



Blancos



D.O. BIERZO

Situado en el noroeste de la provincia de León. Engloba 23 municipios y ocupa varios valles en zona montañesa y una llana depresión situada a menor altitud que la meseta leonesa, con temperaturas más elevadas pero con una pluviometría mayor. Puede considerarse como una zona de transición entre Galicia, León y Asturias.

Su clima es de tipo templado y bastante benigno con cierta humedad por la influencia gallega, pero también seco como el castellano. Gracias a la baja altitud se evitan bastante bien las heladas tardías y la vendimia se suele adelantar un mes sobre el resto de Castilla. El índice de pluviometría media anual es de 721 mm. En general los suelos de la DO son de tierra parda húmeda y ligeramente ácidos pero en las zonas de la montaña están formados por una mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarras. Los mayores índices de calidad están asociados a las terrazas de poca inclinación próximas a los ríos, las laderas semiabancaladas o aquellas de pronunciada inclinación situadas a una altitud de entre 450 y 1.000 metros.

Nº Has. Viñedo: 3.683.

Nº vinicultores: 4.210.

Nº bodegas: 55.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelente: 2016 -2015 -2014 -2012 -2007 - 2005

Muy buenas: 2013 -2011 -2010 -2009 -2008 -2006 -2004 -2003 -2002 -2001 -2000 -1996 -1994 -1992 -1991 -1990 -1989

Buenas: 1999 -1998 -1997 -1995

Deficientes: 1993

Bodegas Emilio Moro (Molinaseca-León)

La Revelía

100% Godello

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

Bizkaia es un territorio histórico incluido en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Es encuentra por tanto en el norte de la Península Ibérica en la costa del Mar Cantábrico. Con temperaturas templadas en verano gracias al efecto regulador del mar, que favorecen una lenta maduración. La pluviometría ronda entre 1.000-1.300 mm, con lluvias más abundantes en invierno, primavera y parte del otoño. La forma de cultivo Los suelos son variados, siendo en general de poca profundidad, ligeramente ácidos y de textura franco arcillosa, sobre roca caliza y margas, ligeramente ácidos. El clima es de tipo atlántico, húmedo y templado. Aunque se trata de una zona con una menor luminosidad a causa de las nubes y la condensación, el viñedo recibe una mayor insolación gracias a encontrarse en parcelas con una especial orientación.

Nº Has. Viñedo: 428.

Nº vinicultores: 200.

Nº bodegas: 39.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelente: - 2014 - 2012 - 2011 - 2010

Muy buenas : - 2018 - 2017- 2016 - 2015 -2013 - 2009- 2008 -2006

Buenas: -2007 -

Deficientes:

Bodegas Emilio Moro (Molinaseca-León)

Atlántico Península Txakoli

100% Hondarrabi Zerratia



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.

N° Has. Viñedo: 3.223.

N° Viticultores: 1.899.

N° Bodegas: 36.

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: 24.248

Nº Viticultores: 3787.

Nº Bodegas: 188.

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 de Noia)

La Miranda d'Espiells

100% Chardonnay

Bodegas Torres (Villafranca del Penedés)

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: 4.049.

Nº Viticultores: 6.584.

Nº Bodegas: 192.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS
Excelentes: 2016 -2007 -2006 -2005 -2004 -1989
Muy buenas: 2015 -2013 -2012 -2011 -2010 -2009 -2003 -1997 -1996 -1995
Buenas: 2014 -2008 -2002 -2001 -2000 -1999 -1998 -1994 -1993 -1992 -1991 -1990 -1988

Bodegas Eladio Piñairo (*Villagarcía de Arosa*)

Frore de Carme *100% Albariño,*

Bodegas Pazo Barrantes (*Val do Salnés*)

Pazo Barrantes *100% Albariño*

Bodegas Pazo de Rubianes (*Villagarcía de Arosa*)

Pazo de Rubianes *100% Albariño,*

Bodegas Pazo de San Mauro (*Salvaterra de Miño*)

Pazo de San Mauro *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 poseen 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: 63.942.

Nº Viticultores: 17.598.

Nº Bodegas: 1.209.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

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

Muy buenas: 2017 -2016 -2015 -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 Castillo de Cuzcurrita (Cuzcurrita de Río Tirón)

Blanca del Castillo 100% *Viura*

Bodegas Marqués de Cáceres (Cenicero)

Satinela 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: 11.739.

Nº Viticultores: 1.467.

Nº Bodegas: 55.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelente: 2017 -2011

Muy buenas: 2016 -2015 -2014 -2010 -2008 -2007 -2006 -2005 -2004 -2003 -2002 -1999 -1998 -1997 -1996 -1994 -1987

Buenas: 2013 -2012 -2009 -2001 -2000 -1995 -1993 -1992 -1991 -1990 -1989 -1988 -1986

Regulares:

Deficientes:

Bodegas Belondrade (La Seca)

Belondrade y Lurton 100% Verdejo

Bodegas Copaboca (Torrecilla de la Abadesa)

Juan Galindo 100% Verdejo

Bodegas y Viñedos Carlos Moro (Medina del Campo)

Finca Las Marcas 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 100% 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: 4.644.

Nº Vinicultores: 449.

Nº Bodegas: 34.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelentes: 2017 -2010 -2007 -2006 -2005 -2001 -1998 -1995

Muy buena :2015 -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: 1286.

Nº Viticultores: 1.845.

Nº Bodegas: 45.

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS

Excelente: 2014 -2002 -2000 -1997

Muy buenas: 2013 -2012 -2011 -2009 -2008 -2006 -2005 -1999

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

Bodegas Avancia (O Barco de Valdeorras)

Avancia Cuveé de O

100% Godello

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 *100% Palomino fino*

Blanco de Blancos *85% Sauvignon Blanc, 10% Verdejo, 5% Moscato*

Bodegas Colonias de Galeón (*Cazalla de La Sierra-Sevilla*)
Ocnos Chardonnay *100% Chardonnay*

Bodegas El Inicio (*Zamora*)
Vis a Vis Frizzante *100% Verdejo*