

# RIOJA

ES EL ORIGEN

# RIOJA

ES EL ORIGEN

Mantente en contacto  
con Rioja:



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA

C/ Estámbrega 52, CP. 26006 Logroño  
(La Rioja) - España  
Tel. (34) 941 500 400  
www.riojawine.com



**1 - CONDE DE LOS ANDES**  
COLECCIÓN HISTÓRICA, BLANCO 2010  
CONDE DE LOS ANDES  
[www.bodegasollauri.com](http://www.bodegasollauri.com)  
Ester Martínez (Brand Ambassador)  
ester.martinez@murielwines.com  
+(34) 638 44 70 22



**3 - VALSERRANO BLANCO**  
GRAN RESERVA 2017  
VIÑEDOS Y BODEGAS  
DE LA MARQUESA S.L.  
[www.valserrano.com](http://www.valserrano.com)  
Maria De Simon  
info@valserrano.com  
+(34) 945 609 085



**5 - VIÑA POMAL VINOS SINGULARES**  
MATURANA BLANCA 2018  
VIÑA POMAL  
[www.15bodegas.com/bilbainas](http://www.15bodegas.com/bilbainas)  
Mayte Calvo de la Banda  
m.calvo@bodegasbilbainas.com  
+(34) 638 486 875



**7 - OSCAR TOBÍA RESERVA**  
BLANCO 2017  
BODEGAS TOBÍA S.L.  
[www.bodegastobia.com](http://www.bodegastobia.com)  
Carlos Ocete  
caocete@bodegastobia.com  
+(34) 650 481 731



**9 - BLANCA DEL CASTILLO 2020**  
BODEGA CASTILLO  
DE CUZCURRITA  
[www.castillodecuzcurita.com](http://www.castillodecuzcurita.com)  
Juan Díez del Corral  
juan.diezdelcorral.u@castillodecuz-  
currita.com  
+(34) 941 328 022



**2 - MARTÍNEZ LACUESTA**  
BLANCO GRAN RESERVA 2014  
BODEGAS MARTÍNEZ  
LACUESTA S.A.  
[www.martinezlacuesta.com](http://www.martinezlacuesta.com)  
Luis Martínez-Lacuesta  
luis@martinezlacuesta.com  
+(34) 653 814 125



**4 - FINCA LA NEVERA 2017**  
BODEGAS NIVARIUS  
[www.palaciosvinosdefinca.com](http://www.palaciosvinosdefinca.com)  
Roberto  
roberto@palaciosvinosdefinca.com  
+(34) 639 321 369



**6 - COSME PALACIO BLANCO**  
RESERVA 2018  
BODEGAS COSME PALACIO  
[www.entrecanalesdomecq.com/bodegas/bodegas-cosme-palacio.com](http://www.entrecanalesdomecq.com/bodegas/bodegas-cosme-palacio.com)  
Noemi Calaresu  
ncalaresu@entrecanalesdomecq.com  
+(34) 607 254 147



**8 - VIÑA MONTY MIURA 2018**  
BODEGAS MONTECILLO  
[www.bodegasmontecillo.com](http://www.bodegasmontecillo.com)  
Carlos Ruiz  
carlos.ruiz@osborne.com  
+(34) 600 955 610



**10 - MONOPOLE CLÁSICO**  
RESERVA 2020  
C.V.N.E, S.A (Compañía Vinícola  
del Norte de España)  
[www.cvne.com](http://www.cvne.com)  
Francisco Muñoz Muguero  
francisco.munoz@cvne.com  
+(34) 916 289 380



**11 - AGNVS DE AUTOR**  
MALVASÍA 2020  
BODEGAS VALDELANA  
[www.bodegasvaldelana.com](http://www.bodegasvaldelana.com)  
Judith Valdelana / Raúl Espinosa  
judith@bodegasvaldelana.com /  
comercial@bodegasvaldelana.com  
+(34) 945 606 055 / 620 217 411



**13 - FINCA VALDELASCARRETAS**  
BLANCO RESERVA VIÑEDO  
SINGULAR 2020  
BODEGAS PERICA  
[www.bodegasperica.com](http://www.bodegasperica.com)  
Mario Entrena García  
mario@grupoperica.com  
+(34) 670 250 200



