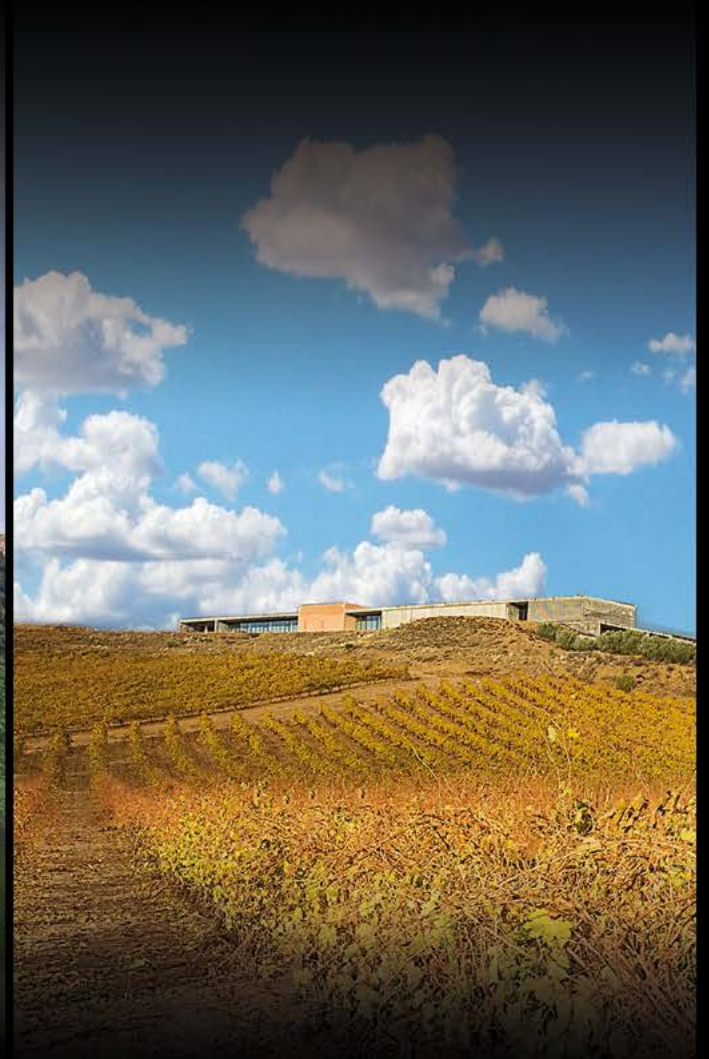


Familia Martínez Bujanda




Finca
Valpiedra


FINCA ANTIGUA


FINCA MONTEPEDROSO

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
Est. 1889



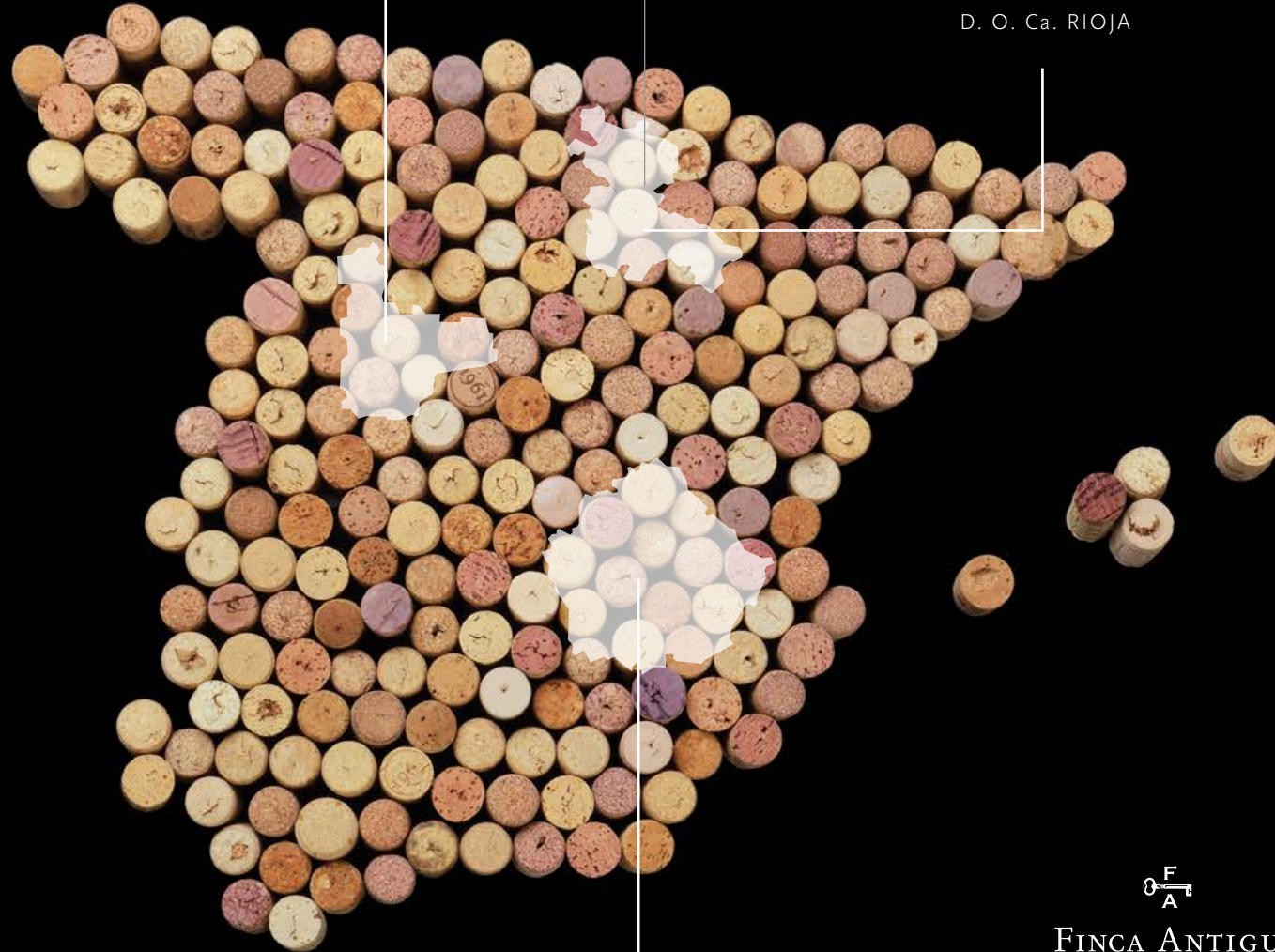
FINCA MONTEPEDROSO
D. O. RUEDA



FINCA
BUJANDA
D. O. Ca. RIOJA



Finca
Valpiedra
D. O. Ca. RIOJA



FINCA ANTIGUA
D. O. LA MANCHA

Más de 130 años de historia vitivinícola contemplan a Familia Martínez Bujanda. Toda saga ha de tener un origen, y el de la familia Martínez Bujanda está en Oyón (Álava). Don Joaquín Martínez Bujanda fundó aquí la bodega original, en 1889, entonces ya con el concepto claro de elaborar vinos a partir de sus propias viñas.

La expansión familiar comenzó en 1951 con **Cosecheros y Criadores**, una bodega pensada desde su origen para la exportación de vinos y que hoy comercializa en el exterior el 60% de su producción.

En los años 90 del siglo pasado, los hermanos Carlos y Pilar, cargados de experiencia tras muchos años de trabajo con su padre Don Jesús, deciden emprender un nuevo proyecto basado en la filosofía de la familia: la elaboración de vinos de finca localizados en enclaves privilegiados. Pilar y Carlos Martínez Bujanda constituyen la 4ª generación de la familia.

En 1997 comienzan la construcción de **Finca Valpiedra**, sobre un viñedo propiedad de la familia

The Martínez Bujanda family has more than 130 years of wine making experience behind it. Every saga has its beginnings and, for the Martínez Bujanda family, these are in Oyón (Álava). It was here that Don Joaquin Martínez Bujanda founded the original winery in 1889, with the clear vision of making wines from his own vineyards.

The family expansion began in 1951 with **Cosecheros y Criadores**, a winery which, from the very outset, aimed to export its wines and which today sells 60% of its production overseas.

In the 1990s, brother and sister Carlos and Pilar, equipped with experience following years of working with their father, Don Jesús, decided to undertake a new project based on the family philosophy: to make estate wines from outstanding locations. Pilar and Carlos Martínez Bujanda are the fourth generation of this winemaking family.

In 1997, construction began on **Finca Valpiedra**, in a vineyard that has been family-owned since 1974. The

desde el año 1974. La bodega, está integrada en un excepcional paisaje en uno de los grandes meandros del río Ebro en el límite entre las localidades de Fuenmayor y Cenicero. Apenas dos años después, Carlos y Pilar se ‘enamoran’ de un espectacular e irreplicable viñedo de una de las zonas más extremas para el cultivo del país y donde desde el año 2003 se integra **Finca Antigua**.

La familia decide a partir del año 2009 embotellar toda la producción del resto de sus viñedos de La Rioja e inauguran **Viña Bujanda**. Hasta entonces centrados en la elaboración de vinos tintos, abordan en el año 2008, con la compra de 25 hectáreas de viñedo y la construcción de **Finca Montepedroso**, la elaboración de blancos con la personalidad de un singular terruño en el mismo corazón de la DO Rueda.

