho una investigación sobre los diferentes lugares, en este caso patios segovianos, donde se realizarán las actividades programadas. Para ello se ha debido estudiar la arquitectura segoviana que encontramos en los patios seleccionados para las catas, dando de esta manera importancia a la arquitectura que caracteriza a la ciudad de Segovia, y que hace de ella, unos lugares con encanto donde se podrá degustar la riqueza vinícola de la propia tierra.

Por último, si el evento trata precisamente de la riqueza vinícola que encontramos en Segovia, se debía hacer una investigación detallada sobre los vinos que se realizan en dicha provincia, partiendo de su procedencia hasta llegar a los detalles más característicos de cada vino, y aquello que lo hace especial.

#### **3.1. Antecedentes**

En la ciudad de Segovia se realizan varias catas a lo largo del año, lo que hace que esta actividad sea reconocida y activa en la provincia.

Desde el año 2009, la Fundación Caja Rural de Segovia puso en marcha un proyecto dedicado íntegramente a la realización de catas en diferentes lugares de la capital segoviana.

El objetivo principal de estas jornadas es dar a conocer los vinos de Castilla y León, así como fomentar la cultura del vino.

A estas jornadas se les denomina "Otoño Enológico", que como bien describen en su memoria, es una agenda con gran variedad de catas, maridajes y espectáculos que combinan vino, gastronomía, música y humor.

Estas actividades tienen lugar durante el mes de noviembre, mes en el que precisamente comienza el otoño.

Bajo la responsabilidad de este gran evento se encuentra Beatriz Serrano, responsable de la Fundación Caja Rural, pero no solo participa ella, sino que además, restaurantes, vinotecas, organismos Segovianos, Asociación de Sumilleres de Segovia, Consejos Reguladores y bodegas se implican año tras año, para que estas jornadas sean todo un éxito.

Año tras año, además de conseguir el objetivo principal, se marcan otros objetivos entre los que destacan<sup>9</sup>:

- Desarrollar actividades formativas, turísticas, culturales, artísticas y sociales en torno al mundo del vino, como sector estratégico de la economía de Castilla y León.
- Potenciar la cultura del vino a través de actividades innovadoras de interés general centradas fundamentalmente en los municipios de la provincia de Segovia.
- Promocionar los vinos de la región segoviana y la cultura del vino en Castilla y León.
- Fomentar el consumo moderado de vino como parte de una dieta saludable.
- Enseñar las peculiaridades de las principales DO de la región segoviana a través de catas con expertos.
- Crear un espacio de debate y opinión en torno al vino.
- Plantear nuevas formas de promoción de los vinos de Segovia.
- Apostar por el vino como reclamo turístico en Castilla y León.
- Dar a conocer y potenciar el consumo de los vinos segovianos.
- Desarrollar iniciativas culturales / musicales novedosas centradas en el vino.
- Acercar el vino al público joven a través de experiencias sensoriales atractivas y originales.
- Apostar por la provincia como espacio de promoción.

Otra de las actividades relacionadas con la enología que se realizan en la capital segoviana, es el festival denominado “Música con gusto”, un festival realizado por la

---

<sup>9</sup> Memoria otoño enológico. Recuperado de [file:///C:/Users/Acer/Downloads/maqueta%20memoria%20oto%C3%B1o%20enologico2013\\_COMPLET A2\\_peque%C3%B1a%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Acer/Downloads/maqueta%20memoria%20oto%C3%B1o%20enologico2013_COMPLET A2_peque%C3%B1a%20(1).pdf)

Fundación Caja Rural, el cual consta de 4 conciertos/veladas de música en espacios con encanto y maridados con tapas gourmet y vinos.

La iniciativa comenzó hace 4 años, realizándose durante los meses de junio y julio dando paso al buen tiempo veraniego que se puede disfrutar en la capital segoviana.

En esta iniciativa participan varios establecimientos hosteleros de la capital, y tiene como objetivo ofrecer "buena música acompañada de buena gastronomía" haciendo más amenas las noches veraniegas de la provincia.

### **3.2. Los Patios**

La mayor parte de la construcción de los patios segovianos elegidos para este trabajo, siguen en el modelo segoviano de origen hispanomusulmán. Encontramos casas con portadas de granito de grandes dovelas con patios adintelados, en los que podemos observar columnas con basas y capiteles ochavados.

Por lo general, las casas eran de dos plantas con tres de sus lados porticados, en las que la planta superior tenía una galería de madera al estilo de los reyes católicos.

Por otro lado, encontramos casas con portadas de granito adinteladas con un patio adintelado de molduras clásicas en las basas y capiteles en las columnas. En la planta superior disponen de galerías de piedra, lo que puede considerarse como un acercamiento al estilo renacentista.

Los patios elegidos para realizar las jornadas de cata son cuatro:

- Patio del Palacio del marquesado de Lozoya.
- Patio casa del Hidalgo, actual Museo Rodera Robles
- Patio casa de los del Rio.
- Patio casa de las Cadenas.

#### **3.2.1. Patio del palacio del marquesado de Lozoya.**

Este palacio se encuentra situado en la calle Marques del Arco, nº 5 de la capital segoviana, fue propiedad del regidor López Lozoya y en el cual en el año 1574 Santa Teresa de Jesús instauró el primer convento de Carmelitas Descalzas.

Más tarde pasó a ser propiedad del marquesado de Lozoya de donde proviene su nombre desde su construcción entre los siglos XIII y XV hasta ahora, y en donde actualmente se sitúa el Colegio Oficial de Arquitectos de Castilla y León.

El edificio sigue la tipología tradicional de casa patio, consecuencia de la reforma que tuvo en el siglo XVII, aunque se conservan restos de la edificación anterior. Este patio rompe con la que hasta entonces era la disposición tradicional, ya que el zaguán da paso directamente al



Ilustración 2. Patio marquesado de Lozoya

patio; el patio cuenta con una forma geométrica

cuadrada, abierto de dos plantas, se encuentra porticado en sus cuatro lados, además de una galería en el piso superior.

El piso de abajo, en donde se encuentra el patio, es adintelado, con vigas de madera apoyadas en columnas de piedra de orden toscano en los ángulos y en el centro de las paredes, dispone de gruesas zapatas que presentan un único elemento decorativo, un círculo moldurado en piedra, el que está más cerca de la puerta de entrada tiene un pequeño escudo apoyado. De uno de los lados del patio arranca la escalera que da acceso al piso principal. (Martin Chaves, M. A, 2006). Podríamos decir que tal vez, fue un patio que se utilizaba desde entonces para la celebración de mercados.

### 3.2.2. Patio casa de los Hidalgo-Museo Rodera Robles

Esta casa se encuentra en la calle San Agustín, nº 12 de la capital segoviana. Es una construcción de finales del siglo XV y primeros del siglo XVI, cuyos primeros propietarios, fueron las familias Bermúdez de Contreras y Del Río.

En la actualidad esta casa alberga el Museo Rodera Roble de la capital segoviana. A lo largo de los siglos esta casa ha sufrido varias modificaciones, pero en general conserva un buen número de elementos originales, como son la disposición de las escaleras de

la época y el pequeño patio porticado, aunque con alguna alteración, sigue el modelo segoviano que consiste en no tener abiertos todos sus lados.

La disposición original de la casa sigue la tradicional, tiene la portada descentrada, formada por un arco de medio punto de grandes dovelas de granito y rodeado por sillares del mismo material. Es una



**Ilustración 3. Patio Museo Rodera Robles**

casa de dos plantas con forma trapezoidal, con un patio interior y zaguán amplio; el patio tiene dos de sus lados porticados con columnas de piedra y pilastras, y otros dos bajo voladizos de canes de madera. (Martin Chaves, M. A, 2006).

### **3.2.3. Patio casa de los del Río**

Este patio se encuentra situado en la calle Juan Bravo, nº 31, esta calle a día de hoy es más conocida como la calle Real de Segovia.

Es una casa construida en el siglo XV, según algunos expertos, por el regidor Gonzalo del Río.

En el interior, cuenta con un patio porticado en tres de sus lados con siete columnas de haces retorcidos en forma helicoidal, algo curioso tratándose de los patios



**Ilustración 4. Patio casa de los del Río**

segovianos. Por otro lado, en sus muros se han encontrado arcos de época románica (siglos XI-XIII), por lo que cabe pensar que en este solar se ubicó un edificio anterior al que ahora nos ocupa.

En la actualidad alberga una farmacia. Su entrada ha sido remodelada pero sigue conduciendo al patio en el que conserva su antigua portada, esta tiene una forma adintelada con dovelas de granito en la parte superior rematadas con impostas decoradas, quedando el conjunto enmarcado en un alfiz. (Martin Chaves, M. A, 2006)

### 3.2.4. Patio casa de las Cadenas

Esta casa se encuentra en la plaza del Conde de Cheste, número 6 de la provincia de Segovia. La entrada a esta casa cuenta con un arco de medio punto con dovelas de granito, porticado en tres de sus lados con diez columnas de granito al más puro estilo Isabelino.



Ilustración 5. Portada casa de las Cadenas

Cuenta con un patio único, formado por arcos, tres de estos escazados y apoyados en capiteles ochavados, tiene basas facetadas con elevados plintos, formado por dos arcos angrelados que se juntan en el capitel renacentista del parteluz.

Dispone de un alfiz con bordadura de azulejos y otro alfiz de doble bisel y cubierto de azulejos con motivos geométricos de estética hispanomusulmana. (Martin Chaves, M. A, 2006)

### 3.3. Vinos

En Segovia, encontramos cuatro grandes grupos dedicados a la elaboración de los vinos que se dispondrán en las catas planeadas.

Cada una de las denominaciones cuenta con una variedad de bodegas ubicadas en diferentes puntos de la provincia segoviana.

Para la realización del proyecto se han elegido estos cuatro grandes grupos, disponiendo de un vino de cada denominación en cada cata. De esta manera los asistentes sabrán con claridad su denominación y su elaboración, dando pie a querer conocer el resto de denominaciones, acudiendo a los patios marcados para las demás catas.

Por supuesto que cada cata se dispondrá de un stand informativo, en donde se podrá encontrar más información acerca del vino catado, y acerca del resto de vinos que podemos encontrar en cada denominación.

En este apartado haremos un pequeño estudio de las cuatro denominaciones que encontramos en Segovia junto con los vinos elegidos para cada una de las catas. En cada cata encontraremos un vino de las cuatro denominaciones, contando con un total de cuatro vinos de diferentes bodegas propias de cada denominación.

El resto de información sobre la riqueza vinícola que encontramos en Segovia se puede consultar en el apartado de anexos de este trabajo.

### **3.3.1. Denominación de Origen Rueda<sup>10</sup>**

La denominación de origen Rueda, acuñada con las siglas D. O, es la vitivinícola más antigua de Castilla y León. Se creó en el año 1980, que inicialmente limitaba su producción sólo a vinos blancos. Fue a partir del año 1994 cuando se permitió la elaboración de varios tipos de vinos, rosados y tintos, y ello conllevó a la incorporación en la D. O de productores de vino de la Tierra de Medina.

Su zona de producción está situada en tres provincias de la comunidad de Castilla y León, Valladolid, Segovia y Ávila; esta D. O abarca 57 municipios en la provincia de Valladolid, 17 de la provincia de Segovia y 2 de la provincia de Ávila.

En cuanto a su entorno, los viñedos tienen una altura media de 750 metros sobre el nivel del mar, pero hay que aclarar que en la provincia de Segovia se llegan a alcanzar los 850 msnm (metros sobre el nivel del mar).

El suelo de estos viñedos es casajoso y pedregoso, escaso en materia orgánica y además cuenta con una buena aireación y drenaje. Su clima es continental, tiene una temperatura media anual de 13º C, y cuenta con una precipitación media anual de 460mm.

La denominación de origen Rueda, como ya se ha descrito anteriormente, cuenta con varias bodegas repartidas por Valladolid, Segovia y Ávila, pero en este caso solo nos

---

<sup>10</sup> Recuperado y extraído de  
[https://es.m.wikipedia.org/wiki/Rueda\\_\(vino\)](https://es.m.wikipedia.org/wiki/Rueda_(vino))  
<http://www.restaurantecanonigos.com/blog/2015/08/vinos-segovianos-con-denominacion-de-origen/>

interesan las bodegas de la provincia de Segovia, ya que es donde se ha centrado este trabajo.

De esta denominación la selección de vinos para las catas es la siguiente:

### **3.3.1.1 Bodegas y viñedos Shaya S.L<sup>11</sup>**

Estas bodegas se encuentran ubicadas en la Carretera de la Aldehuela, en el pueblo segoviano de Aldeanueva del Codononal.

Surgieron en el año 2008 como un proyecto de familia, en concreto la familia Gil. Los viñedos y la bodega se encuentran situados en la parte sureste de la denominación de origen Rueda, en la provincia de Segovia.

Juan Gil no sólo da nombre a estas bodegas en la provincia de Segovia, sino que además también cuenta con una serie de pequeñas bodegas repartidas por la geografía española, que a lo largo del año 2002 se han ido incorporando al grupo familiar. Esto ha conllevado unir bajo una misma marca comercial un amplio portfolio de vinos españoles de características distintas.

