



GUÍA
DE LAS
BODEGAS
DE
ÁBALOS
- LA RIOJA -



GUÍA DE LAS BODEGAS DE ÁBALOS (La Rioja)

Edita: **Ayuntamiento de Ábalos**

Realiza: **RIOJA 7 DÍAS**

Depósito legal: LR-1722-2024

Patrocinada por:

**Dirección General de Turismo de la
Consejería de Cultura, Turismo, Deporte
y Juventud del Gobierno de La Rioja.**



ÍNDICE

Presentación del alcalde de Ábalos	4
Bodegas ABEICA	5
Bodegas Alonso González	8
Bodegas Eduardo Garrido	12
Bodegas y viñedos Eguíluz	15
Bodegas Fernández Eguíluz	18
Bodegas Martínez de los Huertos	21
Bodegas Óbalo	24
Bodegas Puelles	27
Bodegas de la Real Divisa	31
Bodegas Ruiz del Portal	34
Bodegas Solabal	37
Bodegas Solana de Ramírez	40
Bodegas XdT	44
Compañía de vinos Dominio del Cárabo	47
HOSPEDAJES, BARES Y RESTAURANTES	50

PRESENTACIÓN

Ábalos, en la Rioja, es sin duda sinónimo de buen vino. Nuestro municipio, históricamente ligado a la elaboración y venta de estos ricos caldos, ha sabido crearse un hueco dentro de la Denominación, en un entorno como la Sonsierra, que alberga una de las zonas con más calidad vitivinícola.



Ábalos cuenta con 14 bodegas, que vienen de una tradición antigua y familiar. Nuestros vinos siempre han sido un referente dentro y fuera de nuestra fronteras, desde el vino que se vendía en pellejos en la Edad Media, pisado en nuestros lagares rupestres, hasta la venta de vino a granel en el siglo XX, llegando hoy al mercado nacional e internacional.

Ábalos, anclado en la ladera de Sierra Cantabria, donde se cultivan unos de los mejores caldos de la Denominación de Origen Calificada Rioja, rodeado de chozos, lagares y viñas antiguas cuidadas con esmero, te acoge rodeado de un paisaje envidiable.

Con esta publicación hemos querido contribuir, desde el Ayuntamiento, a la difusión de las 14 bodegas del municipio y de sus vinos. Una publicación en la que se informa de la historia de cada una de ellas, de los vinos que producen y de la oferta enoturística.

Esperando que esta primera edición sea todo un éxito y que nuestros vinos sigan galopando por todo el mundo, sólo me queda pedir al lector que se acerque a Ábalos, donde podrá visitar bodegas artesanales, familiares, innovadoras, altamente competitivas; todo lo que rodea la tradición y la historia de la vid y el vino.

Vicente Urquía Almazán
Alcalde de ÁBALOS

Bodegas ABEICA



¿Por qué Abeica? Quisimos hacer un homenaje a este antiguo nombre que aparece por primera vez en escritos de la época de D. Alonso I, hacia los años 639-757 d.C. Así es como se llamaba nuestro pueblo de Ábalos en aquellos tiempos, y nos pareció una forma muy bonita de recuperar un fragmento de nuestra cultura ya perdida.

La historia vitícola de la familia comienza desde Julián, botero que tenía viñedos, elaboraba un poco de vino en un lago de piedra y lo vendía a granel, pasando por su hijo Paco, que murió joven, pero pudo adquirir viñedo y mejoró la bodega. El hijo de éste, Ricardo, aumentó los viñedos y construyó en 1972 unas instalaciones con lagos abiertos de cemento. Él comenzó a embotellar vino de forma manual, el resto lo vendía a granel a otras bodegas. La cuarta generación, Pachi, Ricardo, Isabel y Raúl, aumentan la superficie de viñedo, construyen un edificio moderno en 1989, ponen nombre a la bodega y a los vinos. Se hacen criadores en Rioja y comercializan tintos jóvenes, crianzas, reservas, grandes reservas y, excepcionalmente, Abeica. La quinta generación se ha incorporado. Primero lo hace Ricardo y después David. Gracias a su iniciativa, creatividad, energía y entusiasmo, incorporamos vinos parcelarios. Cada generación en Abeica se ha apoyado de la experiencia y los co-

nocimientos de la anterior, para crecer. Hemos aprendido a ser conscientes de que el vino se hace en el viñedo.

Somos una bodega familiar con unos valores comunes: hacer vinos artesanales y cultivar de forma sostenible. Ponemos especial énfasis en cuidar nuestro entorno, ya que es nuestra casa y nuestro futuro. Estamos certificados como **Vino de Ábalos** (Vino de Municipio).



Vinos y sus características:

Clásicos: **CHULATO**, tinto joven. **ABEICA**, rosado. **LONGRANDE**, crianza y reserva. **ABEICA**, gran reserva.

Parcelarios: **ABEICA**, colección de viñedos. **ABARIS**, blanco fermentado en barrica. **ABEICA**, mazuelo de Larrumbe. **ABEICA**, garnacha. **ABEICA**, Carronillo. **ABEICA**, El Bardallo.

Dos vinos representativos:

· **CHULATO:** Tinto joven. Color de mora de morera con tonos violeta, de buena capa. Aromático y franco, explota en la nariz la fruta de uva con notas de plátano, melocotón, moras silvestres, grosellas y frambuesas, con los aromas clásicos de maceración carbónica. La boca es intensa y fresca, con una entrada golosa que queda equilibrada por su acidez. Retrogusto amplio que deja un recuerdo de fruta roja con un carácter jovial. Muy agradable y divertido.

· **ABEICA Carronillo:** Vino de Municipio, vino de Ábalos, vino de parcela. Un único viñedo, situado a 630 msnm., de 52 años. Viñedo en vaso con vegetación dirigida.

Suelo arcillo-calcáreo con arenas en superficie, suelo poco profundo. 88% tempranillo, 8% garnacha tinta y 4% viura. Intensa capa de color cereza picota, brillante y vivo. En nariz es sutil y elegante, con intensos frutos negros (mora, arándanos) y especiados (canela, regaliz) sobre un fondo fresco. La boca es muy amplia y equilibrada, con taninos sedosos y pulidos. Fresco, envolvente y de final largo.

Enoturismo

Aprende a disfrutar del vino con nosotros. Ofrecemos cuatro opciones de visitas. Con degustación, con inicio a cata-disfrute del vino, con cata de parcelarios. También hacemos visitas a viñedos y lagaretas, donde localizamos fotos del entorno.

Pásate por la bodega y degusta nuestros vinos en nuestra tienda o en la terraza, disfrutando de las vistas. Podrás acompañar la visita con algún aperitivo. Sin cita previa.

Las visitas a nuestra bodega se realizan por los propios dueños y vitivinicultores. Idiomas: español e inglés.

Tienda física: en horario de apertura de la bodega.

