

/ Presentación Corporativa



BODEGAS
NUBORI
RIOJA

01 / Descripción del Mercado





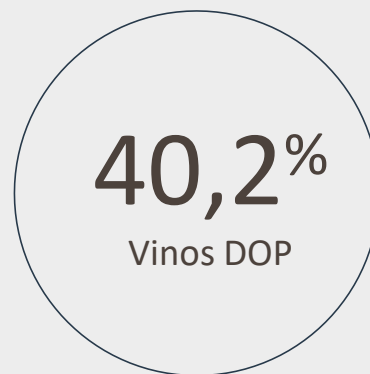
España es uno de los grandes productores mundiales de vino.

Primero en el ranking por [superficie plantada](#), [tercero por producción](#) (debido a un rendimiento menor que el de Francia e Italia) y [segundo exportador mundial](#) en términos de volumen, aunque [tercero en](#) términos de [valor](#).



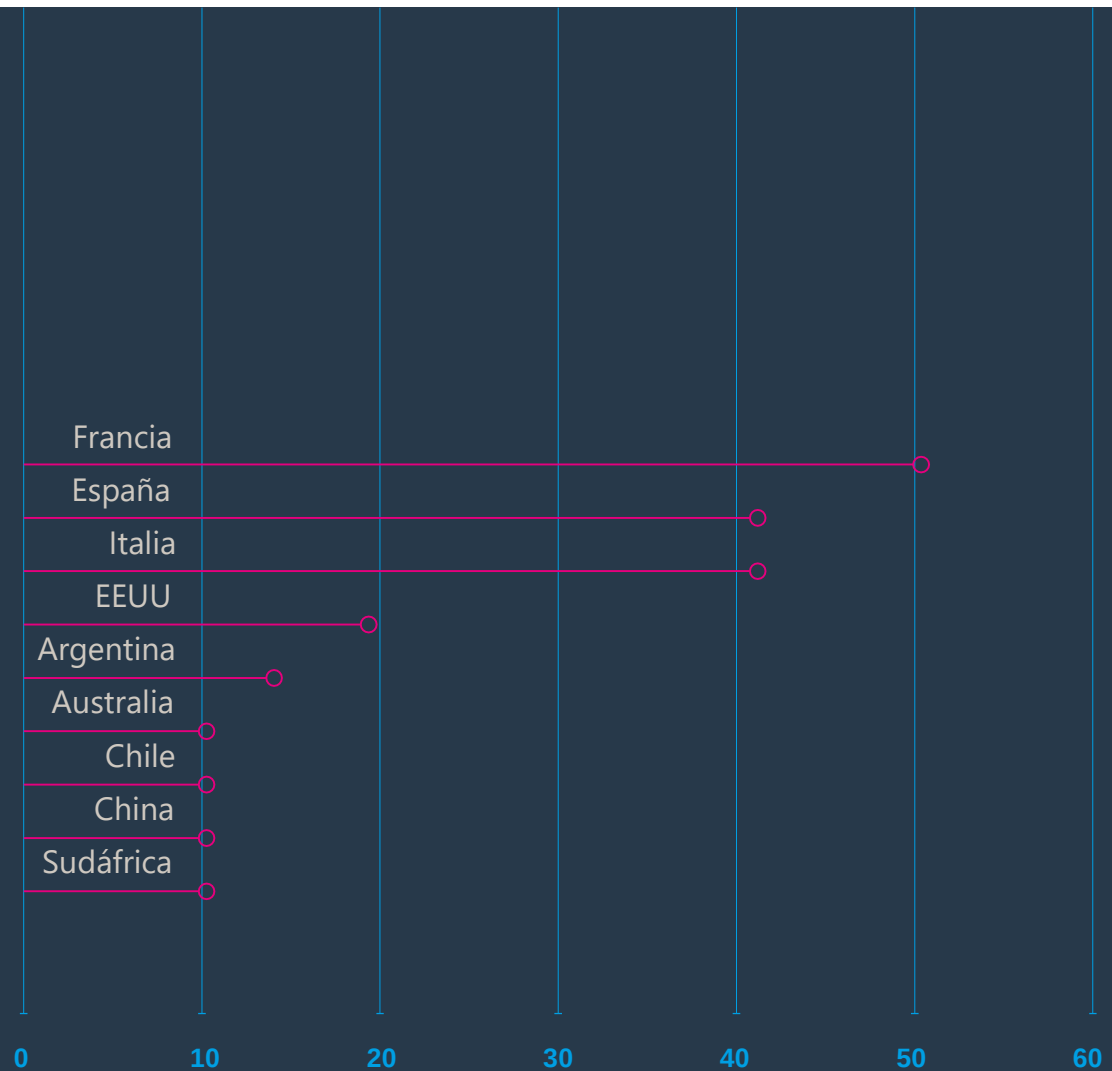


Por su importancia en términos económicos, pero también sociales y medioambientales, así como por la importancia del vino como imagen del país en el exterior, el sector es de extraordinaria relevancia en España.



- La producción mundial de vino alcanzó los 260 millones de hl. Siendo Francia el primer país productor (44,9 millones de hl) y [España el tercero](#) (34 millones hl).
- El [40,2% de la producción española correspondió a vinos DOP](#).
- Italia volvió a ser el primer exportador mundial por volumen y [España el segundo](#).
- [Dos tercios de las exportaciones españolas en volumen](#) se dirigieron a la UE.
- [España](#) cuenta con [88 zonas de producción de vinos](#) con Denominación de Origen Protegida y 45 Indicaciones Geográficas Protegidas que a continuación comentaremos brevemente.

/ Ranking de países productores de vino en el mundo





/

D.O. Rioja

Oportunidad de negocio y crecimiento

- Aumento de la exportación de Rioja en el 2017 de un 5,5% y un 34% en los tres últimos años.

¿Por qué Rioja?

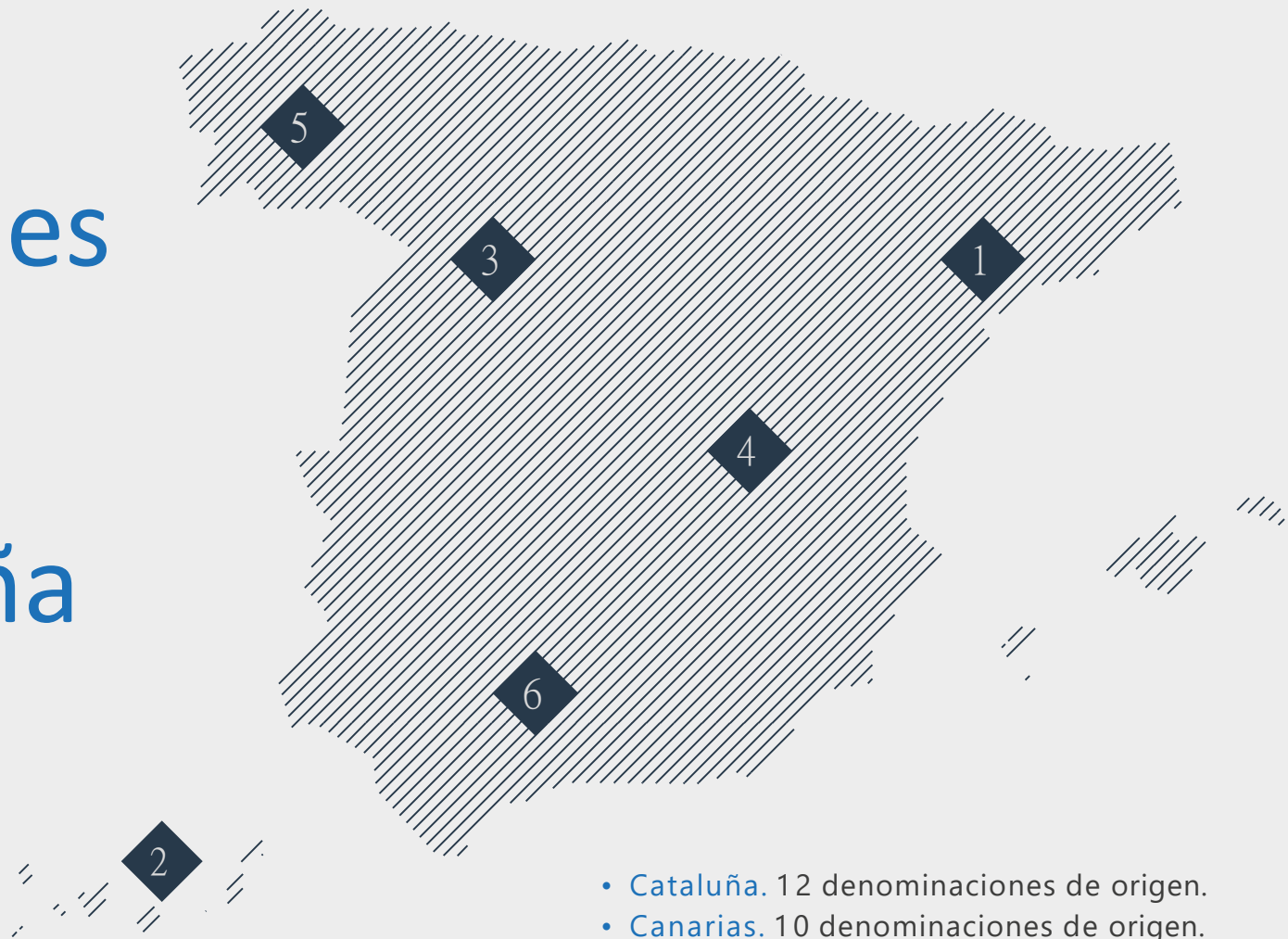
- Se venden por encima de 355.000.000 de botellas al año de Rioja en todo el mundo.
- Manteniendo su calidad y buen hacer por exigencias de la D.O.

Exportaciones Rioja

- Subida de ventas de RIOJA en todos los países en 2015 de un 8%. En México de un 10,8% y en EEUU un 18,35%.
- Hay ya más de 100 bodegas de Rioja que exportan a USA y China.
- Se espera un crecimiento de un 45% del mercado de exportaciones de Rioja durante los próximos 3 años.



/ Principales regiones vitícolas en España



- **Cataluña.** 12 denominaciones de origen.
- **Canarias.** 10 denominaciones de origen.
- **Castilla León.** 9 denominaciones de origen.
- **Castilla la Mancha.** 9 denominaciones de origen.
- **Galicia.** 5 denominaciones de origen.
- **Andalucía.** 4 denominaciones de origen.

VENTAS DE RIOJA EN EL MUNDO

Volumen Ventas 2018

Ranking	País	Joven	Crianza	Reserva	Gran Reserva	Total
1	Reino Unido	18.113.772	3.787.900	7.006.876	953.754	29.862.302
2	Alemania	7.215.039	2.745.656	3.294.733	657.096	13.912.524
3	Estados Unidos	3.111.984	2.482.680	3.676.258	408.862	9.679.784
4	Suiza	1.167.163	1.215.882	2.286.007	628.904	5.297.956
5	Holanda	1.381.082	1.017.858	1.152.793	173.936	3.725.669
6	China	1.708.115	1.033.037	513.010	247.249	3.501.411
7	Canadá	1.370.958	750.660	1.195.373	160.927	3.477.918
8	Rusia	1.725.591	884.911	371.535	62.237	3.044.274
9	Bélgica	1.238.310	934.784	506.603	107.025	2.786.722
10	Suecia	634.055	1.108.844	791.785	249.207	2.783.891
	Resto Paises	7.299.533	5.546.352	4.656.177	876.194	18.378.256

02 / Bodegas Nubori

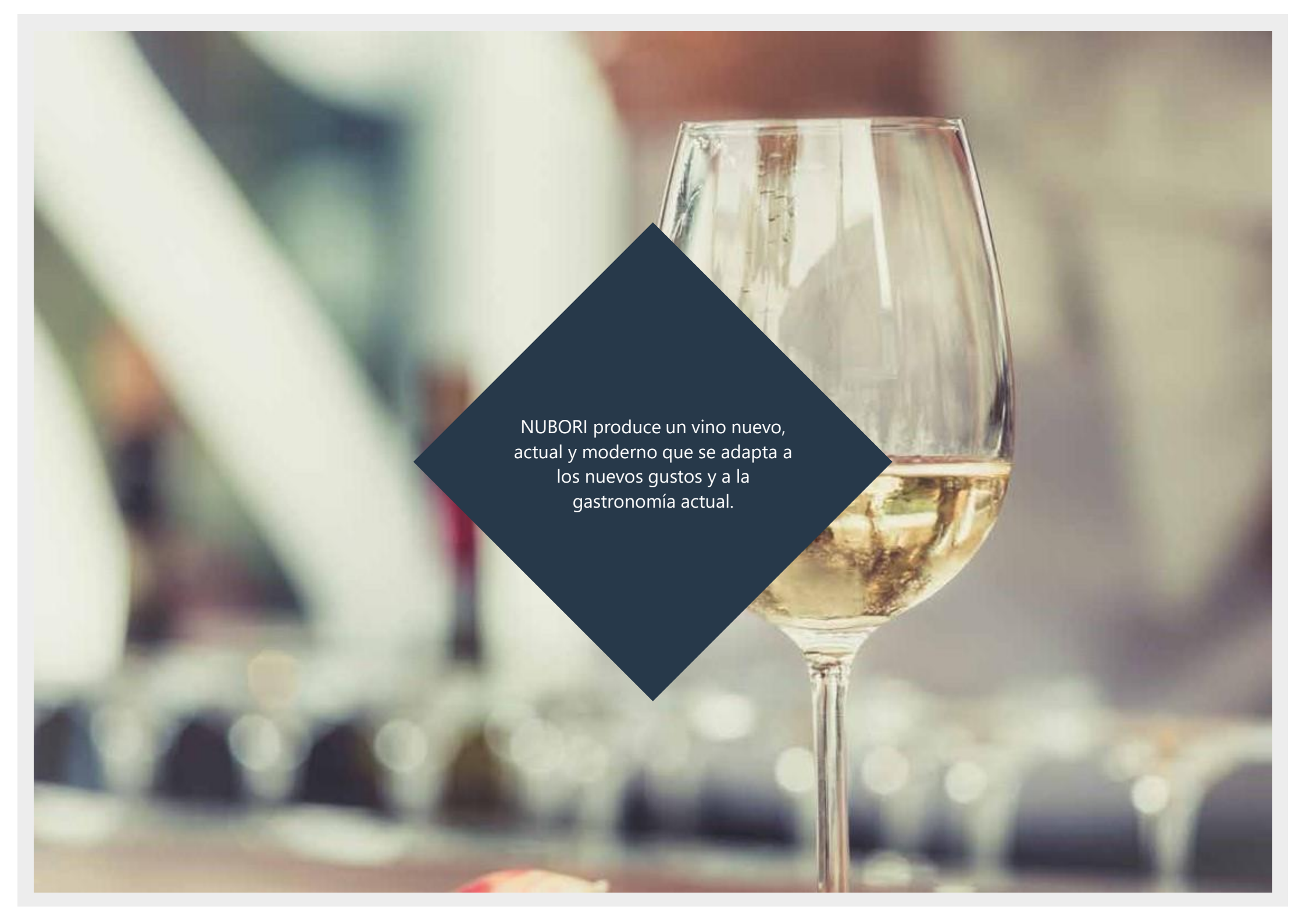




Bodegas NUBORI más de 120 años de historia, entre las 8 bodegas que fundaron el consejo regulador de Rioja. Las bodegas que a día de hoy se llaman NUBORI, fueron fundadas en el año 1898 por D. Pedro de la Torre con la idea de lanzar al mercado unos vinos criados, embotellados y envejecidos en el marco de la Rioja.





A close-up photograph of a wine glass filled with white wine. The glass is positioned on the right side of the frame. A dark blue diamond-shaped graphic is overlaid on the left side of the glass, containing white text. The background is blurred, showing what appears to be a restaurant or bar setting with other glasses and people in the distance.

NUBORI produce un vino nuevo,
actual y moderno que se adapta a
los nuevos gustos y a la
gastronomía actual.



/ Equipo



Manuel Mateos de la Calle

Presidente de Nubori

- Amplio historial profesional en el mundo de las bebidas. Ha ocupado altos puestos de alta dirección en distintas empresas vinateras.
- Hay que destacar su puesto como Director General de Domecq Internacional, responsable de la dirección y ejecución de todas las empresas internacionales de ese grupo. Ocupó esta dirección durante 12 años para después ocupar el puesto de Director General en Williams & Humbert, prestigiosa compañía también relacionada con el vino de Jerez.
- Fue fundador y creador junto con Álvaro Domecq de la empresa que hoy funciona con ese nombre en el sector de bebidas.

Borja Mateos de Bonilla

Director General Nubori

- Desde 2012 Director General de Bodega NUBORI. Creador Junto a su padre de lo que a Día de hoy se conoce como Bodegas NUBORI.
- Licenciado en Administración y Dirección de Empresas, International MBA en Instituto de Empresa en el año 2010.
- Ha trabajado como jefe de equipo en los servicios de auditoría de Pricewaterhousecoopers durante cinco años.
- Su especialidad anteriormente ha sido la de análisis financiero en distintas empresas.