Los viñedos cuentan con una pequeña capa superficial de grava fluvial y una más profunda de arcilla. La uva procede de 20,5 hectáreas (Has) de viñedos de verdejo de bajo rendimiento. La fermentación del vino se realiza parcialmente en barricas y permanece con las lías en su totalidad durante varios meses antes de ser embotellado.

Dentro de esta bodega el vino seleccionado para una de las catas es el siguiente:

#### **3.3.1.1.1 Shaya Habis<sup>12</sup>**



Es un vino blanco fermentado y criado en barrica procedente de viñedos de verdejo. Su vinificación se realiza mediante un proceso de fermentación a lo largo de 20 días, durante 8 meses permanece en barricas de roble francés de 500 y 600 lts.

Es un vino de color pajizo brillante con un borde color verdoso, en nariz tiene carácter mineral, con apuntes de cítrico, flores blancas y fruta

Ilustración 6. Botella de vino Shaya Habis

<sup>11</sup> Recuperado de [https://www.vinissimus.com/es/bodegas/?id\\_bodega=shay/http://shaya.es/](https://www.vinissimus.com/es/bodegas/?id_bodega=shay/http://shaya.es/)

<sup>12</sup> Recuperado de <http://shaya.es/>

madura como la piña fundida con elegantes notas tostadas y especiadas.

En boca se puede apreciar su carácter frutal en un conjunto amplio, sabroso y serio sin perder la frescura aportada por una equilibrada acidez, tiene un final muy largo de frutas amargas y recuerdos minerales y ahumados.

En cuanto a su maridaje, es un perfecto acompañante de aperitivos, productos del mar, mariscos de intenso sabor y moluscos, pescados con salsas y al horno, embutidos ahumados, carne blanca y aves asadas, platos de pasta con salsas marineras, quesos suaves, cremas y sopa.

Es un vino que se debe conservar a una temperatura en torno a los 12º C y es aconsejable consumirlo alrededor de 8/10º C.

### **3.3.1.2 Ossian vides y vinos S.L.<sup>13</sup>**

Ossian vides y vinos se encuentra situado en la calle San Marcos, nº 5 del pueblo segoviano de Nieva.

Surge como un proyecto en busca de la máxima calidad, para ello aunaron la tradición de viñedos únicos con más de cien años, el trabajo y la dedicación de generaciones viticultores procedentes de la familia Gonzalo, y la innovación derivada de la mano de una bodega como Pago de Carraovejas, haciendo de este proyecto uno de las referentes entre los mejores vinos blancos españoles de los últimos años.

En el año 2013, el proyecto Ossian obtiene un nuevo dueño, la familia Ruiz Aragonese, propietarios de la bodega Pago de Carraovejas, que continuaron con la búsqueda de una mayor calidad y singularidad en sus vinos, mostrando la expresividad del terruño y de Verdejo.

Pero hay que remontarse al año 2005 para conocer realmente los orígenes de este proyecto cuando la intención en un primer momento fue la elaboración de un vino blanco de guarda diferenciado de la mano de Javier Zaccagnini e Ismael Gozalo, fundadores del proyecto.

El vino elegido de estas bodegas para una de las catas es el siguiente:

---

<sup>13</sup> Recuperado de <http://www.ossianvinos.com/>

### 3.3.1.2.1 Quintaluna<sup>14</sup>



Ilustración 7. Botella de vino Quintaluna

Es un vino joven elaborado exclusivamente con verdejo de la provincia de Segovia. Por un lado, el 60% de la uva es muy vieja y prefiloxérica en pie franco y por otro lado un 40% de la uva es joven, en espaldera, cultivada con certificado ecológico y bajo rendimiento.

Los viñedos cuentan con un alto contenido de arena y guijarros de diferentes tamaños, algunas parcelas presentan mayores proporciones de arcilla, en cambio otras presentan proporciones importantes de arcilla y caliza.

En cuanto a su conservación, necesita reposar durante 48h después de su traslado con una temperatura entre los 14º y 16º C evitando los cambios bruscos de temperatura.

Se recomienda degustar a una temperatura entre 7º y 10º C.

### 3.3.3.3 Viñedos Nieva<sup>15</sup>

Esta bodega se encuentra situada en el Camino Real del pueblo segoviano de Nieva, surge con el propósito de resucitar la tradición vinícola que existía en el pueblo y la comarca de Nieva, ya que la ubicación de este viñedo se remonta al siglo XII cuando comenzó la comercialización del vino en pleno auge del monasterio de los Cartujos, llegando así al máximo de producción de uva en el siglo XIX.

Los viñedos de Nieva se enmarcan en la gama alta de los caldos de denominación de origen Rueda, siendo elaborados exclusivamente con las dos únicas variedades de uva de máxima calidad aceptadas por la denominación, Verdejo y Sauvignon Blanc. Bodegas y Viñedos Nieva, se caracteriza por proceder de una tierra única, produciendo vinos de excepcional calidad, complejos, frescos y elegantes.

El vino elegido de esta bodega para cada una de las catas es el siguiente:

---

<sup>14</sup> Recuperado de <http://www.ossianvinos.com/vinos-ossian-verdejos/>

<sup>15</sup> Recuperado de <http://www.martue.com/nieva>

#### 3.3.3.3.1. Blanco Nieva Verdejo<sup>16</sup>



Ilustración 8. Botella de vino Blanco Nieva Verdejo

Es una selección del mosto yema, elaborado con un 100% de uva Verdejo procedente por un lado de viñas viejas en vaso alrededor del 20% y por otro lado viñedos en espaldera de más de 15 años de edad.

Su fermentación se realiza a unos 15º C en depósito de acero inoxidable durante 23 días, reposo sobre lías, clarificado, estabilizado a -4º C y filtrado.

Presenta un color amarillo pajizo con reflejos verdosos, en cuanto a su olor destacan aromas frescos de buena intensidad, además se pueden apreciar ciertos toques de fruta de hueso, hierba cortada y anisados.

En boca su intensidad va aumentando, es un primer momento es discreto, ácido en el centro, envolvente y carnoso, después se puede saborear toda la fruta madura y un ligero punto amargo que lo hace tan característico, siendo así el buque insignia de la bodega.

En un vino que acompaña a la perfección entrantes, pescados, mariscos y cochinillo asado al estilo segoviano.

Se recomienda servirlo entre 8-10º C.

#### 3.3.3.3.4. Avelino Vegas<sup>17</sup>

Estas bodegas se encuentran situadas en la calle Real del Pino, nº 36, del pueblo segoviano de Santiuste de San Juan Bautista y fueron fundadas en 1950 por Avelino Vegas.

La bodega comenzó su actividad elaborando vinos con uvas de la zona y actualmente cuenta con la tercera generación incorporada al negocio, Avelino Vegas tiene a su cargo dos bodegas, una en su pueblo natal, con D.O. Rueda y la otra en el pueblo de Fuentespina, con D.O. Ribera del Duero.

El vino seleccionado de estas bodegas para una de las catas es el siguiente:

<sup>16</sup> Recuperado de <http://www.martue.com/blanco-nieva-verdejo-2016-vino-denominacion-rueda.html>

<sup>17</sup> Recuperado de <http://avelinovegas.com/historia/>

#### 3.3.3.4.1. Nigte Prieto Picudo<sup>18</sup>



Ilustración 9. Botella de vino Nigte Prieto Picudo

Avelino Vegas S.A. cuenta además con una bodega dentro de la D.O Rueda, en la cual elabora vinos con denominación de Vinos de la Tierra de Castilla y León. Debido a los páramos cascajosos que presenta la provincia de León, la uva con la que se elabora este vino es de variedad Prieto Picudo, procedente de viñas de 25 años cultivadas a más de 800 metros de altitud. Este tipo de uva madura lentamente por el clima extremo de la meseta, ya que sus noches son muy frías en el verano.

El Mosto y hollejo se reblandecen durante unas horas hasta conseguir un color rubí, una vez limpio, el mosto fermenta a baja temperatura para conseguir esos intensos y elegantes aromas a

frutas rojas que caracterizan este vino.

Además se aprecia un color frambuesa, vivo y brillante, adquiriendo un aroma limpio e intenso a frutas rojas y palote de fres, dejando paso a notas minerales ligeramente especiadas.

En boca es fresco y una pizca goloso, con un paso amable, envolvente y largo.

Es un vino que acompaña a la perfección ensaladas, pastas y arroces, además de ser un buen aperitivo.

#### 3.3.2. Vinos de Valtiendas<sup>19</sup>

Valtiendas es una zona geográfica reconocida por la elaboración de Vino de Calidad que se originan en la zona vitícola del norte de la provincia de Segovia, alrededor de la localidad de Valtiendas y adyacentes a la región de la denominación de origen Ribera del Duero, en Castilla y León, España.

Debido a su ubicación en la provincia de Segovia, es la única D. O de esta provincia. Los suelos de la localidad de Valtiendas son suelos de terrenos con abundante cascajos y cantos rodados, aportando al viñedo un sistema de drenaje perfecto y evitando la

<sup>18</sup> Recuperado de <http://avelinovegas.com/nigte-prieto-picudo/>

<sup>19</sup> Recuperado de <http://www.restaurantecanonigos.com/blog/2015/08/vinos-segovianos-con-denominacion-de-origen/>

evaporación del agua en momentos de calor extremo debido a su gran contenido en arcilla en las capas inferiores, reteniendo más aún la humedad.

La localidad de Valtiendas se encuentra en el denominado valle del Duratón en el que las temperaturas mínimas en invierno pueden alcanzar los -15º C y los veranos temperaturas que llegan en ocasiones a los 35º C, la altitud en la que se encuentra este valle ronda entre los 750-900 metros, lo que hacen que la maduración sea lenta dando unos matices únicos a estos vinos.

De esta denominación la selección de vinos para las catas es la siguiente:

### **3.3.1.1. Bodegas Francisco Javier Fernández<sup>20</sup>**

Estas bodegas se encuentran situadas en la calle Las Bodegas, en el pueblo segoviano de Valtiendas. De estas bodegas apenas tenemos información, pero cuenta con una gran variedad de vinos muy diferentes entre ellos.

De estas bodegas el vino seleccionado para una de las catas es el siguiente:

#### **3.3.1.1.1 Satyrus reserva<sup>21</sup>**



Es un vino tinto de producción limitada, surge de aunar la tierra denominada "La Redreja", una selección de la mejor uva de viñedos de más de 30 años.

Se trata de una selección de vendimia manual, es una compleja elaboración al combinar varias maceraciones, obteniendo el potencial y la integridad de las uvas color rojo púrpura con ribetes azulados y violáceos demostrando su intensidad de color.

Ilustración 10.  
Botella de vino  
Satyrus reserva

En nariz transmite una explosión de aromas, característicos de la variedad Tinta del País a bayas negras, zarzamoras y fresas.

En boca es intenso, estructurado, aterciopelado equilibrado y amplio.

Se recomienda servir el vino a una temperatura de 14º-16º C.

---

<sup>20</sup> Recuperado de <http://www.tintoredreja.net/laBodega.html>

<sup>21</sup> Recuperado de <http://www.tintoredreja.net/satyrus.html>

### 3.3.2.1. Vagal<sup>22</sup>

Estas bodegas se encuentran situadas en la calle de la Fuente, nº 19, del pueblo segoviano de Valtiendas, fueron fundadas en 1988 por José María Galindo Sebastián que se aventuró en el sector vitícola tras el avance en la calidad y el desarrollo de los vinos de la D.O Ribera de Duero.

Plantó 7,5 hectáreas de viñedo de variedad Tempranillo, conocida en Ribera del Duero como Tinta del País, y en la zona de Valtiendas se ha denominado Tinto Aragonés.

De estas bodegas el vino seleccionado para una de las catas es el siguiente:

#### 3.3.2.1.1. Vino tinto Ardalejo<sup>23</sup>



Ilustración 11.  
Botella de vino  
tinto Ardalejo

Es un Vino tinto de uva tempranillo y 100% biodinámico.

Los viñedos se encuentran sobre el antiguo cauce de un río, en el Páramo de Corcos, en el lado segoviano, a unos 940 metros de altitud. La uva es plantada sobre terrenos arcillosos con fondo calizo y en superficie de canto rodado.

Alcanza un color rojo picota de capa media alta y contiene buena cobertura glicérica con reflejos amarillos.

Se fermenta en barricas de Roble Francés durante 16 meses y se recomienda su consumo a una temperatura entre 14º C y 16º C.

En nariz es de intensidad alta, aroma a frutos negros maduros, recuerda al café con leche, pastelería y especiosos de canela y pimienta. Se pueden apreciar ciertas notas de yogur y guindas de licor, con un final balsámico de eucalipto.

En boca tiene una entrada golosa con un recorrido carnoso, maduro y prolongado.

Muestra un retrogusto con notas lácteas frescas y recuerdos a trufas de pastelería.

Es un vino que acompaña a la perfección carnes a la brasa, asados, estofados, patés y chocolate de sobremesa.

