



B O D E G A S  V I Ñ E D O S

Θ E N T O

DESPUÉS DEL ROBLE, NACE LO BUENO  
EN LAS LADERAS DEL CORREDOR DEL DUERO

AFTER THE OAK COMES THE JOY  
ALONG THE UNDULATING VALLEY OF THE RIVER DUERO

LE MEILLEUR VIENT APRÈS LE CHÊNE  
DANS LES COTEAUX DU CORRIDOR DU DOURO

DIE EICHE, WIEGE DES GUTEN  
AN DEN HÄNGEN DES DUERO-TAIS





LA EXPERIENCIA ACUMULADA DE MUCHOS AÑOS, LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS DE UNA FAMILIA MUY ENRAIZADA AL MUNDO DEL VINO Y LA COMBINACIÓN DE LA TRADICIÓN CON LA TECNOLOGÍA MÁS ACTUAL, DAN COMO RESULTADO LA OBTENCIÓN DE UNOS CALDOS EXCEPCIONALES. NUESTRA PRODUCCIÓN ES MUY LIMITADA, COMPRENDIDA ENTRE 17.000/18.000 BOTELLAS/AÑO ELABORADAS DE FORMA TOTALMENTE NATURAL, DESDE EL TRATAMIENTO INICIAL DE LOS VIÑEDOS EXENTOS DE HERBICIDAS U OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS Y ABONADOS CON MATERIA ORGÁNICA, HASTA LA OBTENCIÓN DEL MOSTO Y SUS PROCESOS DE FERMENTACIÓN.

The vast experience of many years, the skills acquired by a family whose history is deep-rooted in the world of wine, and the combination of tradition with state-of-the-art technology come together to produce exceptional wines. Our production is very limited to between 17,000 and 18,000 bottles per year. These are produced using completely natural methods ranging from the initial treatment of the vineyards without using herbicides or other chemical products, the application of organic fertilisers through to the extraction of the must and the subsequent fermentation processes.

## NUESTROS VINOS

NUESTROS VINOS, EN CONSTANTE EXPANSIÓN, PARTICIPAN EN GRANDES EVENTOS, FERIAS Y CERTÁMENES DE ALTO NIVEL, COMO SON "CATAS Y MARIDAJE" EN EL "MUSEO DEL VINO" DE PEÑAFIEL (VALLADOLID) O EN LAS "JORNADAS MONÁSTICAS" DE CASTILLA Y LEÓN. A TRAVÉS DE LA SOCIEDAD DE PROMOCIÓN Y GESTIÓN DEL TURISMO DE VALLADOLID (TURISVALL), SE HA FIRMADO UN CONVENIO DE ADHESIÓN FORMADO POR UNA SELECCIÓN DE LAS MEJORES BODEGAS DE LA ZONA, EN LA QUE HA SIDO INCLUIDA LA NUESTRA.

UNA VEZ RECOLECTADA A MANO LA UVA, NUESTRA BODEGA UTILIZA LAS TÉCNICAS ENOLÓGICAS MÁS APROPIADAS EN LA ESMERADA SELECCIÓN DE LA UVA, EN EL VIÑEDO, DURANTE EL DESPALILLADO Y EN LA POSTERIOR MADURACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS.

EL PROCESO FINALIZA CON EL DESCANSO EN BOTELLA Y PARA ELLO DISPONEMOS DE CAVAS DE ORIGEN NATURAL DE MÁS DE 200 AÑOS QUE SE PUEDEN VISITAR, DONDE CONTROLAMOS RIGUROSAMENTE LA TEMPERATURA (12-13°C) Y LA HUMEDAD, FACTORES PRIMORDIALES PARA CONSEGUIR LAS CONDICIONES ÓPTIMAS EN EL DESARROLLO DE NUESTROS CALDOS.

LA BODEGA  
THE WINERY



LA TIENDA  
THE SHOP



Once the grape has been handpicked, our winery uses the most suitable oenological techniques during the painstaking selection of the grape; whether in the vineyard, during the destemming process or the subsequent barrel ageing in American and French oak.

The process culminates in the bottle ageing of the wine for which we have natural cellars dating back 200 years that are also open to visitors. It is there where we meticulously control the temperature (12-13°C) and the humidity which are decisive factors for creating the optimum conditions for the evolution of our wines.

## our WINES

Our wines, characterised by continuous expansion, participate in important events, fairs and high-level competitions such as "Wine Tasting and Pairing" in the "Museum of Wine" in Peñafiel (province of Valladolid) or the Castilla y León "Monastic Fairs". Through Turisvall (The Company for the Promotion and Management of Tourism in Valladolid) an association agreement has been signed comprising a selection of the best wineries in the area, including ours.



EN PLENO CORREDOR DEL DUERO, EN SUS LADERAS, SE PRODUCE LA UVA TEMPRANILLO DE MEJOR CALIDAD. CON UN MICROCLIMA IDEAL Y EN UN ENTORNO GEOGRÁFICO MUY APROPIADO SE OBTIENEN TINTOS DE LOS MEJORES DEL MUNDO.

SU GRAN EQUILIBRIO EN BOCA Y SU INTENSO SABOR NOS RECUERDAN A FRUTAS DEL BOSQUE, Y SU SELECCIÓN DE TOSTADOS Y SU TOQUE DE ACIDEZ NOS IMPREGNAN DE SENSACIONES DIVERSAS.

ES UN VINO MUY COMPLETO, APTO PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS, ASADOS Y CAZA, E INCLUSO PESCADOS, CON UNA TEMPERATURA DE SERVICIO COMPRENDIDA ENTRE 16-18°C.

SI INCLUIAMOS LOS Matices PECULIARES QUE LE APORTA LA MADERA DE ROBLE ENTRE OTRAS COSAS, HEMOS CONSEGUIDO LO QUE USTED QUIERE, UN BUEN TINTO, UN TINTO AGRADABLE, CON CALIDAD. EN DEFINITIVA, UN TINTO DE "TRAGO LARGO"...

THE BEST QUALITY TEMPRANILLO GRAPE IS FOUND IN THE HEART OF THE DUERO VALLEY ALONG ITS ROLLING RIVER SLOPES. RED WINES THAT ARE AMONGST THE BEST IN THE WORLD ARE THE RESULT OF THIS IDEAL MICROCLIMATE AND AN EXTREMELY SUITABLE LANDSCAPE.

ITS EXCELLENT BALANCE IN THE MOUTH AND INTENSE FLAVOUR ARE REMINISCENT OF FOREST FRUITS, WHILST ITS SELECTION OF TOASTED NOTES AND THE HINT OF ACIDITY FILL US WITH A KALEIDOSCOPE OF SENSATIONS.

IT IS A VERY COMPLETE WINE, SUITABLE AS AN ACCOMPANIMENT TO RED MEAT, ROASTS, GAME, AND EVEN FISH. THE RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE IS BETWEEN 16-18°C.

IF WE INCLUDE THE PECULIAR NOTES THAT WE PERCEIVE FROM THE OAK, AMONGST OTHER THINGS, WE HAVE MANAGED TO ACHIEVE WHAT YOU ARE LOOKING FOR; A TOP-QUALITY RED WINE THAT DELIGHTS THE PALATE. IN OTHER WORDS, A RED WORTH SAVOURING.

EN PLEIN CORRIDOR DU DOURO, SUR SES COTEAUX, LES MEILLEURS RAISINS DE LA VARIÉTÉ TEMPRANILLO SONT PRODUITS. AVEC UN MICROCLIMAT IDÉAL ET DANS UN ENTOURAGE IDÉAL, ON OBTIENT DES VINS ROUGES QUI FIGURENT PARMI LES MEILLEURS AU MONDE.

SON GRAND ÉQUILIBRE EN BOUCHE ET SA SAVEUR INTENSE NOUS FONT PENSER À DES FRUITS DES BOIS, ET LA VARIÉTÉ D'AROMES GRILLÉES ET SA TOUCHE ACIDE NOUS IMPRÈGNENT DE SENSATIONS DIVERSES.