**15 - CERRO LA ISA BLANCO.**  
VIÑEDO SINGULAR 2021  
JUAN CARLOS SANCHA S.L.  
[www.juancarlosancha.com](http://www.juancarlosancha.com)  
Juan Carlos Sancha  
juancarlosancha@yahoo.es  
+(34) 639 216 011



**17 - AMAREN BLANCO**  
BODEGAS AMAREN  
[www.bodegasamaren.com](http://www.bodegasamaren.com)  
José Miguel Zubia  
dcomercial@luiscanas.com  
+(34) 945 175 240



**19 - DOMINIO DE BERZAL PARCELAS**  
GARNACHA BLANCA 2021  
DOMINIO DE BERZAL  
[www.dominideberzal.com](http://www.dominideberzal.com)  
Dominio de Berzal  
info@dominioberzal.com  
+(34) 945 623 368



**12 - VILLAHUERCOS 2020**  
BODEGAS JAVIER SAN PEDRO  
ORTEGA  
[www.bodegasjaviersanpedro.com](http://www.bodegasjaviersanpedro.com)  
Noelia Villarreal  
bodega@bodegasjaviersanpedro-  
com  
+(34) 945 600 550



**14 - CONDE VALDEMAR FINCA**  
ALTO CANTABRIA VIÑEDO  
SINGULAR 2021  
BODEGAS VALDEMAR  
[www.valdemarfamilia.com](http://www.valdemarfamilia.com)  
Mercedes Rodríguez  
mrodriguez@valdemar.es  
+(34) 687 813 420



**16 - REMÍREZ DE GANUZA BLANCO**  
RESERVA 2021  
BODEGAS REMÍREZ  
DE GANUZA  
[www.remirezdeganuzas.com](http://www.remirezdeganuzas.com)  
Juan Ramón Urtasun  
jrurtasun@remirezdeganuzas.com  
+(34) 696 761 756



**18 - BLANCO RESERVA ERMITA**  
DE SAN GREGORIO 2021  
JESÚS MADRAZO  
[www.jesusmadrado.com](http://www.jesusmadrado.com)  
Jesús Madrazo  
chus56madrado@gmail.com  
+(34) 639 780 524



**20 - LUIS CAÑAS BLANCO**  
VIÑAS VIEJAS  
BODEGAS LUIS CAÑAS  
[www.luiscanas.com](http://www.luiscanas.com)  
José Miguel Zubia  
dcomercial@luiscanas.com  
+(34) 945 175 240



**21 - LORE DE OSTATU 2021**  
BODEGAS OSTATU S.L.  
[www.ostatu.com](http://www.ostatu.com)  
Gonzalo Sáenz de Samaniego  
gonzalo@ostatu.com  
+(34) 688 666 161



**23 - TARÓN TEMPRANILLO**  
BLANCO 2021  
BODEGAS TARÓN  
[www.bodegastaron.com](http://www.bodegastaron.com)  
Gonzalo Salazar de Gurendes  
info@bodegastaron.com  
+(34) 941 301 650



**25 - VALENCISO BLANCO**  
COMPAÑÍA BODEGUERA DE  
VALENCISO S.A. VALENCISO  
[www.valenciso.com](http://www.valenciso.com)  
Carmen Enciso  
valenciso@valenciso.com  
+(34) 941 304 724



**27 - ANA DE ALTÚN 2022**  
BODEGAS ALTÚN  
[www.bodegasaltun.com](http://www.bodegasaltun.com)  
Alberto Martínez Pangua  
alberto@bodegasaltun.com  
+(34) 658 937 454



**22 - YSIOS BLANCO 2021**  
YISIOS  
[www.bodegasysios.com](http://www.bodegasysios.com)  
Ariane Cester / Paloma Olavide  
ariane.cester@pernod-ricard.com  
paloma.olaviderjales@pernod-ricard.com  
645 189 856 / 628 639 554