<sup>22</sup> Recuperado de <http://www.vagal.es>

<sup>23</sup> Recuperado de <http://www.vagal.es/p/vino-tinto-ardalejos.html>

### 3.3.3.1. Zarraguilla<sup>24</sup>

Esta bodega se encuentra situada en la calle de la Iglesia, número 14 en el pueblo segoviano de Sacramenia, nace de la mano de la familia Martín de Andrés, una de las bodegas alma mater de la Denominación de Origen Protegida de Valtiendas.

La palabra Zarraguilla, que da nombre a la Bodega, es el apodo con el que se viene nombrando a la familia desde tiempo inmemorial.

Es una bodega con muchos años de tradición en el mundo vinícola a nivel local, en la actualidad, se conoce tanto en el mercado nacional como en el internacional, siendo uno de los vinos referentes en esta zona y provincia.

Estas bodegas cuentan con tres líneas: artesanal, selección y alimentación.

De estas bodegas el vino seleccionado para una de las catas pertenece a la línea de selección y es el siguiente:

#### 3.3.3.1.1. Vennur<sup>25</sup>



Ilustración 12.  
Botella de vino  
Vennur

Es un vino elaborado con los viñedos intermedios de bodega, tanto en vaso como en espaldera, con una media de 50 años.

Se fermenta en barricas 100% de Roble Francés durante 12 meses. Es un vino donde la fruta y la madera redondean magistralmente para darnos un vino goloso, serio y muy apetecible.

En él se puede apreciar un color rojo picota con un ribete de frambuesa y brillante.

En nariz es de intensidad media, es fresco y presenta un aroma expresivo de frutos negros, especiado con un ligero toque a toffe y fruta al licor.

En boca es sabroso, estructurado, frutoso, especiado, con taninos maduros y contiene muy buena acidez.

<sup>24</sup> Recuperado de <http://bodegaszarraguilla.es/historia/>

<sup>25</sup> Recuperado de <http://bodegaszarraguilla.es/linea-seleccion/>

### 3.3.4.1. Finca Cárdbaba - Bodegas y Viñedos Viña Sancha<sup>26</sup>

La Bodega Finca Cárdbaba se encuentra situada en el pueblo segoviano de Valtiendas, nace en 1997 de la mano de los hermanos Sancha de Frutos, unidos para continuar la tradición vitivinícola que ya ejercía su padre en los años 60.

De estas bodegas el vino seleccionado para una de las catas es el siguiente:

#### 3.3.4.1.1. Blanc de Noir<sup>27</sup>



Es un vino proveniente de la uva Tempranillo.

Su elaboración se realiza durante una maceración de 2 horas y una fermentación durante 134 días en depósito inox a unos 7,5º C.

Presenta un fuerte color rosa con ribetes frambuesa, en nariz presenta aromas primarios de fruta y en boca es atractivo, estructurado y sabroso.

Es un buen acompañante en asados, guisos de carne y legumbres.

Ilustración 13.  
Botella de vino  
Blanc de Noir

### 3.3.3. Denominación de Origen Ribera de Duero<sup>28</sup>

La denominación de origen, Ribera del Duero, acoge los viñedos que se encuentran localizados en la comunidad de Castilla y León, específicamente en la franja de la cuenca del río Duero, que cuenta con unos 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura, situada en la confluencia de las provincias de Soria (19 municipios), Burgos (60), Segovia (4) y Valladolid (19). Los vinos de la D. O. Ribera del Duero son principalmente tintos, aunque también se elaboran vinos rosados.

En 1975 fue cuando se comenzó a hablar del potencial de los vinos de esta zona y es por ello que la creación de la denominación de origen fue provisional en el año 1979, y más tarde se constituirá como definitiva en 1982, todo esto de la mano de Jesús Anadón (antiguo gerente de Vega Sicilia) y Pablo Peñalba López (antiguo gerente y propietario de Torremilanos) entre otros.

<sup>26</sup> Recuperado de <http://www.fincacardaba.com>

<sup>27</sup> Recuperado de [http://www.fincacardaba.com/es/los-vinos/finca-cardaba.html?page=shop.product\\_details&flypage=flypage.tpl&product\\_id=3&category\\_id=2](http://www.fincacardaba.com/es/los-vinos/finca-cardaba.html?page=shop.product_details&flypage=flypage.tpl&product_id=3&category_id=2)

<sup>28</sup> Recuperado de <https://riberadelduero.es/es/la-do-ribera-del-duero/la-do-ribera-del-duero#section-1>

El nombre original de "Ribera del Duero" es propiedad de Bodegas Protos.

Esta denominación en la provincia de Segovia abarca las localidades de Aldehorno, Honrubia de la Cuesta, Montejo de la Vega de la Serrezuela y Villaverde de Montejo.

La denominación de origen Ribera de Duero cuenta con una gran variedad en su elaboración vinícola:

**-Rosado:** su producción se realiza con al menos un 50% de variedades tintas y una graduación alcohólica mínima de 11º C, presenta un color rosa guinda muy débil con matices rosa fresa.

**-Tinto Joven:** su elaboración se realiza sin crianza en barrica o con crianza inferior a unos 12 meses, presenta un color rojo guinda.

**-Tinto Crianza:** su elaboración se realiza durante un envejecimiento de 24 meses, en los que 12 de esos meses, el vino se conserva en barricas de roble, presenta un color picota intenso en camino de un color rojo guinda con matices violáceos.

**-Tinto Reserva:** su elaboración se realiza envejeciendo la uva durante 36 meses, con un mínimo de 12 meses en barricas de roble, presenta un degradado del rojo picota al rojo rubí.

**-Tinto Gran Reserva:** su elaboración se realiza con un envejecimiento de 60 meses y con un mínimo de 24 meses en barricas de roble, presenta un color rojo cereza.

De esta denominación la selección de vinos para las catas es la siguiente:

### **3.3.3.1 Bodegas Aldekoa S. Coop<sup>29</sup>**

Las Bodegas Aldekoa se encuentran situadas en la carretera de Aranda, en el pueblo segoviano de Aldehorro. Son las bodegas más destacadas de la denominación de origen Ribera de Duero, estas bodegas nacen en el año 2006 de la mano de los hermanos Pérez Veros con una explotación cercana a las 30 hectáreas de viñedo.

El objetivo de estas bodegas es la producción de uva de calidad mediante técnicas de poda en verde, despunte y aclarado de los racimos, basado en el trabajo de viticultores profesionales, los hermanos Pablo y Jesús Pérez Veros.

---

<sup>29</sup> Recuperado de <http://www.perezveros.es/index.php/es/home/#bodega>

Los Vinos Pérez Veros de la Ribera del Duero son vinos que provienen de la explotación agraria situada en Aldehorno, Segovia, extendiéndose a municipios de alrededor con diversidad de cultivos, cereales, girasol y legumbres.

Se utilizan técnicas de laboreo de conservación con una siembra directa, buscando la sostenibilidad de su agricultura, el desarrollo rural y transformando las materias primas que produce.

Uno de sus cultivos es la viticultura, con la variedad tinta del país o tempranillo, que transforma en vino a través de su bodega.

De estas bodegas los vinos seleccionados para dos de las catas son los siguientes:

#### **3.3.3.1.1. Reserva 2011, Número Uno de Pérez Veros<sup>30</sup>**



Ilustración 14.  
Botella de vino  
reserva 2011

Se trata de un vino tinto elaborado en terrenos calizos, la altitud en la que se encuentra situado el viñedo le confiere acidez.

La orografía y la formación en vaso del viñedo aportan una elevada concentración aromática y de color. Su elaboración se realiza en bodega donde se lleva a cabo la fermentación maloláctica y por último se traspasa a barricas nuevas para envejecer otros 14 meses con sus lías finas.

#### **3.3.3.1.2. Tinto Joven 2015<sup>31</sup>**



Ilustración 15. Botella  
de vino Tinto joven

Se trata de un vino tinto que presenta un color rojo cereza intenso con matices violáceos.

En nariz se aprecian notas de frutas rojas maduras como la fresa y la frambuesa, y regaliz, acompañadas de un fondo de mosto fresco y ligeros matices minerales. Hay evocaciones de terruño y notas

<sup>30</sup> Recuperado de <http://www.perezveros.es/index.php/es/home/#vinos>

<sup>31</sup> Recuperado de <http://www.perezveros.es/index.php/es/home/#vinos>

de monte bajo tomillo romero y lavanda.

En boca su entrada resulta fresca y con una gran intensidad aromática, el paso es amable con un tanino suave y envolvente.

### 3.3.3.2 .Bodegas Severino Sanz<sup>32</sup>

Estas bodegas se encuentran situadas en la calle del Río, en el pueblo segoviano de Montejo de la Vega de la Serrezuela. Son unas bodegas familiares de Denominación de Origen Ribera del Duero.

En la actualidad es administrada por los hermanos, M<sup>a</sup> Dolores y José Félix e Iñaki, la bodega tiene el nombre de su padre Severino.

La tradición de elaborar vino en esta familia se ha transmitido de generación en generación, siguiendo los mismos métodos tradicionales, aunque adaptándose a los nuevos tiempos y tecnologías.

De estas bodegas el vino seleccionado para una de las catas es el siguiente:

#### 3.3.3.2.1. Murón edición limitada<sup>33</sup>



Ilustración 16. Botella de vino Murón

Es un vino blanco propio de la variedad de uva tempranillo, su elaboración se lleva a cabo mediante una doble selección de racimos en viñedo y en mesa una vez en la bodega, cuenta con una elaboración clásica con uvas despalladas sin estrujar, realizándose una prefermentación en frío con una posterior fermentación

alcohólica a 20°C con levaduras autóctonas, además se lleva a cabo una fermentación maloláctica en barricas a unos 20-22º C, por último, el vino madura durante 12 meses mínimo en botella antes de salir al mercado. Su envejecimiento y crianza se realiza en barricas de roble francés durante 16 meses.

<sup>32</sup> Recuperado de <http://bodegaseverinosanz.es/bodega/>

<sup>33</sup> Recuperado de <http://bodegaseverinosanz.es/tienda/muron-edicion-limitada/>

En este vino se aprecia un color limpio y brillante, cuenta con un color rojo picota, cubierto e intenso con tonos violáceos en una capa fina.

En nariz se aprecia un aroma intenso a frutas negras maduras, moras y arándanos con recuerdo de notas de vainilla y torrefactos.

En boca es equilibrado y con fuerza, con tanino suave y agradable. Tiene un retrogusto largo en boca.

Es un vino ideal para acompañar carnes rojas, asados, legumbres de puchero, cocidos y todo tipo de caza, quesos curados y foie.

Se recomienda servir y conservar a una temperatura entre 14º y 16º C.

### **3.3.3.3. Pago de Carraovejas<sup>34</sup>**

Este vino tiene una gran fama en la provincia, procedente de la denominación de origen Ribera de Duero de la capital segoviana, pero las bodegas se encuentran situadas en la provincia de Valladolid.

Este vino se puede consumir en el restaurante del propio dueño, José María, en la capital segoviana.

En la década de los 70, cuando José María Ruiz era un joven segoviano lleno de inquietudes y curiosidades, fue llamado para representar a España en el Primer Concurso Mundial de Sumilleres que se celebraba en Milán.

A pesar de que en esta época la cultura vitivinícola en España no gozaba del prestigio y el reconocimiento popular y profesional del que se disfruta hoy en día, José María Ruiz, junto con “Pedraza”, consigue un meritorio 5º puesto entre más de 60 países.

Esta experiencia supuso el inicio de la fermentación de unas ideas que comenzaron a rondar la cabeza de este inquieto joven: el deseo de poner en marcha su propio restaurante, junto con sus propios cochinitos y su propio vino.

---

<sup>34</sup> Recuperado de <http://www.pagodecarraovejas.com/bodega/historia/>

En 1982 cuando José María abre su primer restaurante en Segovia y las ideas de este joven comienzan a tomar forma, eliminó la tradicional jarra en la que se servían los vinos en los mesones castellanos y pasó al vino embotellado cuidando su temperatura.

En 1987 José María Ruiz concibe el proyecto de crear una bodega, el lugar elegido fueron las laderas de Carraovejas, en Peñafiel, y fue entonces cuando en 1991 dio luz a la primera cosecha de su propio vino llamado Pago de Carraovejas.

Actualmente la bodega cuenta con más de 14.000 metros cuadrados de modernas instalaciones donde se unen tradición y vanguardia, además hoy en día cuenta con las más modernas tecnologías.

De estas bodegas el vino seleccionado para una de las catas es el siguiente:

#### **3.3.3.3.1. Crianza 2013<sup>35</sup>**



Ilustración 17. Botella de vino Crianza 2013

Los suelos en donde se cultiva la uva para este vino, presentan una textura franco caliza mezclada con arcillas rojas y margas blancas con baja granulometría y óptima retención de agua. Las parcelas fueron plantadas entre los años 1988 y 2011 con un sistema de cultivo de Doble Cordón Royal.

Su fermentación se lleva a cabo en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinas de roble francés gestionado con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca, únicas y originales.

Su crianza se realiza durante 12 meses en barricas seleccionadas de grano extrafino de roble francés y americano, su clarificación se hace con clara de huevo natural.

