

*Blancos*

## ***D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA***

Es una denominación de origen española para el vino chacolí, originario de zonas vinícolas de Vizcaya. La zona de producción está constituida por los terrenos situados a una cota de altitud sobre el nivel del mar inferior o igual a 400m.

Las explotaciones costeras tienen un clima atlántico, fresco y húmedo, mientras que las del interior soportan un clima continental.

Los suelos son variados, siendo en general de poca profundidad, ligeramente ácidos y de textura franco arcilloso, sobre roca caliza y margas, ligeramente ácidos.

Nº Has. Viñedo: 392.

Nº Vinicultores: 212.

Nº Bodegas: 45.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2004 - 2003 - 2001 - 1999 -

Buenas: 2002 - 2000 - 1998-1997 1996- 1995

***Bodegas Gorka Izaguirre*** (*Larrabetzu*)

**Gorkaizaguirre**

*50% HondarribiZuri, 50%*

*HondarribiZerratia*

## ***D.O. CONDADO DE HUELVA***

Situado en la provincia de Huelva, abarcando diecisiete municipios, se encuentra esta D.O. Su clima es templado, influenciado por los vientos húmedos del O. y SO., con precipitaciones importantes (más de 700 mm). La luminosidad es muy elevada y la temperatura media anual ronda los 16°-18°C. Los suelos son sueltos, arenosos, permeables y de moderada fertilidad. El Condado de Huelva se extiende a lo largo de 6.000 ha. Domina la variedad blanca Zalema por delante de otras uvas como la Palomino, Listán, Garrido Fino y Moscatel. Los vinos jóvenes de esta comarca son blancos, secos, de poca graduación alcohólica y aromática, de un afrutado característico. Pero, sobre todo, Condado de Huelva se destaca por la elaboración de vinos generosos. Así están el Condado Pálido, de color pajizo, sometido a crianza biológica y con una graduación alcohólica entre los 15° y los 17°; y el Condado Viejo, color caoba, sometido a crianza oxidativa, y con una graduación que oscila entre los 15° y los 23° de alcohol. Los vinos Viejos pueden ser secos, semidulces y dulces.

Nº Has. Viñedo: 2.493.

Nº Viticultores: 1.487.

Nº Bodegas: 19.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS
Excelente: 2008 - 2000
Muy buenas: 2009 - 2006 - 2005 - 2004 - 2001 - 1999 - 1993 -
Buenas: 2014 - 2010 - 2003 - 2002 - 1998 - 1997 - 1996 - 1995 - 1992 - 1991 - 1990 - 1989 - 1988 -
Regulares: 2007 - 1994 -

***Bodegas Marqués de Villalua*** (*Villalba del Alcor*)

**Marqués de Villalua Colección 1000** *Suavignon, Zalema y Moscatel*

## D.O. Penedés

El Penedés presta su nombre a 27.000 ha. de viñedo que crecen entre Barcelona y Tarragona. El clima, de influencia mediterránea, es muy variado y le confiere condiciones privilegiadas, que le permiten producir una amplia gama de vinos de gran finura y calidad. En el Penedés se cultivan las cepas blancas Macabeo, Chardonnay, SubiratParent, Xarel-lo y Parellada y las tintas Mazuela, Garnacha, Samsó, Ull de Llebre, Monastrell y Cabernet Sauvignon. Esta D. O. también elabora ligeros vinos blancos, frescos, afrutados y aromáticos, de graduación moderada.

Nº Has. Viñedo: 27.542.

Nº Viticultores: 3787.

Nº Bodegas: 153.

### CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelentes: 2012 - 2007- 1998 - 1978 - 1976 - 1972 -

Muy buenas: 2013 - 2011 - 2010 - 2009 - 2008 - 2006 - 2005 - 2003 - 2001 - 2000 - 1999 - 1997 - 1996 - 1994 - 1993 - 1991 - 1988 - 1985 -1984 -1982 -1981 -1980 - 1975 - 1973