**24 - MURUA BLANCO**  
FERMENTADO EN BARRICA 2021  
BODEGAS MURUA  
[www.bodegasmurua.com](http://www.bodegasmurua.com)  
José Alberto Fuentes Ayús  
jafuentesa@bodegas.masaveu.com  
+(34) 610 688 278



**26 - AMADOR TEMPRANILLO 2022**  
BODEGAS MEDRANO IRAZU S.L.  
[www.medranoirazu.com](http://www.medranoirazu.com)  
Fernando Martínez  
fernando@medranoirazu.com  
+(34) 677 634 979



**28 - ANTEA FERMENTADO**  
EN BARRICA 2022  
BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES  
[www.bodegasmarquesdecaceres.com](http://www.bodegasmarquesdecaceres.com)  
Luis Ugarte  
lu@marquesdecaceres.com  
+(34) 941 454 000

# RIOJA

ES EL ORIGEN



**29 - MONTECILLO EDICIÓN LIMITADA GARNACHA BLANCA 2022**  
BODEGAS MONTECILLO  
[www.bodegasmontecillo.com](http://www.bodegasmontecillo.com)  
Carlos Ruiz  
carlos.ruiz@osborne.es  
+(34) 600 955 610



**30 - PREDICADOR BLANCO 2022**  
BODEGA CONTADOR S.L.  
[www.bodegacontador.com](http://www.bodegacontador.com)  
Carmen Montaña  
export@bodegacontador.com  
+(34) 661 763 978



**39 - HARITZ BLANCO 2023 (100% VIURA)**  
BODEGAS BENETAKOA S.L.  
[www.benetakoa.com](http://www.benetakoa.com)  
María Oteiza Aniz  
maria@benetakoa.com  
+(34) 630 983 617



**40 - LAS SALINAS ZURI 2023**  
LUBERRRI MONJE AMESTOY  
[www.luberrri.com](http://www.luberrri.com)  
Laura Martínez  
luberrri@luberrri.com  
+(34) 945 606 010



**31 - EGUREN UGARTE MALVASÍA 2022**  
EGUREN UGARTE  
[www.egurenugarte.com](http://www.egurenugarte.com)  
Asunción Eguren  
asun@egurenugarte.com  
+(34) 609 622 499



**32 - AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA BLANCA 2022**  
AZPILICUETA  
[www.azpilicueta.com](http://www.azpilicueta.com)  
Ariane Cester / Paloma Olavide  
ariane.cester@pernod-ricard.com  
paloma.olavide@pernod-ricard.com  
645 189 856 / 628 639 554



**41 - COTO MAYOR BLANCO 2023**  
EL COTO DE RIOJA  
[www.elcoto.com](http://www.elcoto.com)  
Diana Ramírez  
ramirez@barondeley.com  
+(34) 945 622 216 (Ext. 4)



**42 - OBAR DE PUENTE DEL EA 2023**  
BODEGAS Y VIÑEDOS PUENTE DEL EA  
[www.puentedeiba.com](http://www.puentedeiba.com)  
Rodrigo  
r.madrid@puentedeiba.com  
+(34) 941 320 405 / 647 317 176



**33 - SONSIERRA VIURA FERMENTADO EN BARRICA 2022**  
BODEGAS SONSIERRA S.COOP.  
[www.bodegasleza.com](http://www.bodegasleza.com)  
Sonia Sáez del Río  
sonia@sonsierra.com  
+(34) 941 334 031



**34 - ALTOS R BLANCO 2022**  
ALTOS DE RIOJA VITICULTORES Y BODEGUEROS S.L.  
[www.altoderioja.com](http://www.altoderioja.com)  
Zigor Antxia  
altosderioja@altosderioja.com  
+(34) 945 600 693



**43 - CAECUS BLANCO VERDERÓN, FERMENTADO EN BARRICA COSECHA 2023**  
PAGO DE LARREA S.A.  
[www.pagodelarrea.com](http://www.pagodelarrea.com)  
Luis Larrea Quemada  
pagodelarrea@pagodelarrea.com  
+(34) 618 732 948