#### **3.3.4. Vinos de la tierra de Castilla y León<sup>36</sup>**

Castilla y León es una zona geográfica protegida, bajo esta indicación protegida se elaboran vinos tintos, blancos y rosados, cuenta con 317 localidades que abarcan las

---

<sup>35</sup> Recuperado de <http://www.pagodecarraovejas.com/vinos/crianza-2014/>

<sup>36</sup> Recuperado de <http://www.restaurantecanonigos.com/blog/2015/08/vinos-segovianos-con-denominacion-de-origen/>

provincias de Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora.

Esta zona geográfica cuenta con un clima mediterráneo continental de escasas precipitaciones, además tiene una gran diversidad de suelos característicos de la región.

Esta figura incluye a los viñedos enmarcados en las denominaciones de origen castellanas y leonesas, en menciones de Vino de la Tierra, o a productores con derecho a utilizar esta mención geográfica.

#### **3.3.4.1. Bodega Pedro Gadea<sup>37</sup>**

Las bodegas Pedro Gadea se encuentran situadas en el pueblo segoviano de Fuentemizara.

Pedro Gadea fue el creador de estas bodegas, que más tarde entregó a sus hijos Nuria y Pedro Juan, lo hizo en su pueblo, en la localidad segoviana de Fuentemizarra, plantando 3.000 cepas hace diez años.

En un primer momento su vino salió al mercado con la contraetiqueta de Vino de la Tierra de Castilla y León pero hoy en día lleva su nombre. Este vino conserva las particularidades del Duero, dada la proximidad del pueblo segoviano con la comarca ribereña.

El tinto Pedro Gadea está elaborado con la variedad de uva tempranillo fermentado su vino en barricas de roble americano.

De estas bodegas el vino seleccionado para una de las catas es el siguiente:

---

<sup>37</sup> Recuperado de <http://gadea.info/index.php?controller=historia>

#### 3.3.4.1.1. Pedro Gadea Crianza<sup>38</sup>



Es un vino elaborado con un 100% de uva de variedad tempranillo, es un vino de Calidad de Segovia.

Su fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable y su crianza se realiza durante 12 meses en barricas de Roble americano.

Cuenta con un color rojo púrpura intenso, tiene un aroma de mora con toques de fruta negra del bosque y en boca tiene un sabor dulce con cierto toque de acidez.

Ilustración 18. Botella de vino Pedro Gadea Crianza

#### 3.3.4.2. Avelino Vegas<sup>39</sup>

Estas bodegas se encuentran situadas en la calle Real del Pino, nº 36 del pueblo segoviano de San Juan Bautista. Fueron fundadas en 1950 por Avelino Vegas el cual comenzó su actividad elaborando vinos con uvas de la zona.

Actualmente, el negocio ya se encuentra en manos de la tercera generación y cuenta con dos bodegas, una en su pueblo natal, con D.O Rueda y la otra en el pueblo de Fuentespina, con D.O Ribera del Duero.

De estas bodegas el vino seleccionado para una de las catas es el siguiente:

#### 3.3.4.2.1. Fuentespina Selección<sup>40</sup>



Elaborado con la variedad de uva tempranillo procedente de viñas de 50 años y una crianza de 16 meses en barrica de roble francés.

Cuenta con un color cereza con borde granate, en cuanto a su aroma es de fruta negra madura dando paso a ciertos toques lácteos, vainillas y

Ilustración 19. Botella de vino Fuentespina

<sup>38</sup> Recuperado de [http://gadea.info/index.php?id\\_product=1&controller=product&id\\_lang=4](http://gadea.info/index.php?id_product=1&controller=product&id_lang=4)

<sup>39</sup> Recuperado de <http://avelinovegas.com/historia/>

<sup>40</sup> Recuperado de <http://avelinovegas.com/f-de-fuentespina/>

torrefactos, un aroma muy tostado, con toque de chocolate y caramelo tostado. En boca es un vino muy potente, sabroso y carnoso.

Combina perfectamente con carnes rojas, cordero y cochinillo, caza, guisos elaborados y quesos curados.

### 3.3.4.3. Bodegas Ílice<sup>41</sup>

Estas bodegas se encuentran situadas en el pueblo de Cabañas de Polendos en la provincia de Segovia. Son unas bodegas que cuentan con una gran variedad vinícola y uno de los vinos elegidos para una de las catas es el siguiente:

#### 3.3.4.3.1 Vino tinto Balarus<sup>42</sup>



Este vino tinto forma parte de la denominación de origen de Cabañas de Polendos. Elaborado a partir de una excelente uva tempranillo, cuenta con un fermentado tranquilo de la uva y una maceración previa de aproximadamente 3-5 días. Es un vino tinto joven fermentado en barricas de roble francés y americano.

En nariz, cuenta con un aroma a fruta roja fresca y con taninos redondos aportando finura y ciertos toques de acidez. Cuenta con un color rojo cereza

Ilustración 20.  
Botella de vino  
tinto Balarus

picota con tonos violáceos de capa fina.

En nariz predominan los aromas intensos a fruta roja fresca como fresa, frambuesa y grosella perfectamente ensamblada con la madera, tiene ciertos toques balsámicos, finos especiados, y de fondo ligeros tostados.

En boca presenta taninos redondos que aportan finura con persistencia en un equilibrio idílico con la acidez.

Combina de forma excelente con platos como sopas de ajo, lomo adobado o morcilla.

<sup>41</sup> <https://www.iberowine.es/bodega-ilice-bodegas-71>

<sup>42</sup>Recuperado de: <https://www.iberowine.es/p-328-balarus>

#### 3.3.4.4 Bodegas de Frutos Marín<sup>43</sup>

Estas Bodegas se encuentran situadas en la localidad segoviana de Cuellar, fundadas de la mano de Mariano de Frutos, quien siempre soñó con producir su propio vino en la histórica Villa de Cuéllar.

Fue entonces en 1996 cuando comenzó su sueño plantando 3,5 hectáreas de viñedo tempranillo en las antiguas parcelas de viñedo de sus antepasados.

Su sueño se hizo realidad en el año 2004 cuando se creó la empresa familiar, sus bodegas Frutos Marin y se comercializó su primera cosecha.

De estas bodegas el vino seleccionado para una de las catas es el siguiente:

##### 3.3.4.4.1 Malaparte Espantalobos 2011<sup>44</sup>



Ilustración 21. Botella de vino Malaparte Espantalobos 2011

Es un vino 100% de variedad de uva tempranillo, la vendimia se realiza de forma manual con una doble selección de racimo, tanto en viñedo como en bodega.

La fermentación alcohólica y maceración, se realiza durante 12 días en barricas de 300 litros de roble sin apenas extracción.

La crianza del mismo es en barricas nuevas de 300 litros de tostado medio durante 16 meses respetando el carácter y la plenitud frutal de la variedad tempranillo.

---

<sup>43</sup>Recupetado de:

[http://www.vinosalacarta.com/bodegas/bodega\\_frutosmarin/bodegas\\_frutosmarin.php/http://vinosmalaparte.es/](http://www.vinosalacarta.com/bodegas/bodega_frutosmarin/bodegas_frutosmarin.php/http://vinosmalaparte.es/)

<sup>44</sup> Recuperado de <http://vinosmalaparte.es/product/malaparte-espantalobos-2012-copiar/>

## **4. Desarrollo del objeto de estudio**

### **4.1. Organización del evento**

El evento, como ya se ha descrito anteriormente, consistirá en la realización de cuatro catas de vino durante el mes de septiembre, coincidiendo con el veranillo de San Miguel, y dejando paso al otoño enológico que organiza la Fundación Caja Rural de Segovia. Se realizarán cuatro catas en cuatro patios diferentes ubicados en la ciudad de Segovia; Patio del Palacio del Marquesado de Lozoya, Patio Torreón de Lozoya, Patio casa de los del rio y Patio casa de las cadenas.

En cada patio se realizará una cata con cuatro tipos de vinos de los cuatro tipos de denominación de origen estudiadas anteriormente, dándose a probar cuatro tipo de vinos que pertenecen a esta denominación, de esta manera se dará a conocer la variedad vinícola de la ciudad segoviana. Las cuatro denominaciones de origen con las que contaremos para esta cata son:

1. Denominación de Origen Rueda
2. Vinos de Valtiendas
3. Denominación de Origen Ribera de Duero
4. Vinos de la tierra de Castilla y León

#### **4.1.1. Palacio del marquesado de Lozoya**

El evento en este palacio tendrá lugar el jueves 28 de septiembre, siendo este el primer palacio que abrirá sus puertas y dará comienzo a las jornadas de cata de vinos segovianos.

A esta cata estará invitado el público objetivo más importante, un público más serio, es decir, más profesional e interesado en el tema vinícola, además las propias instituciones de la capital estarán invitados a presenciar esta cata.

Ya que este palacio es el pistoletazo de salida, dará comienzo con una pequeña presentación de las jornadas, y de la mano del sumiller, dará comienzo la cata.

De la denominación de origen Rueda el vino que elegiremos para la cata será el Shaya Habis que pertenece a las bodegas y viñedos de Shaya.

Para la D. O de Valtiendas elegiremos el vino Satryus reserva, perteneciente a las bodegas Francisco Javier Fernández.

En cuanto a la denominación de origen Ribera de Duero el vino que elegiremos para la cata será Crianza de 2013 de las bodegas de Pago de Carroviejas.

Y por último, en cuanto a la selección de vinos de la tierra de Castilla y León el elegido será el vino tinto Balarus de las bodegas ílice.

La cata estará acompañada y amenizada por música a cargo del conservatorio real de Segovia, deleitando con una banda sonora clásica, aunando las características del palacio, el sabor y la degustación de las propuestas.

La cata tendrá una duración de dos horas, comenzando a las 19:00 horas y finalizando a las 21:00 horas.

Una media hora para dar la bienvenida y presentar las jornadas, y una hora y media para degustar la selección de vinos.

Esta cata, al estar dirigida a un público objetivo más profesional y a las instituciones de la ciudad, no se cobrará entrada.

#### **4.1.2. Torreón de Lozoya**

El evento tendrá lugar el viernes 29 de septiembre, siguiendo las jornadas de cata de vinos segovianos.

En este caso, esta cata estará abierta para un público universitario, ya que Segovia alberga más de 4.000 estudiantes al año. Además coincide justo con el comienzo de las clases y será un buen momento para que tanto nuevos como antiguos alumnos se acerquen a conocer la riqueza arquitectónica y vinícola de la ciudad.

La cata dará comienzo también con una pequeña presentación de las jornadas, y de la mano del sumiller, dará comienzo la cata.

De la denominación de origen Rueda el vino que elegido para la cata será Blanco Nieva Verdejo que pertenece a las bodegas y viñedos de Nieva.

Para los vinos de Valtiendas se ha elegido el vino tinto Ardalejo, perteneciente a las bodegas Vagal.

En cuanto a la denominación de origen Ribera de Duero el vino que elegido para la cata será el reserva 2011, número uno de Pérez Veros de las bodegas Aldekoa S. Coop.

Y por último, en cuanto a la selección de vinos de la tierra de Castilla y León el elegido será Fuentespina Selección de las bodegas Avelino Vegas.

Durante la cata estará acompañando y amenizando la velada el conservatorio real de Segovia, deleitándonos con una banda sonora de jazz, aunando las características del palacio, el sabor y la degustación de las propuestas.

La cata tendrá una duración total de dos horas, comenzando a las 20:00 horas y finalizando a las 22:00 horas.

Una media hora para dar la bienvenida y presentar nuestras jornadas, y una hora y media para degustar la selección de vinos.

La cata tendrá un precio de 7 € por persona.

#### **4.1.3. Casa de los del Rio**

El evento tendrá lugar el sábado 30 de septiembre, continuando con el tercer día de jornadas de cata de vinos segovianos.

En este caso, esta cata estará abierta a los turistas que visitan cada día la ciudad, promocionando así los vinos de la tierra segoviana y la arquitectura que ésta posee.

La cata dará de nuevo comienzo con una pequeña presentación de las jornadas, y de la mano del sumiller, dará comienzo la cata.

De la denominación de origen Rueda el vino que elegido para la cata será el Nigte que pertenece a las bodegas Avelino Vegas.

Para los vinos de Valtiendas se ha elegido el vino Vennur, perteneciente a las bodegas de Zarraguilla.

En cuanto a la denominación de origen Ribera de Duero el vino que elegido para la cata será Murón edición limitada de las bodegas Severino Sanz.

Y por último, en cuanto a la selección de vinos de la tierra de Castilla y León el elegido será Malaparte Espantalobos 2011 de las bodegas de Frutos Martín.

Durante la cata estará acompañando y amenizando la velada el conservatorio real de Segovia, deleitándonos con una banda sonora de clásicos españoles, aunando las características del palacio, el sabor y la degustación de nuestras propuestas.

La cata tendrá una duración total de dos horas, comenzando a las 20:00 horas y finalizando a las 22:00 horas.

Una media hora para dar la bienvenida y presentar nuestras jornadas, y una hora y media para degustar la selección de vinos.

La cata tendrá un precio de 7 € por persona.