Tienda online: <https://bodegasabeica.com/tienda/>

Dirección y contacto:

Camino San Roque, 6. 26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

Teléfono: +34 941 30 80 09

Whatsapp: +34 633 381 690

Mail: abeica@abeicabodegas.es

www.bodegasabeica.com



Bodegas **ALONSO GONZÁLEZ**



Bodegas Alonso González es una bodega familiar, cuyos comienzos se remontan a 1977, cuando el abuelo Joaquín Zuñeda y la abuela María Nieves Estíbaliz comienzan a dedicarse a la elaboración de vinos. Es en 1982 cuando María Pilar Zuñeda, junto con su marido Carlos Alonso González, deciden dedicar todos sus esfuerzos a seguir con esta tradición, dando forma a su sueño, construyendo la nueva bodega ubicada en la localidad de Ábalos; zona privilegiada para el cultivo de una vid de alta calidad con personalidad única.

En 1990 crean la marca **CANTAUARI** y comienzan la elaboración de nuevos vinos jóvenes, crianzas, reservas, gran reserva y su comercialización.

En 2001 es su hijo Carlos Alonso Zuñeda quien continúa con gran éxito esta labor, con producciones moderadas, manteniendo la elaboración de forma tradicional, con extrema vigilancia del viñedo y selección de las mejores uvas. Es por ello que todos los años nuestros vinos han sido reconocidos por su calidad, tanto en aromas como en paladar y color. Una bodega familiar, legado de mucho esfuerzo y trabajo, que sigue produciendo con éxito vinos de gran calidad.

Nuestra filosofía se basa en el respeto a nuestra maravillosa tierra ubicada en la localidad de Ábalos, en Rioja Alta, bajo la majestuosa Sierra Cantabria, que nos protege de los fuertes fríos del norte, regalándonos un microclima único para el cultivo de la vid.

Elaboramos vinos de forma artesanal con el mínimo impacto medioambiental, sin grandes producciones, con unos rendimientos bajos por cosecha, que, junto con la tipicidad del *terroir* y el microclima, les dan un carácter único a todos nuestros vinos, obteniendo así unos vinos de gran calidad, reconocidos tanto en el ámbito nacional como internacional.



Vinos y sus características

- **Alma de Cantaure 2001.** Reserva de autor (añada histórica). 90% tempranillo, 10% mazuelo, graciano y garnacha. Tres años y medio en barricas (20% roble francés, 80% roble americano) y quince en botella. Es un perfil que muestra características tradicionales de vinos de Rioja de guarda. Presenta una capa alta con tonos rojos en el seno de la copa, con toques tejas en los bordes y un abundante lagrimeo. En nariz, con fruta negra acompañada pasa, especiados y notas balsámicas

de incienso con ceniza de puro, tinturas, cuero y aromas de guarda en botella, que le dan una gran complejidad. En boca, maduro, redondo y muy perfilado con taninos finos y pulidos por el tiempo en botella. Vino clásico de Rioja con guarda y edad. Necesita decantación para su consumo.

· **Abelo de Noa 2011** (crianza de autor). 100% tempranillo. Año y medio en barrica y más de ocho en botella. En su perfil mezcla características tradicionales y más modernas de los vinos maduros de Rioja, consiguiendo un vino diferente a los clásicos de Rioja. Capa muy alta con tonos rojo picota en toda la copa, y abundante lagrimeo que nos indica madurez de las uvas. En nariz, con fruta negra y roja maduras, florales del bosque, especiados, cacao y caramelo, muy bien integrados con balsámicos de incienso, torrefacto y ahumados, vino muy complejo e intenso. En boca es potente; intenso y maduro, con taninos dulces polvorrientos llenando totalmente la boca. Un vino con un gran futuro en botella. Es aconsejable decantarlo para su consumo.

· **Cantauri Reserva.** 90% tempranillo, 10% mazuelo, graciano y garnacha. Más de tres años en barrica y tres y medio en botella. Cantauri Reserva muestra un perfil clásico de Rioja con aromas de frutos rojos maduros, especiados y balsámicos. Capa muy alta con rojo picota intenso en el seno de la copa. Abundante lagrimeo que nos indica que el vino tiene un grado alto. En nariz, frutas rojas y negras frescas y maduras, muy bien integrado con especiados, pimienta negra, cacao, suelo del bosque y balsámicos. En boca, potente, marca plenamente la boca, maduro pero con muy buena evolución en la botella. Vino para guardar en el tiempo. Su perfil clásico de vinos de Rioja con madurez plena de las uvas. Un vino que dará alegrías en la botella.

· **Vendimia Seleccionada.** Crianza. 100% tempranillo. 2-3 años en barricas y nueve meses en botella. El crianza muestra un perfil que mezcla características tradicionales y modernas de los vinos de uvas muy maduras de Rioja Alta. En nariz, con fruta roja y negra, maduras compotadas. Especiados, cacao y caramelo, bien integrados con balsámicos y maderas exóticas. Torrefactos

y ceniza de puro con aromas de guarda y frutas con brandy muy complejo e intenso. En boca, potente, marca plenamente la boca con maduros polvorrientos. Muy buena evolución en botella. Es un vino que se puede guardar y nos sorprenderá con todos sus matices.

· **Cantauri Joven** (tinto del año). 100% tempranillo. Elaborado mediante maceración carbónica. Su secreto está en dejar madurar las uvas al abrigo de la Sierra Cantabria. Este vino muestra frutas rojas y negras, frescas de fondo con madurez, intensidad y gran complejidad para un vino joven de este precio. Aromas brillantes y paladar pulido y elegante. Uvas maduras, pero no pasadas.

Enoturismo

Visita guiada con cata (español e inglés). El enólogo y propietario, Carlos Alonso Zuñeda, nos adentra en el mundo del vino; con él recorreremos su bodega, probaremos sus vinos y aprenderemos todo sobre este mundo, de una manera muy amena y divertida.

Precio: desde 15 €/persona.

Reservas: <https://cantauri.com/visitas/>

Tienda. WhatsApp: +34 689 282 648

Tienda online: <https://cantauri.com/tienda>

Dirección y contacto:

Calle El Hospital, 9. 26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

info@cantauri.com

Tel: +34 941 334 554 - 669 897 630.



Bodegas **EDUARDO GARRIDO**



Historia y filosofía

Bodegas Eduardo Garrido se encuentra en Ábalos, pueblo de La Rioja Alta con más de 500 años de historia, que descansa en las faldas de la Sierra Cantabria. Esta parte de La Rioja disfruta de un microclima único, gracias al aire que recibe de los vientos del Atlántico. Por otra parte, su rico subsuelo arcillo-calcáreo produce algunas de las mejores cosechas de La Rioja. Se obtienen así caldos de fuerte aroma frutal, vinos elegantes y persistentes. En abril de 1923, el bodeguero Vicente Garrido, mi abuelo, presenta la cosecha de 1922. Él enseñó a mi padre, Eduardo Garrido, a hacer buen vino de Rioja. Ahora yo, Amelia Garrido, junto con mi padre, tres generaciones después, continúo con la tradición bodeguera.

Sólo utilizamos uvas autóctonas de Rioja, principalmente tempranillo y garnacha procedente de otros productores de Rioja Baja, porque nos gusta el equilibrio de ambas uvas en nuestros vinos, la acidez del tempranillo y la frescura de la garnacha con más resistencia a la oxidación.

Vinos y sus características

· **Blanco.** 100% viura. Se trata de un vino fresco, pero con capacidad de envejecer y se vuelve más cremoso con la edad.

· **Selección familiar.** 100% tempranillo. Es nuestro vino más joven, embotellado en su primer año para conservar la frescura y sabores frutales originales de nuestras uvas. Este vino se caracteriza por los intensos colores violetas y los aromas afrutados de la uva tempranillo. Limpio y elegante. El 20% de este vino ha permanecido 3 meses en barrica.



· **Crianza.** 80% tempranillo y 20% garnacha. Las uvas tempranillo utilizadas proceden de vides con más de 40 años de edad. Las uvas garnachas proceden de la Rioja Oriental y de viñedos de al menos 60 años. El vino muestra un profundo color cereza. En nariz este vino ofrece aromas afrutados limpios con toques de hierbas. En boca es suave y equilibrado, con notas de fruta roja madura, con una larga pero delicada persistencia en boca.

- **Reserva.** 100% tempranillo, procedente de viñedos de 50 años situados a unos 600 msnm y caracterizados por suelos ricos en calcio. Los colores cereza, con toques de terracota, expresan ricos frutos rojos y taninos suaves con acabado medio brillante.

- **Gran Reserva.** 90% tempranillo y 10% graciano y mazuelo. Sólo se produce en añadas muy destacadas. El color cereza con terracota, un vino muy aromático con intensas notas de ciruela y mora, con taninos sedosos que terminan con un final largo y persistente.

Enoturismo

Tienda: www.bodegaeduardogarrido.es

Dirección y contacto:

Plaza de la Constitución, 2

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

Tf.: +34 941 33 41 87 / +34 696 95 30 37

amelia@bodegaeduardogarrido.es

gloria@bodegaeduardogarrido.es

<https://www.facebook.com/WineEduardoGarrido/>

<https://www.instagram.com/bodegaeduardogarrido/>



Bodegas y Viñedos EGUÍLUZ



Historia y filosofía

Fundada en 1982 en Ábalos, a los pies de la Sierra Cantabria, **Bodegas y Viñedos Eguíluz** es el proyecto personal de Javier Eguíluz, agricultor dedicado en cuerpo y alma a sus viñas, que ya desde joven contaba con la ambición de elaborar sus propios vinos. Hoy el equipo lo forman Javier e Israel, padre e hijo, que trabajan juntos con el firme objetivo de elaborar vinos siendo fieles a sus raíces, vinos auténticos, con alma, que representen la tipicidad propia de una zona histórica y vocacionalmente dedicada al vino.

Es precisamente el carácter familiar una de las principales fuentes de valor de nuestra bodega.

Entendemos que los buenos vinos se hacen en el campo. Por esta razón cuidamos minuciosamente nuestras cepas durante todo el año, para conseguir uvas de calidad que nos permitan elaborar vinos especiales, respetando el origen y con una mínima intervención en bodega.

Tratamos de no dejarnos influir por las tendencias. Intentamos elaborar vinos auténticos, que no pierdan su

tipicidad y que reflejen su origen. Queremos que cualquier persona, en cualquier lugar del mundo, cuando pruebe nuestro vino sepa indudablemente que es un Rioja de la Sonsierra.

Vinos y sus características

Elaboramos de forma artesanal, empleando uva entera en lagos de hormigón descubiertos, y efectuando el pisado de la uva como se hacía antiguamente. Este método tradicional nos permite realizar una mejor selección de los vinos y prensar sin ejercer presiones excesivas.



Nuestros vinos más representativos:

- **Eguíluz tinto joven.** 85% tempranillo, 10% viura, 5% garnacha. Un joven auténtico, con personalidad, elaborado con uvas de múltiples parajes. Elaboración artesanal con uva entera, en hormigón. El resultado es un vino sincero, de color violáceo, aromático con una intensa frutosidad, sabroso y fresco en boca.

- **Eguíluz tinto crianza.** 100% tempranillo. Elaborado con una selección de uvas de nuestros mejores viñedos, es un vino moderno y diferente por su elaboración, es el reflejo de la personalidad de Eguíluz. Con una crianza en barricas de roble americano y francés de 12 a 14 meses, que no impide que la protagonista sea la fruta.

- **Eguíluz tinto reserva.** 100% tempranillo. Con uva

de nuestros viñedos más viejos. Su especial elaboración, siguiendo métodos tradicionales, hacen de él un vino original y selecto. De color rojo rubí, con un amplio y complejo abanico de aromas, en boca es elegante y frutal con taninos potentes bien equilibrados. La crianza se realiza en bodegas de roble americano y francés durante 18 meses.

• **Eguíluz Las Preferidas.** 90% tempranillo, 10% viura, garnacha y calagranío. La última creación de la bodega, una pequeña producción elaborada con la uva obtenida en tres pequeñas fincas ubicadas en Ábalos. Es un vino moderno con una nariz muy limpia, mucha expresividad frutal, notas frescas de frutas rojas silvestres. En boca es fino y equilibrado, taninos redondos, fresco y frutal. La crianza se realiza durante 8 meses en barricas usadas de roble francés.

Enoturismo

Tienda: Venta directa en bodega.

Dirección y contacto:

Camino de San Bartolomé, 10

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

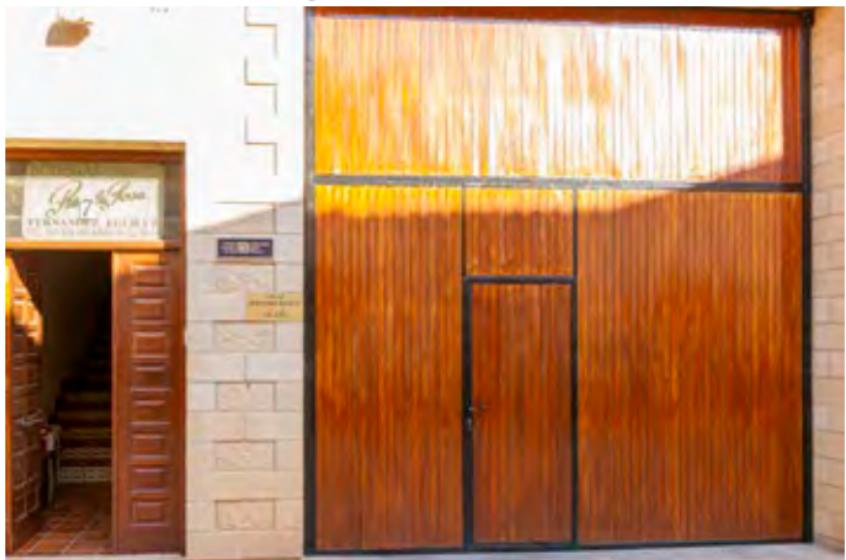
+34 941 334 064 / +34 658 85 86 80

info@bodegaseguiluz.es

www.bodegaseguiluz.es



Bodegas FERNÁNDEZ EGUILUZ



Historia y filosofía

Bodegas Fernández Eguíluz es una bodega de carácter familiar que tiene sus raíces en las viñas, que ya cultivaban nuestros abuelos, aunque no elaboraban vino con este carácter comercial que ahora entendemos.

