



BODEGAS DE  
**LA MARQUESA**  
VALSERRANO



BREVE HISTORIA.....	3
VIÑEDO .....	5
BODEGA.....	7
COMERCIALIZACIÓN .....	8
NUESTROS VINOS VALSERRANO .....	9
CONTACTO Y LOCALIZACIÓN.....	13

## BREVE HISTORIA

En la última mitad del siglo XIX, D. Francisco Javier Solano y Eulate, Marqués de la Solana, era propietario en Villabuena de Álava de una hacienda dedicada al cultivo de cereal y viñedo, así como de una bodega donde se elaboraban “vinos de año” con destino al consumo inmediato en los mercados del País Vasco.

En aquellos años se cultivaban alrededor de 500 “obradas” de viña, equivalentes a 33 Has. actuales, y se obtenían unas 575 “cargas” de uva, es decir unos 100.000 Kg., aunque dadas las técnicas de cultivo y el desconocimiento de las enfermedades de la viña la cosecha era muy aleatoria.

A finales de 1.880, siguiendo los consejos de M. Pineau, famoso enólogo bordelés a quién la Diputación de Álava había “fichado” para divulgar en la Rioja Alavesa los métodos seguidos en la zona de Burdeos, el Marqués de la Solana inicia la crianza en barricas de los vinos producidos por sus viñedos, y empieza a embotellar y vender los mismos con la marca “Marqués de la Solana”. Se acomete una ampliación de los “calados” subterráneos de la bodega y se importa la primera maquinaria enológica, una curiosa despalladora-estrujadora movida a mano y un filtro de tierras, que aún pueden verse en la Bodega actual. Se introduce además la madera de roble, tanto para los “tinos” de elaboración como para las barricas de crianza.



Fruto del buen hacer y del empeño que puso el Marqués en la empresa, fueron los premios conseguidos por sus vinos en diversas exposiciones regionales y nacionales, destacando el 1<sup>er</sup> premio en la Exposición de Logroño de 1.898, y la medalla de oro en la Exposición Universal de Barcelona de 1929.

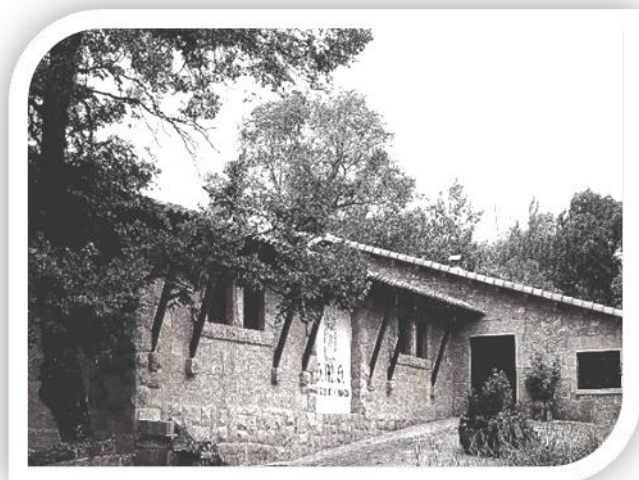
En la primera parte del siglo XX, ocurrieron dos hechos que iban a incidir gravemente en el desarrollo de la bodega: la plaga de la filoxera, que dejaría sin viñedos durante bastantes años a casi toda La Rioja, y el fallecimiento del Marqués, fundador e impulsor de la bodega. A la muerte de éste, heredan la Hacienda y Bodega sus hijas M.ª Teresa Solano y María Solano (siendo esta última la abuela de los propietarios actuales), correspondiendo el título al hijo mayor y al no coincidir ya la propiedad del título y la de la empresa, se cambia el nombre de la bodega por el de Bodegas de Crianza S.M.S., siglas que coinciden con los apellidos familiares, aunque la bodega seguirá siendo conocida en la zona con el apelativo de Bodegas de la Marquesa.

Durante los años 50 y 60 la explotación pasa unos años de cierto abandono, hasta que en los años 70 los actuales propietarios deciden acometer una profunda renovación de los viñedos y una puesta al día de la



bodega.