#### **4.1.4. Casa de las Cadenas**

El evento tendrá lugar el domingo 1 de septiembre, continuando con el cuarto y último día de jornadas de cata de vinos segovianos.

En este caso, esta cata estará abierta a los habitantes de la ciudad de Segovia, para que de esta manera conozcan más de cerca la riqueza arquitectónica y vinícola de su propia ciudad.

La cata dará de nuevo comienzo con una pequeña presentación de las jornadas, y de la mano del sumiller, dará comienzo la cata.

De la denominación de origen Rueda el vino que elegido para la cata será Quintaluna que pertenece a las bodegas Ossian Vides y vinos S.L.

Para los vinos de Valtiendas se ha elegido el Blanc de noir, perteneciente a las bodegas y viñedos Viña Sancha.

En cuanto a la denominación de origen Ribera de Duero el vino que elegido para la cata será el Tinto Joven 2015 de las bodegas Aldekoa S.Coop.

Y por último, en cuanto a la selección de vinos de la tierra de Castilla y León el elegido será Pedro Gadea Crianza de las bodegas Pedro Gadea.

Durante la cata estará acompañando y amenizando la velada el conservatorio real de Segovia, deleitando con una banda sonora de clásicos, aunando las características del palacio, el sabor y la degustación de las propuestas.

La cata tendrá una duración total de dos horas, comenzando a las 19:00 horas y finalizando a las 21:00 horas.

Una media hora para dar la bienvenida y presentar nuestras jornadas, y una hora y media para degustar la selección de vinos. Por último, esta cata tendrá al final otro pequeño discurso para dar por finalizado este evento, agradeciendo a todos las participación y colaboración en ello.

La cata tendrá un precio de 7 € por persona.

En cada cata, después de que se degusten los vinos habrá aperitivos para todos los asistentes. En cada cata se pretende dar un servicio personalizado y acogedor, por lo que contaremos con grupos reducidos, un total de 15 o 20 personas por cata en cada patio.

Para ello se dispondrá de una mesa en forma de semicírculo en la que todos los asistentes podrán ver en primer lugar al sumiller que dará la cata, y detrás del sumiller colocaremos una estantería con todos los vinos a degustar.

En cada asiento habrá cuatro copas para cada vino, una escupidera, agua y galletitas saladas para picar entre vino y vino.

Además, cada asistente contará con una pequeña encuesta donde irá apuntando sus valoraciones, de esta manera una vez finalizada la cata se podrá contar con la opinión de los asistentes, lo que permitirá conocer si ha gustado o no evento el evento organizado.

Por último, en cada cata habrá un stand de información y venta para todos los asistentes, informándoles aún más acerca de los vinos degustados y de la bodega elegida en cada cata, además de poder adquirir allí mismo el producto que deseen.

Como es una cata con un grupo de personas reducidas, se contará con un camarero en el momento de la cata, para servir los vinos a los asistentes, y se contará con otro camarero para servir las tapas que se podrán degustar al final de cada cata, habrá también tres azafatos/as, uno en la puerta vendiendo las entradas, otro acomodando a los asistentes y ayudando al sumiller en lo que necesite, y por último otro en el stand informativo.

#### **4.2. Objetivos del evento**

Con este evento se quieren conseguir cuatro objetivos:

- El conocimiento de los patios segovianos, ya que muchos de ellos son desconocidos al encontrarse en casa privadas, acercando de esta manera a las personas a estos pequeños rincones.
- Conocimiento acerca de los vinos que se producen en la tierra segoviana, acercando a las personas que asistan al evento para que conozcan la variedad vinícola con la que cuenta la ciudad.

- Conseguir mediante el evento, el aumento de la venta de los mismos, favoreciendo al comercio de la ciudad segoviana y aumentando la producción de vinos de la tierra.
- Por último, otro de los objetivos principales a conseguir con el evento es un acercamiento entre las personas que asistan al evento, favoreciendo la interacción entre los asistentes que tengan más conocimiento del tema con aquellos que apenas lo tengan, pero que estén interesados en el tema vinícola y quieran aumentar su conocimiento en este; además de favorecer negocios entre los propios asistentes. Se busca una conexión entre diferentes profesionales favoreciendo así un *networking*.

### **4.3. Público objetivo**

Se han establecido cuatro públicos objetivos específicamente diferenciados:

- Un público más serio, es decir un público profesional e interesado en el tema vinícola, en el que entrarían las propias instituciones de la capital.
- Los propios habitantes de la ciudad de Segovia, para que de esta manera conozcan más de cerca la riqueza arquitectónica y vinícola de su propia ciudad.
- Los turistas que visitan cada día la ciudad, promocionando así los vinos de la tierra segoviana y su arquitectura.
- Y por último, se hará una cata enfocada al público universitario ya que Segovia, a lo largo del año, cuenta con más de 4.000 alumnos en las Universidades locales de la ciudad.

### **4.4. Calendario**

El evento tendrá lugar a finales del mes de septiembre, teniendo en cuenta el final de la época de verano y coincidiendo con el llamado “veranillo de San Miguel”.

La primera cata comenzará el jueves 28 de Septiembre y la última será el domingo 1 de noviembre, dando paso al otoño enológico que comenzará el 8 de noviembre, despertando el interés para continuar conociendo más acerca de este tema.

El evento se dividirá en cuatro catas, una por día a lo largo de esos cuatro días.

#### 4.5. Cronograma

	Jueves 28	Viernes 29	Sábado 30	Domingo 1
Palacio del marquesado de Lozoya	De 19:00 a 21:00 horas			
Torreón de Lozoya		De 20:00 a 22:00 horas		
Casa de los del Rio			De 20:00 a 22:00 horas	
Casa de las Cadenas				De 19:00 a 21:00 horas

Tabla 1. Horarios de catas

#### 4.6. Equipo de trabajo

En cuanto al personal contaremos con:

- Un sumiller por cada cata.
- Dos camareros por cada cata que servirán los vinos durante la cata y lo aperitivos al final de cada cata.
- Tres azafatos/as, uno para la entrada, otro para la sala y otro para el stand informativo.
- Y un equipo de limpieza de tres personas.

## 5. Comunicación

Para comunicar el evento utilizaremos diferentes plataformas. Como tenemos diferentes públicos objetivos utilizaremos varias de esas plataformas para dirigirnos a cada uno de ellos.

En un primer lugar como las jornadas de nuestra cata las abrirá un público más profesional, optaremos por una invitación más personalizada, más directa hacia este público a través del correo electrónico. No debemos olvidarnos de que aunque esta primera cata se dirija a este público, debemos tener presente a nuestros otros públicos, los cuales son más variados y deben enterarse con tiempo de estas jornadas, para ello lo comunicaremos a través de las redes sociales y carteles impresos que se distribuirán por la ciudad.

Además, contaremos con otros medios de comunicación como es el periódico (*El Adelantado de Segovia*) en donde se darán a conocer nuestras jornadas, de esta manera llegará a todos los públicos.

## 6. Presupuesto

El presupuesto total será de 1.592,44 € repartidos entre vinos y equipo de trabajo.

En cada cata contaremos con dos botellas de cada vino seleccionado.

VINOS	PRECIO	VINOS	PRECIO
Shaya Habis	22,20 €	Blanc de Noir	26,20 €
Quintaluna	7,75 €	Tinto Joven Pérez Veros	3,99 €
Blanco Nieva Verdejo	8,50 €	Murón edición limitada	21,00 €
Nicte Prieto Picudo	9,10 €	Crianza 2014	59,50 €
Satyrus Reserva	21,18 €	Pedro Gadea Crianza	11,90 €
Vino tinto Ardalejos	18,00 €	Fuentespina selección	12,20 €
Vennur	6,90 €	Balarus	18,00 €
Malaparte Espantalobos	18,00 €	<b>Total vinos:</b>	<b>506,44 €</b>

Tabla 2. Presupuesto de vinos

	Sumiller	Camareros	Azafatos	Personal limpieza	Total
Personas	1	2	3	3	9
Tarifa	66 €/hora	10 €/hora	10 €/hora	10 €/hora	96 €/hora
Días	4	4	4	4	4
Presupuesto	396 €	160 €	240 €	240 €	1036 €

Tabla 3. Presupuesto de equipo

## 7. Conclusiones

La realización de este trabajo me ha ayudado a darme cuenta de todo lo que conlleva realizar un evento, ya que de primeras quizás nos pueda parecer algo relativamente fácil, pero en realidad lleva mucho más trabajo de lo que parece.

En primer lugar me encontré con varias dificultades a la hora de cómo plantear el trabajo, cómo estructurarlo y llevarlo a cabo. Pero poco a poco fui despejando estas dudas y logre darle forma a este trabajo.

He aprendido a investigar los detalles en los que quizás no me hubiese fijado de primeras para llevar a cabo un evento, y los cuales al final han resultado un pilar fundamental. Por otro lado, he aprendido a sintetizar y diferenciar qué es lo más importante con respecto a toda la información con la que me pude encontrar de primeras.

En segundo lugar, realizando este trabajo he pasado por varias fases, desde los días en los que todo me fluía con facilidad para realizarlo, y los días en los que pasaban las horas frente al ordenador y no conseguía sacar nada en claro ni avanzar en él. Pero poco a poco y con paciencia y tiempo he podido sacar adelante este trabajo que como ya he dicho al principio no sabía por dónde comenzar.

Por último, la realización de este trabajo ha hecho que tenga mayor conocimiento sobre los eventos desde su historia, categorías y tipos de eventos, hasta su importancia hoy en día en el sector publicitario para dar a conocer un producto o una marca.

## 8. Bibliografía y webgrafía

Martin Chaves, Miguel Ángel, 2006, Segovia. *Guía de arquitectura*. Editorial Cendeac.

Anónimo, (SF). *Bodegas García Serrano*. Tierra de Pinares Segovia, recuperado de:

<http://www.tierradepinaressegovia.es/directorio/empresas/item/168-bodegas-garcia-serrano.html>

Anónimo, (SF). *Balarus*. Iberowine, tu tienda de vino online, recuperado de:

<https://www.iberowine.es/p-328-balarus>

Anónimo, (SF). *Bodegas Martué*, recuperado de:

<http://www.martue.com>

Anónimo, (SF). *Bodega Pedro Gadea*. Castilla y león de vinos, recuperado de:

<http://castillayleondevinos.elnortedecastilla.es/bodegas/bodega-pedro-gadea.html>

Anónimo, (SF). *Bodegas Shaya*, recuperado de:

<http://shaya.es>

Anónimo, (SF). *Bodegas y viñedos Shaya*. Vinissimus, selección y venta de vinos, recuperado de:

[https://www.vinissimus.com/es/bodegas/?id\\_bodega=shay](https://www.vinissimus.com/es/bodegas/?id_bodega=shay)

Anónimo, (SF). *Bodegas Valviña*. Compra vino, descubre tus sentidos, recuperado de:

<http://www.compra-vino.com/es/210-bodegas-valvina>

Anónimo, (SF). *Características y clasificación de los eventos*. Cenco Med, centro virtual de convenciones de salud, recuperado de:

<http://www.cenco.sld.cu/node/61>

Anónimo, (SF). El amor a una tierra. Finca Cárdbaba, recuperado de:

<http://www.fincacardaba.com>

Anónimo, (SF). *El museo*. Fundación Roder Roble, recuperado de:

<http://roderarobles.com/el-museo/>

Admin, (14 de mayo). *El origen de los eventos*. Agencia la fábrica de ideas, recuperado de:

<http://www.agenciafdi.com/el-origen-de-los-eventos/>

Anónimo, (SF). *Estrategia de difusión de los eventos*, recuperado de:

[http://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/blog/docentes/trabajos/15609\\_51342.pdf](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/15609_51342.pdf)

Anónimo, (SF). *Eventos empresariales: ¿Qué son y para qué sirven?* Sarao, diseño y organización de eventos, recuperado de:

<http://www.sarao.com.mx/blog/eventos-empresariales/>

Anónimo, (SF). *Expresión que perdura en el recuerdo*. Pago de Carraovejas, fincas y bodegas, recuperado de:

<http://www.pagodecarraovejas.com/inicio/>

Anónimo, (SF). Fuentespina bodegas, recuperado de:

<http://www.fuentespina.com/#/inicio>

Anónimo, (SF). Malaparte, viñas y vinos, recuperado de:

<http://vinosmalaparte.es>

Anónimo, (2015). Memoria otoño enológico. Fundación Caja Rural de Segovia, recuperado de:

[file:///C:/Users/Acer/Downloads/maqueta%20memoria%20oto%C3%B1o%20enol%C3%B3gico2013\\_COMPLETA2\\_peque%C3%B1a%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Acer/Downloads/maqueta%20memoria%20oto%C3%B1o%20enol%C3%B3gico2013_COMPLETA2_peque%C3%B1a%20(1).pdf)

Anónimo, (SF). Música con gusto continúa el 5 de julio en el claustro del hotel San Antonio el real. Fundación Caja Rural de Segovia, Música con gusto, recuperado de:

<http://fundacioncajaruraldesegovia.es/musica-gusto-continua-5-julio-claustro-del-hotel-san-antonio-real/>