En la actualidad, la 5ª generación representada por Marta (hija de Pilar) y Adrián (hijo de Carlos) trabaja también para preservar y difundir el legado familiar.

winery integrated into a stunning landscape in one of the great meanders of the Ebro river, on the border between the districts of Fuenmayor and Cenicero. Barely two years later, Carlos and Pilar fell in love with a spectacular, unique vineyard in one of the most extreme winegrowing areas in the country and where, since 2003, **Finca Antigua** has been established.

In 2009, the family decided to bottle all the production from the remainder of its vineyards in La Rioja and **Viña Bujanda** was born. Up until then, the family operations had centred on red wine production but, with the purchase in 2008 of 25 hectares of vineyard and the construction of **Finca Montepedroso**, they began white wine production, with all the essence of an exceptional terroir, in the very heart of D.O. Rueda. Today, the fifth generation - Marta (Pilar´s daughter) and Adrian (Carlos´ son) - continue to safeguard and build upon the family legacy.



El origen de una familia de viticultores y bodegueros

The origins of a family of vine-growers and winemakers

Enólogo

LAUREN ROSILLO

Es difícil encontrar una simbiosis, un compromiso, como el que hemos encontrado con **Lauren Rosillo**, nuestro director técnico y uno de los grandes conocedores de la viticultura y la enología de España. Controla y supervisa las 700 hectáreas de viñedos que cultivamos en La Rioja, Rueda y La Mancha con esa aspiración de elaborar vinos francos, sinceros, reflejo de la personalidad de los terruños, ajenos a las modas, y que sean capaces de transportar a quien consume una botella a los extraordinarios paisajes en los que se elaboran.

Lauren representa esa nueva generación de técnicos que elaboran vinos desde la viña, sin bata.

Winemaker

LAUREN ROSILLO

It's not easy to find a symbiosis, an understanding, like that which we have found with **Lauren Rosillo**, our technical director and one of the great experts in viticulture and winemaking in Spain. He controls and supervises the 700 hectares of vineyard on our estates in La Rioja, Rueda and la Mancha with the aim of creating wines that are honest, sincere, a reflection of their terroirs, unconcerned with trends, capable of transporting the consumer to the extraordinary landscapes in which these wines are made.

Lauren belongs to a new generation of technicians that make wines from the vineyards, not the laboratory.



Equipo

Nuestro equipo de viticultores se encarga de realizar las vendimias en nuestras fincas.

Posteriormente, en cada bodega se vinificará. No nos conformamos con obtener buenos vinos, queremos ofrecer **vinos excepcionales**.

