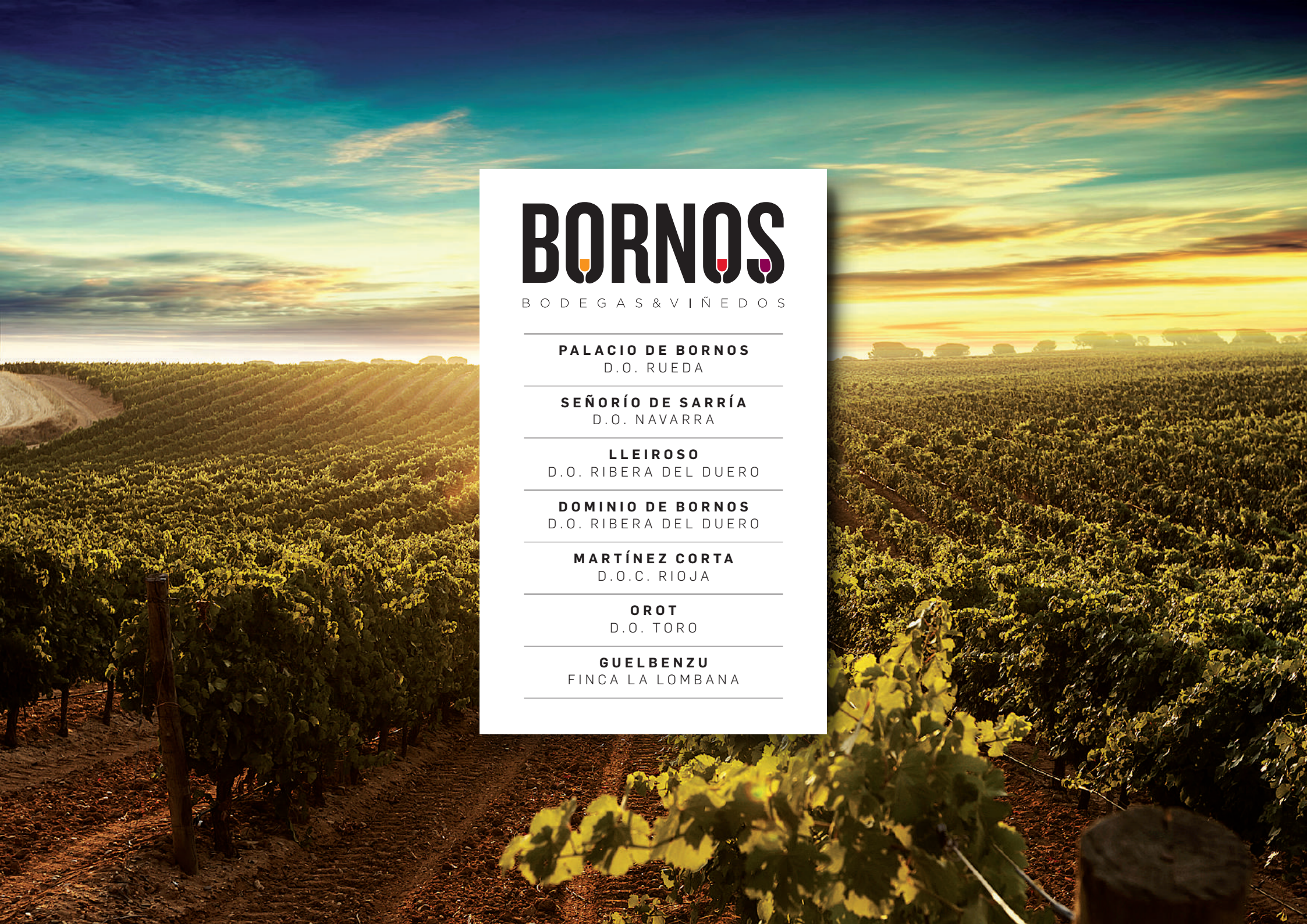




BORNOS

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

LLEIROSO

D.O. RIBERA DEL DUERO

DOMINIO DE BORNOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

MARTÍNEZ CORTA

D.O.C. RIOJA

OROT

D.O. TORO

GUEL BENZU

FINCA LA LOMBANA

BORNOS

B O D E G A S & V I Ñ E D O S

**7 BODEGAS • 6 ZONAS VINÍCOLAS
• MÁS DE 500 HA DE VIÑEDO PROPIO •
DISTRIBUCIÓN EN MÁS DE 25 PAÍSES**

Bornos es un Grupo Vinícola en el que las diferentes Bodegas que lo integran mantienen su propia historia, personalidad y posicionamiento pero, al mismo tiempo, todas ellas se rigen por una filosofía común, primando la calidad, innovación, sostenibilidad y búsqueda de la satisfacción del cliente. Es un Grupo que crece y cambia para adaptarse a las nuevas tendencias del mercado, a sus gustos y necesidades.

**BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS REÚNE
A SIETE BODEGAS Y SEIS ZONAS VINÍCOLAS**

Palacio de Bornos (D.O. Rueda), Señorío de Sarría (D.O. Navarra), Lleiroso y Dominio de Bornos (D.O. Ribera del Duero), Martínez Corta (D.O.C. Rioja), Orot (D.O. Toro) y 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]



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

UBICADA EN RUEDA (VALLADOLID) • FUNDADA EN 1976 • ELABORACIÓN DE MÁS DE 5 MILLONES DE KG DE UVA • VIÑEDOS CON 30 AÑOS DE ANTIGÜEDAD • MÁS DE 300 HA DE VIÑEDO PROPIO

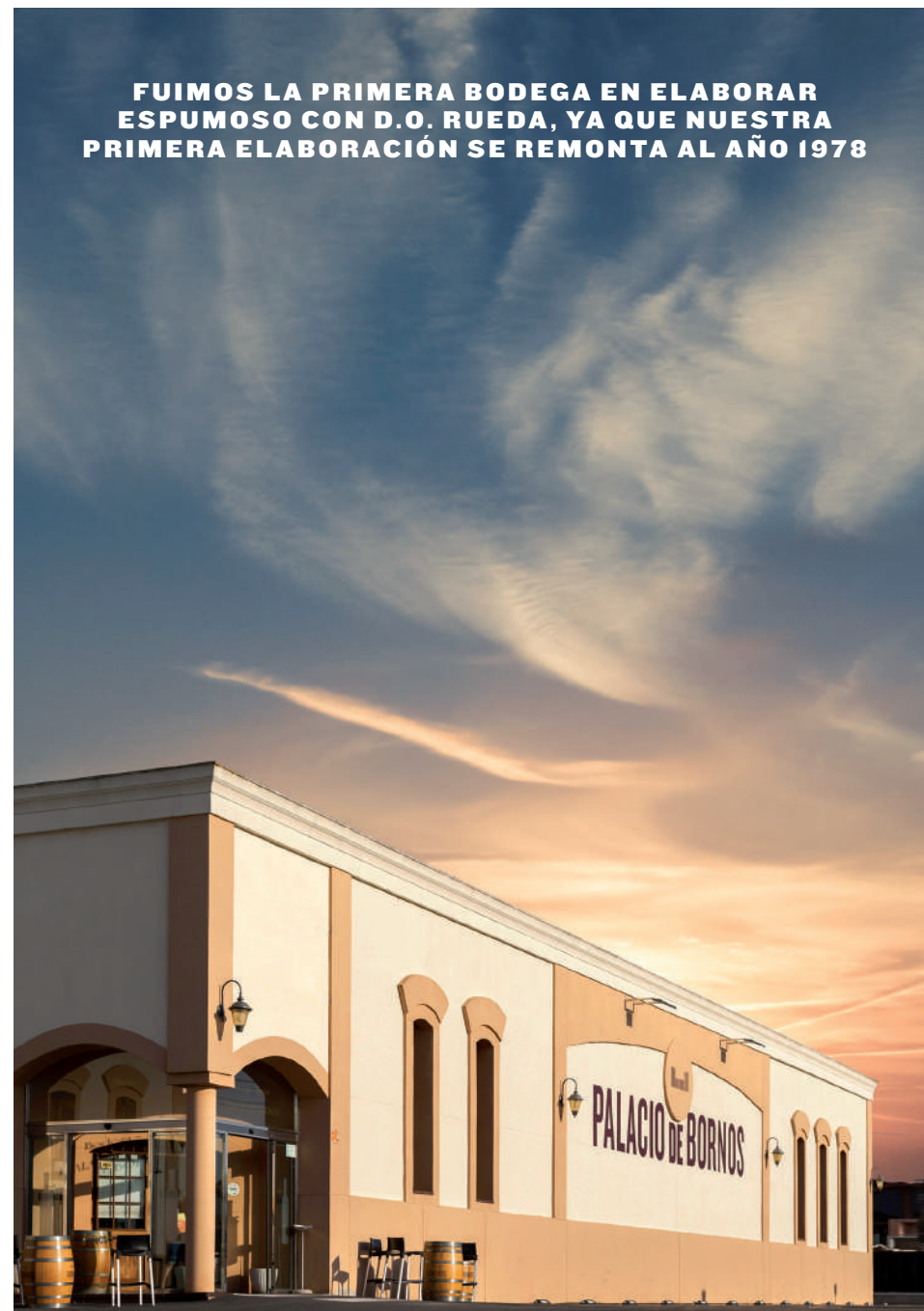


BODEGA

Ubicada en Rueda, nuestra Bodega nació y comenzó sus elaboraciones en el año 1976, con una historia paralela a la de la Denominación de Origen. Los primeros años supusieron el asentamiento de la marca en Castilla y León, para iniciar luego una rápida expansión a nivel nacional e internacional. Tras más de cuarenta años de sólido trabajo y continua innovación, con una clara apuesta por el viñedo, Palacio de Bornos ha llegado a ser una de las marcas más reconocidas de la D.O. Rueda,

con presencia en los principales mercados de los cinco continentes. Y la labor de todo nuestro equipo continúa hacia el futuro. Fuimos la primera Bodega en elaborar espumoso en Castilla y León, en el año 1978. El objetivo ha sido aprovechar las cualidades de la variedad Verdejo, partiendo de un vino base monovarietal que aporta personalidad y carácter diferenciador, aplicando el método tradicional de elaboración, lo que permite la obtención de un vino espumoso de muy alta calidad.

FUIMOS LA PRIMERA BODEGA EN ELABORAR ESPUMOSO CON D.O. RUEDA, YA QUE NUESTRA PRIMERA ELABORACIÓN SE REMONTA AL AÑO 1978





PALACIO DE BORNOS DISPONE DE MÁS DE 300 HECTÁREAS DE VIÑEDO PROPIO, EN LAS LOCALIDADES DE RUEDA, POLLOS Y LA SECA, CON MÁS DE 30 AÑOS DE ANTIGÜEDAD

VIÑEDOS

Palacio de Bornos dispone de más de 300 hectáreas de viñedo propio, en las localidades de Rueda, Pollos y La Seca, con más de 30 años de antigüedad. En la elección de las parcelas siempre ha primado la calidad de los suelos, llevando a cabo diversos análisis y calicatas, con el fin de conocer al detalle la estructura del mismo y tener así la seguridad de que la planta se desarrollará en el medio más idóneo. El terreno de nuestros viñedos se caracteriza por tener un subsuelo de composición arcillosa calcárea y un suelo cascajoso, con gran concentración de cantos rodados, lo que permite una buena aireación y drenaje, características ideales para el buen desarrollo de la vid.



INNOVACIÓN

La especial apuesta por el viñedo ha llevado a Palacio de Bornos a desarrollar continuos proyectos de investigación, principalmente en los ámbitos de la selección clonal, marcos de plantación, portainjertos y nutrición foliar, a través de estudios realizados en fincas experimentales, así como proyectos de agricultura sostenible que permiten el cuidado y respeto del medio ambiente. Sus resultados, una vez son positivamente contrastados, se aplican a la totalidad de nuestro viñedo. El objetivo siempre ha sido el de plantar los mejores viñedos en los mejores suelos, con objeto de obtener los mejores vinos.



PALACIO DE BORNOS DESARROLLA CONTINUOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN EN LOS ÁMBITOS DE LA SELECCIÓN CLONAL, MARCOS DE PLANTACIÓN, PORTAINJERTOS Y NUTRICIÓN FOLIAR



GAMA PALACIO DE BORNOS



VERDEJO

100% Verdejo. Color amarillo pálido con tonos verdosos. Intenso aroma floral. Fresca acidez y notas frutales en boca.



SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon Blanc. Color amarillo pálido brillante. Aromas varietales intensos, con notas de fruta tropical y flores. Fresco, sabroso y bien equilibrado.



VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

100% Verdejo. Fermentación y crianza de cuatro meses en barrica. Color amarillo dorado, con tonos verdosos. Aromas a vainilla y ahumados, ensamblados con notas de fruta madura. Amplio y bien estructurado en boca.



LA CAPRICHOSA

100% Verdejo con permanencia de tres meses sobre lías. Procedente de viñedo viejo plantado en vaso. Color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos. Aroma intenso y complejo, con notas de fruta blanca madura y apuntes minerales. Fresco y franco en boca, con volumen, suave y persistente.



SEMI DULCE

100% Sauvignon Blanc. Atractivo color amarillo pajizo, pálido, muy limpio y brillante. Potentes aromas de laurel y notas de frutas tropicales sobre fondo de miel. Fresco, frutal y untuoso en boca, con equilibrio perfecto entre azúcar y acidez.



SEMI SECCO

100% Verdejo. Nueve meses de crianza en botella. Color amarillo pajizo con tonos verdosos. Burbuja fina bien integrada. Intenso en nariz, con notas de menta y manzana madura. Agradable en boca, con excelente equilibrio entre dulzor y acidez.



BRUT

100% Verdejo. Dos años de crianza en botella. Color amarillo pajizo con irisaciones doradas. Burbuja fina, redondeada y bien integrada. Aroma potente, complejo y maduro, con notas de flores blancas y hierbas silvestres. Amplio y fresco en boca, con gran estructura.



FRIZZANTE VERDEJO

100% Verdejo. Color amarillo pálido con ligeros reflejos verdes. Nariz intensa, dulce, integrado con notas cítricas y frutas tropicales. Fresco en boca, con marcada presencia de carbónico y óptimo equilibrio entre acidez y dulzor.

SEÑORÍO DE
SARRÍA
D.O. NAVARRA

UBICADA EN PUENTE LA REINA, EN PLENO CAMINO DE SANTIAGO • FUNDADA EN 1953 • ELABORACIÓN EN TORNO A 1 MILLÓN DE KG DE UVA • 100 HECTÁREAS DE VIÑEDO CON MÁS DE 60 AÑOS DE ANTIGÜEDAD



BODEGA

Si bien la Bodega fue fundada en 1953, muchos siglos de historia contemplan estas tierras como zona de cultivo de la vid. Se tienen noticias del Señorío de Sarría desde la Edad Media, a través de crónicas de la época, en las que consta que el Señorío de Sarría acompañó al Rey Sancho El Fuerte en la batalla de las Navas de Tolosa (1212). Siglos más tarde, en el s. XVI, la historia del Señorío y de Navarra se entrelaza aún más, ya que el entonces Señor de Sarría (Juan de Azpilicue-ta), hermano de San Francisco Javier (actual

patrón de Navarra), sufragó los estudios de éste en París, mediante las rentas obtenidas de la explotación ganadera y agrícola de esta finca. Todavía hoy se conserva el manuscrito en el que San Francisco Javier agradece a su hermano esta ayuda.

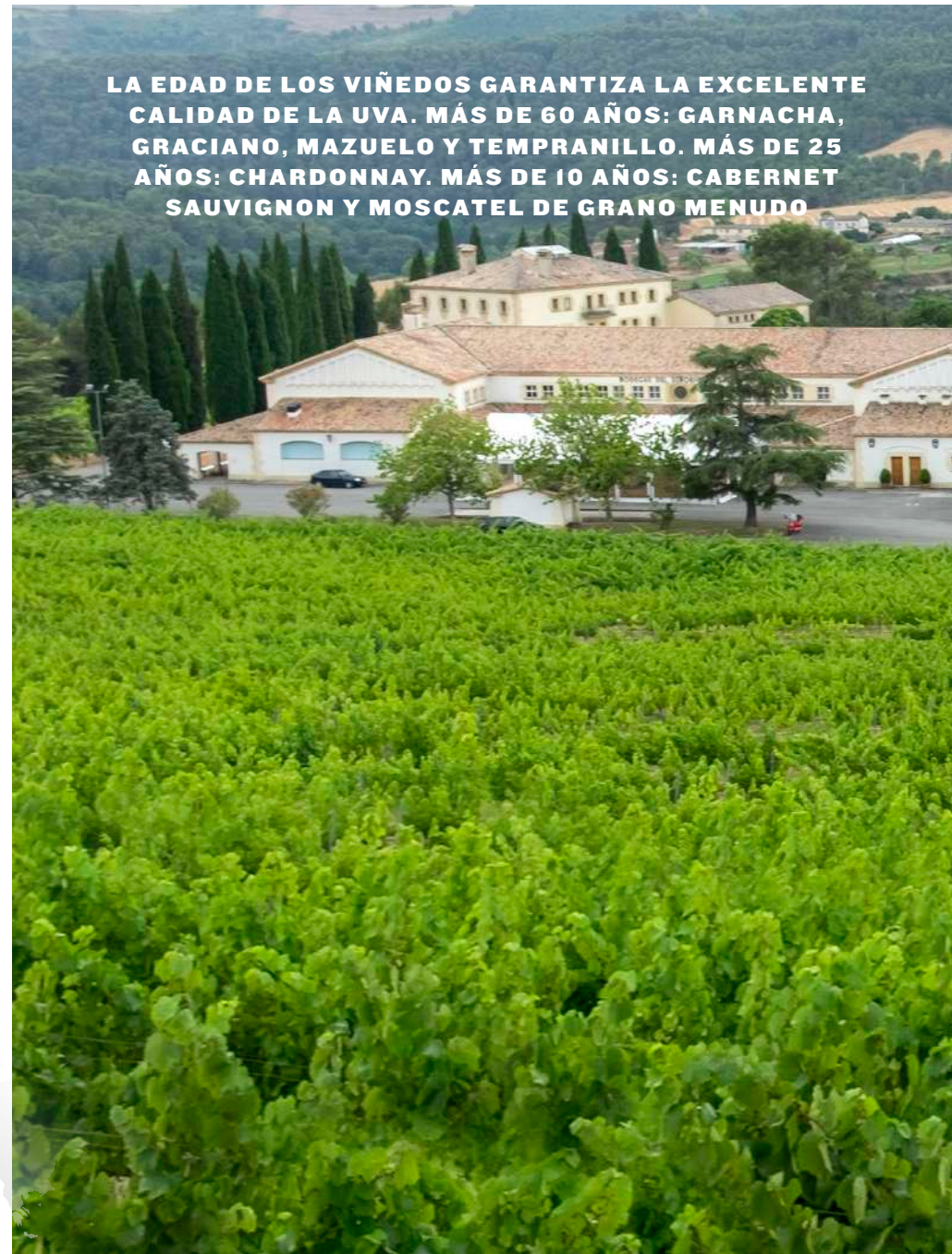
Y fue muchos años después, en 1953, cuando el reconocido empresario navarro Don Félix Huarte compró el Señorío, realizó las nuevas plantaciones de viñedo y construyó la Bodega, empezando a elaborar y comercializar vinos bajo la marca Señorío de Sarría.

UBICADA EN PUENTE LA REINA, EN PLENO CORAZÓN DEL CAMINO DE SANTIAGO, SEÑORÍO DE SARRÍA SE ENCUENTRA EN UNA ZONA QUE OFRECE UNAS CONDICIONES INMEJORABLES DE CLIMA Y SUELO





LA EDAD DE LOS VIÑEDOS GARANTIZA LA EXCELENTE CALIDAD DE LA UVA. MÁS DE 60 AÑOS: GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO Y TEMPRANILLO. MÁS DE 25 AÑOS: CHARDONNAY. MÁS DE 10 AÑOS: CABERNET SAUVIGNON Y MOSCATEL DE GRANO MENUDO



Posteriormente, en 1981, la Bodega se desligó de la familia Huarte e inició una nueva etapa, que tuvo un importante reimpulso en el año 2001, comenzando un nuevo y ambicioso proyecto de renovación de instalaciones y viñedo, con el objeto de situarse a la vanguardia del mercado nacional e internacional. Y generación tras generación hemos mantenido el espíritu del primer Señor de Sarría.

UNA ZONA PRIVILEGIADA

Ubicada en Puente La Reina, en pleno corazón del Camino de Santiago, Señorío de Sarría se encuentra en una zona que ofrece unas condiciones inmejorables de clima y suelo, lo que permite la elaboración de una gama de vinos de la máxima calidad.



VIÑEDOS

100 hectáreas de viña de múltiples variedades se extienden por las laderas y carasoles de Puente la Reina, Olite y Corella. Cada planta, cada viñedo, cada parcela, reciben un exquisito cuidado y un seguimiento particular para elaborar magníficos vinos desde su origen. Cada variedad de uva ha sido seleccionada con esmero y se cultiva en el lugar más adecuado, teniendo en cuenta las condiciones de luz, humedad y temperatura que en cada caso requieren.

La edad de los viñedos garantiza la excelente calidad de la uva. Más de 60 años: Garnacha, Graciano, Mazuelo y Tempranillo. Más de 25 años: Chardonnay. Más de 10 años: Cabernet Sauvignon y Moscatel de Grano Menudo.



CADA PLANTA, CADA VIÑEDO, CADA PARCELA, RECIBEN UN EXQUISITO CUIDADO Y UN SEGUIMIENTO PARTICULAR PARA ELABORAR MAGNÍFICOS VINOS DESDE SU ORIGEN



GAMA SEÑORÍO DE SARRÍA



CHARDONNAY

100% Chardonnay. Color amarillo pajizo con tonos verdes. Nariz potente y frutal, con toques de flores blancas y frutas exóticas. Fresco y equilibrado, con excelente acidez.



GARNACHA

100% Garnacha. Color rojo frambuesa. Aroma intenso y afrutado, con notas de frutos rojos e hinojo. Entrada fresca y amable en boca, con persistencia frutal.



CRIANZA

Cabernet Sauvignon, Garnacha y Graciano. Crianza de un año en barrica de roble americano. Color rojo picota oscuro. Aroma a frutos rojos con fondo de vainilla, torrefactos y notas balsámicas. Buena expresión frutal en boca, con equilibrada acidez y buen recorrido.



RESERVA

Cabernet Sauvignon y Graciano. Crianza de dos años en barrica de roble francés y americano. Color rojo picota oscuro. Aroma intenso, con notas de vainilla, canela, tostados y especias. Potente, sabroso, estructurado y complejo en boca, con madera bien integrada.



ROSÉ

Garnacha y Graciano. Delicado color rosa lavanda, pálido, limpio y brillante. Fresco en nariz, con notas de fruta roja, pomelo, lichi y atractivo fondo floral de rosas. Fresco y afrutado en boca, con final largo y vibrante.



VIÑEDO CINCO

Garnacha procedente de nuestro Viñedo Cinco. Color rojo carmesí. Intenso aroma a caramelo de fresa, lichis, pomelo y frutas del bosque. Paladar fresco y afrutado, con entrada suave y untuosa. Equilibrado, largo y persistente.



VIÑEDO UNO

Garnacha procedente de Viñas Viejas. De color rojo picota con ribete granate. Intensos matices de fruta roja madura con delicadas notas de bajo monte y hierbas balsámicas. En boca tiene como resultado una perfecta combinación de notas flores y fruta roja. Elegante y complejo, con un final perfumado.



RESERVA ESPECIAL

Estructurado en torno a la variedad Cabernet Sauvignon. Crianza de dos años en barrica nueva de roble francés y americano. Color rojo picota intenso de capa alta. Aroma potente, con finos tostados, especias, vainilla, cacao y suaves torrefactos. Elegante y estructurado en boca, con notas de fruta madura, balsámicos y lácteos.



LLEIROSO

D.O. RIBERA DEL DUERO

**UBICADA EN PLENA "MILLA DE ORO" DE LA
RIBERA DEL DUERO • FUNDADA EN 2001 •
ELABORACIÓN EN TORNO A 200.000 KG DE UVA •
25 HECTÁREAS DE VIÑEDO PROPIO**

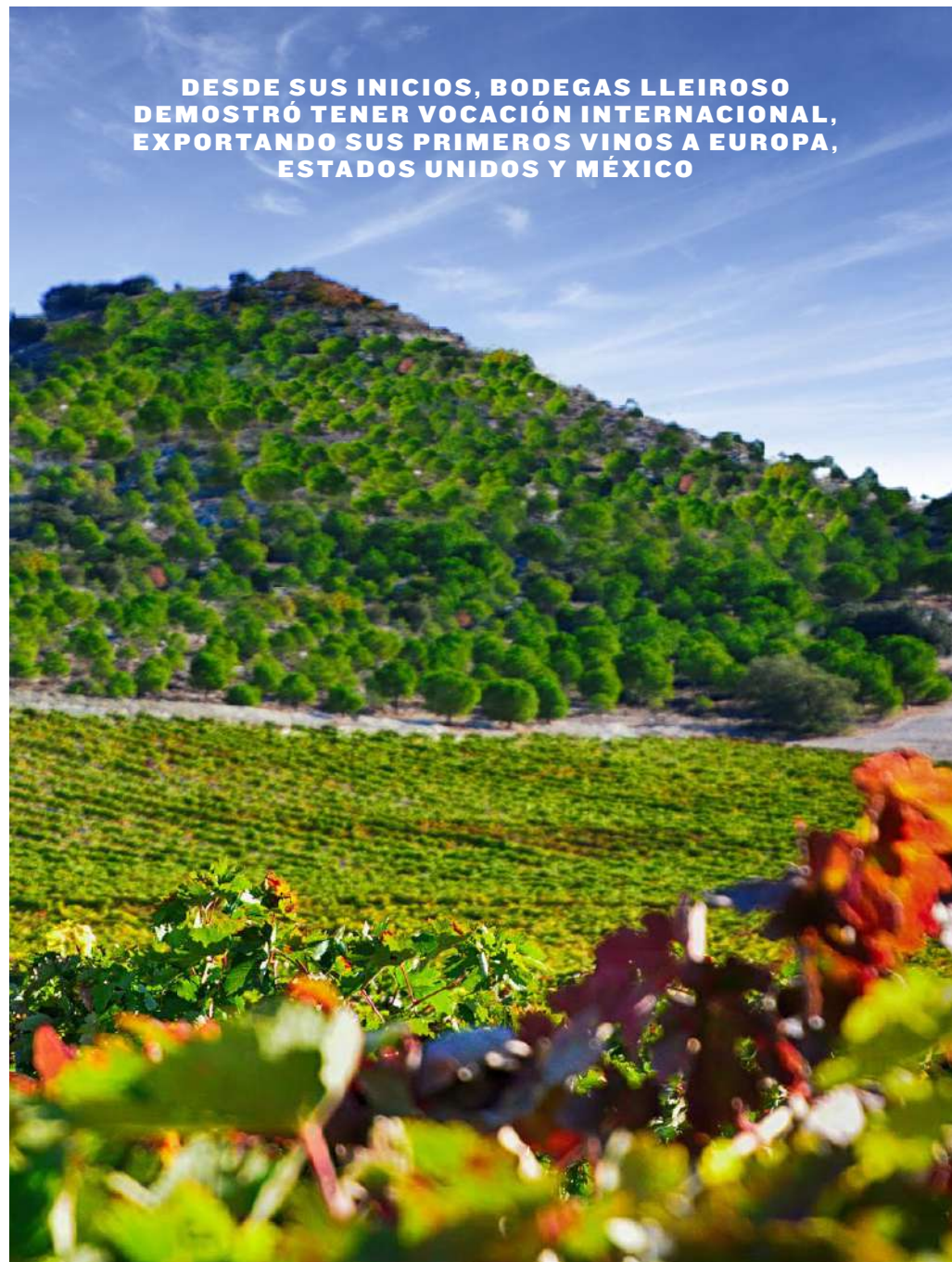


BODEGA

Fundada en 2001, la Bodega se encuentra ubicada en Valbuena de Duero, Valladolid, en plena "Milla de Oro" de la Ribera del Duero, a escasos metros del río que nutre nuestros viñedos y junto al Monasterio de Santa María de Valbuena, balneario y sede de la Fundación las Edades del Hombre. Desde sus inicios, Bodegas Lleirosso demostró tener vocación internacional, exportando sus primeros vinos a Europa, Estados Unidos y México, que se han convertido en sus principales mercados y punta de lanza para la pos-

terior expansión a nivel internacional. Como no podía ser de otra manera, la Bodega ha puesto desde sus comienzos todo el empeño y pasión para crear vinos de gama alta y cuidar al máximo todos y cada uno de los detalles del proceso de elaboración. Somos una Bodega de características familiares, que garantiza seriedad, calidad y continuidad en el tiempo. Para ello mimamos nuestros vinos desde la viña, porque los grandes vinos se inician en el viñedo y se culminan en la Bodega.

**DESDE SUS INICIOS, BODEGAS LLEIROSO
DEMOSTRÓ TENER VOCACIÓN INTERNACIONAL,
EXPORTANDO SUS PRIMEROS VINOS A EUROPA,
ESTADOS UNIDOS Y MÉXICO**





VIÑEDOS

La uva que utilizamos en la elaboración de nuestros vinos es de la variedad Tempranillo, procedente de viñedos propios situados alrededor de la Bodega, a una altitud de 780 metros sobre el nivel del mar. Además, trabajamos con un reducido número de viticultores con los que colaboramos mano a mano durante todo el año, cuidando exhaustivamente la selección de la uva para garantizar la mejor materia prima. Las uvas provienen de cepas de entre 25 y 80 años de edad, bien arraigadas en el terreno y resistentes a la dureza climatológica, con escasos rendimientos y altísima calidad. Los suelos, situados en una zona aluvial, son arcilloso-calcáreos con vetas marrón-grisáceas. Respetamos al máximo la integridad de nuestro

fruto y lo recolectamos en cajas de no más de 15 Kg de capacidad, para no dañar la uva. Y sometemos a nuestros racimos a la dura prueba de la mesa de selección, separando y estrujando directamente sobre depósito, sin ningún tipo de ayuda mecánica de ascensión.



GAMA LLEIROSO



LUZ MILLAR ROBLE

100% Tempranillo. Crianza de cinco meses en barricas de roble francés y americano. Color granate intenso con irisaciones violáceas, muy cubierto. Notas de grosellas y frutos rojos maduros en nariz, muy bien ensamblados con tonos especiados y de regaliz propios de la madera. En boca es carnoso, amplio y de largo final.



CRianza

100% Tempranillo. Crianza de doce meses en barricas de roble francés. Color rojo cereza con ribete granate, limpio y brillante. Aromas a fruta roja en nariz, con ligeros tostados y torrefactos. En boca es sedoso y redondo, con taninos dulces y buena acidez.



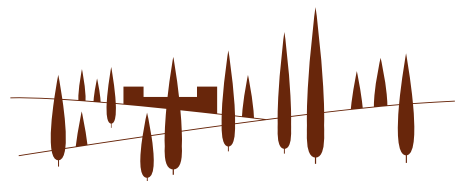
RESERVA

100% Tempranillo. Crianza de quince meses en barricas nuevas de roble francés. Color rojo rubí de alta capa y ribete granate. Nariz intensa, con notas de tostados y fruta roja madura bien integrada. En boca se aprecian taninos nobles y maduros, con volumen y muy buena acidez. Largo postgusto.



COLECCIÓN FAMILIA JOAN MIRÓ

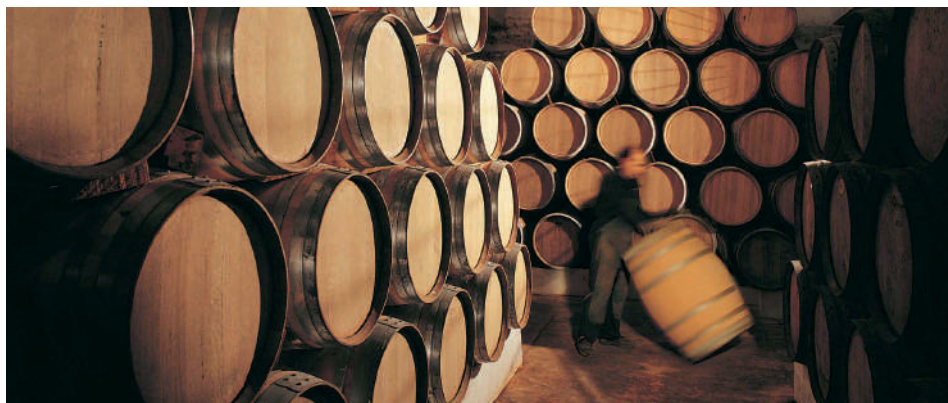
100% Tempranillo. Crianza de dieciocho meses en barrica nueva de roble francés. Color rojo rubí con capa alta y lágrima densa. Alta intensidad aromática, con presencia de fruta roja y notas de madera, lácteos y especias. Redondo, potente y equilibrado en boca.



DOMINIO DE
BORNOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

**FUNDADA EN 1988 • UBICADA EN PESQUERA DE
DUERO • ELABORACIÓN EN TORNO A 100.000 KG
DE UVA • LA BODEGA ESTÁ ORIENTADA HACIA UNA
PEQUEÑA Y SELECCIONADA PRODUCCIÓN**



BODEGA

Dominio de Bornos, ubicada en Pesquera de Duero (Valladolid), fue fundada en 1988 con la intención de aprovechar al máximo el gran potencial vitivinícola que, debido a la calidad del terreno y a su climatología, tiene la zona. La Bodega está orientada a la elaboración de una

pequeña y seleccionada producción, contando con unas cuidadas y avanzadas instalaciones, así como una sala de barricas de roble americano y francés en la que se realiza la crianza de los dos únicos vinos de la gama: Roble y Crianza.

**LA BODEGA FUE FUNDADA PARA APROVECHAR
AL MÁXIMO EL GRAN POTENCIAL VITIVINÍCOLA
QUE, DEBIDO A LA CALIDAD DEL TERRENO Y A SU
CLIMATOLOGÍA, TIENE LA ZONA**





LA CLIMATOLOGÍA DE LA ZONA SE CARACTERIZA POR UNA PLUVIOMETRÍA MEDIA-BAJA QUE, UNIDA A UNOS VERANOS SECOS Y CALUROSOS E INVIERNOS LARGOS Y FRÍOS, DA COMO RESULTADO UNAS CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS IDEALES

VIÑEDOS

Los viñedos que la Bodega posee en la Denominación de Origen Ribera del Duero se encuentran ubicados en las localidades de Valbuena, Pesquera y Peñafiel, siendo el río Duero el eje que los une. La climatología de la zona se caracteriza por una pluviosidad media-baja que, unida a unos veranos secos y calurosos e inviernos largos y fríos, da como resultado unas condiciones climatológicas ideales para el buen desarrollo de la vid y la maduración de la uva. Además del viñedo propio, Dominio de Bornos mantiene acuerdos de colaboración con viticultores de la zona, con viñedos de más de 25 años de edad. Nuestro departamento técnico lleva

a cabo un exhaustivo control a lo largo de todo el proceso de desarrollo de la viña, eligiendo las parcelas más adecuadas y seleccionando la mejor uva para la elaboración de nuestra gama de vinos.



GAMA DOMINIO DE BORNOS



DOMINIO DE BORNOS ROBLE

100% Tempranillo. Crianza de cinco meses en barrica de roble americano y francés. Color rojo cereza con ribetes violáceos. Intensidad alta en nariz, con aromas frescos de frutas rojas y notas tostadas de madera, elegante y bien integrada. Sabroso y aterciopelado en boca.



DOMINIO DE BORNOS CRIANZA

100% Tempranillo. Crianza de un año en barrica de roble francés. Color rojo guinda con ribetes violáceos. Gran potencial aromático, con notas de tostados, vainilla, cacao y frutos negros del bosque, que se combinan en gran armonía. Elegante y con gran estructura en boca.



MARTÍNEZ CORTA

D.O.C. RIOJA

UBICADA EN URUÑUELA, CORAZÓN DE LA RIOJA ALTA
• FUNDADA EN 2005 • ELABORACIÓN EN TORNO A
600.000 KG DE UVA • CEPAS CENTENARIAS



BODEGA

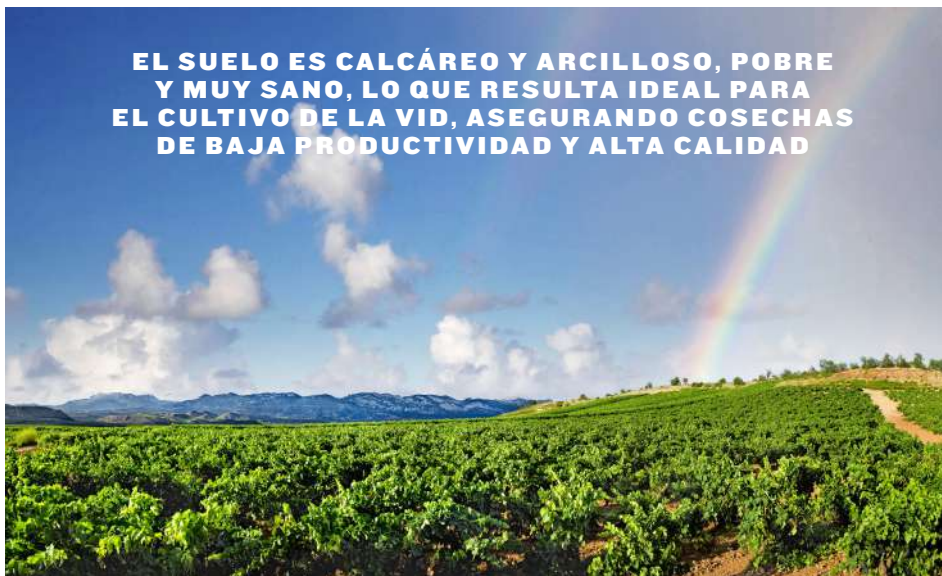
Fundada en el año 2005 y ubicada en Uruñuela, en el corazón de la Rioja Alta, Martínez Corta es fruto del esfuerzo y el trabajo de cuatro generaciones dedicadas a la viticultura. Nace del afán, la ambición y la ilusión de una familia que no se conformó con ser únicamente productores de uva, sino que decidió dar un paso más hacia la elaboración y comercialización, trasladando toda

la sabiduría y experiencia obtenida en el viñedo a lo largo de los años. Y eligió como ubicación una zona privilegiada de La Rioja, como es el Valle del Bajo Najerilla (Uruñuela-Cenicero), donde la familia posee varias fincas, algunas de ellas con viñedo centenario. “Viñedos con sabiduría y sabiduría en el viñedo” ha sido y sigue siendo nuestra razón de ser.

LOS FACTORES TOPOGRÁFICOS CREAN UNAS SITUACIONES CLIMÁTICAS ESPECIALES, CON INVIERNOS SUAVES Y VERANOS CÁLIDOS Y SECOS, MARCANDO ALTOS SALTOS TÉRMICOS ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE EN LA ÉPOCA DE MADURACIÓN.



EL SUELO ES CALCÁREO Y ARCILLOSO, POBRE Y MUY SANO, LO QUE RESULTA IDEAL PARA EL CULTIVO DE LA VID, ASEGURANDO COSECHAS DE BAJA PRODUCTIVIDAD Y ALTA CALIDAD



VIÑEDOS

Las 80 hectáreas de viñedo de la familia se encuentran ubicadas en una zona excepcional, el Valle del Bajo Najerilla, lindando con Cenicero, entre los ríos Ebro y Najerilla, que aportan una particular humedad al ambiente, dotando a los viñedos de matices únicos que combinados con los factores topográficos crean unas situaciones climáticas especiales, con inviernos suaves y veranos cálidos y secos, marcando altos saltos térmicos entre el día y la noche en la época de maduración. Además, la orientación sur de los viñedos garantiza el máximo aprovechamiento de la luminosidad, lo que unido a la equilibrada pluviometría da como resultado unas condiciones climáticas excelentes. Por su parte, el suelo es calcáreo y arcilloso, pobre y muy



sano, lo que resulta ideal para el cultivo de la vid, asegurando cosechas de baja productividad y alta calidad. Viñedos, algunos de ellos centenarios, que aportan a nuestra gama de vinos toda la personalidad y el carácter de La Rioja Alta.

GAMA MARTÍNEZ CORTA



FINCA IRIARTE TEMPRANILLO

100% Tempranillo. Crianza de cuatro meses en barrica de roble americano. De color rojo guinda, con aromas a frutos del bosque y fondos lácteos, es un vino fresco, amplio y muy afrutado.



MARTÍNEZ CORTA CRIANZA

100% Tempranillo, criado durante doce meses en barricas de roble francés y americano. De color rojo picota con ribete granate, en nariz presenta aromas de fruta roja y negra sobre fondos tostados y balsámicos. De taninos suaves y bien integrados, es un vino equilibrado, sabroso y persistente, con notas de torrefactos y especiad.



CEPAS ANTIGUAS TEMPRANILLO

100% Tempranillo procedente de pequeñas parcelas de viña vieja situadas en Uruñuela. Criado en barricas nuevas de roble francés durante quince meses, es un vino de intenso color rojo picota, denso en nariz, con marcada fruta negra madura y final floral. En boca es potente, elegante, estructurado, de gran carga frutal y taninos bien armados, con notas de regaliz, tofe, cacao y vainilla.



CEPAS ANTIGUAS GARNACHA

100% Garnacha procedente de pequeñas parcelas de viña vieja situadas en Alesón. Criado en barricas nuevas de roble francés durante quince meses, es un vino de color rojo rubí y alta capa, con gran expresividad y aromas a frutas rojas y flores, con armonía de matices. En boca presenta una entrada golosa, untuosa y persistente, con toques de torrefactos y vainilla. Largo y elegante final.

TT OROT

D. O. TORO

**UBICADA EN TORO • FUNDADA EN 1980 • ELABORACIÓN
EN TORNO A 300.000 KG DE UVA • 20 HECTÁREAS DE
VIÑEDO PROPIO DE LA VARIEDAD TINTA DE TORO**



BODEGA

El origen de Orot se remonta a 1980, si bien fue en 1997, vislumbrando el desarrollo y posibilidades de la D.O. Toro, cuando se decidió construir una Bodega de elaboración propia en la localidad de Toro, centro neurálgico de la Denominación. La construcción en dos plantas, una de las cuales se encuentra enterrada bajo tierra, permite contar con una excelente sala de crianza que mantiene de manera natural unas condiciones óptimas de temperatura y humedad, favoreciendo la crianza de nuestros vinos.

VIÑEDO

Orot cuenta con 20 hectáreas de viñedo propio de la variedad Tinta de Toro, con una antigüedad de más de 20 años. Ubicado al sudeste de la provincia de Zamora, se encuentra situado a una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar. El terreno, arcilloso y con sedimentos de areniscas y caliza, resulta ideal para el cultivo de esta variedad de uva, la cual se ve muy beneficiada por los suelos pobres en materia orgánica, calizos y poco húmedos.

D.O. TORO



**EL TERRENO, ARCILLOSO Y CON SEDIMENTOS DE
ARENISCAS Y CALIZA, RESULTA IDEAL PARA EL
CULTIVO DE ESTA VARIEDAD DE UVA, QUE SE VE
BENEFICIADA POR LOS SUELOS POBRES EN MATERIA
ORGÁNICA, CALIZOS Y POCO HÚMEDOS**



GAMA OROT



OROT

100% Tinta de Toro. Color rojo intenso de capa cubierta, con tonos azules y morados. Marcadas notas frutales en nariz, con recuerdos florales. Fresco, alegre y equilibrado en boca.