Anónimo, (SF). Música con gusto. Saborea Segovia, recuperado de:

<http://gastronomia.turismodesegovia.com/es/noticias/generales/759-musica-con->

Anónimo, (SF). *La bodega*. Saborea Segovia, recuperado de:

<http://gastronomia.turismodesegovia.com/productos-de-la-tierra/la-bodega>

Anónimo, (SF). *La bodega Valtiendas*. Tinto Redreja, la bodega, recuperado de:

<http://www.tintoredreja.net/laBodega.html>

Anónimo, (SF). La denominación de origen Ribera del Duero. Ribera del Duero, recuperado de:

<http://www.riberadelduero.es/es/la-do-ribera-del-duero/la-do-ribera-del-duero#section-1>

Anónimo, (SF). Ossian, Vinos blancos y verdejos. Ossian, vides y vinos, recuperado de:

<http://www.ossianvinos.com>

Anónimo, (SF). Pedro Gadea. Bodegas Pedro Gadea, disponible en:

<http://gadea.info>

Anónimo, (SF). *Satyros Selección Especial*. Alimentos de Segovia, diputación de Segovia, recuperado de:

[http://alimentosdesegovia.com/45571493Y/index.php?id\\_product=1&controller=product](http://alimentosdesegovia.com/45571493Y/index.php?id_product=1&controller=product)

Anónimo, (SF). Tinto Redreja, recuperado de:

<http://tintoredreja.net/index.html>

Anónimo, (SF). *Torreón de Lozoya*. Fundación Caja Segovia, recuperado de:

<http://www.fundacioncajasegovia.es/torreon-de-lozoya/>

Anónimo, (SF). *Vino tinto Balarus*. Vino premier, recuperado de:

<http://www.vinopremier.com/vino-tinto-balarus.html>

Anzilutti. B. (SF). Qué es un evento: historia y clasificación. Inevento, directorio de proveedores de eventos, recuperado de:

<https://www.ineventos.com/es/blog/que-es-un-evento.aspx>

Del campo Cabezudo, F. J. (SF). *Casa de los Marqueses de Lozoya*. CastillosNet, recuperado de:

<http://www.castillosnet.org/espana/album.php?ref=SG-CAS-037&fot=10>

Di Génova. A. (2015). *Organización de eventos, definición y tipos*. RedRRPP, recuperado de:

<http://www.redrrpp.com.ar/organizacion-de-eventos-definicion-tipos/>

Ibañez. A. (SF). *Origen evolución de los eventos en el mundo*. “Line, origen evolución de los eventos en el mundo”, recuperado de:

<https://line.do/es/origen-evolucion-de-los-eventos-en-el-mundo/eer/vertical>

Medina Pacheco. E. (2014). El origen de los eventos. Documento Prezi, recuperado de:

<https://prezi.com/9go5yedb5ka6/el-origen-de-los-eventos-se-remonta-a-tyre-una-ciudad-fenic/>

M.G. (2014). *La Fundación Caja Rural ofrece 'Música con gusto' para las noches de verano. El adelantado de Segovia*", recuperado de:

[http://www.eladelantado.com/noticia/local/192218/la\\_fundacion\\_caja\\_rural\\_ofrece\\_%E2%80%98musica\\_con\\_gusto%E2%80%99\\_para\\_las\\_noches\\_de\\_verano](http://www.eladelantado.com/noticia/local/192218/la_fundacion_caja_rural_ofrece_%E2%80%98musica_con_gusto%E2%80%99_para_las_noches_de_verano)

Lárez Salazar, M. (SF). *Etapas de los eventos. Eventos y protocolo corporativo*, recuperado de:

<http://eventoyprotocolosemestral.blogspot.com.es/p/etapas-de-los-eventos.html>

López. H. (SF). *Otoño enológico Segoviano. Verema*, recuperado de:

<http://www.verema.com/foros/foro-vino/temas/1252012-otono-enologico-segoviano>

Pacab Soberanis. D. (2014). *Origen y evolución de los eventos*. Documento Prezi, recuperado de:

[https://prezi.com/thzpafoh\\_xg0/origen-y-evolucion-de-eventos/](https://prezi.com/thzpafoh_xg0/origen-y-evolucion-de-eventos/)

Paricio. A. (SF). *Eventos, historia, tipos y carácter*. Emaze, presentaciones online, recuperado de:

<https://www.emaze.com/@AOWOFITQ/EVENTOS,-HISTORIA,-TIPOS-Y-CARACTERISTICAS>.

Por principio, (SF). *Vinos: acertar sin complicarte*. Todo sobre productos españoles con sello de origen, recuperado de:

<http://blog.porprincipio.com/vinos-acertar-sin-complicarte/>

Porto Pérez, J y Gardey, A. (SF). *Definición de evento*. Definición.de, recuperado de:

<http://definicion.de/evento/>

“Pugliese, N. (SF). *Características generales del tipo de evento a realizar*. Universidad de Palermo”, recuperado de:

[http://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/blog/docentes/trabajos/7351\\_18074.pdf](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/7351_18074.pdf)

Sanz, S. (SF). Bodegas Severino Sanz, recuperado de:

<http://bodegaseverinosanz.es>

Sánchez Ospina. E. (SF). *Tipos de eventos por su carácter*. Protocolo.org, protocolo y etiqueta, recuperado de:

[https://www.protocolo.org/modelos/manual/protocolo\\_universidad\\_norte/20\\_tipos\\_de\\_eventos\\_por\\_su\\_caracter.html](https://www.protocolo.org/modelos/manual/protocolo_universidad_norte/20_tipos_de_eventos_por_su_caracter.html)

Sotelo Bahena, Fermin. (2015). *Historia de la organización de eventos*. Documento Prezi, recuperado de:

<https://prezi.com/7k7bznwzdhb6/historia-de-la-organizacion-de-eventos/>

Vagal, (SF). Bodegas Vagal, recuperado de:

<http://www.vagal.es>

“Vegas, A. (SF). Avelino Vegas bodegas, recuperado de:

<http://avelinovegas.com>

“Vegas, A. (SF). *Historia bodegas Avelino Vegas*. Avelino Vegas bodegas, recuperado de:

<http://avelinovegas.com/historia/>

Zaraguilla, (SF). Bodegas Zaraguilla, recuperado de:

<http://bodegaszaraguilla.es>

## **9. Anexos**

### **Anexo I. Denominación de Origen Rueda**

#### **1.1. Bodegas y Viñedos Shaya S.L**

##### **1.1.1. Arindo**

Es un vino blanco joven, procedente de viñedos de verdejo.

Su vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 25 días con una temperatura máxima de 15º C. Tras el proceso de fermentación permanece en un depósito refrigerado hasta ser embotellado.

Es un vino de un color amarillo pajizo muy atractivo, contiene un equilibrado y agradable conjunto aromático destacando elegantes notas florales y frutas maduras

En la boca se puede apreciar un toque dulce y finas notas de frutas blancas, como el plátano y la manzana y frutas de hueso como el albaricoque, además cuenta con ligeras y refrescantes notas ácidas que equilibran un sabroso y largo final de boca.

En cuanto a su maridaje, es un buen acompañante de marisco cocido, moluscos y pescado, pasta y ensaladas, carne blanca, quesos semicurados y cremas.

Es un vino que se debe conservar a una temperatura en torno a los 12º y es aconsejable consumirlo alrededor de 8/10º C.

##### **1.1.2. Shaya**

Es un vino blanco joven y solo un pequeño porcentaje ha sido fermentado en barricas, procedente de viñedos de verdejo.

Su vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable durante 25 días con una temperatura máxima de 15º C. Tras el proceso de fermentación permanece en un depósito refrigerado hasta ser embotellado.

Es un vino de nariz afrutada y delicadamente floral, contiene toques de frutas de hueso y pomelo. De gran estructura y bien equilibrado, en boca se muestra con notas

minerales, recuerdos de mazapán y especias, con una acidez refrescante y un largo final donde se aprecia su mineralidad.

En cuanto a su maridaje es un vino que acompaña muy bien al marisco cocido, moluscos y pescado blanco, pasta ligera, en ensalada o con salsas marineras, pescado azul al horno, embutidos ahumados, carne blanca, quesos semicurados y cremas.

Es un vino que se debe conservar a una temperatura en torno a los 12º y es aconsejable consumirlo alrededor de 8/10º C.

## **1.2. Solana Arcoiris S.L**

Situado en la calle Ginebra, Montejo de Arévalo, Segovia.

Apenas se conoce historia de esta bodega, solo se destaca un vino de su producción:

### **1.2.1. Hoyo de la Prieta**

Se trata de un vino muy fresco y aromático, con gran intensidad. En su sabor se pueden apreciar toques herbáceos, mentolados, anisados y tienen un gran protagonismo las sensaciones frutales.

## **1.3. Ossian Vides y Vinos S.L**

### **1.3.1. Ossian**

Es un vino blanco 100% verdejo de viñas viejas prefiloxéricas en pie franco. La uva procede de las 19 hectáreas de viñedos propios de la bodega situados en Nieva, Segovia, cuentan con un cultivo ecológico certificado sin fertilizantes de síntesis, ni herbicidas ni pesticidas de ningún tipo; además de otras 17 hectáreas, también en pie franco, que se cultivan bajo una estricta supervisión.

En cuanto a su conservación necesita reposar durante 48h después de su traslado con una temperatura entre los 14º y 16ºC evitando los cambios bruscos de temperatura.

Se recomienda degustar a una temperatura entre 12º y 14ºC.

### **1.3.2. Capitel**

Es un vino blanco 100% verdejo de viñas viejas prefiloxéricas en pie franco. La uva procede de una parcela con suelos arenosos y afloramientos de pizarra, en Nieva, Segovia, cuentan con un cultivo ecológico certificado, sin fertilizantes de síntesis, ni herbicidas ni pesticidas de ningún tipo.

En cuanto a su conservación necesita reposar durante 48h después de su traslado con una temperatura entre los 14º y 16ºC evitando los cambios bruscos de temperatura.

Se recomienda degustar a una temperatura entre 12º y 14ºC.

### **1.3.3. Verdling Trocken**

Es un vino 100% verdejo de la provincia de Segovia, en vaso viejo prefiloxérico, en pie franco de rendimientos muy bajos. La uva procede de una parcela con alto contenido de arena, cascajo y canto rodado de diferentes tamaños.

En cuanto a su conservación necesita reposar durante 48h después de su traslado con una temperatura entre los 14º y 16ºC evitando los cambios bruscos de temperatura.

Se recomienda degustar a una temperatura entre 4º y 6ºC.

### **1.3.4. Verdling Dulce**

Es un vino blanco 100% verdejo, de viejas viñas prefiloxéricas, en pie franco. La uva procede de una parcela de suelo de cascajo y arena, muy fresca.

En cuanto a su conservación necesita reposar durante 48h después de su traslado con una temperatura entre los 14º y 16ºC evitando los cambios bruscos de temperatura.

Se recomienda degustar a una temperatura entre 4º y 6ºC.

## **1.4. Viñedos Nieva**

### **1.4.1. Blanco Nieva Sauvignon**

Es Vino blanco elaborado con un 100% de uva, de origen francés que se adapta perfectamente a los suelos de Segovia.

Su uva procede de un viñedo propio en espaldera, la cual se vendimia en una sola noche. Su elaboración se realiza ablandando en frío el 25% de la uva, se fermenta en un depósito de acero inoxidable a 16°C durante 20 días, clarificado, estabilizado a -4°C y filtrado.

Cuenta con un color amarillo pajizo pálido, limpio y brillante con un aroma intenso, limpio y penetrante. Destacan las notas de flores como la violeta en perfecto equilibrio con recuerdos de fruta tropical. En su sabor es fresco y amable, de paso rápido, pero al final de boca aumenta el toque de flores dejando un largo y agradable recuerdo. Por tanto es un vino muy expresivo, fresco y muy afrutado, de un agradable paso por boca.

Es un vino que acompaña a la perfección los aperitivos y cenas ligeras; platos de pescado, ensaladas y mariscos.

Se recomienda conservar en un lugar a oscuras, sin vibraciones con una temperatura estable entre 15-20°C y servirlo entre 8-10°C. Habría que indicar en notas al pie de dónde sacamos toda esta información de los vinos. Te lo comentaré en la tutoría que tengamos cuando me entregues el borrador del trabajo en papel.

#### **1.4.2. Blanco Nieva Pie Franco y Blanco Nieva Franco Magnum**

Son dos vinos blancos elaborados con uva Verdejo procedente de viñas en pie franco, se trata de dos vinos de producción limitada por resultar de un viñedo escaso, convirtiéndose así en las joyas de la casa.

Presentan un luminoso color amarillo pajizo con reflejos alimonados. En nariz son frescos y atractivos, se pueden apreciar aromas de fruta blanca y pequeñas notas de leña seca, hinojo y flores secas. Tienen un sabor de fruta carnosa y hierba fresca con un ligero amargor final que le da enorme longitud y grato recuerdo.

Son vinos que acompañan a la perfección platos fríos, entrantes, mariscos y pescados poco elaborados y carnes blancas.