IL S'AGIT D'UN VIN TRÈS COMPLET, INDIQUÉ POUR ACCOMPAGNER DES VIANDES ROUGES, ROTIES ET LE GIBIER, ET MEME CERTAINS POISSONS, AVEC UNE TEMPÉRATURE DE SERVICE ALLANT DE 16°C À 18°C.

SI ON AJOUTE LES NUANCES PARTICULIÈRES CONFÉRÉES PAR LE BOIS DE CHENE, ENTRE AUTRES, NOUS AVONS OBTENU CE QUE VOUS DÉSIREZ: UN BON VIN ROUGE, UN ROUGE AGRÉABLE, DE QUALITÉ. EN DÉFINITIVE, UN VIN ROUGE À SAVOURER LONGUEMENT...

AN DEN HÄGEN DES DUERO-TALS WACHSEN DIE BESTEN TEMPRANILLO-TRAUBEN. DAS MIKROKLIMA IST IDEAL UND DIE GEOGRAFISCHEN GEGEBENHEITEN BIETEN DIE BESTEN VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON ROTWEINEN, DIE ZU DEN BESTEN DER WELT GEHÖREN.

DAS AUSGEWOGENE BOUQUET UND DER INTENSIVE GESCHMACK ERINNERN AN WALDFRÜHTE. DIE AUSWAHL DER RÖTNOTEN UND EIN HAUCH VON SÄURE VERMITTELN VIELFÄTIGE GESCHMACKSERLEBNISSE.

DER WEIN IST SEHR KOMPLETT UND PASST GUT ZU ROTEM FLEISCH, BRATEN UND WILDGERICHTEN, JA Sogar ZU FISCH. DIE SERVIERTEMPERATUR SOLLTE ZWISCHEN 16°C UND 18°C LIEGEN.

WENN WIR NUN NOCH DIE SPEZIELLEN NOTEN ERWÄHEN, DIE DER WEIN UNTER ANDEREM DURCH DAS EICHENHOLZ ERHÄT, DANN HABEN WIR DEN WEIN GESCHAFFEN, DEN SIE SICH WÜSCHEN: EINEN GUTEN, WOHLSCHMECKENDEN UND QUALITATIV HOCHWERTIGEN ROTWEIN. EINEN WEIN FÜR GENIESSER ...





L'EXPÉRIENCE ACCUMULÉE AU LONG DES ANNÉES, LES CONNAISSANCES ACQUISES PAR UNE FAMILLE FORTEMENT ENRACINÉE DANS LE MONDE DU VIN ET LA COMBINAISON DE LA TRADITION ET DE LA TECHNOLOGIE LA PLUS ACTUELLE DONNENT COMME RÉSULTAT L'OBTENTION DE CRUS EXCEPTIONNELS. NOTRE PRODUCTION EST TRÈS RÉDUITE, ENTRE 17.000 ET 18.000 BOUTEILLES PAR AN, ÉLABORÉES DE MANIÈRE ENTièrement ARTISANALE, DEPUIS LE TRAITEMENT INITIAL DES VIGNOBLES, LIBRES D'HERBICIDES ET AUTRES PRODUITS CHIMIQUES ET ENGRAISSÉS AVEC DE LA MATIÈRE ORGANIQUE, JUSQU'À L'OBTENTION DU MOÛT ET SES PROCESSUS DE FERMENTATION.

Langjährige Erfahrung, die Kenntnisse einer Familie, die seit Generationen in der Welt des Weins verwurzelt ist und die Verbindung der Tradition mit modernster Technologie -so entstehen außergewöhnliche Weine. Unsere Produktion ist streng limitiert und umfasst 17.000 bis 18.000 Flaschen pro Jahr. Das Herstellungsverfahren ist vollkommen natürlich. In unseren Weingärten kommen keine Unkrautvernichtungsmittel oder sonstige chemischen Produkte zum Einsatz. Stattdessen verwenden wir ausschließlich organische Dünger. Wir gewinnen unseren Most auf natürliche Weise und vergären ihn genauso.

## NOS VINS

NOS VINS, EN EXPANSION PERMANENTE, PRENNENT PART AUX GRANDS ÉVÉNEMENTS, FOIRES ET CONCOURS DE HAUT NIVEAU, COMME LES "DÉGUSTATIONS ET MARIAGES" AU MUSÉE DU VIN DE PEÑAFIEL (VALLADOLID) OU LES "JOURNÉES MONASTIQUES" DE CASTILLA Y LEÓN. PAR LE BIAIS DE LA SOCIÉTÉ DE PROMOTION ET GESTION DU TOURISME DE VALLADOLID (TURISVALL), UN ACCORD D'ADHÉSION A ÉTÉ SIGNÉ PAR UNE SÉLECTION DES MEILLEURES CAVES DE LA RÉGION, DONT LA NOTRE.

APRÈS AVOIR CUEILLI LES RAISINS À LA MAIN, NOTRE CAVE UTILISE LES TECHNIQUES CÉNOLOGIQUES LES PLUS APPROPRIÉES POUR SÉLECTIONNER LES RAISINS, AU VIGNOBLE, PENDANT L'ÉGRAPPAGE ET LORS DU VIEILLISSEMENT POSTÉRIEUR EN DES FÛTS DE CHENE AMÉRICAIN ET FRANÇAIS.

LE PROCESSUS SE TERMINE AVEC LE REPOS EN BOUTEILLE, ET NOUS POSSÉDONS POUR CELA DES CAVES D'ORIGINE NATURELLE DE PLUS DE 200 ANS QUI PEUVENT ÊTRE VISITÉES, AVEC UN CONTRÔLE RIGOREUX DE LA TEMPÉRATURE (12°C-13°C) ET L'HUMIDITÉ, FACTEURS ESSENTIELS POUR OBTENIR LES CONDITIONS OPTIMALES DE MATURATION DE NOS CRUS.

LA CAVE  
BODEGA



LE MAGASIN  
SHOP

Nach der manuellen Weinlese kommen in unserer Bodega bei der sorgfältigen Auslese der Trauben wie auch im Weingarten, beim Entrappen und während der anschließenden Gärung in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche die am Besten geeigneten ökologischen Techniken zum Einsatz.

Der Herstellungsprozess endet nach der Abfüllung mit dem Ruhen in der Flasche. Hierfür verfügen wir über Naturkeller, die mehr als 200 Jahre alt sind. Diese Keller können besichtigt werden. Wir kontrollieren dort streng die Temperatur (12-13°C) und die Feuchtigkeit, die wichtigsten Faktoren, wenn man optimale Bedingungen für den Ausbau von Weinen schaffen möchte.

## UNSERE WEINE

Unsere Weine gewinnen immer mehr Anhänger. Wir präsentieren sie bei großen Ereignissen, Messen und Veranstaltungen mit hohem Niveau, wie z.B. bei der Veranstaltungsreihe, Weinproben und kulinarische Hochzeiten, im Weinmuseum von Peñafiel (Valladolid) oder bei den Klostertagen von Castilla y León. Mit der Gesellschaft für Tourismusförderung von Valladolid (Turisvall) wurde ein Abkommen geschlossen, dem sich eine Auswahl der besten Weinkellereien der Region anschlossen, darunter auch unsere Bodega.





WWW.BODEGASMENTO.COM



BODEGAS  VINEDOS  
MENTO

TIENDA / SHOP / MAGASIN  
C/ CALVARIO 13  
TEL. +34 983 52 12 33

INFO@BODEGASMENTO.COM

OFICINA / OFFICE / BUREAUX / VERWALTUNG  
CTRA. VIEJA DE VILLABAÑEZ 2  
TEL. +34 983 52 15 84  
FAX. +34 983 52 25 89

WWW.BODEGASMENTO.COM

TUDELA DE DUERO  
(E47320)  
VALLADOLID  
ESPAÑA