El equipo comercial hará que se referencien en los restaurantes y vinotecas más prestigiosos

del mercado nacional y de los 65 países a los que exportamos.

Nos caracterizamos por ser como una gran familia donde cada uno tenemos nuestro cometido y lo llevamos a cabo con la ilusión de hacer llegar a las mesas ese complemento tan importante: vinos con carácter y personalidad propia.

Our Team

Our team of viticulturists is responsible for the harvests on our estates.

Subsequently, fermentation takes place in each winery. We don't settle for making good wines; we want to make **outstanding wines**.

The sales team ensures that our wines are listed in the most prestigious wine bars and restaurants

both in the domestic market and in the 65 countries we export to.

We are one big family, each member with their own role, and all of us dedicated to seeing our wines, with their very own style and personality, reach tables everywhere.



FINCA VALPIEDRA





Finca
Valpiedra

EL RIOJA DE LOS GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

THE RIOJA OF GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

Situada en la mejor zona de la **D.O. Ca. Rioja**, en un espectacular meandro del Río Ebro, se encuentra **Finca Valpiedra**, que forma parte de la **Asociación Grandes Pagos de España** desde su inicio.

Sus 80 hectáreas de viñedo, divididas en 14 parcelas, se distribuyen en tres terrazas que bajan hasta el mismo río. En Finca Valpiedra seguimos el clásico estilo bordelés, con un único viñedo y cuatro vinos elaborados exclusivamente con las **uvas del pago**.

Located in the best area of the **D.O. Ca. Rioja**, in a spectacular meander of the Ebro River, we find **Finca Valpiedra**, which is part of "**Grandes Pagos de España**" since its inception.

Its 80 hectares of vineyards, divided into 15 plots, are distributed in three terraces which slope down to the river bank. In Finca Valpiedra we follow the classic Bordeaux style, with a single vineyard and four wines made exclusively with **grapes from the Estate**.



Suelo

EL ORIGEN DE NUESTROS VINOS

Los suelos cubiertos de **cantos rodados** y **piedras calizas** son los que dan nombre a nuestra bodega: Finca Valpiedra. Gracias a ellos, los vinos que aquí elaboramos tienen personalidad, y un carácter **mineral, balsámico y estructurado**.

Finca Valpiedra disfruta de un microclima muy particular, influenciado por la Sierra de Cantabria, al norte, y por la de la Demanda, al sur y por la cercanía al río Ebro, protector natural contra las heladas. Los inviernos fríos y largos junto a los calurosos veranos hacen que nuestros vinos tengan **cuero y color**.

Soils

THE GENESIS OF OUR WINES

The soils here – covered in **pudding stones and limestones** – are what gave our winery its name: Finca Valpiedra. Thanks to these soils, the wines made here have a distinctive style: **structured with a mineral, balsamic character**.

Finca Valpiedra has its own microclimate, influenced by the Sierra de Cantabria to the north, the Sierra de la Demanda to the south, and the proximity of the River Ebro giving natural protection against frosts. The long, cold winters and hot summers endow our wines with **body and colour**.



Uva

TESORO QUE BROTA DE LA NATURALEZA

Todas las uvas con las que elaboramos nuestros vinos proceden de Finca Valpiedra.

Contamos con las variedades más representativas de Rioja: **72 hectáreas de tempranillo, 3 de matorana tinta, 2 de graciano, 3 de garnacha tinta y 0,2 de Viura**. A partir de ellas, elaboramos nuestros tres vinos tintos: **Finca Valpiedra**, nuestra principal referencia, **Cantos de Valpiedra**, y **Petra de Valpiedra**, un vino 100% Garnacha que rinde homenaje a la antigua Rioja. Y **Finca Valpiedra Reserva blanco** una rareza de la finca.

Grapes

A TREASURE THAT GROWS FROM NATURE

All of the wines made at Finca Valpiedra are made with grapes from this estate.

Here, we have the most emblematic of Riojan varieties: **72 hectares of Tempranillo; 3 of Maturana Tinta; 2 of Graciano; 3 of Garnacha Tinta; and 0,2 of Viura**. From these grapes we make our three red wines: **Finca Valpiedra**, our main wine, **Cantos de Valpiedra** and **Petra de Valpiedra**, a 100% Garnacha wine that pays homage to old Rioja. And **Finca Valpiedra white Reserva** is a rarity of the estate.

Descubre la esencia de Rioja en tu mesa

Discover the essence of Rioja at your table



Instalaciones

TECNOLOGÍA, RESPETO A LA
TRADICIÓN Y ESCRUTANDO
NUEVOS CAMINOS

El corazón de la bodega es una nave con 2.500 **barricas de roble francés y americano**. Allí nuestros vinos envejecen entre **12 y 24 meses** adquiriendo todos los matices que los convierten en únicos.

The Winery

TECHNOLOGY, RESPECT FOR TRADITION
AND THE SEARCH FOR NEW HORIZONS

At the heart of our winery is the barrel hall housing 2,500 **French and American oak barrels**. Here, our wines age for between **12 and 24 months** developing all the subtleties that will make them unique.

Nuestros vinos

Our Wines

Una nueva forma de entender
los vinos de rioja

A new way of understanding
riojan wines



PETRA DE VALPIEDRA

Planteado como un homenaje a los vinos de la antigua Rioja, está elaborado con uvas de la variedad **Garnacha**. Recuperamos esta variedad mediante la técnica del sobreinjerto para ofrecer **un vino de gran complejidad aromática y gustativa, con todo el carácter de la Rioja más auténtica.**

Intended as an homage to the wines of old Rioja, made with **Garnacha** grapes. We recovered this variety through a technique known as 'top-grafting' to enable us to offer **a wine with a highly complex aromatic and flavour profile, with all of the character of a truly authentic Riojan wine.**

FINCA VALPIEDRA

Potente en boca y con enorme frescura frutal; el ataque es contundente, pero sin aristas, redondo, de tanino graso y agradable, mostrando gran finura. Acidez equilibrada con el alcohol. Final largo con recuerdos de terruño en retronasal.