En 1.996 cambia su nombre por el actual de

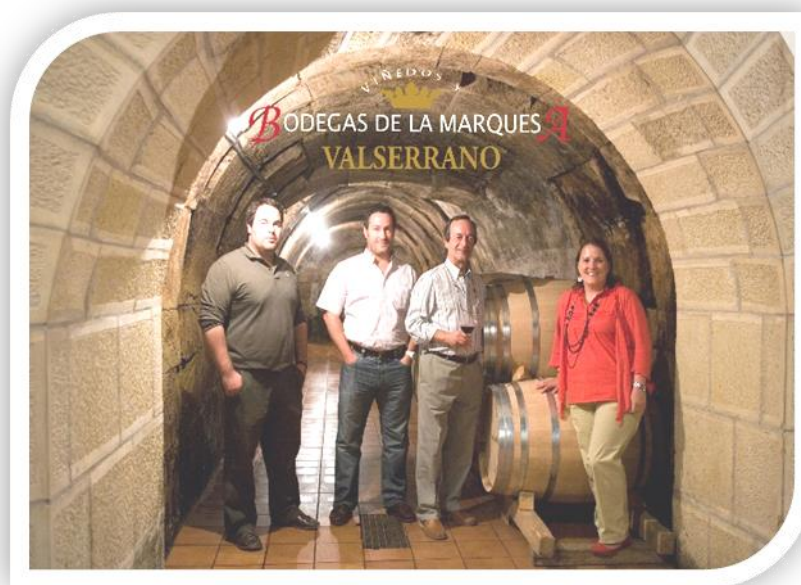


**VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA S.L.**

## EN LA ACTUALIDAD

Hoy, BODEGAS DE LA MARQUESA sigue siendo una **empresa familiar**, propiedad de Juan Pablo De Simón y Milans del Bosch, bisnieto del fundador de la Bodega, y sigue manteniendo con pureza el concepto de “vino de pago” que inspiró al Marqués de la Solana. Y ya la 5ª generación: Pablo, Jaime y María de Simón (hijos de Juan Pablo), van asumiendo las distintas responsabilidades en la empresa y preparando el relevo generacional. Se renuevan las personas, que aportan nuevas ideas y enfoques actuales al negocio, pero siempre manteniendo los conceptos que se han seguido desde la fundación: familia, viñedos propios y respeto por la calidad y el trabajo bien hecho.

En los últimos años se han realizado importantes inversiones para **modernizar la bodega**, dotándola de los medios técnicos necesarios.



### VIÑEDO

**Se elaboran** aproximadamente 480.000 Kg. de uva al año, procedentes, casi en su totalidad, de las 65 hectáreas de viñedo propiedad de la familia y unas 15 hectáreas más de proveedores históricos de la bodega, que se gestionan para asegurar la calidad de las uvas. Se elabora cada año una media de 306.000 litros de tinto y 30.000 litros de vino blanco.

Todas las **viñas** están localizadas en el entorno de la Rioja Alavesa, y casi en su mayoría, en el municipio de Villabuena, a escasa distancia de la bodega, en soleadas laderas que descienden desde la Sierra de Cantabria, que las protege del norte, hacia el curso del Río Ebro, en el sur-suroeste. Con el criterio fundamental de mantener la calidad y carácter de nuestros vinos, se conservan viñedos muy viejos y poco productivos, a la vez que van entrando en producción nuevas plantaciones. La edad media del viñedo sobrepasa los 30 años.

**TEMPRANILLO:** es la variedad de uva tinta que sirve como base de todo buen vino de Rioja. En esta zona de Rioja Alavesa es donde consigue sus máximas calidades. Ocupa el 80% de los viñedos y es la base de casi todos los vinos tintos de la Bodega. Proporciona un buen grado alcohólico, color, frutalidad y redondez. Y es muy apta para la crianza en barricas.

Con la intención de dotar a los vinos de “características diferenciadoras”, se cultivan porcentajes significativos de otras variedades menos extendidas en Rioja, que intervienen en los distintos “coupages”



de Crianza, Reserva o Gran Reserva, y que en cosechas excelentes se embotellan como VARIETALES 100%.

**MAZUELO:** similar a la variedad Carignan, produce mostos de buen color y acidez fija, ricos en taninos y con aromas característicos a heno y hierbas aromáticas.

**GARNACHA:** variedad de origen español que mayor superficie ocupa en el mundo, en Rioja complementa al Tempranillo por sus características aromáticas y cuerpo. Es la más mediterránea de las variedades cultivadas en Rioja.

**GRACIANO:** variedad autóctona de Rioja, de poca producción, muy aromática y muy apta para largos envejecimientos dada su alta acidez fija y estabilidad de color.

**VIURA:** variedad de uva blanca cultivada sólo en las zonas altas y más pobres de algunas viñas. Ofrece vinos afrutados, con un aroma floral y con notable grado de acidez, destinada en exclusiva a nuestros blancos fermentados y criados en barrica.

Con el objetivo de seguir aportando nuevos aires diferenciadores a los vinos y experimentar con nuevas variedades, se han plantado recientemente un viñedo de Maturana Tinta y otro de Chardonnay, así que habrá que esperar unos años para conocer el comportamiento de estas variedades minoritarias en Rioja Alavesa.

## BODEGA

El conjunto de edificios que componen Bodegas de la Marquesa cuenta con una parte antigua, formada por los centenarios “calados” subterráneos (de más de 200 años de antigüedad), excavados en la roca a una profundidad de 10 metros, donde de forma natural se mantiene una temperatura y humedad óptima y



constante durante todo el año.

Por otro lado, la Bodega cuenta con una serie de modernas naveas climatizadas, donde actualmente se realizan con comodidad y limpieza todos los procesos de elaboración, crianza y embotellado.

Para la fermentación, se utilizan depósitos de acero inoxidable, con control automático de temperatura, de pequeña capacidad (de 8.000 a 30.000 l.), que permiten la elaboración por separado de las distintas variedades de uva y realizar una mejor selección por fincas y calidades. También se dispone de depósitos



de hormigón revestido de resina epoxi, que se utilizan tanto para elaboración como para almacenamiento.



El parque de barricas asciende aproximadamente a 2.500 unidades, 70% roble americano y 30% roble francés de distintas procedencias y terminaciones, donde nuestros vinos envejecen lentamente y adquieren los aromas y sabores propios de la crianza en barrica, lo que les aportará la finura y elegancia característicos de los vinos riojanos, así como un largo potencial de evolución. Cada año se renueva un porcentaje importante, comprando roble francés o americano, en función del que mejor se adapte a las características de cada cosecha y al vino que finalmente se quiera obtener.

Desde el año 2004 la Bodega cuenta con la certificación ISO 9001 que asegura el Sistema de Gestión de Calidad en todos los procesos y productos.

### COMERCIALIZACIÓN

Desde hace años la comercialización de Valserrano está orientada al sector restauración y hostelería de nivel medio/alto, así como a las vinotecas y tiendas especializadas en vinos y productos delicatessen.

Guardando una relación acorde con el tamaño de la bodega, se ha querido también diversificar en todo lo posible los mercados objetivos, y en el momento actual las ventas se reparten al 50% entre mercado interior y exportación.

En el mercado interior Valserrano está presente principalmente en el Norte de España (cornisa cantábrica y Cataluña) y en exportación, en más de 21 países de Europa, Asia y América, con especial incidencia en Centro-Europa y EEUU.

Conscientes de la importancia que van adquiriendo los nuevos canales de venta, en los últimos años hemos ido desarrollando diferentes iniciativas en la bodega:

- Por un lado, una tienda online: Valserrano Wineshop en la que se puede adquirir directamente desde Bodega todos nuestros vinos y recibirlos cómodamente en su casa, y que queremos que sirva como la tienda online oficial de VALSERRANO.
- Y por último, un nuevo espacio para el enoturismo: Valserrano Wine Bar & Shop.

## NUESTROS VINOS

Dependiendo siempre de la cantidad y calidad de cada cosecha, se producen los siguientes vinos, que se comercializan con la marca VALSERRANO.

### VALSERRANO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA



*Un blanco de Rioja con la finura de la viura y la elegancia de la crianza en barrica. Sedoso, elegante, fresco y largo.*

95% Viura y 5% Malvasía, de cepas viejas de las zonas altas y soleadas de los viñedos. Se cría sobre sus lías durante 4-5 meses en barricas francesas nuevas de roble Allier y Vosgues.

**Botellas:** 37.000

### VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA



*Un gran vino blanco como los de antes, de largo envejecimiento, elaborado con las variedades clásicas de Rioja. El reto de recuperar antiguas tradiciones.*

95% Viura y 5% Malvasía, cepas viejas de las zonas altas y soleadas de los viñedos. Fermentado en barricas nuevas de roble Allier de "grano fino" y después criado sobre sus lías en esas mismas barricas durante 28 meses, completando su evolución durante al menos tres años en botella.

**Botellas:** 3.000



### VALSERRANO CRIANZA

*Un ejemplo de los mejores Tempranillos de Rioja Alavesa. Sabroso, fresco, potente y largo. Para disfrutar en cualquier momento.*

Elaborado con Tempranillo y Mazuelo (5%). Crianza durante 16 meses en bodega de roble americano y francés y mantenimiento de unos meses en depósito para conseguir un buen ensamblaje del vino antes de su embotellado.

**Botellas:** 270.000



### VALSERRANO RESERVA

*La selección por la calidad y edad de nuestros viñedos. Potente y complejo en nariz y boca. Para acompañar una comida sabrosa en buena compañía.*

Elaborado con una selección de las mejores uvas de Tempranillo y Graciano (10%). Criado 2 años en bodega y 1 en botella como mínimo. Se busca el máximo de complejidad, elegancia y finura.

**Botellas:** 70.000



### VALSERRANO GRAN RESERVA

*Solamente en las cosechas excelentes aptas para un largo envejecimiento. El más clásico de nuestros vinos. Elegante y complejo. Un vino para pensar.*

Elaborado con las uvas de nuestros viñedos más viejos de Tempranillo y Graciano (10%). Criado más de 2 años en bodega y al menos 3 años en botella. Es el vino más complejo, delicado, elegante y tradicional de la bodega.

**Botellas:** 16.000

### FINCA MONTEVIEJO

*La selección de un solo viñedo plantado en 1948, donde por su edad y suelo la uva adquiere su máxima expresión. Intenso, complejo y muy personal.*

Es un "Vino de Pago", elaborado con las uvas de un solo viñedo con las variedades Tempranillo (95%), y Graciano y Garnacha (5%). Dada la edad del viñedo y la selección manual en la propia viña que se realiza, la producción anual ronda los 3.000 Kg/Ha. Envejece durante 16-18 meses en barricas seleccionadas de roble francés, con tostados especiales que aportan al vino un carácter diferencial, y posteriormente permanece 2 años en botella. **Botellas:** 10.000



### FINCA EL RIBAZO

*La máxima tipicidad de la variedad reina de los vinos clásicos de Rioja Alavesa.*

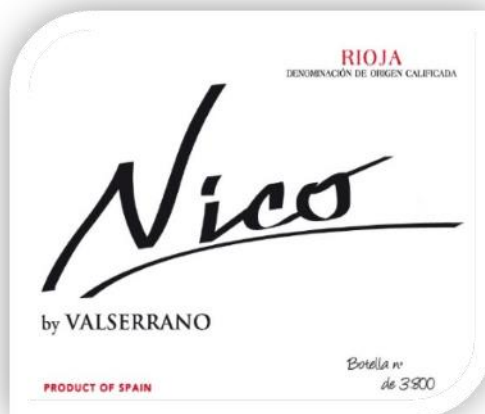
Un vino que refleja las características de nuestro viñedo, redondo y domado lo justo por su crianza, largo y frutal. Un vino para beber y disfrutar. "El Ribazo" es un viñedo de casi 12 Has. situado en un valle abierto que discurre de norte a sur, lindando con el casco urbano de Villabuena. El envejecimiento se realiza una parte en "fudres" de roble francés de 5.000 l. y otra parte en barrica también de roble francés con tostados suaves y posteriormente permanece 1 año en botella. **Botellas:** 10.000



### NICO BY VALSERRANO

*El relevo generacional, firma, un capricho*

Selección personal a partir la Excelente Cosecha 2016, de la Bodega, Jaime de 6º cumpleaños de Nicolás, de la 6ª generación de la "moderno", con mucha a la vez con elegancia y



*un vino tinto con personal...*

de los mejores vinos de realizada por el enólogo Simón, para celebrar el su 1º hijo y 1º miembro familia. Un vino de perfil fruta y concentración, y "estilo". **Botellas:** 3.000

**MONOVARIETALES**

*Dos caprichos que expresan las especificidades de cada variedad, con sus aromas y gustos característicos.*



**VALSERRANO GRACIANO 100%**

Se embotella en pequeñas cantidades y solamente en cosechas donde la uva Graciano ha podido expresar sus características diferenciales de color y aromas con la máxima intensidad. Criado durante 18 meses en barrica de roble francés.

**Botellas:** 3.000

**VALSERRANO MAZUELO 100%**

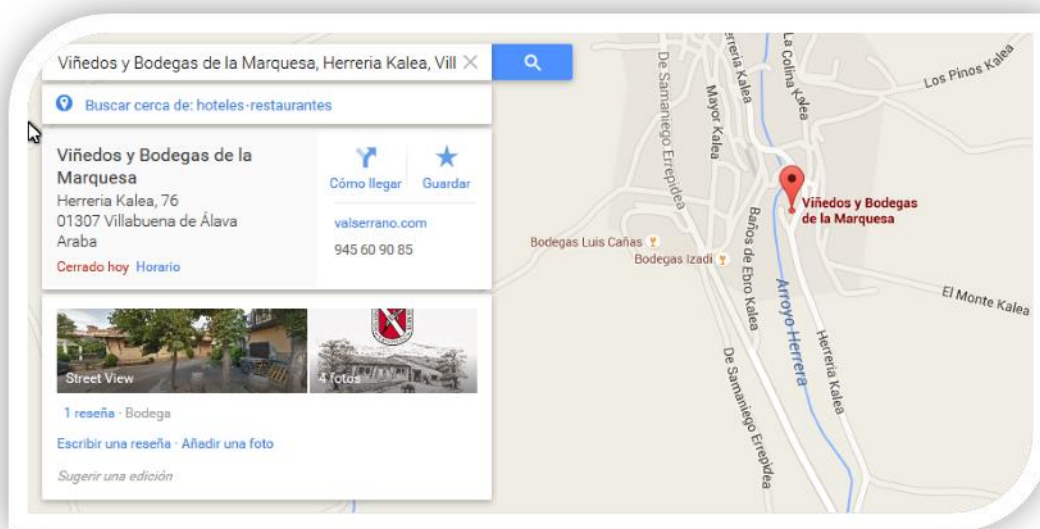
Sólo se embotella una pequeña partida en años excepcionales. Es un vino en el que la variedad aporta frescura, aromas a heno y plantas aromáticas, con una boca suave y redonda. Criado durante 12 meses en barrica de roble francés y americano.

**Botellas:** 3.000

## VISITAS, CONTACTO Y LOCALIZACIÓN

Visite nuestra Bodega en el corazón de Rioja Alavesa y descubra los secretos de nuestros vinos Valserrano. Pasee por calados centenarios y descubra la historia de esta bodega familiar en la que, desde hace más de cien años, cinco generaciones han trabajado con ilusión para producir vinos excepcionales.

- Imprescindible cita previa vía: [info@valserrano.com](mailto:info@valserrano.com) o 945609085.
- No se requiere grupo mínimo, grupo máximo 15 personas.
- Días de visita: según disponibilidad de lunes a viernes y sábado por la mañana.
- Idiomas: castellano, inglés y francés.



Calcule la ruta hacia nuestra Bodega usando el siguiente link, solo es necesario hacer **clik sobre el mapa** e informar a google sobre el punto de salida y estará a un clic de nosotros.

También puede encontrarnos en las siguientes redes sociales y **en nuestro acceso RSS de noticias de [www.valserrano.com](http://www.valserrano.com)**:

