

BORNOS

B O D E G A S & V I Ñ E D O S

PALACIO DE BORNOS

D.O. RUEDA

SEÑORÍO DE SARRÍA

D.O. NAVARRA

BODEGAS LLEIROSO

D.O. RIBERA DEL DUERO

DOMINIO DE BORNOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

MARTÍNEZ CORTA

D.O.C. RIOJA

OROT

D.O. TORO

GUELBENZU

FINCA LA LOMBANA

BORNOS

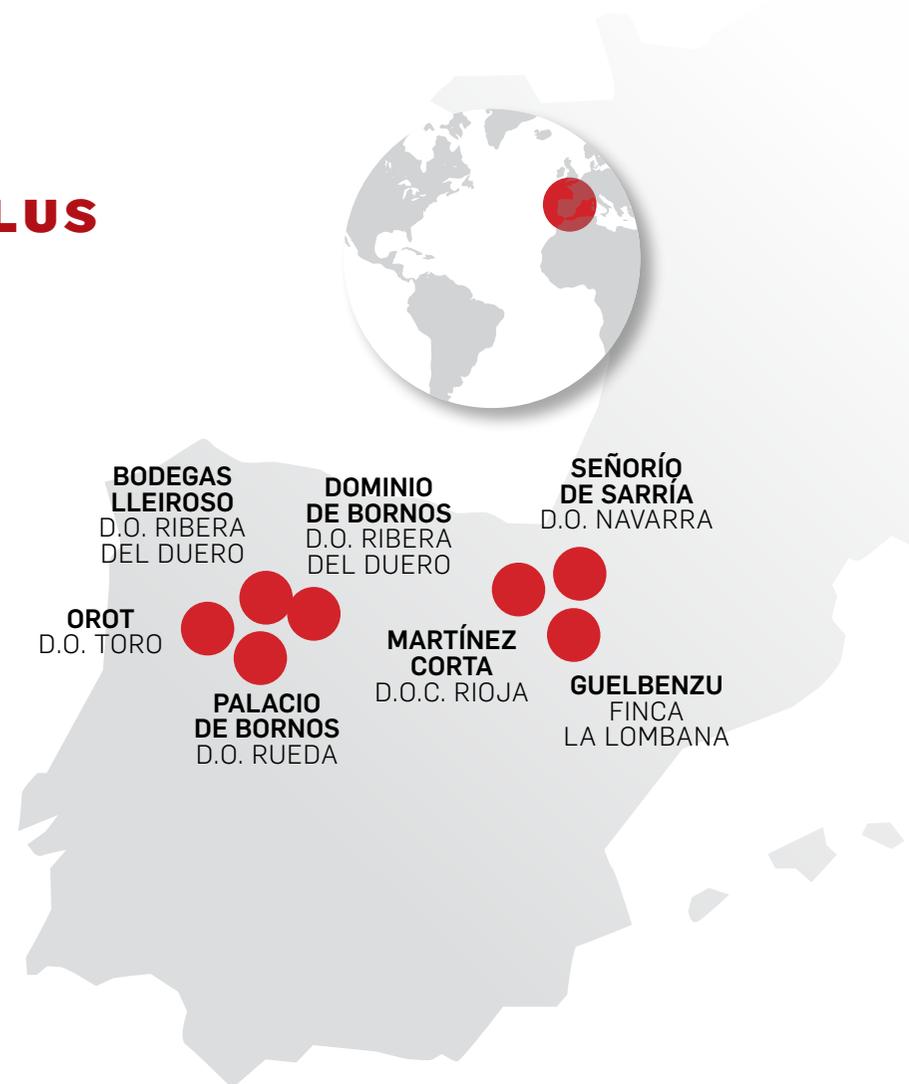
B O D E G A S & V I Ñ E D O S

7 DOMAINES • 6 REGIONS VITICOLES • PLUS DE 500 HA DE VIGNOBLE EN PROPRIÉTÉ • DISTRIBUTION DANS PLUS DE 25 PAYS

Bornos est un groupe viticole dans lequel les différents domaines qui le composent conservent leur histoire, leur personnalité et leur positionnement tout en étant régis par une philosophie et des méthodes de travail communes, privilégiant la qualité, l'innovation, la durabilité et la recherche de la satisfaction client. C'est un groupe qui grandit et évolue pour s'adapter aux nouvelles tendances, goûts et besoins du marché.

BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS REUNIT SEPT DOMAINES ET SIX REGIONS VITICOLES

Palacio de Bornos (D.O. Rueda), Señorío de Sarría (D.O. Navarra), Bodegas Lleirosso y Dominio de Bornos (D.O. Ribera del Duero), Martínez Corta (D.O.C. Rioja), Orot (D.O. Toro) et Guelbenzu (Finca La Lombana).



BORNOS

B O D E G A S & V I Ñ E D O S

PALACIO DE BORNOS
D.O. RUEDA
[PAG. 4-6]



SEÑORÍO DE SARRÍA
D.O. NAVARRA
[PAG. 7-9]



BODEGAS LLEIROSO
D.O. RIBERA DEL DUERO
[PAG. 10-11]



DOMINIO DE BORNOS
D.O. RIBERA DEL DUERO
[PAG. 12-13]



MARTÍNEZ CORTA
D.O.C. RIOJA
[PAG. 14-15]



OROT
D.O. TORO
[PAG. 16]



GUELBENZU
FINCA LA LOMBANA
[PAG. 17-18]



PALACIO DE
BORNOS
D.O. RUEDA

**SITUÉ À RUEDA (VALLADOLID) • FONDÉ EN 1976
• PRODUCTION DE PLUS DE 5 MILLIONS DE KG DE
RAISINS • VIGNOBLES DE 30 ANS • PLUS DE 300 HA
DE VIGNES**

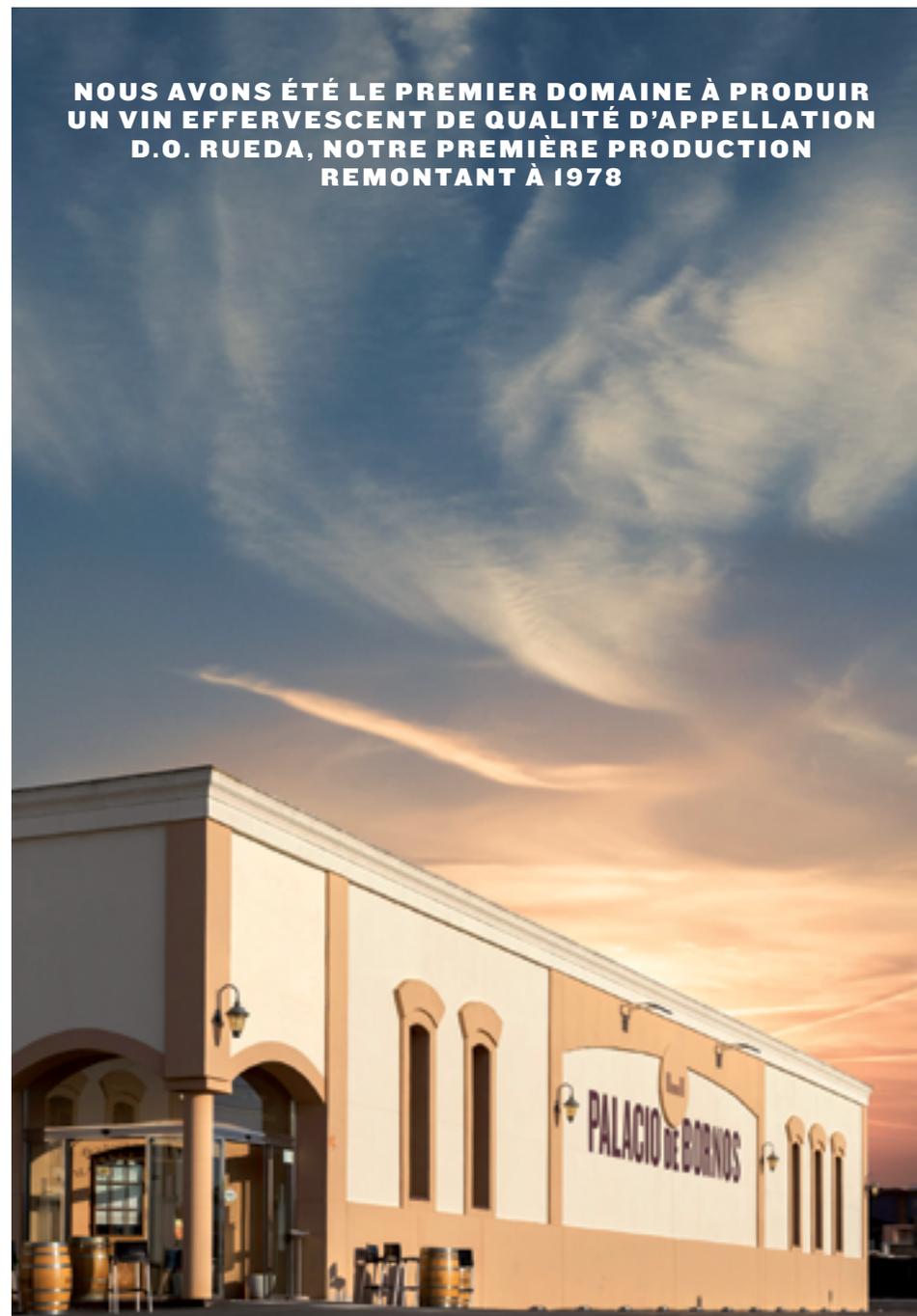


DOMAINE

Situé à Rueda, notre domaine est né et a commencé son développement en 1976, avec une histoire parallèle à celle de la Dénomination d'Origine. Les premières années ont signifié l'établissement de la marque en Castille et León, pour ensuite commencer une expansion rapide sur le plan national et international. Après plus de quarante ans de travail solide et d'innovation continue, avec un engagement clair envers le vignoble, Palacio de Bornos est devenu l'une des marques les plus reconnues de l'AOC Rueda, avec

une présence sur les principaux marchés des cinq continents. Le travail de toute notre équipe se poursuit encore aujourd'hui. Nous avons été la première cave à produire un vin effervescent en Castilla y León en 1978. L'objectif était de profiter des qualités du cépage Verdejo, partant d'un vin de base mono cépage qui apporte personnalité et caractère différenciateur, suivant ensuite la méthode traditionnelle d'élaboration, qui permet d'obtenir un vin effervescent de très grande qualité.

**NOUS AVONS ÉTÉ LE PREMIER DOMAINE À PRODUIRE
UN VIN EFFERVESCENT DE QUALITÉ D'APPELLATION
D.O. RUEDA, NOTRE PREMIÈRE PRODUCTION
REMONTANT À 1978**





PALACIO DE BORNOS POSSÈDE PLUS DE 300 HECTARES DE VIGNOBLE, ÂGÉ DE PLUS DE 30 ANS, DANS LES COMMUNES DE RUEDA, POLLOS ET LA SECA

VIGNOBLES

Palacio de Bornos possède plus de 300 hectares de vignobles dans les villes de Rueda, Pollos et La Seca, âgés de plus de 30 ans. Le choix des parcelles a toujours été basé sur la qualité du sol, en réalisant diverses analyses et prises d'échantillons du sol, afin de connaître sa structure en détail et d'être sûr que la plante se développera dans le milieu le plus approprié. Le sol de nos vignobles est caractérisé par un sous-sol de composition argilo-calcaire et un sol graveleux, avec une forte concentration de galets, ce qui permet une bonne aération et un bon drainage, caractéristiques idéales pour le bon développement de la vigne.



INNOVATION

L'engagement particulier en faveur du vignoble a conduit Palacio de Bornos à développer des projets de recherche en continu, principalement dans les domaines de la sélection clonale, des cadres de plantation, des porte-greffes et de la nutrition foliaire, à travers des études réalisées dans des vignobles expérimentaux, ainsi que des projets d'agriculture durable qui permettent le respect et le soin de l'environnement. Les résultats, une fois vérifiés, s'appliquent à l'ensemble de notre vignoble. L'objectif a toujours été de planter les meilleures vignes dans les meilleurs terroirs afin d'obtenir les meilleurs vins.



PALACIO DE BORNOS DÉVELOPPE DES PROJETS DE RECHERCHE EN CONTINU DANS LES DOMAINES DE LA SÉLECTION CLONALE, DES CADRES DE PLANTATION, DES PORTE-GREFFES ET DE LA NUTRITION FOLIAIRE



GAMME PALACIO DE BORNOS



VERDEJO

100% Verdejo. Robe jaune pâle aux reflets verts. Arôme floral intense. Acidité fraîche et notes fruitées en bouche.



SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon Blanc. Robe jaune pâle brillante. Arômes variétaux intenses, avec des notes de fruits tropicaux et de fleurs. Frais, savoureux et bien équilibré.



VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

100% Verdejo. Fermentation et élevage pendant quatre mois en barriques de chêne. Robe jaune dorée, avec des reflets verts. Arômes de vanille et de notes fumées, assemblés avec des arômes de fruits mûrs. Long et bien structuré en bouche.



LA CAPRICHOSA

100% Verdejo avec un élevage de trois mois sur lies. Il provient de vieilles vignes plantées en gobelet dans le vignoble qui porte le nom de La Caprichosa. Robe jaune pâille brillante aux reflets verts. Arôme intense et complexe, avec des notes de fruits blancs mûrs et des notes minérales. Frais et franc en bouche, avec du volume, onctueux et persistant.