Elaborado con **Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta** envejece **durante 22-24 meses en barricas nuevas de roble francés.**

Powerful on the palate with enormous fruity freshness; the initial attack is robust but with no rough edges, rounded with fat, pleasant tannins and showing great finesse. Acidity and alcohol are balanced. A long finish with lingering terroir aromas.

Made with **Tempranillo, Graciano and Maturana Tinta**, aged for **22-24 months in new French oak barrels.**

CANTOS DE VALPIEDRA

Elaborado exclusivamente con la variedad **Tempranillo**. Tras su envejecimiento durante 12 meses en barricas de roble francés y americano, Cantos de Valpiedra destaca por su equilibrio, que le confiere una textura suave y seductora.

Made exclusively with **Tempranillo** grapes. Following 12 months ageing in French and American oak barrels, Cantos de Valpiedra is notable for its balance and a soft, seductive texture.

FINCA VALPIEDRA BLANCO

Elaborado mayoritariamente con **Viura** y acompañado de **Garnacha Blanca, Malvasía y Maturana Blanca**, procedentes de nuestra parcela "La Peña del Gato" de 120 años de edad, situada en la propia ribera del Ebro. Cremoso y fresco. Envejecido durante 24 meses en barrica de roble francés y americano.

Made from mostly **Viura** combined with **Garnacha Blanca, Malvasía y Maturana Blanca**, from our 120-year-old "La Peña del Gato" plot, located on the banks of the Ebro River. Creamy and fresh. Aged-barrel for 24 months in French and American oak.

Idea de maridaje: chuletillas al sarmiento

Pairing suggestion:
lamb chops grilled over vine-shoots



Enoturismo



PROPUESTAS ENOTURÍSTICAS PARA TODOS LOS GUSTOS E INTERESES

Se puede decir que el enoturismo surge de la perfecta combinación de cuatro elementos: **turismo rural, cultura, gastronomía y, sobre todo, vino.**

¿Quieres vivir la cultura del vino de Rioja en primera persona? Te invitamos a las experiencias enoturísticas que hemos preparado para que disfrutes de unos recuerdos imborrables, siempre en el incomparable marco de los maravillosos paisajes de Finca Valpiedra, donde el Rio Ebro forma el más impresionante meandro, imprimiendo un carácter único al paisaje.

Finca Valpiedra ha sido premiada en dos ocasiones con los galardones **“Best of del Turismo Vitivinícola”** (Great Wine Capitals Global Network) y ha sido distinguida con una “Mención Especial” como **Mejor Rincón Enoturístico**, en los IV Premios de Enoturismo de Acevin.

Finca Valpiedra es **MIEMBRO** de:
La asociación “Grandes Pagos de España”.
“Ruta de Vino de Rioja Alta”.

Wine Tourism

WINE TOURISM SUGGESTIONS TO SUIT ALL TASTES AND INTERESTS

Wine tourism, it could be argued, arises from the perfect combination of four elements: **rural tourism, culture, gastronomy and, above all, wine.**

Would you like to discover Riojan wine culture in person? We invite you to try our wine tourism experiences, designed to create unforgettable memories in the incomparable setting of Finca Valpiedra where an impressive meander of the Ebro rivers stamps a unique character on this landscape.

Finca Valpiedra has twice won the **“Best of Wine Tourism”** Award (Great Wine Capitals Global Network) and has been honoured with a “Special Mention” in the **“Best Wine Tourism Retreat”** category in the IV Acevin Wine Tourism Awards.

Finca Valpiedra is a **MEMBER** of:
The Association of ‘Grandes Pagos de España’.
Rioja Alta Wine Route.





Club de barricas

Barrel Club



CLUB DE BARRICAS DE FINCA VALPIEDRA

Un vino que no encontrará en el mercado. Se trata de una pequeña partida elaborada y envejecida para ofrecer un resultado excepcional. Un vino con personalidad propia que refleja la expresión frutal, la sedosidad y complejidad aromática del terruño del que proceden sus uvas.

Elaborado con las variedades **Tempranillo**, **Graciano** y **Maturana Tinta**, y criado en barricas de estreno de roble francés durante un mínimo de 2 años.

Este pequeño y selecto Club sólo cuenta con **30 barricas bordelesas de roble francés nuevo**.

FINCA VALPIEDRA BARREL CLUB

A wine that you won't find on the market. This is a small quantity of wine made and aged to an exceptional standard. This wine has its own personality encapsulating the fruit expression, the silkiness and the aromatic complexity of the terroir where its grapes originate.

Made with **Tempranillo**, **Graciano** and **Maturana Tinta** and aged in new French oak barrels for a minimum of 2 years.

This small and select Club has only **30 new French oak bordelais barrels**.



FINCA ANTIGUA





FINCA ANTIGUA

PAISAJE LÍQUIDO

Cuando finalmente descubrimos **Finca Antigua**, teníamos la certeza de haber encontrado un terruño que permitía expresar toda nuestra creatividad en la elaboración de vinos. Un entorno extremo para el cultivo de la vid, diferenciado de los viñedos de la región, con una altura de más de 900 metros... Condiciones idóneas para innovar en la elaboración de vinos. La sostenibilidad forma parte de nuestro ADN, por eso **cultivamos nuestras viñas en ecológico**.

Con una extensión de 1.000 hectáreas, de las que **421** están plantadas de **viñedo** y el resto es monte bajo mediterráneo, **Finca Antigua aúna lo mejor de la tradición y la innovación enológica**. En las diferentes parcelas cultivamos en ecológico variedades foráneas con gran potencial de adaptación al terruño, conservando también las autóctonas. Con ellas, elaboramos una colección de **vinos sorprendentes, creativos y vanguardistas que expresan la personalidad de éste terruño único**.