Buenas: 2002 - 1995 - 1992 - 1990 - 1989 - 1986 - 1983 - 1977 - 1971 -

Regulares: 2004 -1987 -

Deficientes: 1974 -

***Juvé&Camps*** (*Sant Sadurní da Noia*)

**La Miranda d'Espiells**

*100% Chardonnay*

***Bodegas Torres*** (*Villafranca del Penedés*)

**Viña Esmeralda**

*85% Moscatel, 15% Gewürztraminer*

**Waltraud**

*100% Riesling*

## ***D.O. RIAS BAIXAS***

Cuatro comarcas vitivinícolas gallegas, integran la zona de producción de la Denominación de Origen Rías Baixas: El Valle del Salnés en la margen izquierda de la ría de Arosa, Soutomaior, prolongación natural de la primera, el Condado de Tea a lo largo de la ribera derecha del Miño, y El Rosal en la cuenca más baja del Miño (Baixo Miño), cada una de ellas con sus propias singularidades pero aglutinadas por tan importantes factores comunes, como son variedades y similitud de suelos y clima. En las cuatro subzonas el relieve es suavemente ondulado con elevaciones que envuelven abiertos y soleados valles. El clima, de clara influencia atlántica se caracteriza por su suavidad termométrica en todas las estaciones y una cierta generosidad pluviométrica sin excesos entre las delicadas variedades blancas que se cultivan en la Denominación de Origen Rías Baixas es preciso destacar la Albariño cuyo vino, puede sin duda catalogarse entre los mejores del mundo. De color amarillo paja con irisaciones doradas, potentísimo aroma elegantemente afrutado con matices a veces florales, envolvente y sensual. En boca se ofrece amplio, carnoso y jugoso, pleno de sensaciones, muy persistente y con una amplia, elegante, potente y frutosa vía retronasal. Otras variedades blancas (Treixadura, Loureiro, Torrontes...), intervienen junto con la Albariño en la elaboración de los vinos no varietales, de gran elegancia y ricos en sensaciones florales.

Los vinos tintos, con escasísima representación actualmente, elaborados con Caiño, Espadeiro, Souson... muestran una interesante potencialidad como vinos jóvenes.

Nº Has. Viñedo: 2.391

Nº Viticultores: 5.059

Nº Bodegas: 161.

### CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelentes: 2007 - 2006 - 2005 - 2001 - 1989 -

Muy buenas: 2013 - 2012 - 2011 - 2010 - 2009 - 2003 - 1997 - 1996 - 1995 -

Buenas: 2014 - 2008 - 2002 - 2001-2000-1999 - 1998 - 1994 - 1993 - 1992 - 1991 - 1990 - 1988 -

#### ***Bodegas Bouza do Rei (Ribadumia)***

**Pato Mareado** *100% Albariño,*

#### ***Bodegas Eladio Piñairo (Villagarcía de Arousa)***

**Frone de Carme** *100% Albariño,*

#### ***Bodegas Pazo Barrantes (Val do Salnés)***

**Pazo Barrantes** *100% Albariño*

## ***D.O.Ca. RIOJA***

Es, junto a Priorat, la única Denominación de Origen calificada y reconocida hasta el presente. Los factores naturales, clima sobre todo, y suelo han determinado la división de la Rioja en tres subzona:

Rioja Alta: Con un clima continental moderado, de influencia cantábrica, el viñedo se extiende sobre terrenos arcillosos calcáreos de topografía suave.

Rioja Baja: El clima y la fértil naturaleza del terreno proporcionan muy buenas cosechas, con unas uvas perfectamente maduras.

Rioja Alavesa: Son estas tierras accidentadas, calcáreas, muy adecuadas para el cultivo de la vid; los veranos son cortos y los inviernos templados, con alguna helada pero pocas nieves. El viñedo se orienta al Sur, protegido por la Sierra de Cantabria.

Podemos destacar los blancos jóvenes y de crianza, de una calidad notable.,

Los vinos blancos de la Rioja Alta y Alavesa posee una graduación alcohólica mín. 10,5% Vol., mientras que los de La Rioja Baja poseen una graduación mín. 11%. En ningún caso la representación de las variedades. «Palomino» y «Viura» podrán superar, ni individual ni conjuntamente el 50% en los vinos protegidos.

Nº Has. Viñedo: 63.560.

Nº Viticultores: 19.028.

Nº Bodegas: 1.205.

### CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelentes: 2011 - 2010 -2005- 2004 - 2001 -2000 - 1995 - 1994 - 1982

Muy buenas: 2012 - 2009 - 2008 - 2007-2006-1998 - 1996 - 1991 - 1987 - 1981

Buenas: 2014 - 2013 - 2003 - 2002 -1999-1997 -1993 -1992 -1990 -1989 -1988 -1986 -1985 -1983 -1980 -1979 -1978

Regulares: 1984

Deficientes: 1977

### ***Bodegas Azpilicueta** (Laguardia)*

**Félix Azpilicueta Colección Privada**      *100% Viura*

### ***Bodegas Marqués de Cáceres** (Cenicero)*

**Satineta Semi Dulce**                              *95% Viura, 5% Malvasía*

***D.O.RUEDA***

Situado en las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila, el viñedo ocupa zonas onduladas de la meseta y está condicionado por la influencia del Duero que recorre la parte norte de la zona.

El clima es de tipo continental, con inviernos fríos y veranos cortos y calurosos. La pluviometría se concentra sobre todo en primavera y otoño. La altitud media se sitúa entre los 600 y 700 metros y sólo en la provincia de Segovia se alcanzan alturas superiores a los 800 metros.