SEMIDULCE

100% Sauvignon Blanc. Belle couleur jaune paille, pâle, limpide et brillante. Arômes puissants de laurier et notes de fruits tropicaux sur fond de miel. Bouche fraîche, fruitée et onctueuse, avec un équilibre parfait entre le sucre et l'acidité.



SEMISECCO

100% Verdejo. Neuf mois de vieillissement en bouteille. Jaune paille aux reflets verts. Bulles fines et bien intégrées. Nez intense, avec des notes de menthe et de pomme mûre. Bouche agréable, avec un excellent équilibre entre sucre et acidité.



BRUTO

100% Verdejo. Deux ans de vieillissement en bouteille. Robe jaune paille aux reflets dorés irisés. Bulles fines, rondes et bien intégrées. Arôme puissant, complexe et mûr, avec des notes de fleurs blanches et d'herbes aromatiques. Frais en bouche, avec une grande structure.



FRIZZANTE VERDEJO

100% Verdejo. Robe jaune pâle avec de légers reflets verts. Nez intense, douceur bien intégrée avec des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Frais en bouche, avec une présence marquée de gaz carbonique et un équilibre optimal entre l'acidité et la douceur.



SEÑORÍO DE
SARRÍA
D.O. NAVARRA

SITUÉ À PUENTE LA REINA, EN PLEIN COEUR DU CHEMIN DE COMPOSTELLE • FONDÉ EN 1953 • PRODUCTION D'ENVIRON 1 MILLION DE KG DE RAISIN • 100 HECTARES DE VIGNOBLE ÂGÉ DE PLUS DE 60 ANS



DOMAINE

Bien que le domaine ait été fondé en 1953, de nombreux siècles d'histoire contemplent ces terres comme une région adaptée et destinée à la culture de la vigne. L'histoire de la Seigneurie de Sarría (Señorío de Sarría) remonte au Moyen Age. On a en effet retrouvé des chroniques de l'époque, dans lesquelles il est raconté que le Seigneur de Sarría accompagna le roi Sancho Le Fort dans la bataille de Navas de Tolosa (1212) lors de la reconquête de l'Al-Andalus par la coalition des Etats Chrétiens. Des siècles plus tard, au XVIe siècle, l'histoire de la Seigneurie de Sarría et de la Navarre est encore plus entrelacée, puisque le

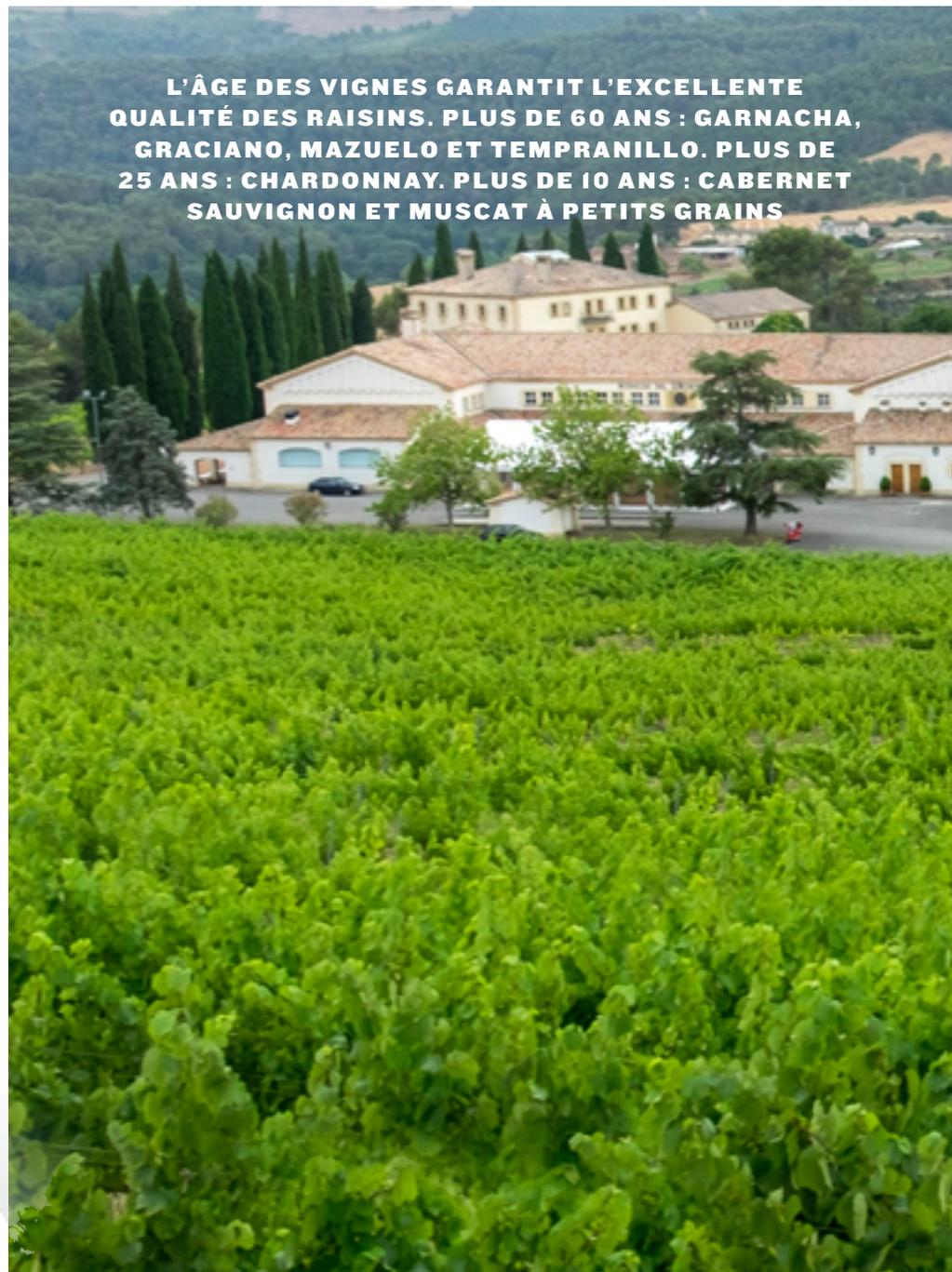
Seigneur de Sarría (Juan de Azpilicueta), frère de Saint François Xavier (Saint Patron de la Navarre), a financé ses études à Paris, grâce aux revenus tirés du bétail et de l'exploitation agricole du domaine. Le manuscrit dans lequel Saint François Xavier remercie son frère pour son aide est encore conservé aujourd'hui. Et ce n'est que bien des années plus tard, en 1953, que le célèbre homme d'affaires navarrais Don Félix Huarte acheta la Seigneurie de Sarría, qu'il effectua les nouvelles plantations de vignes et construisit la Bodega, commençant à produire et commercialiser des vins sous la marque Señorío de Sarría.