LIQUID LANDSCAPE

When we finally discovered **Finca Antigua**, we were certain that we had found a terroir which would allow us to give full reign to our winemaking creativity. This is an extreme landscape for vine growing, set apart from other vineyards in the region, at over 900 metres above sea level... Ideal conditions for innovative winemaking. Sustainability is part of our DNA, that's why we **grow our vines organically**.

Spread over 1,000 hectares, of which **421** are planted **vineyards** and the rest Mediterranean scrubland, **Finca Antigua combines the very best of tradition with innovative winemaking**. In the various parcels of land, we grow foreign varieties organically with great potential to adapt to the terroir, whilst also maintaining native varieties. With these grapes, we make a collection of **surprising, creative and avant-garde wines that express the personality of this unique terroir**.

Combinación equilibrada de variedades para elaborar vinos de vanguardia

A balanced combination of grapes varieties to make avant-garde wines.



Suelo

VINOS DE PARCELA. VIÑEDOS DE ALTURA

Los suelos de **Finca Antigua** son de carácter **franco calizo** y pobres en materia orgánica. Suelos rústicos, aptos únicamente para cultivos tan recios como el de la vid. Además, la **elevada altitud** de la finca (900 metros) permite que el **contraste térmico** entre los valores registrados en invierno y verano y entre las temperaturas diurnas y nocturnas sea mayor que en otras zonas lindantes.

Esto dota de una **acidez** y un **bajo pH** natural a las uvas, por lo que nuestros vinos no superan los 14 grados.

En **Finca Antigua** elaboramos vinos de parcela, que expresan la **personalidad del terroño** del que proceden, con la elegancia, frescura y la capacidad de guarda que únicamente las viticulturas al límite son capaces de ofrecer.

Soils

SINGLE-VINEYARD WINES. HIGH ALTITUDE VINEYARDS

The soils at **Finca Antigua** are **lime-loam** with low organic content. This agricultural land is only suitable for crops as resilient as the vine.

Furthermore, the **high altitude** of the estate (900 metres) gives a **higher thermal contrast** - between Winter and Summer and diurnal and nocturnal temperatures - than in the neighbouring sites. This gives a **natural acidity** and **low pH** to the grapes, meaning that our wines don't exceed 14 degrees alcohol.

At **Finca Antigua**, we make single-vineyard wines which express the personality of their terroir and have the elegance, freshness and cellaring potential that only extreme viticulture can offer.



Uva

DIVERSIDAD DE VARIEDADES, MATERIA PRIMA DE NUESTROS VINOS

En **Finca Antigua** tenemos un **amplio catálogo varietal**, que incluyen uvas típicamente españolas como **Viura**, **Garnacha**, **Tempranillo** y **Moscatel**, y variedades internacionales, como **Merlot**, **Cabernet Sauvignon**, **Petit Verdot** y **Syrah**.

Cultivamos nuestras uvas **por separado** en **40 parcelas** diferentes y las combinamos con la experiencia que nos da el legado enológico del que somos depositarios. De esta forma, conseguimos vinos que son fiel reflejo del **particular terroño** del que proceden.

Grapes

A DIVERSE RANGE OF VARIETIES, THE RAW MATERIAL OF OUR WINES

At **Finca Antigua** we have a **broad portfolio of varieties** which include typically Spanish grapes such as **Viura**, **Garnacha**, **Tempranillo** and **Moscatel** as well as international varieties such as **Merlot**, **Cabernet Sauvignon**, **Petit Verdot** and **Syrah**.

We grow our grapes in **40 separate parcels** and combine them with all the accumulated experience of our inherited winemaking legacy. That is how we are able to produce wines that are a faithful reflection of the very **particular terroir** from which they come.



Instalaciones

TECNOLOGÍA ENOLÓGICA PUNTERA PARA UNOS VINOS DE VANGUARDIA

En nuestra **nave de vinificación** contamos con **40 depósitos** de acero inoxidable, autovaciantes y totalmente automatizados. En ellos, elaboramos por separado, cada variedad de uva que proceden de nuestras parcelas.

La **nave de crianza** en barrica tiene capacidad para albergar **4.500 barricas de roble francés y americano**, que se renuevan constantemente, y que se apilan por el sistema denominado nido de abeja. Además, desarrollamos varios **proyectos de investigación y desarrollo** con micro elaboraciones en depósitos de apenas 200 litros.

En Finca Antigua hemos conseguido un **ahorro del 50% en el consumo de agua** destinada a riego, gracias a la nanotecnología, además de mejorar la calidad de las uvas, debido a la mayor eficiencia fotosintética conseguida con el agua tratada.

The Winery

CUTTING EDGE WINEMAKING TECHNOLOGY FOR AVANT-GARDE WINES

In our winemaking hall we have **40 stainless steel tanks**, self-emptying and totally automated. Here, each grape variety that comes from our vineyards is fermented separately.

The **barrel hall** has the capacity to house **4,500 French and American oak barrels** which are constantly being renewed and which are stacked in the so-called honeycomb system. Additionally, we carry out **various research and development projects** with micro-vinification in 200 litre tanks.

At Finca Antigua, nanotechnology has allowed us to **reduce water consumption for irrigation by 50%** and this has improved grape quality due to improved photosynthetic efficiency thanks to this specially treated water.

Nuestros vinos

Our Wines

La apuesta por vinos creativos,
vanguardistas e innovadores

A focus on wines that are creative,
avant-garde and innovative

Finca Antigua disfruta de un **terruño** con una personalidad **diferenciada** del resto de la región. Desde que descubrimos estos viñedos decidimos aprovechar sus excelentes condiciones para el cultivo de la vid y diseñar una gama de vinos, que reflejan nuestra pasión y la búsqueda de la excelencia.

The character of the **terroir** at Finca Antigua is **quite distinct** from the rest of this region. Ever since we discovered these vineyards, we have decided to embrace the excellent growing conditions, designing a range of wines that embody our passion and quest for excellence.

Finca Antigua Reserva y Finca Antigua Crianza pretenden ser un fiel reflejo del terruño de Finca Antigua. Ambos proceden siempre de las mismas parcelas y muestran la complejidad y las connotaciones de la finca.