Los suelos tienen gran concentración de cantos rodados en la superficie. Son terrenos cascajosos, pobres en materia orgánica, con buena aireación y drenaje. La textura de los suelos es variable, aunque en general predominan los terrenos arenolimosos y limosos..

Nº Has. Viñedo: 8.075.

Nº Viticultores: 1.400.

Nº Bodegas: 52.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS
Excelente: 2011
Muy buenas: 2010 - 2008 - 2007 - 2006 - 2005 - 2004 - 2003 - 2002 - 1999 - 1998 - 1997 - 1996 - 1994 - 1987 -
Buenas: 2013 - 2012 - 2009 - 2001 - 2000 - 1995 - 1997 - 1993 - 1992 - 1991 - 1990 - 1989 - 1988 - 1986
Regulares:
Deficientes:

***Bodegas Alvarez y Díez* (Nava del Rey)****Palomo Cojo** 100% Verdejo***Bodegas Belondrade* (La Seca)****Belondrade y Lurton** 100% Verdejo***Bodegas Beronia* (Ollauri)****Beronia Verdejo** 100% Verdejo***Bodegas José Pariente* (La Seca)****José Pariente** 100% Verdejo***Bodegas Protos* (Peñañiel)****Protos Verdejo** 100% Verdejo***Bodegas Valdehermoso* (Navas del Rey)****Finca del Verdel** 100% Verdejo***Vinos Blancos de Castilla* (Valladolid)****Marqués de Riscal Sauvignon** Sauvignon Blanc

## ***BLANCOS D.O. SOMONTANO***

Situado en la provincia de Huesca, en torno a la localidad de Barbastro. La zona de producción comprende 43 municipios enclavados fundamentalmente en la comarca de Somontano y el resto en las zonas limítrofes de Ribagorza y Monearos. El clima se caracteriza por inviernos fríos y veranos calurosos, con bruscos cambios de temperatura al final de la primavera y el otoño. La pluviometría media anual es de 500mm, aunque las precipitaciones van descendiendo de norte a sur de oeste a este sus suelos son fundamentalmente de tipo pardo-calizo, escasa fertilidad, un buen nivel de caliza y buenas condiciones de permeabilidad.

Nº Has. Viñedo: 4.037.

Nº Vinicultores: 412.

Nº Bodegas: 30.

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelentes: 2010-2007 - 2006 - 2005 - 2001 - 1998 - 1995 -

Muy buena: 2014 - 2013 - 2012 - 2011 - 2009-2008- 2004 - 2003 - 2002 - 1999 - 1996 -

Buenas: 2000- 1987

***Bodegas Viñas del Vero (Barbastro)***

**Viñas del Vero Gewürztraminer**

*100% Gewürztraminer*



## ***D.O. VALDEORRAS***

Situada en la parte Nor-Oriental de la provincia de Orense.

La altitud media de sus viñedos es de 500mm sobre el nivel del mar, los suelos son pizarros .Está moldeada por un profundo valle fértil y luminoso por el que discurre apacible el río Sil,

El Clima es continental con influencias atlánticas, la temperatura media anual es de 11° y las precipitaciones van de 850 y 1.000mm..

Los suelos tienen gran concentración de cantos rodados en la superficie. Son terrenos cascajosos, pobres en materia orgánica, con buena aireación y drenaje. La textura de los suelos es variable, aunque en general predominan los terrenos arenolimosos y limosos..

Nº Has. Viñedo: 1358.

Nº Viticultores: 1.845.

Nº Bodegas: 18

### **CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS**

Excelente:2002 - 2000-1997

Muy buenas: 2012 - 2011 - 2009 - 2008 - 2006-2005-1999-

Buenas:2010 - 2004- 2003 - 2001 - 1998-1996 -1995

***Bodegas Valdesil*** (*Villamartin de Valdeorras*)

**Valdesil**

*100% Godello*

## ***BLANCOS SIN D.O.***

Incluye los municipios de Arcos, Prado del Rey, Setenil de las Bodegas, Olivera y Villamartín, así como los del Marco de Jerez (Sanlúcar de Barrameda, El Puerto, Trebujena, Chiclana, Chipiona, Rota, Puerto Real y Jerez), cuya D.O., curiosamente, controla la materia prima (la uva) pero no los vinos elaborados.

***Bodegas Antonio Barbadillo*** (*Sanlúcar de Barrameda-Cádiz*)

**Maestrante Semidulce** *Palomino fino*

**Blanco de Blancos** *SauvignonBlanc, Verdejo, Moscato*

***Bodegas Colonias de Galeón*** (*Cazalla de La Sierra-Sevilla*)

**Ocnos Chardonnay** *100% Chardonnay*

***Bodegas El Inicio*** (*Zamora*)

**Vis a Vis Frizzante** *100% Verdejo*