SITUÉ À PUENTE LA REINA, AU CŒUR DU CHEMIN DE COMPOSTELLE, SEÑORÍO DE SARRÍA EST SITUÉ DANS UNE ZONE QUI OFFRE DES CONDITIONS CLIMATIQUES ET PÉDOLOGIQUES IDÉALES POUR LA CULTURE DE LA VIGNE





L'ÂGE DES VIGNES GARANTIT L'EXCELLENTE QUALITÉ DES RAISINS. PLUS DE 60 ANS : GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO ET TEMPRANILLO. PLUS DE 25 ANS : CHARDONNAY. PLUS DE 10 ANS : CABERNET SAUVIGNON ET MUSCAT À PETITS GRAINS



Par la suite, en 1981, la famille Huarte s'est séparée du domaine, qui a alors entamé une nouvelle phase avec un essor important en 2001, démarrant un ambitieux projet de rénovation des installations et du vignoble, afin d'être à l'avant-garde sur le marché national et international. Et c'est ainsi que génération après génération, nous avons maintenu l'esprit du premier Seigneur de Sarría.

UNE ZONE PRIVILÉGIÉE

Situé à Puente La Reina, au cœur du Chemin de Compostelle, Señorío de Sarría se trouve dans une région qui offre des conditions climatiques et pédologiques idéales, permettant la production d'une gamme de vins de la plus haute qualité.



VIGNOBLES

100 hectares de vignes de cépages multiples s'étendent sur les coteaux et les pentes ensoleillées de Puente la Reina, Olite et Corella. Chaque plante, chaque vignoble, chaque parcelle, reçoit un soin exquis et un suivi particulier pour produire des vins magnifiques dès leur origine. Chaque cépage a été soigneusement sélectionné et cultivé dans le lieu le plus approprié, en tenant compte des conditions de lumière, d'humidité et de température requises dans chaque cas. L'âge des vignes garantit l'excellente qualité des raisins. Plus de 60 ans : Garnacha, Graciano, Mazuelo et Tempranillo. Plus de 25 ans : Chardonnay. Plus de 10 ans : Cabernet Sauvignon et Muscat à Petits Grains.



CHAQUE PLANTE, CHAQUE VIGNOBLE, CHAQUE PARCELLE, REÇOIVENT UN SOIN EXQUIS ET UN SUIVI PARTICULIER POUR PRODUIRE DES VINS MAGNIFIQUES DÈS LEUR ORIGINE



GAMME SEÑORÍO DE SARRÍA



CHARDONNAY

100% Chardonnay. Jaune paille aux légers reflets verts. Nez puissant et fruité, avec des notes de fleurs blanches et de fruits exotiques. Frais et équilibré, avec une excellente acidité.



GARNACHA

100% Garnacha. Robe rouge framboise. Arôme intense et fruité, avec des notes de fruits rouges et de fenouil. Bouche fraîche et agréable, avec une persistance fruitée.



CRIANZA

Cabernet Sauvignon, Garnacha et Graciano. Elevage d'un an en barriques de chêne américain. Robe rouge cerise foncé. Arôme de fruits rouges sur fond vanillé, notes grillées et balsamiques. Bonne expression fruitée en bouche, avec une acidité équilibrée et une bonne longueur.



RESERVA

Cabernet Sauvignon et Graciano. Elevage de deux ans en barriques de chêne français et américain. Robe rouge cerise foncé. Arôme intense, avec des notes de vanille, de cannelle, de pain grillé et d'épices. Puissant, savoureux, structuré et complexe en bouche, avec un boisé bien intégré.



ROSÉ

Garnacha et Graciano. Délicat rose lavande, pâle, limpide et brillant. Nez frais, avec des notes de fruits rouges, de pamplemousse, de litchi sur un joli fond floral de roses. Bouche fraîche et fruitée, avec une finale longue et vibrante.



VIÑEDO Nº5

Garnacha en provenance de notre Vignoble Nº5. Rouge pourpre. Arôme intense de bonbon à la fraise, litchis, pamplemousse et fruits des bois. Bouche fraîche et fruitée, avec une attaque douce et onctueuse. Équilibré, long et persistant.



VIÑEDO SOTÉS

Assemblage de plusieurs cépages (Cabernet Sauvignon, Garnacha, Tempranillo, Graciano et Mazuelo). Elevage de neuf mois en barriques neuves de chêne français de l'Allier. Robe rouge cerise d'intensité moyenne. Arôme complexe et élégant de fruits noirs sur un fond de notes balsamiques. Agréables notes de café torréfié. Élégant et chocolatées en bouche.



RESERVA ESPECIAL

Elaboré principalement à base de Cabernet Sauvignon. Elevage de deux ans en barriques neuves de chêne français et américain. Robe rouge cerise intense et profond. Arôme puissant, avec de subtiles notes toastées, des épices, de la vanille, du cacao et de délicates notes de café torréfié. Élégant et structuré en bouche, avec des notes de fruits mûrs, balsamiques et lactées.