Serán Julián y Mari Carmen, nuestros padres, quienes inicien este proyecto comercial, aunque, como era costumbre, elaboraban vino para vender a otra bodega de Rioja, dejando parte para consumo propio y celebraciones familiares.

Es en 1989 cuando se construye la nueva bodega, con la misma finalidad inicial de elaborar para vender granel, pero, haciendo caso a las peticiones de consumidores y amigos, que insisten en la alta calidad del vino, decidimos emprender el nuevo negocio de embotellar y comercializar. Toda nuestra uva procede de nuestras 14 hectáreas de viñedo, la mayoría cultivado en vaso, con una edad que oscila entre 45 y más de 100 años.

Buscamos mantener y poner en valor nuestro viñedo

viejo, “los corritos”, la tradición vitivinícola de la zona y de la familia, todo ello apoyándonos en la calidad de nuestros vinos; así como mostrar la frescura de nuestros vinos de maceración carbónica, la amabilidad de sus crianzas y la fuerza, elegancia y persistencia de nuestras viuras viejas de ladera. Enseñar y disfrutar de nuestro paisaje. En pocas palabras: contar nuestra historia.



Vinos y sus características

- **La Cantarada de las Mozas.** Vino blanco, uva viura de laderas viejas. Crianza en barrica.
- **Peña la Rosa.** Vino blanco, uvas viura y malvasía de laderas viejas. Vino joven sin crianza.
- **La Cantarada de los Mozos de San Prudencio.** Vino tinto, cofermentación de uva tinta y blanca. Uva procedente de una pequeña parcela de más de 100 años.
- **Peña la Rosa: El secreto del abuelo.** Tinto de maceración carbónica. Uva tinta. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.
- **Peña la Rosa: Vendimia seleccionada.** Tinto de ma-

ceración carbónica. Tempranillo crianza, 22 meses en barri-
ca de roble americano.

• **Peña la Rosa.** Tinto de maceración carbónica. Tem-
pranillo. Vino joven sin crianza.

Enoturismo

Salidas al viñedo y los lagares rupestres. Visita a la bo-
dega y cata de varios vinos.

Tienda:

Física en horario de apertura de la bodega, y online a
través de la web: <http://www.bodegasfdzeguiluz.com/>

Dirección y contacto:

Calle Los Morales, 7 bajo
26339 ÁBALOS, La Rioja, España
Pilar: 659146888.
Info@fernandezeguiluz.es
[www.fernandezeguiluz.com.](http://www.fernandezeguiluz.com)



Bodega MARTÍNEZ DE LOS HUERTOS



Historia y filosofía

Bodega y Viñedos Martínez de los Huertos es una bodega de modestas dimensiones que inició su andadura en el año 2009. Durante generaciones hemos elaborado vino de nuestros viñedos, pero fue ese año cuando comenzamos a comercializar nuestro vino con la marca **Convinium**. La bodega está situada dentro de un viñedo, que cultivamos de manera ecológica y en un entorno en el que la biodiversidad de la zona tiene un enorme exponente.

Los mejores aliados de la bodega son la heterogeneidad y la diversidad de sus viñedos, de los cuales seleccionamos las mejores uvas para realizar nuestros vinos. Esta selección de los mejores racimos también es posible gracias a que sólo elaboramos una pequeña parte de la producción. Nuestros vinos de autor se caracterizan por la redondez y equilibrio que aporta la madera de nuestras barricas.



Vinos y sus características

- **Convinium blanco fermentado en barrica.** Viña propia de 40 años. 85% viura - 7,5% malvasía - 7,5%. garnacha. Tiempo en barrica: 6/12 meses. Cata: color amarillo con tonos verdosos. Fresco, ácido y sedoso con aromas florales y cítricos tostados. Muy frutal.
- **Convinium garnacha.** Viña ecológica propia de 35 años. 100% garnacha. Tiempo en barrica: 24 meses. Tiempo en botella: 18 meses. Cata: La garnacha es una uva muy versátil y refleja con gran expresión el terroño. En nariz es muy frutal, fresco y expresivo. De capa media, en boca es equilibrado y estructurado.
- **Convinium selección.** Viña propia centenaria. 100% tempranillo. Tiempo en barrica: 36 meses. Tiempo en botella: 30 meses. Cata: Capa alta. Frutas rojas (ciruela y cereza) y agradables tostados. Acidez vibrante. Final estructurado.

Enoturismo

Los grandes espacios y las extraordinarias vistas desde la bodega hacen que quien la visite experimente la sensación irrepetible de degustar un vino junto a las cepas que lo han creado. Durante la visita podrán conocerse las distin-

tas labores que se realizan en el viñedo dependiendo de la época del año.

Tienda:

Tienda situada en la propia bodega. Pedidos a través de la dirección: bodega@martinezdeloshuertos.com

Dirección y contacto:

Av. de la Rioja, 21

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

Teléfono: 616 02 31 87.

Alberto Martínez de los Huertos.



Bodegas ÓBALO



Historia y filosofía

Bodegas ÓBALO nace en pleno corazón de la Sonsierra riojana con la intención de elaborar vinos que muestren la personalidad y la tradición de una tierra histórica como la DOC Rioja, lo que hemos llamado “El espíritu de la Sonsierra”.

La bodega se sitúa justo en la frontera de La Rioja Alta, y sus viñedos se distribuyen por La Rioja Alta y por La Rioja Alavesa. La arquitectura moderna de armoniosas líneas cuadradas y unas instalaciones prácticas e innovadoras revelan la juventud de esta bodega que, sin embargo, no pierde de vista la tradición vinícola riojana, de la que bebe a través de la estrecha relación que mantiene con los viticultores de la zona.

Desde sus miradores se puede apreciar, además, el paisaje privilegiado en el que se enmarca, con un paisaje único de imponente montaña rocosa al norte y un mar de viñas al sur.

Concebimos cada uno de nuestros vinos a partir del viñedo. A lo largo de los años que llevamos trabajando en esta tierra, hemos localizado una serie de parcelas que nos ofrecen distintos matices y que nos permiten plasmar las diferentes personalidades que, para nosotros, tiene esta zona vinícola.

El futuro está marcado por la intención de seguir avanzando en la búsqueda del espíritu de la Sonsierra. Y estamos trabajando en un nuevo proyecto que implica elaborar una serie de vinos que muestren aún más la singularidad de una tierra con múltiples caras.



Vinos y sus características

• **Óbalo blanco:** Intenso y frutal. La fermentación parcial en barricas le aporta una gran complejidad. Un blanco de guarda.

• **Óbalo rosado:** Sangrado 100% de nuestras primeras uvas vendimiadas de tempranillo. Fermentado en acero inoxidable con un pequeño porcentaje en barricas, es un rosado afrutado con gran complejidad.

• **Óbalo San Roque:** Tempranillo, fresco, frutal y aromático con un toque de barricas, es el vino más joven y versátil de la bodega.