Se recomienda conservar en un lugar a oscuras, sin vibraciones con temperatura estable entre 15-20°C y se recomienda servirlo entre 8-10°C.

## **1.5. Avelino Vegas**

### **1.5.1. Fuentespina**

Es un vino único elaborado con una selección de uva de los viñedos más antiguos de la Ribera del Duero.

Presenta un intenso color picota de bordes rubí, de gran finura, elegancia e intensidad en nariz, se aprecian notas especiadas y minerales sobre un fondo tostado y de frutas negras.

En boca es pleno, potente, muy concentrado y con taninos presentes pero bien pulidos, bien estructurado, graso y redondo.

Es un vino que acompaña a la perfección las carnes rojas, caza, quesos curados y platos elaborados de cordero y cochinillo.

Cuenta con una gran variedad: Selección, reserva, crianza, roble, granate y rosado

### **1.5.2. Montespina**

Es un vino diseñado por Avelino Vegas de la mano del enólogo José Manuel Corrales en la zona de vinos blancos más poderosa como es la denominación de origen Rueda.

En su elaboración se aplica la más alta tecnología requerida para vinos blancos de alta calidad. Presenta un color amarillo pálido con leves tonos verdosos, muy brillante.

En nariz se pueden apreciar aromas en el que predominan las frutas tropicales sobre un fondo floral con recuerdos de manzanilla y tila.

En boca es muy amplio, voluminoso, con un paladar grato y un final fresco y afrutado.

Es un perfecto acompañante de pescados, marisco y arroces.

Cuenta con una gran variedad: Sauvignon y Verdejo.

### **1.5.3. Circe**

Es un Verdejo diferente, elaborado con uvas de viñas viejas de los pueblos segovianos de Moraleja, Aldeanueva, Codorniz y Santiuste. Presenta un color amarillo pajizo, pálido, muy luminoso.

En la nariz destacan los aromas de frutas exóticas, flores blancas y aromas varietales.

En la boca es fresco y goloso, con un paso suave, sedoso y un retrogusto perfumado y muy largo.

En cuanto a su maridaje, es un vino ideal para acompañar cualquier aperitivo y mariscos. Fantástico con el foie gras.

## **Anexo II. Denominación de origen de Valtiendas**

### **1.1. Roble trece meses**

Es un vino tinto de gran complejidad aromática, sus aromas recuerdan abayas negras maduras y frutos silvestres matizados con aromas torrefactos.

En nariz es elegante, fino y agradable, en boca es cálido, perfectamente estructurado con sabrosos taninos dulces, realizados con buena madera.

Se recomienda servir a una temperatura de 17-18°C.

### **1.2. Rosado selección**

Se trata de un vino rosado de Valtiendas que transmite frescura, ligereza y contiene mucha fruta roja. En él se puede apreciar un alto color rosa que recuerda a la frambuesa y con matices violáceos.

En la nariz es bastante intenso con aromas de fresa y mora maduras, hierba húmeda, rasgos florales y un final de licor de granadina y en boca es fresco, de paso fácil y de una adecuada acidez.

### **1.3. Blanco Don Modesto**

Se trata de un vino blanco elaborado con uvas de la variedad, una uva elaborada bajo el sello de vino ecológico de la finca de La Redreja. Es blanco atractivo, de intensidad media-alta y color amarillo oro, fácil de beber con aromas en nariz limpios y frescos a frutas tropicales.

En boca es amplio de paso fácil y bastante glicérico con un ligero pase dulce.

Ideal para aperitivo y sobremesas con postres dulces, también con frutos secos como avellanas y almendras amargas nueces.

### **1.4. Vagal**

#### **1.4.1. Vino tinto Cuveé Joana**

Se trata de un vino tinto de uva tempranillo y 100% biodinámico, los viñedos se encuentran sobre el antiguo cauce de un río, en el Páramo de Corcos, en el lado segoviano, a unos 940 metros de altitud. La uva es plantada sobre terrenos arcillosos con fondo calizo y en superficie de canto rodado.

Alcanza un color rojo cereza con reflejos violetas de capa media cubierta y muy brillante. Se fermenta en barricas de Roble Francés durante 9 meses y se recomienda su consumo a una temperatura entre 14°C y 16°C

En nariz es de intensidad alta, equilibrio natural entre frutas rojas maduras y elegantes tostadas de madera y cacao, con final balsámico.

En boca tiene una entrada golosa con un recorrido carnoso y elegante. De paso alto, maduro y sin aristas. Recuerdos de frutas negras frescas, bien armado en todo el recorrido con un final equilibrado, aterciopelado y frutal.

Es un vino que acompaña a la perfección carnes rojas, caza, embutidos, legumbres y quesos curados.

### **1.5. Zaraguilla**

Esta bodega cuenta con tres líneas principales:

### **1.5.1. Línea artesanal**

#### **1.5.1.1. Z-37**

Es un Vino de autor de esta bodega, se elabora con uvas procedentes de viñedos singulares en vaso de más de 110 años, criado durante una media de 21 meses en barricas, un 70% de Roble Francés y otro 30% de Roble Americano.

En él se puede apreciar un color cereza intenso con reflejos grosella y brillante.

En nariz es de intensidad alta, complejo, expresivo con aroma a compota de arándanos, hierbas de tocador, sotobosque, madera de caja de puros y fondo mineral de pedernal.

En boca es sabroso, carnosos, taninos maduros, espectacular acidez, largo, elegante retronasal y redondo.

#### **1.5.1.2. Reserva Martín**

Es el vino que lleva el nombre del “Alma Mater” de Bodegas Zarraguilla.

Elaborado con uvas procedentes de viñedos en vaso de más de 100 años, es el hermano pequeño de Z-37, pero en este vino se busca más frescura y un poco menos de complejidad. Se fermenta durante 18 meses de media en barricas, por un lado 70% Roble Francés y por otro 30% de Roble Americano.

En él se puede apreciar un color cereza intenso con reflejos grosella y brillante.

En nariz es de intensidad alta, expresivo con aroma a fruta confitada, tabaco de pipa, chocolate, cacao fino y piedra seca.

En boca es sabroso, estructurado, especiado, ácido, largo, retronasal elegante y equilibrado.

### **1.5.1.3. Tempranillo**

Vino elaborado con los viñedos de 35 años de media de la bodega, la mayoría en espaldera y criados durante 6 meses en barricas por un lado de un 80% Roble Francés y por otro lado un 20% de Roble Americano.

Es un vino mucho más frutal y fresco que los anteriores, un estándar de fruta con un fondo sutil de madera, dirigido a un público más moderno.

En él se puede apreciar una capa alta de color cereza madura con un ribete violáceo y brillante.

En nariz es de intensidad media, fresco con aroma a frutas rojas, pastelería, roble cremoso y cierto toque de licor.

En boca es fresco, estructurado, frutoso con fondo de licor, pleno con alta acidez, largo, fino y un tanto amargo.

### **1.5.1.4. Joven**

Es un vino que no toca la madera, su fermentación alcohólica y Maloláctica en Inox tienen unas características dignas de las mejores zonas vinícolas de la tierra, debido a la altitud en la que se encuentra el viñedo, la uva es de muy buena calidad.

En él se aprecia una capa alta de color cereza madura con un ribete violáceo y brillante.

En nariz es de intensidad media con un aroma con carácter a fruta confitada y con toque silvestre, mineral y varietal.

En boca es potente, sabroso, frutoso, varietal, fresco y con mucha acidez que lleva a un final largo.

## **1.5.2. Línea alimentación**

### **1.5.1. Altamenia**

Es el vino más barato de la bodega pero sin perder calidad, este vino dirigido principalmente al consumo en casas, bares y restaurantes.

Su elaboración se realiza mediante un año de fermentación alcohólica y maloláctica en depósito de acero Inox.

En él se aprecia una capa alta de color picota madura con un ribete violáceo y brillante.

En nariz es de intensidad media con un aroma varietal, fruta escarchada, espirituoso y fondo mineral.

En boca es potente, estructurado, frutal, un poco alcohólico y una magnífica acidez que lleva a un final largo.

### **1.5.2. El segoviano**

Este vino, contiene las mismas características que el vino Altamenia, pero destinado sobre todo al turismo, ya que la etiqueta es el acueducto de Segovia hecho con vino.

Es un vino que se comercializa en la capital y provincia segoviana en línea de alimentación, tiendas de productos de la tierra y grandes superficies. Algunos restaurantes Segovianos de otras comunidades lo tienen como referencia a su tierra y lo sirven como vino de la casa.

### **1.5.3. Finca Cardaba Crianza**

Vino proveniente de la uva Tempranillo. Los viñedos se encuentran sobre un terreno arcilloso y calcáreo.

Es un vino de color rojo intenso con algunos reflejos morados. Es limpio y brillante con una importante presencia de glicerina.

En nariz se aprecian aromas en los que destacan la de trufa, la cereza negra y el cacao. Al mover la copa la intensidad aumenta y llegamos a una gran complejidad aromática.

El ataque en boca es potente, redondo con una gran presencia de taninos muy dulces.

Buena estructura con madera integrada y mucho futuro en botella.

#### **1.5.4. Finca Cardaba Selección**

Vino proveniente de la uva Tempranillo. Los viñedos se encuentran sobre un terreno arcilloso y calcáreo.

Su fermentación se realiza en barricas de madera gala de grano fino

Es un vino de color rojo intenso, muy oscuro con tonos amaratados , en nariz tiene aromas aterciopelados algo complejos y de gran finura, además podemos encontrar aromas afrutados con notas de torrefactos muy fundidos.

En boca es elegante, potente y de largo final.

#### **1.5.5. Finca Cárdba 6 meses**

Vino proveniente de la uva Tempranillo. Los viñedos se encuentran sobre un terreno arcilloso y calcáreo.

Presenta un color rojo oscuro intenso con reflejos violáceos y brillantes, en nariz es intenso con ciertos tonos balsámicos y algunas notas de torrefactos.

En boca es vino goloso con sabor a frutas rojas

### **1.6. Valviña – Bodegas Hermanos Sancho**

Estas bodegas se encuentran situadas en la carretera de Aranda, en el pueblo segoviano de Valtiendas. Son unas pequeñas bodegas fundadas en 1995 por los Hermanos Blanco, que se han dedicado a elaborar vinos de calidad y de tradición familiar, ya que los tatarabuelos de estos hermanos elaboraban vinos en esta comarca.

Sus viñedos comprenden una extensión de 30 hectáreas, en su mayoría de Tinta del País, produciendo así una máxima de 200.000 kilos de uva al año y así mismo elaborando pequeñas cantidades de vino de calidad como lo hacían sus antepasados.

Los vinos de Valviña son singulares y con un carácter especial que refleja con claridad la calidad de los vinos que se elaboran en la denominación de Valtiendas, por eso, Tierra de Sabor, avala la calidad de los vinos con su sello de marca de excelencia.

Estas bodegas elaboran gran variedad de vinos:

#### **1.6.1. Valviña Crianza**

Es un vino tinto elaborado a partir de la variedad de uva Tempranillo por las Bodegas Valviña bajo la denominación Valtiendas. Su elaboración se realiza durante 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Presenta un color granate con matices violáceos, en nariz se aprecian aromas a frutos rojos y notas especiadas.

En boca es equilibrado, con notas a frutos rojos maduros muy notorias y de muy buena persistencia.

#### **1.6.2. Valviña Roble**

Es un vino tinto elaborado a partir de la variedad de uva Tempranillo por las Bodegas Valviña, bajo la denominación de Valtiendas. Su elaboración se realiza durante 5 meses en barricas de roble francés y americano.

Presenta un color rojo granate brillante, en nariz se aprecian aromas a frutos rojos y notas especiadas.

En boca tiene una buena acidez, es fresco y tiene una excelencia persistencia.

#### **1.6.3. Valviña Tinto Joven**

Es un vino tinto elaborado a partir de la variedad de uva tempranillo por las Bodegas Valviña, bajo la indicación geográfica de Vinos de Calidad Valtiendas.

Presenta un color rubí con tonos violáceos brillantes, en nariz se aprecian aromas afrutados muy suaves bajo un fondo mineral y con ciertas notas balsámicas.

En boca es un vino fresco, equilibrado, frutal y de muy buena persistencia.

## **Anexo III. Denominación de Origen Ribera de Duero**

### **1.3.1 Tinto Roble 2014**

Se trata de un vino tinto que presenta un color rojo picota con brillos violáceos.

En nariz se aprecian notas de frutas rojas sobre fresa madura y negras como moras y ciruelas, con un ligero fondo especiado y mineral. Se acompañan de un fondo de especias dulces vainilla y canela, tienen ciertos toques de notas de bollería.

En boca tiene un paso muy untuoso y glicérico que permite que una elevada concentración de tanino “dulce” llene la boca dejando una sensación amable.

### **1.3.2. Tinto Joven 2015**

Se trata de un vino tinto que presenta un color rojo cereza intenso con matices violáceos.

En nariz se aprecian notas de frutas rojas maduras como la fresa y la frambuesa, y regaliz, acompañadas de un fondo de mosto fresco y ligeros matices minerales. Hay evocaciones de terruño y notas de monte bajo tomillo romero y lavanda.