**44 - VIÑA MARRO BLANCO 2023**  
BODEGAS DOMECO DE JARAUTA  
[www.bodegasdomecodejarauta.com](http://www.bodegasdomecodejarauta.com)  
Iñaki Arteaga  
export@bodegasdomecodejarauta.com  
+(34) 627 475 808



**35 - PACO GARCÍA EL YERGO 2022**  
BODEGAS PACO GARCÍA S.L.  
[www.bodegaspacogarcia.com](http://www.bodegaspacogarcia.com)  
Juan Bautista García  
juan@bodegaspacogarcia.com  
+(34) 637 457 635



**36 - CONDE VALDEMAR TEMPRANILLO BLANCO 2023**  
BODEGAS VALDEMAR  
[www.valdemarfamilia.com](http://www.valdemarfamilia.com)  
Mercedes Rodríguez  
mrodriguez@valdemar.es  
+(34) 687 813 420



**45 - ABUELO CAYO COLECCIÓN FAMILIAR TEMPRANILLO BLANCO 2023**  
BODEGAS Y VIÑEDOS QUIROGA DE PABLO  
[www.bodegasquiroga.com](http://www.bodegasquiroga.com)  
Juan Luis Quiroga  
quirogaexport@yahoo.es  
+(34) 606 042 478



**46 - NORALBA BLANCO ECOLÓGICO FERMENTADO EN BARRICA 2023**  
CASTILLO DE MENDOZA ORGANIC WINES  
[www.castillodemendoza.com](http://www.castillodemendoza.com)  
María Besaga  
comercial@castillodemendoza.com  
+(34) 638 120 267 / 941 334 496



**37 - VIVANCO VIURA-TEMPRANILLO BLANCO - MATURANA BLANCA 2023**  
BODEGAS VIVANCO  
[www.vivancoculturadelvino.es](http://www.vivancoculturadelvino.es)  
Miguel Ángel Hernández  
mahernandez@vivancoculturadelvino.es



**38 - ALTANZA SAUVIGNON BLANC 2023**  
BODEGAS ALTANZA  
[www.bodegasaltanza.com](http://www.bodegasaltanza.com)  
Stephanie Abel Guardia  
marketing@altanza.com  
+(34) 941 450 860 / 618 629 086



**47 - FAUSTINO V BLANCO (VIURA-CHARDONNAY) 2023**  
BODEGAS FAUSTINO  
[www.bodegasfaustino.com](http://www.bodegasfaustino.com)  
Javier García Llorente  
jgarcia@familiamartinezzabala.es  
+(34) 605 710 211



**48 - CAMPILLO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2023**  
BODEGAS CAMPILLO  
[www.bodegascampillo.com](http://www.bodegascampillo.com)  
Javier García Llorente  
jgarcia@familiamartinezzabala.es  
+(34) 605 710 211

### RIOJA ALAVESA

En Rioja Alavesa predomina la influencia del clima Atlántico y las terrazas y pequeñas parcelas de suelos arillosos-arcillosos.