• **Óbalo La Encina crianza:** Tempranillo, envejecido durante 12-15 meses en barrica. Elaboramos por separado

cada parcela que compone este vino. Con todas ellas creamos un vino equilibrado y lleno de matices.

• **Óbalo Las Arenas reserva:** Tempranillo proveniente de la selección de nuestros mejores viñedos. Sale a la luz tras unos cinco años entre crianza en barrica y botella. Es un vino potente y complejo.

Enoturismo

Ven a visitar nuestra bodega de la mano de nuestro enólogo, Andrew Halliwell, que te mostrará de primera mano nuestra forma de trabajar y de entender una zona donde se elaboran algunos de los mejores vinos del mundo. A lo largo de la visita se realizarán catas de depósitos, barricas y, finalmente, el vino embotellado.

Horario: De lunes a viernes.

Es necesario solicitar cita previa.

Duración: 75 minutos, aproximadamente.

Aforo: Mínimo, 2 personas. Máximo, 15 personas.

Precio: Adulto: 45 €. Niño (5-15 años): 5 €

Tienda:

www.terraselecta.com/tienda

Dirección y contacto:

LR-124, km 26

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

Tfno.: 94174 40 56

info@bodegasobalo.com

www.bodegaobalo.com



Bodegas PUELLES



Historia y filosofía

La familia Puelles se encuentra afincada desde tiempos inmemoriales en Ábalos, con una tradición vitivinícola pareja a su existencia. En 1844 adquieren la finca de El Molino, y en 1985 los hermanos Jesús y Félix Puelles se trasladan a este enclave para construir su hogar y su sueño: Bodegas Puelles. La bodega, dirigida por la familia, se encuentra rodeada de viñedos, protegida por la montaña y junto al viejo molino del siglo XVII.

En **Bodegas Puelles** creemos que los grandes vinos empiezan en el viñedo y son un reflejo de su origen. Por ello, cuidamos y trabajamos un cultivo sostenible, con prácticas vitícolas ecológicas, que respetan el medio ambiente y aportan más calidad a la uva, sin abonado químico ni herbicidas, con tratamientos que se reducen a los estrictamente necesarios. La viticultura es una colaboración con la naturaleza, un equilibrio entre nuestra pasión por la excelencia y nuestra confianza en la expresión natural del suelo, clima y variedad.

BODEGAS PUELLES



Vinos y sus características

Los vinos que hacemos tienen lo que nosotros denominamos “sentido del *terroir*”, esa relación de suelo, microclima, variedad y siglos de hacer una zona eternamente ligada a la vid y el vino.

• **Puelles Zenus 2019:** Se seleccionan las mejores uvas de los viñedos más antiguos de la familia y, tras un cuidado envejecimiento, embotellamos nuestro Puelles Zenus: un reflejo de la tierra, la variedad y el buen hacer de la familia. Un vino que sólo se produce en las mejores añadas y que expresa el equilibrio perfecto entre fruta, tanicidad, madera y alcohol. Elegancia, finura y potencia. Un disfrute para todos los sentidos. Variedades: 95% tempranillo + 5% mazuelo, garnacha y graciano. Edad del viñedo: +55 años. Madurez: 18 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%). Fermentación maloláctica en barrica nueva.

• **Molino de Puelles 2019:** Un vino elaborado exclusivamente a partir de racimos seleccionados de nuestra Finca El Molino; 6 hectáreas de cultivo ecológico que rodean y dan vida a nuestra bodega. Herencia cultural y máximo respeto a la naturaleza en cada copa. Un vino untuoso y lleno de matices. Variedades: 100% tempranillo. Edad del viñedo: 25 años. Madurez: 14 meses en barricas de roble

francés (60%) y americano (40%). Fermentación maloláctica en barrica nueva.

Enoturismo

En **Bodegas Puelles** siempre hemos apostado por el contacto directo, el desarrollo de la cultura del vino y la colaboración con el turismo de la zona. Por ello, llevamos casi 40 años en enoturismo, incluso antes de instalarnos en El Molino, abriendo nuestras instalaciones al turismo y enseñando a los visitantes cómo elaboramos el vino y cuidamos nuestra tierra.

Con una ubicación privilegiada y un entorno único, ofrecemos experiencias muy completas visitando tanto las instalaciones de la bodega como el viñedo, y explicamos de manera detallada los diferentes vinos que elaboramos. La familia (Jesús, Irene o Arturo) es la encargada de realizar las visitas siempre.

Cata comentada: 8€. Se catan 4 vinos con explicación completa de cada uno. Imprescindible avisar con antelación. No se precisa un mínimo de personas.

Cata completa: 14€. Se comenta la historia de la bodega y se visita nuestra Finca El Molino, para después terminar con una cata de 4 vinos, con explicación completa de cada uno, acompañado de algo de picar. Imprescindible avisar con antelación. No se precisa un mínimo de personas. Niños menores de 5 años, gratis. 6-9 años: 5€. 10-17 años: 7€ (incluye mosto y algo de picar).

Visita guiada esencial: 20€ (adultos) / 10€ (de 10 a 17 años) / 8€ (de 6 a 9 años). Menores de 5 años, gratis. Incluye visita completa por la bodega y viñedo + cata comentada de 4 vinos con algo de picar. Esta experiencia necesita un mínimo de 4 adultos para ser realizada. Imprescindible consultar con antelación.

Visita guiada especial: 45€ (adultos) / 20€ (menores de 18 años). Incluye visita completa por la bodega y viñedo + cata comentada de 4 vinos + almuerzo (tortillas de patata, jamón, chorizo y queso riojano, ensalada de tomate y algo de postre). Además, se visitan lagares rupestres y el casco antiguo de Ábalos. Experiencia únicamente disponi-

ble para grupos como mínimo de 6 adultos. Imprescindible consultar disponibilidad.

Tienda:

Disponemos de tienda física en nuestra bodega en horario de apertura: lunes a viernes: de 09:00 a 18:00 horas; sábado: de 11:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 18:00 horas; domingo: de 11:30 a 14:30 horas.

Disponemos también de tienda online en nuestra web: www.bodegaspuelles.com/tienda

Dirección y contacto:

Camino de los Molinos, s/n

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

Teléfono: 941334415.

Enoturismo y alojamiento:

reservas@bodegaspuelles.com

Compras de vino:

informacion@bodegaspuelles.com

Otras consultas:

irene@bodegaspuelles.com

jesus@bodegaspuelles.com



Bodegas de la REAL DIVISA



Historia y filosofía

Las **Bodegas de la Real Divisa** datan de al menos 1367 y son unas de las más antiguas bodegas en producción de Europa. Deben su nombre al emblema de la Jarra o Terraza con azucenas, que se encuentra sobre el arco de la puerta de entrada y que recuerda tanto su antigüedad, como su relación con la Casa Real de Navarra.

Bodegas de la Real Divisa fue la primera bodega de Rioja en recibir una **Medalla en la Exposición de Burdeos de 1895**.

Las Bodegas pertenecen a Martín Fernández de Navarrete y Garaizábal, Marqués de Legarda. Título concedido en 1664, es el nombre con el que se ha bautizado a sus principales vinos.

Bodega tradicional de Rioja, en la que se mezcla lo tradicional y lo moderno en cuanto a control de calidad y elaboración.

Bodegas de la Real Divisa cuenta con 40 hectáreas de viñedo propio, elabora exclusivamente sus uvas como vinos de municipio. Realiza una viticultura sostenible y utiliza técnicas vitícolas no dañinas para el medio ambiente. Vendimia manual y elaboraciones en pequeños depósitos de 12000 kilos de uva, seleccionadas por parcelas, encubados alrededor de 15 días. Crianza en barrica de roble americano y francés. Clarificaciones con productos de origen vegetal.



Vinos y sus características

Todos los vinos de **Bodegas de la Real Divisa** son vinos de municipio. Nuestras marcas son:

- **Marqués de Legarda:** Vino principal de la bodega. Con esta marca elaboramos nuestros crianzas, reservas y grandes reservas. Son vinos de capa media, afrutados, con la madera bien ensamblada. Nuestros vinos aúnán lo tradicional y lo moderno, dando como resultado unos vinos agradables al paladar, con buena persistencia, aromas complejos y sutiles, que evocan su origen desde la tierra y el paisaje privilegiado que tenemos en Ábalos para la elaboración de caldos excepcionales.

- **Real Divisa:** Con la marca Real Divisa elaboramos nuestra media crianza, donde predomina la fruta frente a la madera, vinos frescos y sedosos. Excelente vino para tomarlo por copas.

- **Draco:** Vino de autor, sólo se elabora cuando las añadas son excepcionales, mimado y cuidado desde la viña

hasta la botella; proveniente de un único pago, seleccionado para ello, por sus características vitivinícolas excepcionales para el cultivo de la vid. Criado en barricas de grano fino de origen francés, dan como resultado un vino elegante, complejo en matices, en definitiva un regalo para nuestros sentidos.

• **Rosados y blancos:** Desde hace dos años venimos elaborando esta gama de vinos, en pequeñas cantidades; utilizamos en el caso del vino blanco las variedades blancas de las cabeceras de los viñedos más antiguos de la bodega, dando lugar a unos vinos plenos y frescos. En cuanto a los rosados, aprovechamos la complejidad de la uva tinta con la elaboración fresca de los vinos blancos, obteniendo un vino fresco, aromático, visualmente atractivo, pensado para degustar en verano.

Enoturismo

Se realizan visitas concertadas con la gerencia.

Tienda:

Tienda física en bodega y venta a través de contacto telefónico.

Dirección y contacto:

Calle Barrio Montalvo, s/n

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

+34 941 334 118

realdvisa@fer.es

www.realdvisa.com



Bodegas RUIZ DEL PORTAL



Historia y filosofía

Bodegas Ruiz del Portal es una bodega familiar. Carmelo Ruiz del Portal y María Ángeles Majuelo iniciaron su historia vitivinícola a mediados del siglo pasado. Centrando su actividad en la viña, cultivando y cuidando con mimo las uvas que posteriormente venderían a bodegas de la zona.

En 1989 se lanzaron a la aventura de construir la **Bodega Ruiz del Portal**, que hoy conocemos. Allí comenzaron a elaborar sus primeros vinos jóvenes por el método tradicional de maceración carbónica, cuya salida comercial era, al igual que la uva, a otras bodegas de la zona.

Pocos años después, el siguiente paso fue lanzar al mercado su propia marca **Ruiz del Portal**.

A partir de ese momento la imagen de la bodega gira en torno a la luna como recuerdo al que históricamente fue el

escudo de armas del apellido Ruiz del Portal: “sobre azul una luna figurada de plata”.

A lo largo de los años hemos ido evolucionando la forma de representar esta descripción histórica en las etiquetas que visten nuestras botellas. En 2022 decidimos actualizarnos tomando la imagen real de la luna en sus diferentes fases, dándole a la botella una presentación más moderna.

Estos comienzos no habrían sido posibles sin la incorporación a la bodega de Rubén Ruiz del Portal Majuelo, primogénito de la familia, que obtuvo en 1995 el título de Técnico Especialista en Viticultura y Enotecnia en Laguardia. Desde entonces ha sido el responsable de dirigir y supervisar el ciclo de vida de nuestros vinos desde la viña a la botella.

Toda nuestra uva procede de viñedos propios, distribuidos por diferentes parcelas dentro del término municipal



de Ábalos. Con una altura media superior a 500 m y protegidos por la Sierra Cantabria, nos encontramos en una zona privilegiada dentro de la Denominación de Origen Rioja.

Vinos y sus características

- **Ruiz del Portal tinto joven.** Nuestra seña de identidad.
- **Ruiz del Portal blanco joven.** Vino de finca 100% viura. Sólo elaborado en años con uva de calidad excelente.

Enoturismo

Con cita previa, estamos abiertos todo el año para visitar la bodega.

Tienda:

Físicamente en bodega y, por encargo, en nuestro correo: bodegaruizdelportal@gmail.com

Dirección y contacto:

Calle Los Morales, 12 bajo

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

Teléfono: 682022430

Email: bodegaruizdelportal@gmail.com

Web: www.ruizdelportal.es

Instagram: [@bodegaruizdelportal](https://www.instagram.com/bodegaruizdelportal)



Bodegas **SOLABAL**



Historia y filosofía

Ábalos es **Solabal**. Buscamos la sorpresa, el descubrimiento, el desafío a los sentidos. Buscamos expresar las particularidades de un lugar como no hay otro en el mundo: Ábalos. En este pequeño pueblo de la Sonsierra riojana hacemos vinos de personalidad única. Hijos de viñedos altos, cielos puros y laderas al sur. De la experiencia, el esfuerzo y la visión de nuestra gente. De la voluntad de gustar y convencer.

Sobre las laderas que descienden de la Sierra Cantabria, el paisaje es soberbio. Al norte, las poderosas rocas calcáreas. Hacia el sur, el vasto valle del Ebro. Ábalos está en una ubicación alta, fresca y luminosa, rodeada de viñas sobre suelos austeros de arcilla caliza. Aquí fundamos en 1988 nuestra bodega. Con la inspiración de la naturaleza original, con la sabiduría de un pueblo dedicado desde hace siglos al cultivo de la vid.

Las instalaciones y equipos más avanzados conviven con las técnicas de elaboración tradicionales. Depósito de pequeña capacidad, control exhaustivo de la fermentación

y la temperatura, barricas de roble francés y americano de las mejores tonelerías. En nuestra bodega, con capacidad para vinificar un millón de kilos de uva, todo está enfocado a la máxima calidad. La sala de crianza acoge la sosegada maduración de un fruto privilegiado: el vino de los viñedos del pueblo.



Vinos y características

- **Muñarrate tinto.** El sabroso gusto de la juventud. Tinto fresco, accesible y con una intensa frutosidad. Tempranillo. Edad del viñedo: 20-30 años. Vendimia manual.
- **Muñarrate blanco.** La refrescante personalidad de la uva viura. Blanco alegre, untuoso y con recuerdos de frutas cítricas. Viura y malvasía blanca. Edad del viñedo: 40 años. Vendimia manual.
- **Muñarrate rosado.** La vivacidad de un rosado joven. Aromas florales y frutas rojas, y muy sabroso en boca. Garnacha. Edad del viñedo: 30 años. Vendimia manual.
- **Solabal crianza.** Fina expresión de la elaboración tradicional. Sensaciones frutales y maduro equilibrio en un vino lleno de amabilidad y vida. Tempranillo. Edades del viñedo: entre 30 y 40 años. Crianza: 14 meses en roble americano y 6 en botella.
- **Solabal reserva.** Profundidad y elegancia, con una maravillosa integración de aromas especiados, confitados y de maderas nobles. Tempranillo. Edad del viñedo: 60 años. Vendimia manual y crianza: 24 meses en barricas y 18 en botellas.

• **Esculle de Solabal.** Las laderas de monte agreste hablan de un vino sofisticado y en plenitud de energía. Aromático, persistente, penetrante. Tempranillo. Edad del viñedo: entre 60 y 70 años. Vendimia manual y crianza de 18 meses en barrica y 12 en botella.

• **Vala de Solabal.** Vino patrimonial de nuestras viñas de tempranillo más viejas. Frutas negras, potencia y una singular sabiduría presente en su expresivo final. Edad del viñedo: 90-100 años. Vendimia manual. Crianza de 20 meses en barrica y otros 12 en botella.

Enoturismo

Visitas y otras actividades. Es necesario concertar cita (941334492, o: visitas@solabal.es).

Wine bar: abierto de lunes a viernes, de 8 a 15 (sin cita previa).

Tienda: Tienda física en horario de apertura de la bodega (l-v, de 8 a 15), y online:

<https://www.solabal.com/#vinos>

* Los horarios pueden verse modificados en época de vendimia (meses de septiembre y octubre).

Dirección y contacto:

Camino de San Bartolomé, 6

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

Teléfono: 941334492

mail: solabal@solabal.es

www.solabal.com



Bodegas SOLANA DE RAMÍREZ



Historia y filosofía

Bodega familiar arrraigada en Ábalos, dedicada desde varias generaciones al cultivo de la vid, elaboración y crianza de sus vinos. A pesar de que nuestra familia lleva elaborando vino desde hace generaciones, fue en 1985 cuando Vicente y Pilar (nuestros abuelos), junto con los tres hermanos Vicente, Romualdo y Javier, comenzaron a comercializarlos con las marcas *Solana de Ramírez* y *Val-sarte*. Desde 2015, se incorporó a nuestra bodega la tercera generación: Javier (vitivinicultor que elabora los vinos junto con su padre Javier) y Valvanera (quien dirige la bodega en la actualidad).

En **Bodegas Solana de Ramírez** sabemos que un buen vino nace desde un esmerado cuidado de los viñedos. Cultivamos 60 hectáreas de viñedos, en los municipios de Ábalos y San Vicente de la Sonsierra, situados de norte a sur, desde los pies de la Sierra Cantabria hasta las inmediaciones del río Ebro.

Estamos orgullosos de crear vinos locales. Somos una pequeña bodega familiar que se adhiere a los principios de la elaboración de vinos de calidad de cultivo local, que

reflejan las características únicas del terreno y crean una paleta de sabores inigualable. Éstos se podrán degustar en las visitas y catas comentadas que se realizan en la bodega, que también dispone de un amplio comedor, donde podrá disfrutar de la cocina tradicional de nuestra tierra. Previa reserva.



Vinos y sus características

▪ **Blanco Solana de Ramírez.** Vino fresco elaborado con viura, malvasía, Sauvignon Blanc y verdejo. Este ensamblaje de variedades da como resultado un vino único, muy suave y afrutado, galardonado cada año con importantes premios y reconocimientos.

▪ **Rosado Solana de Ramírez.** Vino de color intenso a frutos rojos y cereza, elaborado mediante sangrado y método de maceración corta.

▪ **Tinto Solana de Ramírez.** Nuestro vino más fresco, elaborado con tempranillo y un poquito de garnacha, es un vino ideal para todas las ocasiones.

• **Capricho de Valvanera.** Vino blanco semidulce, elaborado de manera natural cortando la fermentación con frío, con lo que conseguimos que el dulzor sea sutil y no demasiado empalagoso. Es un vino para disfrutar en cualquier ocasión.

• **Valsarte blanco fermentado en barrica.** Tras una selección de nuestras mejores y más antiguas cepas de variedades blancas, elaboramos este vino que realiza la fermentación en barricas nuevas de roble francés y americano.

• **Valsarte crianza.** Vinos elaborados con viñedos de unos 40 años, con una crianza en barricas de roble americano, francés y navarro.

• **Valsarte vendimia seleccionada.** Vino de autor elaborado con tempranillo y graciano, de viñedos seleccionados.

• **Valsarte Reserva y Gran Reserva.** Vinos elaborados únicamente en años excepcionales, con tempranillo y graciano de nuestros viñedos más antiguos, con 60 años. Se elaboran cuidadosamente y reposan en nuestra nave de barricas y botellero.

• **Pezón Negro.** 100% garnacha centenaria. Desgranado a mano, Pezón Negro es nuestro vino más especial, en el que todo el proceso de elaboración es manual, sin utilizar ningún tipo de maquinaria. Envejecido en bocoyes de 500 litros de roble francés nuevo. Producción limitada a las mejores cosechas y con un pequeño número de botellas.

Enoturismo

Somos una bodega familiar y amamos nuestro trabajo. No dudes en visitarnos y compartir con nosotros experiencias únicas en torno al mundo del vino.

- **Degustación de vinos en bodega:** Acércate a nuestra bodega y degusta una selección de nuestros vinos de manera cercana, con los propios bodegueros.

- **Visitas guiadas a bodega con degustación de vinos.** Conoce las instalaciones de la bodega de la mano de los propios bodegueros, de manera cercana. Os haremos

llegar conocimientos sobre el vino y su proceso de elaboración en sus diferentes etapas. Por supuesto, terminaremos la visita con la degustación de una selección de nuestros vinos, acompañados de un pequeño aperitivo.

- Visita guiada a viñedo, bodega y degustación de vinos. Dependiendo de la época del año y de las condiciones climatológicas, ofrecemos una visita más completa, viendo el proceso de elaboración desde el origen: el viñedo.

Tenemos abiertas las puertas de nuestra bodega todos los días de la semana. Consultanos disponibilidad, y reserva tu experiencia.

Idiomas: castellano, inglés y alemán.

Tienda:

Tienda física: Calle Arana, 22

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

Tienda online: www.valsarte.com/tienda/

Dirección y contacto:

Calle Arana, 24 - 26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

Tf. y WhatsApp: +34 941 308049

Email: consultas@solanaderamirez.com

Web: <http://www.valsarte.com>



Bodegas **XdT**



Historia y filosofía

XdT se elabora en un edificio histórico de Ábalos por la familia del Marqués de Ximénez de Tejada, Juan Fernández de Navarrete López de Montenegro, en homenaje a su antepasado, que fue Príncipe Gobernante de las islas de Malta y de Gozo, llamado Francisco Ximénez de Tejada y Eslava (1700-1775).

El príncipe de Malta y Gozo -Francisco Ximénez de Tejada- fue asimismo Gran Maestre de la Soberana y Militar Orden de San Juan de Jerusalén, de Rodas y de Malta entre 1773 y 1775 -conocida de modo abreviado como Orden de Malta-, y es el último Gran Maestre español de la Orden de Malta hasta la fecha.

Bautizada **XdT** con el acrónimo de las iniciales de su primer apellido -por Ximénez de Tejada-, **XdT** elabora añadas de vinos de muy pequeña producción, con botellas numeradas, y solamente en añadas señaladas que son muy difíciles de conseguir por comercializarse de forma limitada.

Xdt es un vino que se comercializa en varios de los lugares más exclusivos de la ciudad de Nueva York, en el Hong Kong Jockey Club-Hipódromo de Hong Kong, y a clientes particulares de diferentes partes del mundo.

Vinos y sus características

La elaboración de **XdT** en su añada 2004 fue considerada un “Vino de culto” por varias de las mejores publicaciones especializadas del mundo del vino de España, Italia, Francia y Estados Unidos.

Gracias a la singular utilización de la variedad tempranillo en un 90% y de otras variedades experimentales, y a la utilización del roble español procedente de Navarra, con un grano extrafino, se consigue un característico gusto con taninos muy finos, que muestran una madera que acompaña de modo sutil al conjunto.

Todo ello ha hecho de **XdT** algo muy difícil de obtener, y desde entonces ha quedado identificado con esa imagen de “Vino de culto”.



La característica de **XdT** de producir vinos innovadores en un edificio histórico, pero que a su vez provienen de una de las familias más enraizadas históricamente en La Rioja, ha transformado este vino en algo muy singular, mezcla de historia e innovación.

Desde entonces, **XdT** es considerado un vino único, destinado a prestigiar los vinos de Ábalos, de La Rioja y de España en el mundo.

Dirección y contacto:

Fundador:

Gonzalo Fernández de Navarrete González-Valerio.

Plaza Martín Fernández de Navarrete, 3

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

+34 676 977138.

Sitio web: www.xdt.es



Compañía de Vinos

DOMINIO DEL CÁRABO



Dominio del Cárbabo nace de la inquietud por poner en valor las viejas viñas de las que mi abuelo me hablaba cuando era pequeño.

Cárabo es un pequeño búho que protege nuestros viñedos.

El proyecto nace en 2016, cuando dejo atrás el mundo laboral y emprendo en solitario este loco viaje en el mundo del vino.

Pese a empezar de manera empresarial en 2016, llevo elaborando vino desde los 18 años, por lo que llevo más de 20 vendimias a las espaldas.

Con el tiempo hemos ido girando hacia un perfil mucho más definido y especial. Elaborando vinos finos, delicados, elegantes y expresivos. Buscando siempre un carácter frutal y con personalidad del viñedo, expresado en cada botella.

Actualmente elaboramos 18 vinos de diferentes parcelas y zonas, poniendo en valor las particularidades de cada una, pero siempre con la frescura y la fruta como hilo conductor.

Nuestros vinos

Los vinos los categorizamos por el origen, no por el tipo de crianza, por lo que nuestras categorías son:



Vino de zona:

- Crianza.

Vino de paraje:

- Lidia, Village y Petit Cárbabo 6

Vino de parcela:

- Abulón, Liende y Dolmen Viejo.

Vinos únicos:

- Ánfora, Cuvée, Orange wine, Blanco oxidativo...

Para elaborar estos vinos utilizamos todo tipo de recipientes para su afinado; senos de plástico, ánfora de barro, hormigón, tinas, fueres, barricas de formato grande..., todo al servicio de la calidad y la personalidad de la uva.

Para dar a conocer los vinos de una manera más profunda y poder sorprender con “vinos de I+D”, tenemos una amplia oferta de **enoturismo**.

En cada visita se catan los diferentes elementos para la crianza y diferentes cosechas de un mismo vino.

Además, contamos con varios espacios, como una terraza de 2000 m² para eventos, sala de catas antigua y un pequeño comedor.

Podemos ajustar la oferta a las necesidades del grupo, para que puedan sentirse como en casa.

Dirección y contacto:

Gonzalo Rodríguez Martínez

Avda. de La Rioja, 17

26339 ÁBALOS, La Rioja, España.

+34 626 858 665

info@dominiodelcarabo.com

www.dominiodelcarabo.com



Hospedajes, Bares y Restaurantes

HOSPEDERÍA DEL VINO

Calle Camino de los Molinos s/n. - 26339 ÁBALOS, La Rioja.
+34 941 334 415
informacion@bodegaspuelles.com
www.hospederiadelpino.com

HOTEL-RESTAURANTE VILLA DE ÁBALOS

Plaza Fermín Gurbindo, 2. - 26339 ÁBALOS, La Rioja,
+34 941 334 302 / +34 649 841 746
hotel@hotelvilladeabalos.com
www.hotelvilladeabalos.com

APARTAMENTOS EL GUARDAVIÑAS

Avenida de La Rioja, 19 - 26339 ÁBALOS, La Rioja.
+34 625879183
info@elguardavinias.com
[https://www.elguardavinias.com.](https://www.elguardavinias.com)

CASA RURAL CHICOTE

Calle Trujales, 8 - 26339 ÁBALOS, La Rioja.
+34 941 334 111
[chicote@ascarioja.es.](mailto:chicote@ascarioja.es)

CASONA DEL GALLO

Calle El Hospital, 12 - 26339 ÁBALOS, La Rioja.
+34 678 03 48 54

LA CASA DE AYER

Plaza Martín Fernández Navarrete, 8 - 26339 ÁBALOS, La Rioja.
+34 676 71 53 52

BAR D'ABALOS

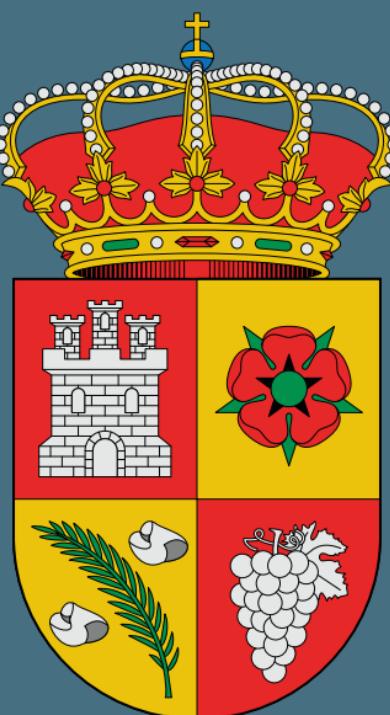
Calle Manuel Iglesias, 8 - 26339 ÁBALOS, La Rioja.
+34 941 334 111

BAR CASA DE LA VILLA

Plaza Martín Fernández de Navarrete, 1 - 26339 ÁBALOS, La Rioja

BAR MESÓN DEL VINO-TAPAS

Calle Hospital , 9 - 26339 ÁBALOS, La Rioja
+34 650 58 86 73



Ayuntamiento de
ÁBALOS
(La Rioja)