

SEÑORÍO  
DE NAVA



Desde 1967

Elaborando vinos de calidad en Castilla y León.



## ELABORANDO VINOS DE CALIDAD EN CASTILLA Y LEÓN DESDE 1967

Grupo Bodeguero fundado en 1967. Con 4 bodegas en Castilla y León, 180 has de viñedo propio y 510 has de viñedo controlado a viticultores locales.

Pionera en elaboraciones de vino con Prieto Picudo y Albarín.

Formamos un equipo renovado, joven y con ilusión. Con una edad media de 38 años y con muchas ganas de seguir apostando por los vinos españoles y de Castilla y León.







**FINCA DON SUERO  
VIÑEDO CENTENARIO  
PROPIEDAD DE LA BODEGA  
PAJARES DE LOS OTEROS**



## Bodegueros desde 1967

Denominación de Origen León  
Bodega y viñedo Valdevimbre (León).

Marcas de Vino: **Don Suero, Valjunco, Real Arbás, Palacio de León**





# Valjunco

## ALBARÍN 100%

LEÓN  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Llevamos ya más de 20 años cuidando este viñedo del que nos sentimos muy orgullosos en Valdevimbre (León), realizando vendimia nocturna y manteniendo los métodos tradicionales de elaboración que tanto nos caracterizan.

La añada 2021, se caracteriza por ser un año no excesivamente frío. Durante el otoño-invierno, las lluvias fueron abundantes, generando buenas reservas hídricas. La primavera la consideramos cálida, aunque tuvo temperaturas por debajo y por encima de la media y con precipitaciones muy desiguales en forma de tormenta. El inicio y fin de verano fue fresco siendo el resto de verano caluroso y muy seco, con lluvias ocasionales. La vendimia transcurrió con normalidad, realizándose el 7 de septiembre. La calidad de la uva, ha sido muy buena, con racimos de buen tamaño, uvas con relación pulpa hollejo buena, y con una buena acidez, ya que el final de la maduración de la uva, las temperaturas nocturnas fueron bajas.

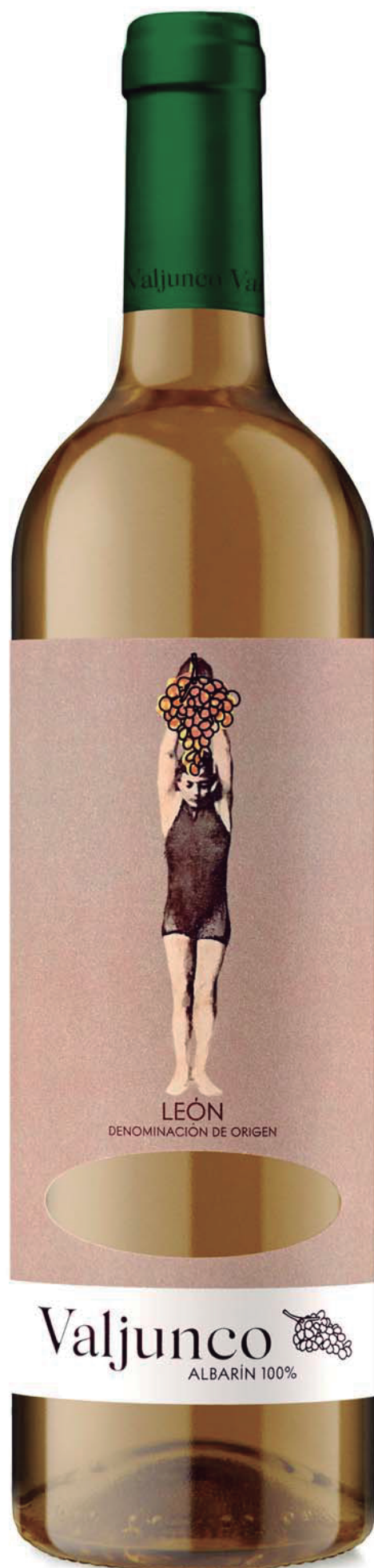
En el momento que decides compartir una botella de Valjunco Albarín, lo primero que percibes son aromas muy intensos a flores. En boca es fresco y equilibrado, muy diferente a otros blancos por el cuerpo y acidez que tiene. Retrogusto, largo y perfumado.

### PREMIOS

2022, Oro, Guía Wine Up  
2022, Oro, Premios IWSA  
2022, Bronce, Premios Decanter  
2022, Oro, Concurso Internacional de Lyon  
2022, Plata, Concurso Internacional CWWSC  
2021, Plata, Premios Baco  
2021, Bronce Premios Decanter

2020, Bronce Premios Decanter  
2019, Bronce Premios Decanter  
2018, Plata Premios Zarcillo  
2018, Plata Premios Vinduero  
2017, Mejor Vino Blanco, Premios Internacional Vino y mujer

  
**Vile La Finca**  
BODEGA Y VIÑEDOS

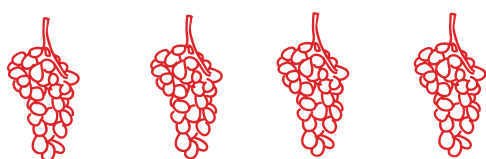




# Valjunco

## PRIETO PICUDO 100%

LEÓN  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Llevamos ya más de 20 años cuidando este viñedo del que nos sentimos muy orgullosos, realizando vendimia nocturna y manteniendo los métodos tradicionales de elaboración que tanto nos caracterizan.

En el momento que decides compartir una botella de Valjunco, lo primero que percibes son aromas a las gominolas de fresa. En boca es fresco, con recuerdos a piruleta y siempre con un punto chispeante al final. El retrogusto es amplio y goloso. El diseño de esta etiqueta, es un homenaje al método artesanal de elaboración de MADREADO.

El final del ciclo se cerró con Tª más calidas de lo habitual permitiendo un buen agostamiento. 2022 de mucho calor y pocas precipitaciones, haciendo que las uvas crecieran muy sanas fueran de menor tamaño, es decir, mucha con mucha concentración de componentes fenólicos. La vendimia se adelantó y se realizó sin incidencias.



### PREMIOS

2022 , Plata Premios Decanter  
2022 , Oro Women's International  
2022 , Plata CWWSC  
2021 , Bronce Premios Decanter  
2020 , Bronce Premios Decanter  
2019 , Bronce Premios Decanter  
2019 , Plata Le Mondial Du Rosé  
2013 , Plata International Wine & Spirit



**Vile La Finca**  
BODEGA Y VIÑEDOS



13.5 %vol 2022

# Don Suero

PRIETO PICUDO 100%

ROBLE

LEÓN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑEDOS PROPIOS

Este vino tinto está elaborado de uvas procedentes de nuestro viñedo centenario, FINCA DON SUERO en Pajares de los Oteros y viñas plantadas a principios del s. XXI en Vadevimbre, en VILE LA FINCA también propiedad de la bodega. Ambos viñedos están situados a más de 800 metros de altitud y muestran, como sus épocas de plantación, dos personalidades diferentes en la variedad autóctona de León, Prieto Picudo.

## ELABORACIÓN

Los racimos se despalillan para proceder a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada. La maceración con los hollejos se prolonga hasta 20 días con el fin de extraer color, aromas y densidad en boca. Su crianza se realiza en barrica de varios usos durante 3 meses. Se embotella y sale al mercado.

## NOTAS DE CATA

Nariz con mucha fruta roja limpia. De jugosa acidez, taninos finos y el cuerpo medio están muy bien compensados, a pesar de su juventud. Se aprecia fruta roja y se intuye la madera sutilmente. Vino con muy buena persistencia en el paladar.

## TEMPERATURA Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Servir entre 15-16°C

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

2022 Medalla de Plata, CWWSP

2021 Medalla de Plata, Concurso Bacchus



14% VOL.



# Don Suero

PRIETO PICUDO 100%

CRianza

LEÓN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## VIÑEDOS PROPIOS

Este vino tinto está elaborado de uvas procedentes de nuestro viñedo centenario, FINCA DON SUERO en Pajares de los Oteros y viñas plantadas a principios del s. XXI en Vadevimbres, en VILE LA FINCA también propiedad de la bodega. Ambos viñedos están situados a más de 800 metros de altitud y muestran, como sus épocas de plantación, dos personalidades diferentes en la variedad autóctona de León, Prieto Picudo.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual, despalillado y estrujado antes de pasar a depósito. Fermentación en inox a temperatura controlada y con remontados suaves. Tras una crianza de 12 meses en barricas de roble francés, el vino ha estado redondeándose en botella otros 12 meses antes de salir al mercado. Para preservar la expresividad y personalidad de la variedad, la estabilización es muy contenida, por lo que la evolución del vino puede presentar sedimentos.

## NOTAS DE CATA

Color cereza intenso, aromas de frutas negras, notas balsámicas y monte. En boca es sabroso, fino, muy equilibrado y elegante. Presencia de suaves taninos que le hacen tener una larga persistencia en boca.

## TEMPERATURA Y SERVICIO

Conservar en un lugar fresco y seco. Se recomienda decantar. Servir entre 15-16°C

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

2022 Medalla de Oro, Concurso Internacional Lyon  
2022 Medalla de Bronce, IWC  
2022 Medalla de Plata, CWWSC  
2018 Zarcillo de Plata  
2012 Medalla de Oro, Mundial Bruselas  
2012 Plata, Premios Decanter



14% VOL.

# Don Suero

RESERVA 2016    LEÓN    PRIETO PICUDO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## Viñedo Don Suero

El viñedo Don Suero, está formado por varias parcelas de viñedos cde pie franco entenaríos en Pajares de los Oteros ( León). La superficie total del viñedo son 2,9 has. Altitud aproximada 791 m. Los suelos que los forman son pobres, arcillosos ,con mucho canto rodado. Las labores realizadas en viñedo son siempre mínimas y muy respetuosas.

## Añada 2016

Fue un año estable. Con un invierno suave y lluvioso. La primavera comenzó con abundantes precipitaciones, pero en Mayo cambió y la escasez de lluvia se prolongó hasta entrado septiembre. El desarrollo del fruto se realizó de forma segura y homogénea, completándose su ciclo de maduración a principios de Octubre. La vendimia se realizó el 9 de Octubre.

## Elaboración y crianza

Suave despallado y estrujado de la uva. Fermentación alcohólica a una temperatura de 28° C, con remontados periódicos durante 15 días. La fermentación maloáctica, se realiza en tina de madera de roble francés. Se trasiega el vino a barrica de roble francés de grano extrafino, con un tostado medio donde permanece durante 24 meses. En botella completa su ciclo de maduración durante al menos 18 meses más.

## Notas de cata

Color rojo granate y profundo. Lágrima abundante y densa. La primera impresión nasal denota la complejidad aromática, regaliz, canela, acompañados de un toque de maderas nobles. La evolución, conforme el vino se va oxigenando, nos transporta a la serie de frutas maduras y confitadas, apareciendo finalmente ahumados y tostados. Goloso en ataque. Sabroso y carnoso en la evolución, donde se aprecian los taninos sedosos y dulces que aportan consistencia y estructura exenta de agresividad.

Retronasal limpia y compleja que certifica las impresiones obtenidas en nariz directa. Final largo y profundo, elegante y persistente.

Servir a 15-16 °C.

## Reconocimientos y premios

2022 ORO Premios IWSA  
2022 ORO Premios CWWSC  
2021 92 Puntos Peñín  
2014 BRONCE Premios Decanter  
2014 PLATA Monde Selection  
2017 PLATA Premios IWSA

2009 ORO Premios Zarcillo  
2009 PLATA Mondial Bruxelles  
2007 ORO Premios Zarcillo  
2007 PLATA Challenge International du Vin  
2007 PLATA Mondial Bruxelles  
2007 PLATA La Citadelles du Vin

2006 PLATA Vinalies Internationales  
2006 PLATA Mondial Bruxelles  
2006 PLATA CI Unión de Catadores  
1996 GRAN ORO Concurso Internacional  
Unión de Catadores  
1989 PLATA Challenge International du Vin





# Vile La Finca

ALBARÍN

## Viñedo

Situado en Valdevimbre (León) a más de 830 metros de altitud, con orientación Norte-Sur. Su matriz es areno limosa muy pobre en materia orgánica y con mucho canto rodado, permite un drenaje y aireación perfecta para el desarrollo de las raíces, además actúa como "controlador de temperatura", ya que durante el día acumula calor, y por la noche lo expulsa, evitando grandes contraste de temperatura.