Finca Antigua Reserva and **Finca Antigua Crianza** aim to be faithful reflections of the terroir at the Finca Antigua estate. Both wines originate in the same parcels and demonstrate the complexity and nuances of the estate.



FINCA ANTIGUA CRIANZA ÚNICO

Envejecido entre 12 y 14 meses en barrica y elaborado con las variedades **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah**. Es un vino de gran **volumen**, sin aristas, y que exhibe un gran **equilibrio** entre acidez y grado alcohólico. Su final largo y postgusto cremoso lo convierten en un vino que invita a degustarlo en sucesivas ocasiones.

Barrel-aged for 12 to 24 months and made with **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah**. This wine has great volume on the palate, no rough edges, and a good **balance** between acidity and alcohol. A long, creamy finish makes this an inviting wine that you will return to time and again.



FINCA ANTIGUA RESERVA

Elaborado con **Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah**, y envejecido entre 18 y 22 meses en barrica de roble francés. Es el máximo exponente de la **fusión** de estilos y variedades. De gran volumen y estructura, pero muy graso y agradable, con un postgusto fresco y balsámico.

Made with **Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah**, aged for between 18 and 22 months in French oak. This is a perfect endorsement of this fusion of styles and grape varieties. Great volume and structure, very fat and pleasant with a fresh, balsamic finish.

Idea de maridaje: pierna de cordero manchego al horno

Pairing suggestion: oven-roasted leg of lamb

FINCA ANTIGUA ORGÁNICO

Es el **primer vino orgánico certificado de Finca Antigua**. Es el resultado de nuestro esfuerzo por avanzar hacia viñedos con una producción más ecológica, con un firme compromiso con el **medio ambiente** y la **sostenibilidad**. Es fresco, sin aristas y de poco peso alcohólico.

The **first certified organic wine at Finca Antigua**, the result of our move towards more ecological production in our vineyards and a firm commitment to the **environment** and to **sustainability**. Fresh and rounded with low alcohol.





MONOVARIETALES CRIANZAS

Nuestra gama de vinos tintos, con la calificación de crianza, están pensados para realzar la personalidad de cada variedad. El **envejecimiento en barrica entre 8 y 12 meses** dependiendo del tipo de vino, pretende aportar complejidad y longevidad sin desvirtuar el carácter de cada uva.

Our range of red wines, in the Crianza classification, are designed to showcase the personality of each variety. **Ageing in barrel for between 8 and 12 months** depending on the type of wine, aims to bring complexity and longevity without compromising the character of the grape.



TEMPRANILLO

MERLOT

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

PETIT VERDOT

GARNACHA

FINCA ANTIGUA VIURA

Vino ecológico elaborado mediante un sistema muy moderno de vinificación con maceraciones largas, **crianza sobre lías** y envejecimiento en botella. Un vino aromático, untuoso y fresco.

Organic wine made with a very modern vinification process with long macerations, ageing on lees and bottle-ageing. An aromatic, unctuous and fresh wine.



MOSCATEL

Vino **naturalmente dulce** elaborado mediante la técnica del asoleo en pasera. Es fiel reflejo del fuerte compromiso de Finca Antigua con el medioambiente, de ahí que esté certificado como ecológico.

A **naturally sweet** wine made with the asoleo en pasera (traditional sundrying) technique. Is a true reflection of Finca Antigua's strong commitment to the environment, which is why it is certified organic.

CLAVIS

El concepto de viticultura llevado al extremo lo representa en Finca Antigua su gran vino Clavis, **elaborado exclusivamente con las uvas de la parcela Pico Garbanzo**, apenas cuatro hectáreas hincadas sobre un atípico en la zona suelo arcillo calcáreo y con un ramillete de variedades plantadas de forma desordenada que se desarrollan en condiciones extremas, con temperaturas de 35 grados en verano y de 15 bajo cero en invierno. Clavis permanece durante **18 meses en barrica de roble francés**, es un **vino de gran expresividad, singular y sorprendente**.

The concept of extreme viticulture is perfectly expressed in Finca Antigua's great wine, Clavis. **Made exclusively with grapes from the Pico Garbanzo vineyard**, barely four hectares perched on an atypical area of lime clay soils, boasting a number of varieties planted haphazardly and growing in extreme conditions, with temperatures reaching 35°C in summer and plunging to minus 15°C in winter. Clavis spends **18 months in French oak barrels** and is a **highly expressive, original and surprising wine**.



Enoturismo



UNA PROPUESTA INTEGRAL EN PLENA RUTA DEL QUIJOTE

Finca Antigua está en el término municipal de Los Hinojosos, a hora y media en coche de Madrid. En plena **Ruta del Quijote**, rodeada de molinos de viento y campos de labranza.

Te ofrecemos unas experiencias enoturísticas originales y únicas, en las que la cultura del vino se mezcla con toda la historia de una comarca marcada por el mito de El Quijote. También podrás disfrutar de la deliciosa gastronomía de la región, que aprovechamos para maridar con nuestros vinos.

Llevamos a gala el respeto por el medio ambiente, por eso Finca Antigua constituye un magnífico ejemplo de adaptación al paisaje, con una edificación funcional y eficiente que se integra perfectamente en el pintoresco entorno natural. Los visitantes pueden recrearse con la extraordinaria diversidad de nuestros viñedos en rutas a pie o en 4x4.

Wine Tourism

A COMPLETE EXPERIENCE AT THE HEART OF THE QUIXOTE ROUTE

Finca Antigua is located in the Los Hinojosos region, an hour and a half from Madrid, at the heart of the **Quijote Route**, surrounded by windmills and tilled fields.

We offer original and unique wine tourism experiences where wine culture blends with the rich history of a region infused with the legend of El Quijote. Savour the region's gastronomic delights paired with our wines.

We pride ourselves on our respect for the environment and Finca Antigua is a magnificent example of how to adapt to the landscape, our functional and efficient building nestling in perfect harmony with its picturesque natural setting. Visitors can immerse themselves in the extraordinary diversity of our vineyards either on one of our walking routes or by 4 x 4.