BODEGAS LLEIROSO

D.O. RIBERA DEL DUERO

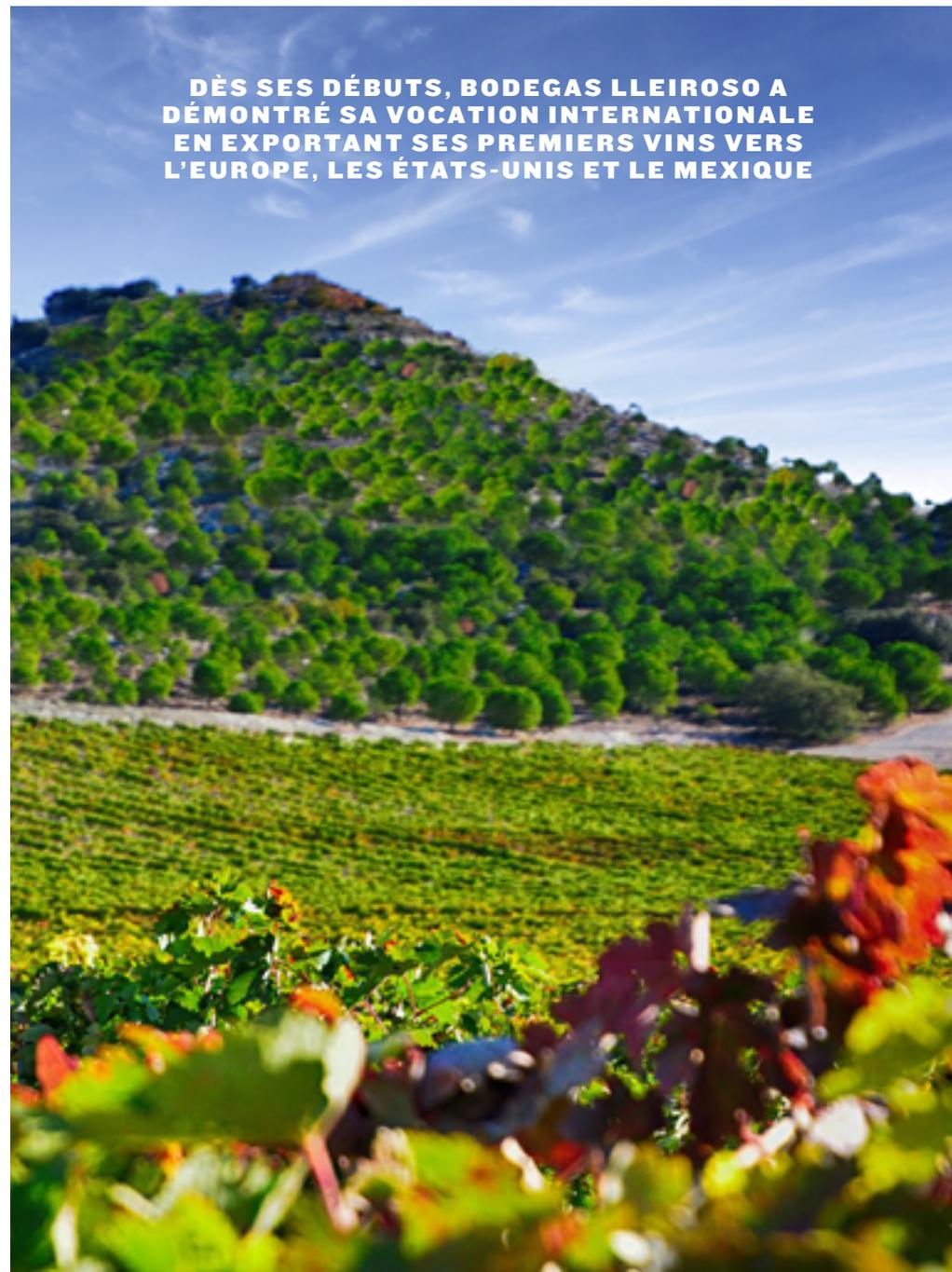
**SITUÉ AU CŒUR DU « MILLE D'OR » DE
L'APPELLATION RIBERA DEL DUERO • FONDÉ EN
2001 • TRANSFORME ENVIRON 200.000 KG DE
RAISINS • 25 HECTARES DE VIGNES EN PROPRIÉTÉ**



DOMAINE

Fondé en 2001, le domaine est situé à Valbuena de Duero, Valladolid, au cœur du "Mille d'Or" de la Ribera del Duero, à quelques mètres du fleuve qui alimente nos vignobles et à côté du monastère de Santa Maria de Valbuena, station thermale et siège de la Fondation Les Âges de l'Homme. Dès ses débuts, Bodegas Lleiroso a montré sa vocation internationale en exportant ses premiers vins vers l'Europe, les Etats-Unis et le Mexique, qui sont devenus ses principaux marchés et un fer de lance pour une expansion internationale ultérieure. Comme il ne pouvait en être autrement, le domaine a mis dès sa création tous les efforts et la passion pour créer des vins haut de gamme et prendre soin de chaque détail du processus de vinification. Nous sommes un domaine aux caractéristiques familiales, ce qui garantit le sérieux, la qualité et la continuité dans le temps. Pour ce faire, nous portons beaucoup de soins et d'attention à nos vignes, car les grands vins commencent dans le vignoble et culminent dans la cave.

**DÈS SES DÉBUTS, BODEGAS LLEIROSO A
DÉMONTRÉ SA VOCATION INTERNATIONALE
EN EXPORTANT SES PREMIERS VINS VERS
L'EUROPE, LES ÉTATS-UNIS ET LE MEXIQUE**





VIGNOBLES

Le cépage utilisé dans la production de nos vins est le Tempranillo, issu de nos propres vignobles situés autour de la cave, à une altitude de 780 mètres. De plus, nous travaillons avec un petit nombre de viticulteurs avec lesquels nous collaborons main dans la main tout au long de l'année, en apportant un soin exhaustif à la sélection du raisin pour garantir la meilleure matière première. Les raisins proviennent de vignes âgées de 25 à 80 ans, bien enracinées dans le sol et résistantes aux rigueurs du climat, aux rendements faibles et de très bonne qualité.

Les sols, situés dans une zone alluviale, sont argilo-calcaires avec des stries brun-gris. Nous respectons au maximum l'intégrité de nos fruits et nous les cueillons dans des

caisses d'une capacité maximale de 15 Kg, afin de ne pas endommager le raisin. Nos raisins sont ensuite triés sur la table de tri, puis ils sont éraflés et écrasés directement au-dessus de la cuve de fermentation, sans aucune aide mécanique, en travaillant du haut vers le bas en utilisant la gravité.



GAMME LLEIROSO



LUZ MILLAR ROBLE

100% Tempranillo. Elevage de 6 mois en barriques de chêne français et américain. Robe grenat intense aux reflets violets irisés, très profonde. Nez de groseilles et de fruits rouges mûrs, très bien assemblés avec des notes épicées et de réglisse apportées par l'élevage en barriques. En bouche, il est charnu, ample et persistant.



CRIANZA

100% Tempranillo. Elevage de 12 mois en barriques de chêne français. Robe rouge cerise avec un bord grenat, limpide et brillant. Arômes de fruits rouges au nez, avec des notes légèrement grillées et torréfiées. En bouche, il est soyeux et rond, avec des tanins doux et une bonne acidité.



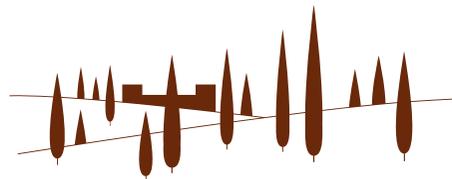
RESERVA

100% Tempranillo. Elevage de 15 mois en barriques neuves de chêne français. Robe de couleur rouge rubis profond et bord grenat. Nez intense, avec des notes grillées bien intégrées et des arômes de fruits rouges bien mûrs. Tanins élégants et mûrs en bouche, sensation de volume accompagnée d'une très bonne acidité. Finale longue et très persistante.



SERGIO HERNÁNDEZ RESERVA ESPECIAL

100% Tempranillo. Elevage de 18 mois en barriques neuves de chêne français. Robe de couleur rouge rubis profond, présence de larmes denses dans le verre. Grande intensité aromatique, avec des arômes de fruits rouges et des notes boisées, lactées et épicées. Bouche ronde, puissante et équilibrée.



DOMINIO DE BORNOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

**FONDÉ EN 1988 • SITUÉ À PESQUERA DE DUERO
• TRANSFORMATION D'ENVIRON 100.000 KG DE
RAISIN • LE DOMAINE S'EST ORIENTÉ VERS UNE
PETITE PRODUCTION SÉLECTIONNÉE**



DOMAINE

Dominio de Bornos, situé à Pesquera de Duero (Valladolid), a été fondé en 1988 avec l'intention de profiter pleinement du grand potentiel viticole de la région, de par la qualité du sol et de son climat. Le domaine s'est orienté vers l'élaboration d'une petite production sélectionnée, comptant sur des installations d'élaboration soignées, ainsi qu'un chai de barriques de chêne américain et français dans lequel l'élevage des deux vins de la gamme est effectué : Dominio de Bornos Crianza et Dominio de Bornos Roble.

**LE DOMAINE A ÉTÉ FONDÉ POUR PROFITER
PLEINEMENT DU GRAND POTENTIEL VITICOLE
DE LA RÉGION EN RAISON DE LA QUALITÉ DU
TERROIR ET DE SA CLIMATOLOGIE**





LE CLIMAT DE LA RÉGION SE CARACTÉRISE PAR DES PRÉCIPITATIONS MOYENNES À FAIBLES QUI, COMBINÉES À DES ÉTÉS CHAUDS ET SECS ET À DES HIVERS LONGS ET FROIDS, CRÉENT DES CONDITIONS CLIMATIQUES IDÉALES

VIGNOBLES

Les vignobles protégés par l'Appellation d'Origine Ribera del Duero sont situés au confluent des quatre provinces de Castilla y León : Burgos, Segovia, Soria et Valladolid, le fleuve Duero étant l'axe qui les unit. Le climat de la région se caractérise par des précipitations moyennes à faibles qui, combinées à des étés secs et chauds et à des hivers longs et froids, créent des conditions climatiques idéales pour le bon développement des vignes et la maturation des raisins. Dominio de Bornos entretient des accords de collaboration avec les viticulteurs locaux, et notre département technique effectue un contrôle exhaustif tout au long du

processus d'élaboration de la vigne, en choisissant les parcelles les plus appropriées et en sélectionnant les meilleurs raisins pour la production de notre gamme de vins.



RIBERA DEL DUERO

GAMME DOMINIO DE BORNOS



DOMINIO DE BORNOS ROBLE

100% Tempranillo. Elevage de six mois en barriques de chêne américain et français, robe rouge cerise avec un bord violacé. Nez d'une grande intensité, avec des arômes frais de fruits rouges et des notes boisées élégantes et bien intégrées. Délicieux et velouté en bouche.



DOMINIO DE BORNOS CRIANZA

100% Tempranillo. Elevage d'un an en barriques de chêne français. Robe rouge cerise avec des reflets violets. Grand potentiel aromatique, avec des notes de pain grillé, de vanille, de cacao et de baies noires, qui s'associent dans une grande harmonie. Élégant, avec une grande structure en bouche.



MARTÍNEZ CORTA

D.O.C. RIOJA

**SITUÉ À URUÑUELA, AU COEUR DE LA RIOJA ALTA •
FONDÉ EN 2005 • TRANSFORME ENVIRON 600.000 KG
DE RAISINS • VIGNES CENTENAIRES**



DOMAINE

Fondé en 2005 et situé à Uruñuela, au cœur de la Rioja Alta, Martínez Corta est le fruit des efforts et du travail de quatre générations consacrées à la viticulture. Le domaine est né de l'ardeur, de l'ambition et de l'illusion d'une famille qui ne s'est pas contentée de cultiver la vigne, mais qui a décidé de faire un pas de plus vers la vinification et la commercialisation, en transférant toute la sagesse

et l'expérience acquises dans le vignoble au fil des années. La famille a choisi comme lieu d'implantation une zone privilégiée de La Rioja, la vallée inférieure du Najerilla (Uruñuela - Cenicero), où la famille possède plusieurs parcelles, dont certaines plantées de vignes centenaires. "Des vignobles ayant de la sagesse et de la sagesse dans les vignobles" a été et continue d'être notre raison d'être.

**LES FACTEURS TOPOGRAPHIQUES CRÉENT DES
SITUATIONS CLIMATIQUES PARTICULIÈRES,
AVEC DES HIVERS DOUX ET DES ÉTÉS CHAUDS ET
SECS, PROVOQUANT UNE GRANDE AMPLITUDE
THERMIQUE ENTRE LE JOUR ET LA NUIT PENDANT
LA SAISON DE MATURATION**



LE SOL EST ARGILLO-CALCAIRE, PAUVRE ET TRÈS SAIN, CE QUI EST IDÉAL POUR LA CULTURE DE LA VIGNE, ASSURANT UNE FAIBLE PRODUCTIVITÉ ET DES VENDANGES DE GRANDE QUALITÉ



VIGNOBLE

Les 80 hectares de vignobles de la famille sont situés dans une zone exceptionnelle, la vallée inférieure du Najerilla, proche de Cenicero, entre les fleuves Ebre et Najerilla, qui apportent une humidité particulière à l'environnement, donnant aux vignobles des nuances uniques qui, combinées à des facteurs topographiques, créent des situations climatiques particulières, avec des hivers doux et des étés chauds et secs, engendrant une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit en saison de maturation. De plus, l'orientation méridionale des vignobles garantit une utilisation maximale de la luminosité, ce qui, associé à une pluviométrie équilibrée, permet d'obtenir d'excellentes conditions climatiques. D'autre part, le sol est calcaire et argileux, pauvre et très sain,



ce qui est idéal pour la culture de la vigne, assurant une faible productivité et des vendanges de grande qualité. Des vignobles, dont certains centenaires, qui donnent à notre gamme de vins toute la personnalité et le caractère de La Rioja Alta.

GAMME MARTÍNEZ CORTA



FINCA IRIARTE TEMPRANILLO

100% Tempranillo élevé dans nos chais. De couleur rouge cerise, avec des arômes de fruits des bois sur un fond lacté, c'est un vin frais, corsé et très fruité.



MARTÍNEZ CORTA CRIANZA

100% Tempranillo, élevé douze mois en barriques de chêne français et américain. Robe rouge cerise bigarreau aux reflets grenat, avec des arômes de fruits rouges et noirs sur un fond de notes grillées et balsamiques. Avec des tanins doux et bien intégrés, c'est un vin équilibré, savoureux et persistant, avec des notes de torréfaction et d'épices.



LAGAR DE BORNOS CRIANZA

100% Tempranillo. Elevage de douze mois en barriques de chêne américain et français. Robe rouge cerise bigarreau. Nez intense, avec des notes de fruits des bois, de vanille, de torréfaction et de réglisse. Bouche longue, puissante, équilibrée et savoureuse.