## Vendimia

Manual, en cajas de 15 kg. Se hace selección manual en viñedo.

## Año climatológico 2018

El comienzo fue muy lluvioso, lo que permitió generar reservas hídricas ayudando a recuperar a la planta, del daño sufrido por la helada del 2017. Un verano caluroso benefició un final de ciclo óptimo y con ello una calidad excepcional en la uva. La vendimia se adelantó, por el adelanto de maduración, y se realizó desde el 18 de septiembre hasta el 17 de octubre.

## Variedad de Uva

Albarín

## Vinificación y Crianza

Vendimia nocturna. En bodega se despalilla y se pisa ligeramente y se trasiega a barricas bordelesas de roble francés, desde donde hace la FMA, sin prisa. Cuando termina la fermentación, la crianza se realiza sobre lías, durante aproximadamente 16 meses. Nariz de fruta blanca madura, notas balsámicas, frutos secos. En boca es amplio, con matices amargos, notas salinas, opulento y un acabado muy fino persistente. Expresa a la perfección la esencia de la variedad Albarín.

## Análisis

Alc/ Vol: 14%, Acidez total: 5,7 g/l, pH:3,35



2018

# Vile La Finca

PRIETO PICUDO

## Viñedo

Situado en Valdevimbre ( León) a más de 830 metros de altitud, con orientación Norte-Sur. Su matriz es areno limosa, muy pobre en materia orgánica y con mucho canto rodado, permite un drenaje y aireación perfecta para el desarrollo de las raíces, además actúa como "controlador de temperatura", ya que durante el día acumula calor y por la noche lo expulsa, evitando grandes contraste de temperatura.

## Vendimia

Manual, en cajas de 15 kg. Se hace selección manual en viñedo.

## Año climatológico 2016

Se considera un año climatologicamente estable, lo que dió lugar a una añada de ciclo largo y sano. La primavera comenzó con abundantes precipitaciones, pero mitad cambió y la escasez de precipitaciones se prolongó hasta entrado septiembre. La vendimia comenzó el 7 de octubre y terminó el 19 de octubre.

## Variedad de Uva

Prieto Picudo.

## Vinificación y Crianza

La uva en bodega se despallilla y se estruja de forma manual en pequeños depósitos. Cuando termina la FMA, se pasa a barricas de roble francés bordelesas de varios usos para realizar la FML y su posterior crianza durante 16 meses. En nariz destaca la fruta negra, especias dulces, regalices y en boca es muy expresivo, potente, refinado. Es un vino que impacta y sorprende por la interpretación tan pura que hace de la Prieto Picudo.

## Análisis

Alc/ Vol: 14%, Acidez total:5,4g/l, pH:3,54



2016



# REAL ARBÁS

ALBARÍN 2022

Vino blanco dulce VCPRD Castilla y León  
100% Albarín  
9 % Vol.

## NOTA DE CATA

Color amarillo verdoso.

La intensidad aromática es muy alta, con notas a frutas tropicales y con recuerdos marcados a piña y manzana.

La entrada en boca es dulce, paso ácido y posgusto agradable y secante.

## MARIDAJE

Ideal para acompañar con toda clase de aperitivos, comida asiática, pizzas, pastas, arroces, mariscos, pescados, carnes ligeras y quesos suaves.

## DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO venta	UNIDADES por caja	CAJA (mm)	CAJAS por palet
75 cl	6 bot	246x165x298	105





VERMUT DE  
PRIETO PICUDO  
Y ALBARIN

### Notas de cata

Ambar, con reflejos dorados claros,  
limpio y brillante.

Aroma complejo y fresco.  
Destaca el ajenojo sobre los  
cítricos, canela, clavo. Muy vivo.

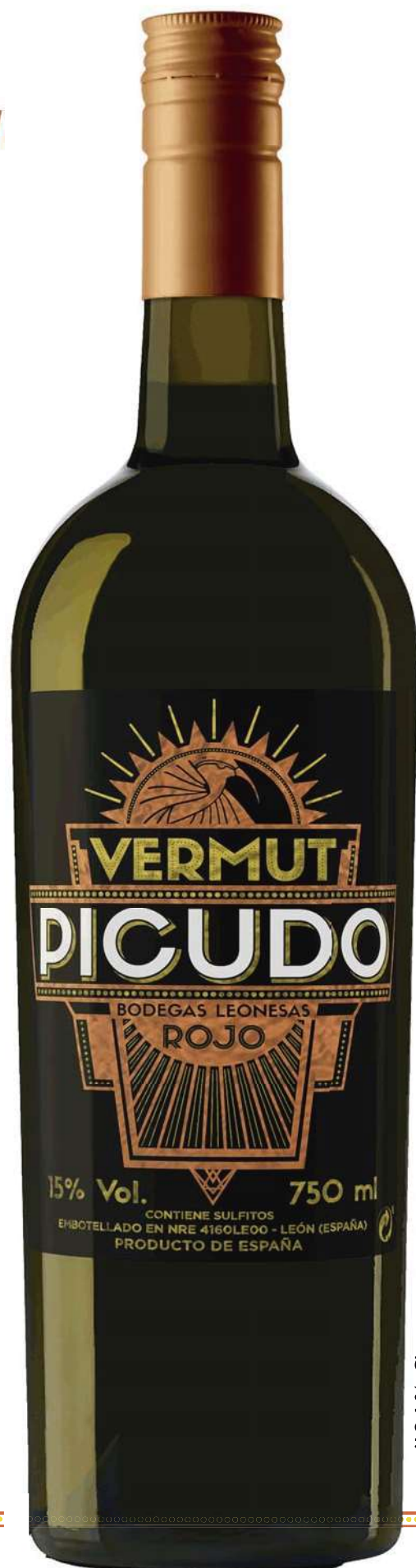
Untuosa, aterciopelada,  
con un gran equilibrio entre el  
amargor de los botánicos,  
el dulzor de las frutas y la acidez  
del Prieto Picudo y Albarín.

### Maridaje

Como aperitivo por si solo o con  
acompañamiento y totalmente  
recomendado cuando se sirve al final de  
una buena comida.

### Consumo recomendado

Servir a una temperatura de 6-8°C,  
con dos piedras de hielo, un twist de naranja  
y en vaso ancho y bajo.



15 %Vol.



# PICUDO

## *Mistela*

### VINO DE POSTRE






#### VARIEDAD Y VIÑEDO

**Prieto Picudo**, procedente de nuestros Viñedos en Valdevimbre (León), con 20 años de edad. Las particularidades del terreno donde crecen, las hacen organolepticamente sorprendentes.

**VINIFICACIÓN**, la base fundamental de este vino de licor es la sobremaduración de las uvas en el propio viñedo, para obtener un alto contenido en azúcares y una elevada concentración de sustancias aromáticas.

Una vez obtenido el mosto, se deja macerando con el aguardiente de orujo, en depósito de acero inoxidable. Se le realiza un prensado suave y delicado y se trasiega a barricas bordelesas hasta su momento óptimo de consumo para obtener una mistela bien ensamblada y armonizada en aromas y sabores.

#### NOTAS DE CATA y MARIDAJE

-  Ambarino con reflejos dorados, limpio y brillante.
-  Aromas a flores de azahar, especias como clavo, romero. Cítricos y fruta escarchada.
-  Ligero, elegante. Sabores florales, fruta confitada. Sedoso y muy persistente.
-  Ideal acompañante para quesos, patés, galletas, postres, frutos secos y bombones.
-  Temperatura recomendada 6°-8°C.



14 % Vol.