Club de barricas

Barrel Club



CLUB DE BARRICAS DE FINCA ANTIGUA

Este pequeño y selecto Club sólo cuenta con **36 barricas**.

La oportunidad perfecta para adquirir un **vino exclusivo**, elegido a través de una cuidada selección. Una edición limitada.

Elaborado con las variedades **Syrah**, **Cabernet Sauvignon** y **Tempranillo**, este vino permanece durante **18 meses en barrica nueva de roble francés**, lo que le aporta unos matices que enriquecen su sabor.

El resultado es un vino con **gran volumen y estructura**, representativo del **terruño** del que proceden sus uvas. Limpio, brillante y con alta intensidad aromática y un postgusto balsámico y largo.

FINCA ANTIGUA BARREL CLUB

This small and select Club consists of only **36 barrels**.

The perfect opportunity to purchase an **exclusive wine**, chosen through a careful selection process. A limited edition.

Made with **Syrah**, **Cabernet Sauvignon** and **Tempranillo**, this wine is aged for **18 months in new French oak barrels** giving subtle nuances and enriching the flavour profile.

The result is a wine with **good volume and structure**, representative of the **terroir** in which its grapes are grown. Clean, brilliant, intensely aromatic with a long, balsamic finish.



FINCA MONTEPEDROSO





FINCA MONTEPEDROSO

TODO EL SABOR DEL AUTÉNTICO ESPÍRITU DE RUEDA

¿Qué mejor lugar para elaborar Verdejo que el propio municipio que da nombre a la Denominación de Origen? De esta idea nació **Finca Montepedroso, 25 hectáreas** de viñedo dedicadas al monocultivo de esta variedad, localizadas en el municipio de **Rueda**. Allí, se construyó una bodega perfectamente integrada en el entorno que permite al visitante disfrutar de los parajes únicos de esta región vinícola.

Un terruño con personalidad propia, elegido para formar parte de la **Asociación Grandes Pagos de España**, y que representa lo mejor de la Denominación de Origen Rueda, en el que se elaboran nuestros vinos: **Montepedroso Enoteca** y **Finca Montepedroso**.

ALL THE TASTE OF THE AUTHENTIC SPIRIT OF RUEDA

Where better to make Verdejo than in the very town that lends its name to the D.O.? This idea led to the creation of Finca Montepedroso, 25 hectares of vineyards dedicated exclusively to this grape variety in the Rueda region. Here, the winery is perfectly integrated with its surroundings, allowing visitors to enjoy the unique scenery of this wine-producing region.

A terroir with its very own personality, chosen to be part of the “Grandes Pagos de España”, and that embodies the best of D.O. Rueda where we make our Montepedroso Enoteca and Finca Montepedroso wines.

Suelo

TRES TIPOS DE SUELO

Los suelos de **Finca Montepedroso** son pedregosos, están situados sobre una meseta a 750 metros de altitud en la depresión que forma el río Duero.

Dentro de la finca, encontramos tres tipos de suelo. Por un lado, **suelo de aluvial** compuesto por cantillos, en la planicie de la meseta y que supone casi tres cuartos de la superficie del pago; **suelo arcilloso** en barranco, con una pendiente del 10% donde se hincan los viñedos más antiguos; y un **suelo con gran cantidad de sedimentos** de limo y arcilla, también en barranco y con pendientes de hasta el 20%.

Soils

THREE TYPES OF SOIL

The soils at **Finca Montepedroso** are stony, situated on a plateau at 750 metres above sea level in a depression formed by the River Duero.

Within the estate there are three types of soil. On the plains of the plateau we have an **alluvial soil** composed of pebbles which accounts for almost three quarters of the area of the property. The remaining area is comprised of **clay soils** in gullies where slopes are around 10% gradient and where the oldest vines are perched; and **soils with high clay and silty sedimentary content**, also in gullies where slopes reach gradients of up to 20%.



Uva

TODOS LOS MATICES DE LA VARIEDAD VERDEJO

En **Finca Montepedroso** cultivamos exclusivamente uva **Verdejo**, con la intención de elaborar los mejores vinos de la región y que sean representativos de los blancos de Rueda.

Las 25 hectáreas de nuestro viñedo, tienen una edad que va de los 10 a los 35 años.

Nuestra aspiración es elaborar **vinos con autenticidad y sin maquillaje**. Vinos intensos, frescos y elegantes.

Grapes

ALL THE NUANCES OF THE VERDEJO VARIETY

At **Finca Montepedroso**, we exclusively grow **Verdejo**. We aim to produce the best wines in the region that are truly representative of Rueda whites.

The 25 hectares of vineyards range between 10 and 35 years old.

We strive to make **authentic, unpretentious wines that are intense, fresh and elegant**.



Instalaciones

TECNOLOGÍA PUNTERA PARA ELABORAR EL MEJOR VERDEJO

En Finca Montepedroso incorporamos la última tecnología para la elaboración de nuestros vinos. La elaboración de vinos blancos es más compleja que la de vinos tintos y requiere una mayor atención y precisión técnica. Por esta razón, es indispensable disponer de una tecnología específica.

Como es tradicional en la región, en Finca Montepedroso la **vendimia es nocturna**.

Nuestros vinos se elaboran exclusivamente con sus levaduras indígenas y pasa al menos **cinco meses** en los depósitos de acero inoxidable **con sus lías**, con removido semanal y sin trasiegos en el caso de Finca Montepedroso y 18 meses en huevos de hormigón en el caso de Enoteca. Este proceso dota al vino de consistencia y personalidad, y es clave para compensar la acidez y rusticidad de esta variedad de uva.

Además, **nuestra bodega está plenamente integrada con el entorno natural y su huella ambiental es prácticamente nula**, gracias al autoabastecimiento de energía solar y a la recuperación del agua de lluvia para atender las necesidades de la nave de elaboración.