En boca su entrada resulta fresca y con una gran intensidad aromática, el paso es amable con un tanino suave y envolvente.

### **1.3.3. Rosado 2015**

Se trata de un vino rosado que presenta un color rosa violáceo muy vivo y brillante.

En nariz presenta una elevada concentración de aromas a frutos rojos como la cereza, la fresa y la frambuesa sobre un ligero fondo floral como la violeta y la rosa.

En boca resulta un vino fresco, intenso y con una elevada carga de fruta.

### **1.3.4. Tinto Crianza 2013**

Se trata de un vino tinto que presenta un color rojo cereza intenso.

En nariz presenta notas muy limpias de crianza, aparecen toques de vainilla y caramelo toffe, notas de bollería, pan tostado y café, además tiene ciertas notas de fruta madura, de mermeladas, de ciruela y de cereza. A medida que se oxigena aparecen notas florales y balsámicas.

En boca resulta amable y envolvente; las primeras sensaciones, cálidas, dan paso a un tanino intenso que ofrece una sensación de pos gusto largo y envolvente.

#### **1.3.5. Murón autor**

Vino blanco propio de la variedad de uva tempranillo, su elaboración se lleva a cabo mediante una doble selección de racimos en viñedos y en mesa una vez en la bodega, cuenta con una elaboración clásica con uvas despalilladas y semiestrujadas, realizándose una prefermentación en frío con una posterior fermentación alcohólica a 25º con levaduras autóctonas, además se lleva a cabo una fermentación maloláctica en barricas a unos 20-22ºC; Por último, el vino termina su elaboración reposando 5 meses en botella antes de salir al mercado.

En este vino se aprecia un color limpio y brillante, cuenta con un color rojo picota, cubierto e intenso con tonos violáceos en una capa fina.

En nariz se aprecia un aroma intenso a frutas negras maduras, moras y arándanos con recuerdo de notas de vainilla y torrefactos.

En boca es equilibrado y con fuerza, con tanino suave y agradable. En pos gusto deja toques especiados de vainilla con frutas del bosque.

Es un vino ideal para acompañar carnes rojas, asados, legumbres de puchero, cocidos y todo tipo de caza, quesos curados y foie.

Se recomienda servir y conservar a una temperatura entre 14º y 16º C.

#### **1.3.6. Murón Roble**

Vino blanco propio de la variedad de uva tempranillo, su elaboración se lleva a cabo mediante una doble selección de racimos en viñedo y en mesa una vez en la bodega,

cuenta con una elaboración clásica con uvas despalilladas sin estrujar, realizándose una prefermentación en frío con una posterior fermentación alcohólica a 20º con levaduras autóctonas, además se lleva a cabo una fermentación maloláctica en barricas a unos 20-22ºC, por último, el vino madura 5 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

En este vino se aprecia un color limpio y brillante, cuenta con un color rojo picota, cubierto e intenso con tonos violáceos en una capa fina.

En nariz se aprecia un aroma intenso a frutas negras maduras, moras y arándanos con recuerdo de notas de vainilla y torrefactos.

En boca es equilibrado y con fuerza, con tanino suave y agradable. Tiene un retrogusto largo en boca.

Es un vino ideal para acompañar carnes rojas, asados, legumbres de puchero, cocidos y todo tipo de caza, quesos curados y foie.

Se recomienda servir y conservar a una temperatura entre 14º y 16º C.

### **1.3.7. Herencia de Llanomingómez**

Se trata de un vino blanco propio de la variedad de uva tempranillo, su elaboración se lleva a cabo mediante una doble selección de racimos en viñedo y en mesa una vez en la bodega, cuenta con una elaboración clásica con uvas despalilladas sin estrujar, realizándose una prefermentación en frío con una posterior fermentación alcohólica a 20º con levaduras autóctonas, además se lleva a cabo una fermentación maloláctica en barricas a unos 20-22ºC, por último, el vino madura y obtiene una larga crianza en barricas de roble francés.

En este vino se aprecia un color limpio y brillante, cuenta con un color rojo picota, cubierto e intenso con tonos violáceos en una capa fina.

En nariz se aprecia un aroma intenso a frutas negras maduras, con recuerdo de notas de vainilla y torrefactos.

En boca es equilibrado y con fuerza, con tanino suave y agradable. Tiene un retrogusto largo en boca.

Es un vino ideal para acompañar carnes rojas, asados, legumbres de puchero, cocidos y todo tipo de caza, quesos curados y foie.

Se recomienda servir y conservar a una temperatura entre 14º y 16º C.

### **1.3.8. Alma de Severino**

Vino blanco propio de la variedad de uva tempranillo, su elaboración se lleva a cabo mediante doble selección de racimos en viñedo y mesa una vez en la bodega, su maceración es de menos de 24 horas, con lo que se procede a su sangrado sin presión mecánica, ayudado por la gravedad que ejercen los granos de uva unos sobre otros, además su fermentación se realiza en depósitos troncocónicos de acero inoxidable a una temperatura de 14ºC.

### **1.3.9. Dos Eses**

Se trata de un vino blanco propio de la variedad de uva tempranillo, su elaboración se lleva a cabo mediante doble selección de racimos en viñedo y mesa una vez en la bodega, su maceración es de menos de 24 horas, con lo que se procede a su sangrado sin presión mecánica, ayudado por la gravedad que ejercen los granos de uva unos sobre otros, además su fermentación se realiza en depósitos troncocónicos de acero inoxidable a una temperatura de 14ºC.

En este vino se aprecia un color rosa fresa, vivo y brillante con abundante lágrima, en nariz se aprecia un aroma afrutado y limpio con notas de frutos del bosque y flores.

En boca es agradable y equilibrado, con una acidez que le da persistencia al paso de boca, untuoso y glicérico.

Es un vino ideal para acompañar perfectamente con Entrantes, Cocina Italiana, Cocina Oriental, Carnes Blancas y Pescados.

Se recomienda servir y conservar a una temperatura entre 8 y 10º C.

### **1.3.10. Pico del Llano**

Se trata de un vino blanco propio de la variedad de uva tempranillo, su elaboración se lleva a cabo mediante una doble selección de racimos en viñedo y en mesa una vez en la bodega, cuenta con una elaboración clásica con uvas despalilladas y semiestrujadas, realizándose una prefermentación en frío con una posterior fermentación alcohólica a 25º con levaduras autóctonas, además su fermentación maloláctica se realiza en barrica a unos 20-22ºC y por último, el vino termina su elaboración reposando 5 meses en botella antes de salir al mercado.

En este vino se aprecia un color limpio y brillante, cuenta con un color rojo picota, cubierto e intenso con tonos violáceos en una capa fina.

En nariz se aprecia un aroma intenso a frutas negras maduras, moras y arándanos con recuerdo de notas de vainilla y torrefactos.

En boca es equilibrado y con fuerza, con tanino suave y agradable. En postgusto deja toques especiados de vainilla con frutas del bosque.

Es un vino ideal para acompañar carnes rojas, asados, legumbres de puchero, cocidos y todo tipo de caza, quesos curados y foie.

Se recomienda servir y conservar a una temperatura entre 14º y 16º C.

### **1.3.11. Murón Blanc**

Se trata de un vino blanco propio de la variedad de uva tempranillo, en este vino se aprecia un color brillante de un amarillo pajizo.

En nariz, presenta una intensidad aromática alta con aromas tanto de frutas tropicales como notas de hinojo y hierba fresca.

En boca es refrescante a la vez que untuoso con un final ligeramente amargo propio de la variedad.

Es un vino ideal para acompañar pescados, mariscos, jamón, pastas, pollo y carnes frías.

Se recomienda servir y conservar a una temperatura entre 8º y 10º C.

### **1.3.12. El Anejón 2009, 2010, 2011**

La variedad de uva en este Anejo es de tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot. Su fermentación se realiza en tinas de roble de bosques del centro de Francia gestionados bajo «Haute Futaie»

Su crianza se realiza durante 12 meses en barricas de roble francés con selección especial de grano extrafino, su clarificación se hace con clara de huevo natural.

Cuenta con un color rojo púrpura con ribetes del mismo color, su aroma es de nariz compleja y sugestiva; con indicios a frutas rojas, algunas notas de lácteos, aromas tostados y de especias.

En boca es poderoso y elegante, se trata de un saber bien estructurado y equilibrado, por su color tiene un sabor intenso y de elaboración natural.

### **1.3.13. Reserva 2012**

Elaborado con la misma variedad de uva que los anteriores, de tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot. Su fermentación se realiza en tinas de roble de bosques del centro de Francia gestionados bajo «Haute Futaie»

Su crianza se realiza durante 12 meses en barricas de roble francés con selección especial de grano extrafino, su clarificación se hace con clara de huevo natural.

A diferencia de los anteriores es el suelo donde se cultiva, suelos predominantes en las laderas de la finca que presentan una textura franco caliza con granulometría de carácter medio, pero a la vez muy bien drenada para una adecuada maduración. Las parcelas fueron plantadas entre los años 1988 y 2011 con un sistema de cultivo de Doble Cordón Royat.

## **Anexo IV. Tierra de Castilla y León**

### **1. F de Fuentespina**

Este vino es elaborado con una selección de uva de los viñedos más antiguos de la Ribera del Duero y en alma de robles europeos del Cáucaso, Allier y Nevers.

Cuenta con un color picota de bordes rubí, es de gran finura, elegancia e intensidad, tiene ciertas notas especiadas sobre un fondo tostado y de frutas negras.

Es un vino pleno, potente, muy concentrado, estructurado, graso y redondo.

En cuanto a su maridaje es un vino que combina perfectamente con carnes rojas, caza, platos elaborados de cordero y cochinillo, quesos curados.

#### **1.1. Fuentespina Roble**

Es un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo procedente de viñedos con edad media de 50 años, su crianza se realiza durante 7 meses en barricas de roble americano nuevo.

Conlleva una maceración pelicular a 5º C de temperatura durante 72 horas para obtener el máximo potencial de aromas primarios. Después se fermenta en depósitos de acero inoxidable entre 18º y 22º C durante 10 días.

Cuenta con un color rojo violáceo de altas capas.

En nariz tiene notas de frutas con tonos de vainillas, lácteos y torrefactos.

En boca es potente, agradable, envolvente, muy suave y fresco. Fuentespina Roble combina perfectamente con hongos y setas, pescados a la brasa, carnes rojas, caza menor y quesos semicurados.

## **1.2. Bodegas García Serrano**

Estas bodegas se encuentran situadas en el pueblo Segoviano de Nava de la Asunción, se trata de una pequeña bodega familiar que ha seguido las viejas tradiciones de nuestros abuelos combinándolo con las mejores técnicas actuales.

Estas bodegas nacieron como una excusa para disfrutar de un día como los de "antaño", cuando toda la familia se juntaba alrededor de los mayores, a la vendimia iban todos, tíos, primos...

El cultivo de la viña en estas bodegas se hace de forma tradicional, no se hace uso de abonos y productos químicos, solo se usan los productos naturales autorizados.

El único vino que comercializan es el denominado "Sendero del pino" que es donde se encuentran instaurados los viñedos.

### **1.2.1. Dindi 2014**

La fermentación alcohólica y maceración de este vino se realiza durante 15 días, se realiza en barricas de 300 litros de roble abiertas sin apenas extracción. La crianza del mismo es en barricas usadas de 225 litros de tostado medio durante 8 meses.

El resultado es un 100% garnacha de viñedo de 80 años Pie Franco con toques minerales que aporta el suelo arenoso y arcilloso de Martín Muñoz de las Posadas en Segovia.

### **1.2.2. Las Lomas 2014**

Su crianza se realiza en barricas de 225 litros de tostado medio durante 8 meses con el fin de respetar el carácter frutal de la variedad que pone en valor las añadas que han alcanzado su madurez fenólica.

El resultado es un tinto joven de variedad de uva tempranillo y de syrah en su máxima expresión frutal que convive con los toques minerales que aporta el suelo calizo de Cuellar de especias del mejor roble francés.

### **1.2.3. Malaparte 2008**

Su crianza se realiza durante 12 meses en barricas de roble francés de 225 y 300 litros con tostados medios. Debido a la ausencia de filtración y de clarificación, pueden aparecer tintos precipitados.

### **1.2.4. Malaparte 2009**

Es un vino 100% de variedad de uva tempranillo, para su elaboración se realiza una conducción lenta del arranque de fermentación a una baja temperatura hasta comienzo de la misma. Cuenta con una fermentación y maceración durante un total de 15 días durante los cuales se ha controlado temperatura con oxigenación y frecuentes remontados durante las 24 horas.

Su crianza se realiza en barricas de roble francés durante 14 meses con tostados medios.

### **1.2.5. Malaparte montón de piñas 2010**

Es un vino 100% de variedad de uva tempranillo con una crianza de 26 meses en barricas de roble francés de 225 con tostados medios. Debido a la ausencia de filtración y de clarificación, pueden aparecer tintos precipitados.

El resultado es un vino de guarda ideal para comidas castellanas, asados, guisos de caza, combinando una gran fruta madura con especias del mejor roble francés y con las notas minerales que aporta el suelo calizo de Cuellar.