II OROT

D. O. TORO

**SITUÉ À TORO - FONDÉ EN 1980 - TRANSFORMATION
D'ENVIRON 300.000 KG DE RAISIN - 20 HECTARES
DE VIGNOBLE DU CÉPAGE TINTA DE TORO**



DOMAINE

L'origine d'Orot remonte à 1980, mais c'est plus tard, en 1997, que l'on a pu entrevoir le développement et les possibilités de la D.O. Toro, et que l'on a alors décidé de construire nos propres chais dans la ville de Toro, le centre névralgique de l'appellation.

Le bâtiment de deux étages, dont l'un est enterré sous terre, offre une excellente salle d'élevage qui maintient naturellement des conditions optimales de température et d'humidité, favorisant ainsi le vieillissement de nos vins.

VIGNOBLE

Orot possède 20 hectares de vignoble de cépage Tinta de Toro, âgé de plus de 15 ans. Situé au sud-est de la province de Zamora, le domaine se trouve à une altitude de 700 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le sol, argileux, avec des sédiments de grès et de calcaire, est idéal pour la culture de ce cépage qui pousse avantageusement sur les sols pauvres en matière organique, calcaires et peu humides.

D.O. TORO



**LE SOL, ARGILEUX, AVEC DES SÉDIMENTS DE GRÈS
ET DE CALCAIRE, EST IDÉAL POUR LA CULTURE DE CE
CÉPAGE, QUI AIME LES SOLS PAUVRES EN MATIÈRE
ORGANIQUE, CALCAIRES ET PEU HUMIDES**

GAMME OROT



OROT

100% Tinta de Toro. Couleur rouge intense et profond, avec des tons violets. Nez marqué par des arômes fruités, et des notes florales. Bouche fraîche, vive et équilibrée.



ROBLE

100% Tinta de Toro, issu de vieilles vignes en gobelet, vendangé à la main et sélectionné à l'entrée de la cave. Elevage de six mois en barriques de chêne américain et français. Robe rouge cerise, franche et très vive. Arômes de fruits rouges et d'épices, avec des notes de réglisse. Bouche structurée, charnue, fraîche et aux notes fruitées marquées.



CRianza

100% Tinta de Toro, issu de vieilles vignes en gobelet, vendangé à la main et sélectionné à l'entrée de la cave. Elevage d'un an en barriques de chêne américain et français. Couleur grenat, intense et profond. Arômes élégants et intenses, avec un caractère fruité, minéral et épicé. Puissant et charnu en bouche, avec des notes franches de fruits mûrs.



GUEL BENZU

FINCA LA LOMBANA

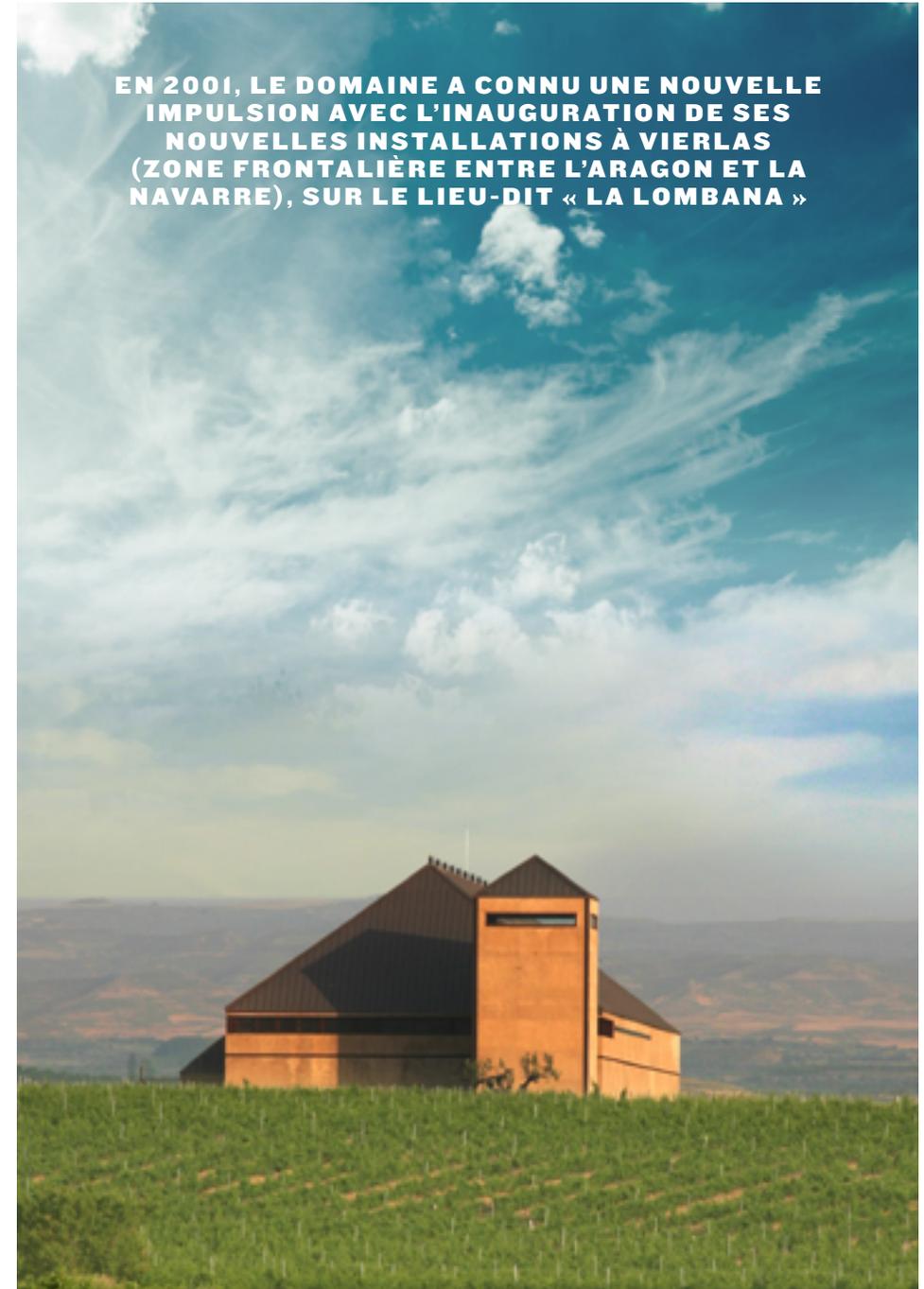
**FONDÉ EN 1851 - PRODUCTION D'ENVIRON 300.000 KG DE RAISINS
- 46 HECTARES DE VIGNES, AGÉES DE PLUS DE 20 ANS - CATEGORIE
« VINO DE PAGO » - RAISINS PROVENANT EXCLUSIVEMENT DE LA
PARCELLE SITUÉE SUR LE LIEU-DIT LA LOMBANA**