13,344 ha

### RIOJA ALTA

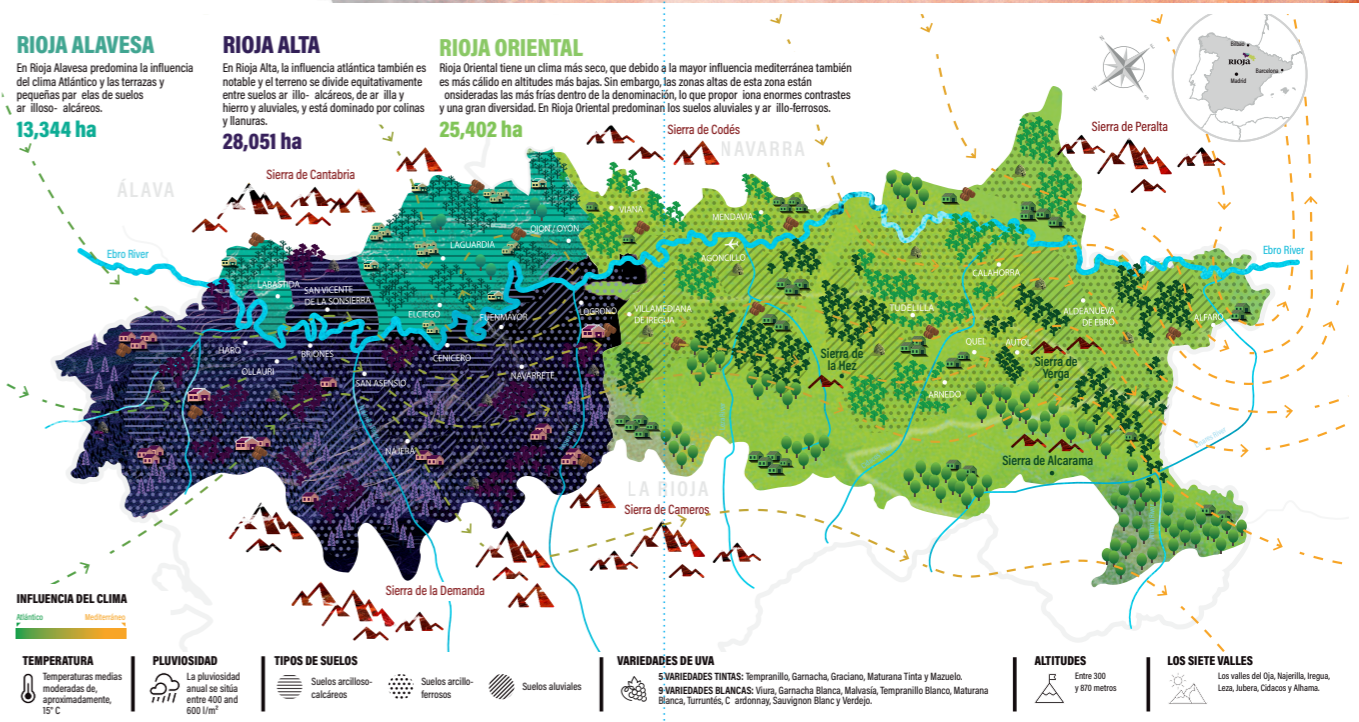
En Rioja Alta, la influencia atlántica también es notable y el terreno se divide equitativamente entre suelos arillosos-arcillosos, de arillo y hierro y aluviales, y está dominado por colinas y llanuras.

28,051 ha

### RIOJA ORIENTAL

Rioja Oriental tiene un clima más seco, que debido a la mayor influencia mediterránea también es más cálido en altitudes más bajas. Sin embargo, las zonas altas de esta zona están consideradas las más frías dentro de la denominación, lo que propicia enormes contrastes y una gran diversidad. En Rioja Oriental predominan los suelos aluviales y arillosos-arcillosos.

25,402 ha



**DENOMINACIÓN DE ORIGEN LÍDER DE ESPAÑA**

**343 MILLONES DE BOTELLAS VENDIDAS ANUALMENTE EN TODO EL MUNDO**



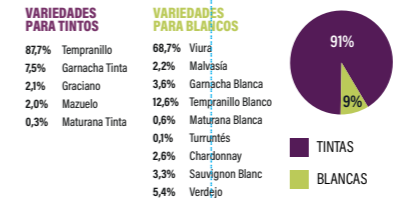
**41% DE LAS VENTAS DESTINADAS A LA EXPORTACIÓN**  
136 PAÍSES - MERCADOS CLAVE

**REGIÓN VITIVINÍCOLA HISTÓRICA Y PIONERA**

**1925** PRIMERA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ESPAÑA  
**1980** CONTROL Y CATEGORIZACIÓN DE ENVEJECIMIENTO Y AÑADA  
**1991** PRIMERA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
**2017** NUEVAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y ESPUMOSOS DE CALIDAD

**570 BODEGAS**, **1,3M BARRICAS DE ROBLE**, **14,139 VITICULTORES**

**14 VARIEDADES DE UVA AUTORIZADAS**



**66.797 HECTÁREAS DE VIÑEDO INSCRITO**



**RIOJA ALTA 28.051 HA**, **RIOJA ORIENTAL 25.402 HA**, **RIOJA ALAVESA 13.344 HA**

**409M KILOGRAMOS DE UVA AMPARADA**

**750.000 VISITAS ANUALES A BODEGAS**

**202 BODEGAS ABIERTAS AL PÚBLICO**

**29% VISITANTES INTERNACIONALES**

## TIPOLOGÍAS DE VINO

La identidad de los vinos de Rioja se crea y afirma en el siglo XIX, con el descubrimiento de su excepcional aptitud para el envejecimiento.