The Winery

CUTTING EDGE TECHNOLOGY TO PRODUCE THE BEST VERDEJO

At Finca Montepedroso we have installed the latest technology for our wine production. Making white wines is more complex than making reds, requiring more attention and technical precision. It is essential to have specific technology in place.

In keeping with the tradition of the region, at Finca Montepedroso we carry out the **harvest at night**.

Our wines are made exclusively with their own native yeasts and spend at least **5 months on lees** in stainless steel tanks, with weekly pump overs; no racking in the case of our Finca Montepedroso wine; 18 months in concrete eggs in the case of our Enoteca wine. This process endows the wine with consistency and personality and is key to offsetting the rusticity and acidity of this grape variety.

Our winery is fully integrated into the natural surroundings with an environmental footprint that is virtually nil, thanks to the self-sustainability of solar energy and rainwater recycling to cover the needs of the winemaking facilities.

Nuestros vinos

Our Wines

El sabor del auténtico
Verdejo de Rueda

The authentic taste of
rueda verdejo



Idea de maridaje: codornices estofadas

Pairing suggestion:
quail stew

FINCA MONTEPEDROSO

Elaborado 100% con variedad **Verdejo**, permanece durante **5 meses sobre sus lías**.

Su adecuada acidez y aromas florales equilibrados y persistentes con matices afrutados lo convierte en único. Es un vino **fresco e intenso**. De intensidad alta, destacan sus notas a **albaricoque, melocotón e hinojo** que se mezclan con ligeros recuerdos de heno recién cortado y notas minerales. **Aterciopelado y sedoso en boca**, tiene un postgusto frutal, que unido a su acidez, le aporta nervio y frescura.

Es perfecto con marisco fresco y pescados blancos, arroz caldero y a banda, pastas gratinadas, aves y carnes blancas.

Finca Montepedroso es capaz de **envejecer muy bien en botella**, dando unos resultados excelentes.

100% Verdejo, this wine spends **5 months on lees**.

Good acidity, balanced, with persistent floral aromas and fruity notes make this a unique wine. **Fresh and intense**. High intensity with marked **apricot, peach** and **fennel** notes and light hints of cut hay and minerals. **Velvety and silky on the palate**, a fruity finish which, together with the acidity, makes this a lively and fresh wine.

Finca Montepedroso **has good cellaring potential**.

MONTEPEDROSO ENOTECA

Montepedroso Enoteca, es un paso más de nuestra vocación inicial de hacer blancos de guarda en Rueda **sin madera** y un vivo reflejo de la **buena evolución que tienen nuestros vinos con el paso del tiempo**. Representa el respeto al terruño, al entorno y reivindica el potencial de **autenticidad** que tiene **Rueda** y que tan poco se conoce.

Montepedroso Enoteca, ha permanecido con todas sus **lías durante 18 meses** en huevos de hormigón. Y posteriormente, ha pasado por una **crianza de 1 año en botella**.

Es un vino mucho más mineral y profundo, la fruta fresca pasa a un segundo plano dejando en el primero las notas de humo, caliza, e incienso. En boca es más denso, sin perder la tensión y frescura.

Montepedroso Enoteca is another step forward in our drive to make Rueda whites with cellaring potential: with **no oak, this is an accurate reflection of how well our wines evolve over time**. This wine illustrates respect for the terroir, the environs and is an indication of the little-known potential for **authenticity** in **Rueda**.

Montepedroso Enoteca **spends 18 months on lees** in concrete eggs and subsequently undergoes **1 year bottle-ageing**.

This is a much more deep and mineral wine with fresh fruit in the background and smoky hints, limestone and incense in the foreground. Denser on the palate, without losing structure and freshness.



Enoturismo



UNA BODEGA VANGUARDISTA RODEADA DE VIÑEDO EN LA ZONA MÁS ALTA DE RUEDA

Rueda es una región que hoy día vive de y para el cultivo del viñedo, la elaboración del vino y el **enoturismo**.

Con un importante conjunto histórico artístico, su amplia oferta hostelera permite numerosas opciones a los visitantes.

En **Finca Montepedroso** brindamos a nuestros visitantes experiencias enoturísticas para a todos los gustos e intereses.

Siempre con nuestros vinos como hilo conductor, el visitante puede conocer de primera mano las instalaciones de nuestra bodega, probar maridajes originales o realizar catas verticales de nuestro vino.

Finca Montepedroso es un espacio multifuncional que también acoge exposiciones artísticas, conciertos y otras actividades.

Wine Tourism

AN AVANT-GARDE WINERY SURROUNDED BY VINEYARDS IN THE HIGHEST PART OF RUEDA

Today, Rueda is a region that lives for and from vine growing, winemaking and **wine tourism**. Boasting a significant historic and artistic heritage, its many hotels and restaurants give visitors a wide range of options to choose from.

At **Finca Montepedroso**, we offer wine tourism experiences that cater to all tastes and interests. With our wines

always as the central guiding theme, visitors can experience first-hand our winery, try creative food pairings or sample vertical tastings of our wines.

Finca Montepedroso is a multi-functional space which also hosts art exhibitions, concerts and other activities.





El Montecillo s/n
26360 Fuenmayor. La Rioja
Tf.: (+34) 941 450 876
info@bujanda.com
www.fincavalpiedra.com



FINCA ANTIGUA

Crta. Quintanar-Los Hinojosos, Km 11,5.
16417 Los Hinojosos. Cuenca
Tf.: (+34) 969 129 700
info@fincaantigua.com
www.fincaantigua.com



FINCA MONTEPEDROSO

Camino de La Morejona s/n
47490 Rueda-Valladolid.
Tf.: (+34) 983 868 977
montepedroso@bujanda.com
www.fincamontepedroso.com





FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
Est. 1889

Familia Martínez Bujanda , S. L.
Diputación s/n 01320 Oyón-Alava. Spain
Tel. (+34) 941-45-08-76
Fax. (+34) 941-45-08-75
info@bujanda.com
www.familiamartinezbujanda.com

WINE-MODERATION.eu
Art de Vivre

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN