



BODEGA VIÑALMANZORA

SERÓN (ALMERÍA)

IV Muestra de
Vinos y Brandy
de Almería

FUNDACIÓN: 2007.

DENOMINACIÓN: Vino de la Tierra Valle del Almanzora.

LOCALIZACIÓN: Comarca Alto Almanzora, entre la Sierra de Los Filabres y la Sierra de Las Estancias.

ALTITUD: Entre los 800 metros y los 1.200 metros.

CLIMA: Microclima caracterizado por elevado número de horas de sol, escasas lluvias y diferencia de temperatura entre el día y la noche.

VARIEDADES: Monovarietal Tempranillo, Syrah, Cabernet y Blancos Airén.

BARRICAS: Roble Húngaro.

PRODUCCIÓN: 30.000 botellas al año.

ACTIVIDADES CULTURALES: Visitas guiadas a la bodega y rutas.

DIRECCIÓN: Bodegas Viña Almanzora.

Paraje La Zalea
04890 Serón (Almería)

© 609 43 62 48

info@vinosdeseron.com

www.viñalmanzora.es

● SERÓN

VIÑALMANZORA

CALIDAD
CERTIFICADA

La Bodega Viñalmanzora produce únicos y exquisitos vinos. Las cepas bañadas por el río Almanzora y situadas en uno de los mejores microclimas de España producen unos caldos con personalidad propia que saben al sol, a campo, a luz y calidad certificada para los cinco sentidos.

La bodega Viñalmanzora, está situada entre las laderas de la Sierra de Los Filabres y la Sierra de las Estancias. Fundada en 2007, es una joven bodega con grandes expectativas que en poco tiempo ha logrado situarse entre las mejores gracias a sus exquisitos caldos. Así lo han reconocido prestigiosos galardones como el premio Mezquita de Plata 2009, Tinto Didacus Barrica 2007 y Tinto Didacus Barrica 2008 y Premio Bachus de Plata 2010. Los vinos elaborados por Bodegas Viñalmanzora proceden exclusivamente de viñedos propios en la zona del Valle del Almanzora, en la provincia de Almería. Están acogidos a la mención de Vinos de la Tierra y Certificados como productos de Calidad de Andalucía. El **Certificado de Producto 'Vino de la Tierra'** emitido por **Agrocolor** distingue de una forma **segura y fiable** los productos que han



sido producidos, elaborados conforme a los requisitos especificados en el Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Desde la época de la colonización púnica se cultiva vid en uno de los mejores microclimas de toda la Península Ibérica. Sus caldos poseen una serie de notas que los diferencia respecto a vinos producidos en otras zonas vitivinícolas de Andalucía y España. Esto es debido a las características geoclimáticas de la zona, como son: el elevado número de horas de sol anuales, que ronda las 3.000 horas, las diferencias de temperaturas que se producen entre el día y la noche debido a la altitud de entre los 800 metros y los 1.200 metros en que se encuentran los viñedos de la Bodega Viñalmanzora. El río Almanzora baña las cepas situados en el corazón del alto Almanzora, en las localidades de Tijola y Armuña. Vinos con personalidad propia que saben al sol, a campo, a luz y calidad para los cinco sentidos.



DIDACUS

Vino tinto elaborado de forma monovarietal de las uvas TEMPRANILLO, SYRAH Y CABERNET.

Son vinos de mucho color de gamas de cereza granate a rojo picota, intensos y muy cubiertos.

Poseen un aroma de mucha intensidad y de gran potencia a frutos negros, pasas, notas lácteas y toques balsámicos.

Recientemente galardonado con el premio MEZQUITA DE PLATA 2009, TINTO DIDACUS Barrica 2007, y Premio BACHUSS DE PLATA 2010, TINTO DIDACUS Barrica 2008. Estos premios avalan la calidad de los vinos reconocidos nacional e intencionalmente.



SAETÍAS

Vino blanco elaborado de forma monovarietal con la uva AIRÉN.

Posee un color muy limpio y transparente dando tonos verdosos claros debido a que se comercializa solo en el año de su cosecha.

Presenta aroma a frutas tropicales como el plátano y el lichi.

En boca presenta un marcado carácter mediterráneo.

Un vino de servicio muy frío, de entre ocho y diez grados.