DOMAINE

L'histoire de Guelbenzu remonte à 1851, preuve en est l'inscription dans les registres de l'époque du paiement de taxes sur les pichets de vin vendus par Martín María Guelbenzu. C'est son fils, M. Miguel Guelbenzu, qui a modernisé et promu le domaine, obtenant d'importantes récompenses en 1880, des médailles et des mentions qui sont devenues partie intégrante de l'image de marque et des étiquettes de la gamme de vins, à ce jour encore. Plusieurs générations plus tard, M. Ricardo Guelbenzu a repris les rênes du domaine, initiant une nouvelle étape de développement et de croissance, qui a commencé en 1992 avec le lancement de ce qui a ensuite été le cœur de notre gamme de vins,

Guelbenzu Evo et Azul, complétée en 1999 avec le vin icône de la cave, Guelbenzu Lautus. Evo signifie "durée des choses éternelles" et avec ce nom nous avons voulu refléter la capacité de vieillissement de ce vin, sa vertu à s'améliorer avec le temps. Et Lautus fait référence à "lauréat, médaillé", le nom sous lequel il était destiné à montrer la renommée que ce vin allait obtenir tout au long de son histoire. Par la suite, en 2001, le domaine a connu une nouvelle impulsion avec l'inauguration de ses nouvelles installations à Vierlas (zone frontalière entre l'Aragon et la Navarre), sur le lieu-dit La Lombana, accompagnée du lancement de nouveaux vins liés à ce nouveau site.



**EN 2001, LE DOMAINE A CONNU UNE NOUVELLE
IMPULSION AVEC L'INAUGURATION DE SES
NOUVELLES INSTALLATIONS À VIERLAS
(ZONE FRONTALIÈRE ENTRE L'ARAGON ET LA
NAVARRÉ), SUR LE LIEU-DIT « LA LOMBANA »**



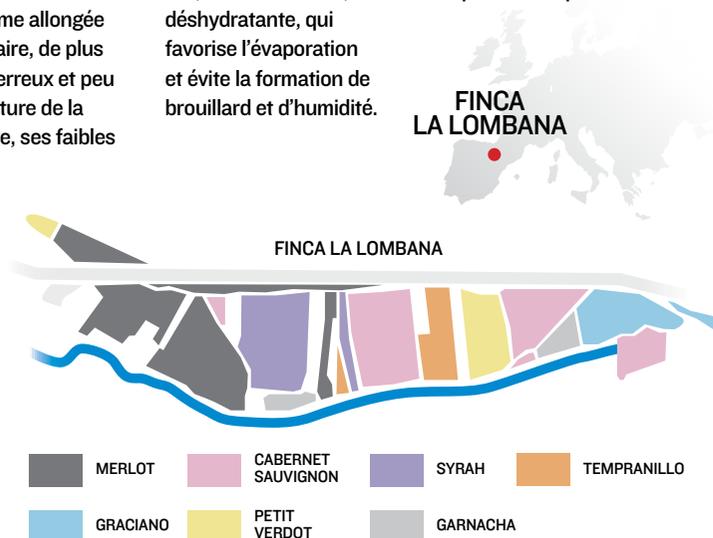
LA PROXIMITÉ DU MONT MONCAYO ENGENDRE DE FORTES FLUCTUATIONS DE TEMPÉRATURE ENTRE LE JOUR ET LA NUIT, CE QUI CONTRIBUE TRÈS POSITIVEMENT À LA FORMATION DE TANINS ET D'ANTHOCYANINES

VIGNOBLES

Guelbenzu compte 46 hectares de vignes de plus de 20 ans d'âge, situées à Vierlas, au cœur de la vallée du Queiles, sur le domaine de La Lombana. La Lombana est une parcelle de forme allongée composée de matériaux de l'ère tertiaire, de plus de 22,5 millions d'années. Le sol, pierveux et peu fertile, est extraordinaire pour la culture de la vigne de par sa texture, son drainage, ses faibles rendements, sa capacité de résistance à la sécheresse et son faible risque de gel. La proximité du Mont Moncayo engendre des variations très élevées de température entre le jour et la nuit, ce qui contribue très positivement à la formation de tanins et d'anthocyanes, essentiels pour la production de vins ronds avec du corps, du caractère et une bonne

aptitude au vieillissement. De plus, le vent qui souffle dans la région, le cierzo, est un vent froid, sec, fort et constant, avec une importante capacité déshydratante, qui favorise l'évaporation et évite la formation de brouillard et d'humidité.

FINCA LA LOMBANA



GAMME GUEL BENZU



VIERLAS

Merlot et Syrah. Elevage de six mois en barriques de chêne français et américain. Robe rouge cerise bigarreau. Nez puissant et expressif, avec un fond floral et des notes de fruits rouges et noirs mûrs. Intense, frais et savoureux en bouche, puissant et équilibré.



AZUL

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Graciano et Syrah. Elevage de neuf mois en barriques de chêne français et américain. Robe profonde de couleur rouge cerise. Nez complexe, avec des notes de fruits rouges, d'épices et de prune. Corps, structure et persistance en bouche, avec un boisé très bien intégré.



EVO

Cabernet Sauvignon, Merlot et Garnacha. Elevage de douze mois en barriques de chêne français et américain. Robe rouge cerise intense et brillante. Arômes de fruits noirs, avec des notes minérales et grillées. Puissant en bouche, élégant, corsé et équilibré.



LAUTUS

Assemblage de plusieurs cépages provenant des meilleurs vignobles de notre domaine La Lombana. Elevage de dix-huit mois en barriques de chêne français neuves. Robe de couleur rouge cerise profond. Nez complexe et élégant, avec des notes d'épices, grillées et balsamiques. En bouche, il est rond, charnu, élégant et corsé.

BORNOS

B O D E G A S & V I Ñ E D O S

**PALACIO
DE BORNOS**
D.O. RUEDA

**SEÑORÍO
DE SARRÍA**
D.O. NAVARRA

**BODEGAS
LLEIROSO**
D.O. RIBERA
DEL DUERO

**DOMINIO
DE BORNOS**
D.O. RIBERA
DEL DUERO

**MARTÍNEZ
CORTA**
D.O.C. RIOJA

OROT
D.O. TORO

GUELBENZU
FINCA
LA LOMBANA

SEÑORÍO DE SARRÍA S/N • 31100 PUENTE LA REINA, NAVARRA (ESPAÑA) • T +34 948 202 200 / F +34 948 202 202

WWW.BORNOSBODEGAS.COM

 [FACEBOOK.COM/BORNOSBODEGAS](https://www.facebook.com/bornosbodegas)  [INSTAGRAM.COM/BORNOSBODEGAS](https://www.instagram.com/bornosbodegas)  [LINKEDIN.COM/COMPANY/BORNOSBODEGASYVINEDOS](https://www.linkedin.com/company/bornosbodegasyvinedos)