Esta especialización en la crianza en barricas de roble culminó en 1980 con la creación de las categorías Crianza, Reserva y Gran Reserva. Actualmente, la región guarda tesoros líquidos que han envejecido cuidadosamente en sus bodegas durante varias décadas.

El estilo inimitable de los vinos Rioja es un complejo puzzle intrincado, diseñado por la naturaleza y la forma de cultivar. Su carácter único está caracterizado por las diferentes variedades, paisajes y condiciones climatológicas de la región.

La Denominación ha ido evolucionando con el transcurso del tiempo y las inquietudes de los consumidores. La incorporación de figuras como «Viñedo Singular», «Vinos de Zona» o «Vinos de Municipio» muestra la mezcla de tradición e innovación. Estas nuevas indicaciones geográficas respetan y complementan a la tradicional y exitosa gama de vinos elaborados mediante ensamblaje y prestigan a los vinos de Rioja.

En busca de sus raíces ancestrales, Rioja también ha recuperado recientemente los espumosos producidos antaño dentro de la región.

VIÑEDO SINGULAR	VINOS DE MUNICIPIO	VINOS DE ZONA	ESpumosos DE CALIDAD	CRianza	RESERVA	GRAN RESERVA
Corresponde a vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado. Esta categoría también puede comprender otros vinos, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar éstos certificados por el Consejo Regulador.	El viñedo deberá tener al menos 35 años de edad y el rendimiento máximo admitido será de 5.000 kilos por hectárea para uvas tintas y de 6.522 kilos por hectárea para uvas blancas y del 65% en transformación en bodega. Deberá ser un viñedo equilibrado de vides limitadas, tendiendo mínimamente y con respeto medioambiental, estos viñedos y su singularidad deben tener el reconocimiento del Consejo Regulador.	Una procedente de la "zona", contemplándose como excepción la posibilidad de incorporar hasta un 15% del volumen de uva de localizaciones limítrofes en las mismas condiciones descritas para los vinos de municipio. El nombre de la zona se representa en el etiquetado con caracteres como máximo equivalentes a los usados para representar el nombre de la Denominación de Origen.	La elaboración de los vinos espumosos de calidad por el "Método Tradicional" permite todas las variedades de uva autorizadas por la Denominación contemplándose la obtención de rosados y blancos. En la etiqueta deberá figurar "Método Tradicional" y tipo de espumoso Brut, Extra Brut y Brut Nature. Portan un documento de garantía específica.	Corresponde a vinos al menos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo en barrica de roble. En vinos blancos y rosados el período mínimo de envejecimiento en barrica es de 6 meses para una estancia mínima en bodega de 18 meses.	Corresponde a vinos que han envejecido en barrica de roble y botella durante un período mínimo total de 36 meses, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de 12 meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 6 meses. En vinos blancos y rosados el período de crianza es de 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.	Corresponde a vinos que han envejecido en barrica de roble y botella durante un período mínimo total de 60 meses, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de 2 años, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de 2 años. En vinos blancos y rosados el período mínimo de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.
El estilo inimitable de los vinos Rioja es un complejo puzzle intrincado, diseñado por la naturaleza y la forma de cultivar. Su carácter único está caracterizado por las diferentes variedades, paisajes y condiciones climatológicas de la región.	El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto, el cual que lo hace con el Vino de Municipio.	El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto, el cual que lo hace con el Vino de Municipio.	Portan un documento de garantía específica.	El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto, el cual que lo hace con el Vino de Municipio.	El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto, el cual que lo hace con el Vino de Municipio.	El Consejo comprobará la trazabilidad geográfica del producto, el cual que lo hace con el Vino de Municipio.