ROBLE

100% Tinta de Toro, procedente de viñas viejas en vaso, vendimiada a mano y seleccionada a su entrada en Bodega. Crianza de seis meses en barrica de roble americano y francés. Color rojo cereza picota, limpio y de gran viveza. Aromas a frutos rojos y especias, con notas de regaliz. Estructurado en boca, carnoso, fresco y con marcadas notas frutales.



CRianza

100% Tinta de Toro, procedente de viñas viejas en vaso, vendimiada a mano y seleccionada a su entrada en Bodega. Crianza de un año en barrica de roble americano y francés. Color cereza granate, con capa muy cubierta. Aromas elegantes y de gran intensidad, con carácter frutal, mineral y especiado. En boca resulta potente y carnoso, con claras notas de fruta madura.



GUEL BENZU

FINCA LA LOMBANA

FUNDADA EN 1851 • ELABORACIÓN EN TORNO A 300.000 KG DE UVA • 46 HECTÁREAS DE VIÑEDO, CON MÁS DE 20 AÑOS DE ANTIGÜEDAD • VINOS DE PAGO UBICADOS EN LA FINCA 'LA LOMBANA'



BODEGA

La historia de Guelbenzu se remonta a 1851, cuando se tiene constancia del pago de impuestos por cántaros de vino vendidos por D. Martín María Guelbenzu. Fue su hijo, D. Miguel Guelbenzu, quien modernizó e impulsó la Bodega, logrando importantes reconocimientos en 1880, medallas y menciones que han pasado a formar parte de la imagen de la Bodega y de las etiquetas de la gama de vinos, manteniéndose hasta el día de hoy. Varias generaciones después, D. Ricardo Guelbenzu tomó las riendas de la Bodega, iniciando una nueva etapa de desarrollo y crecimiento, que comenzó en 1992 con el lanzamiento de lo que a posteriori ha sido el corazón de nuestra gama de vinos, Guelbenzu Evo y Azul, completándose en

1999 con el vino icono de la Bodega, Guelbenzu Lautus. Evo significa “duración de las cosas eternas” y con dicho nombre se quiso reflejar la capacidad de crianza y envejecimiento de dicho vino, su virtud para mejorar con el tiempo. Y Lautus hace referencia a “laureado, premiado”, nombre con el que se quiso poner de manifiesto el reconocimiento que dicho vino iba a conseguir a lo largo de su historia. Posteriormente, en el año 2001, la Bodega experimentó un nuevo impulso con la inauguración de sus nuevas instalaciones en Vierlas (zona limítrofe entre Aragón y Navarra), en el paraje de La Lombana, acompañado por el lanzamiento de un nuevo vino ligado a esta nueva ubicación, Guelbenzu Vierlas.

EN EL AÑO 2001, LA BODEGA EXPERIMENTÓ UN NUEVO IMPULSO CON LA INAUGURACIÓN DE SUS NUEVAS INSTALACIONES EN VIERLAS (ZONA LÍMITROFE ENTRE ARAGÓN Y NAVARRA), EN EL PARAJE DE LA LOMBANA





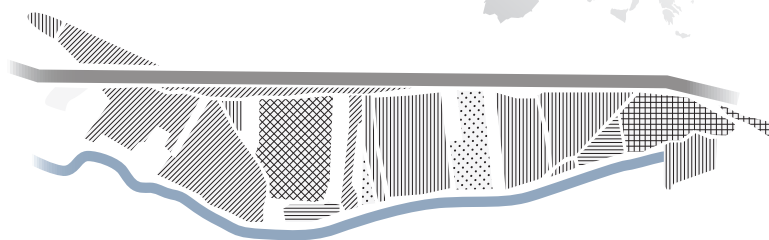
LA CERCANÍA DEL MONTE MONCAYO PROVOCA QUE LAS OSCILACIONES TÉRMICAS ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE SEAN MUY ELEVADAS, LO CUAL CONTRIBUYE MUY POSITIVAMENTE A LA FORMACIÓN DE LOS TANINOS Y ANTOCIANOS

VIÑEDOS

Guelbenzu cuenta con 46 hectáreas de viñedo, con más de 20 años de antigüedad, ubicadas en Vierlas, en pleno Valle del Queiles, en el pago La Lombana. La Lombana es una finca de forma alargada compuesta por materiales del periodo terciario, con más de 22,5 millones de años de edad. El suelo, pedregoso y de baja fertilidad, resulta extraordinario para el cultivo de la vid por su textura, drenaje, bajos rendimientos, capacidad de resistencia a la sequía y bajo riesgo de heladas. La cercanía del monte Moncayo provoca que las oscilaciones térmicas entre el día y la noche sean muy elevadas, lo cual contribuye muy positivamente a la formación de los taninos y antocianos, imprescindibles para la elaboración de vinos redondos, con cuerpo,

carácter y capacidad de crianza. Además, el viento que sopla en la zona, el cierzo, es un viento frío, seco, fuerte y constante, con una importante capacidad desecante, lo que favorece la evaporación y evita la formación de nieblas y humedades.

FINCA
LA LOMBANA



MERLOT

GRACIANO

CABERNET
SAUVIGNON

GARNACHA

SYRAH

TEMPRANILLO

GAMA GUELZENZU



VIERLAS

Syrah y Merlot. Crianza de seis meses en barrica de roble francés y americano. Color rojo picota. Potente y expresivo en nariz, con fondo floral y notas de fruta roja y negra madura. Intenso, fresco y sabroso en boca, con buen recorrido, potente y equilibrado.



AZUL

Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano y Tempranillo. Crianza de diez meses en barrica de roble francés y americano. Color rojo cereza de capa alta. Nariz compleja, con notas de fruta roja, especias y ciruela. Cuerpo, estructura y persistencia en boca, con madera muy bien integrada.



EVO

Cabernet Sauvignon, Graciano y Syrah. Crianza de doce meses en roble francés y americano. Vino brillante de color rojo cereza profundo. Aromas a frutos negros, con matices de minerales y tostados. Potente entrada en boca, elegante, corpulento y equilibrado.



LAUTUS

Coupage multivarietal procedente de los mejores viñedos de nuestra finca La Lombana. Crianza de dieciocho meses en barrica nueva de roble francés. Color rojo cereza de capa alta. Complejo y elegante en nariz, con notas de especias, tostados y balsámicos. En boca resulta redondo, carnoso, elegante y con cuerpo.

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

LLEIROSO
D.O. RIBERA
DEL DUERO

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

**MARTÍNEZ
CORTA**
D.O.C. RIOJA

OROT
D.O. TORO

GUEL BENZU
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)