Jorge Algarabide

Director Técnico Enólogo

- Doctor Ingeniero Agrónomo y Máster en viticultura y enología. Persona con más de 15 años de experiencia en el sector de Rioja.
- Ha sido Director Técnico de grandes empresas Riojanas (Marqués de Riscal, etc.).
- Sus conocimientos en el mundo de enología le hacen ser una de las personas de más alto nivel en el sector riojano.



Manuel Mateos de Bonilla

Director de Publicidad y Marketing

- Licenciado en Ciencias Económicas en la Universidad de Bentley (Boston) y MBA por el Instituto de Empresa de Madrid.
- Vivió durante 5 años en USA conociendo profundamente el mundo de la distribución. Trabajó en el Departamento Comercial de una gran cadena de Alimentación en USA y ejerció como Area Manager durante otros cinco años en un grupo empresarial vinatero español.
- Está especializado en temas de comunicación siendo único accionista de una compañía establecida en España con su propio canal de televisión llamado Iberalia TV.
- Esta empresa controla a más de 1.5 millones de suscriptores con una repercusión visual directa diaria de más de 3 millones de personas.





BODEGAS

NUBORI

RIOJA





Empresa
tradicional,
dinámica y
abierta al
mundo actual.



/ Actividad Producto





Esta bodega pertenece a la familia Mateos con una experiencia de más de 100 años en el mundo del vino, encabezada por Manuel Mateos con 45 años de experiencia en el sector, profesionales dedicados al 100% a la crianza y comercialización de sus vinos. Tradición familiar ahora con la continuidad en el negocio del menor de sus 3 hijos, Borja Mateos, que sin perder la tradición en la elaboración y crianza de sus vinos imprime un aire nuevo y vanguardista a la empresa y a sus formas de comercialización.

La actividad de la bodega NUBORI S.L. viene reflejada en el CNAE 1593, "Elaboración de vinos". Por lo que concluye que la bodega de NUBORI S.L., elabora, embotella, vende y distribuye vino con la D.O Rioja.

Actualmente la bodega está comercializando 4 productos, todos ellos calificados con la Denominación de Origen Rioja que satisfacen las diversas necesidades de la bodega:

- **Gama media**

Campo Burgo (en todas sus variedades, tinto joven, blanco, rosado, crianza y reserva).

- **Gama alta**

Marques de Campo Nuble (Crianza y reserva),
NUBORI Crianza
DOSMIL vino de DO Rueda y Pazo de NUBORI DO RIAS BAIXAS.

- **Gama Premium**

NUBORI Crianza y Reserva.
Vendimia Seleccionada y Cuvee Especial.
Marqués de Campo Nuble Edición Limitada y Marqués de campo Nuble Vendimia seleccionada.



/ Comercialización Nacional

Distribución a través de más de 35 distribuciones regionales en España.

10 personas contratadas de **apoyo comercial** nacional desde Bodega a estos distribuidores.

/ Comercialización Internacional

Desarrollo comercial de exportación en todo el mundo.

Exportación a más de 20 países.

Acuerdos de colaboración con agentes comerciales en América, México, China, Inglaterra, Polonia, Suecia, Alemania, Indonesia, Filipinas..etc.

Presencia en los 5 continentes.





BODEGAS

NUBORI

RIOJA



BODEGAS
NUBORI
RIOJA



Nubori Crianza



- **Tipo de vino:** Tinto crianza D.O. Calificada Rioja.
- **Variedad de uva:** 100 % tempranillo.
- **Graduación:** 14.5 % vol.
- **Proceso de Elaboración:** Elaborado, despalillado y fermentado en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada de 28 grados centígrados. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una buena extracción de color.
- **Envejecimiento:** Este vino es criado en barricas de roble americano y francés durante un mínimo de doce meses, y el resto en botella hasta su comercialización.
- **Notas de cata:** De bello color picota madura, cubierto y brillante. Aroma con recuerdos frutales y elegantes; notas de maderas finas. En boca resulta redondo, suave y aterciopelado. Posee un postgusto largo, persistente y de agradable recuerdo.
- **Gastronomía:** Marida elegantemente con pastas frescas, entremeses, legumbres, arroces, quesos y todo tipo de carnes y guisos.
- **Servir entre 16 y 18 grados.**

Nubori Reserva



- **Tipo de vino:** Tinto reserva D.O. Calificada Rioja.
- **Variedad de uva:** 85 % tempranillo, 10 % garnacha y 5 % graciano.
- **Graduación:** 14 % vol.
- **Proceso de Elaboración:** Elaborado de forma tradicional a partir de una selección de uvas y viñas de cepas viejas, fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo temperatura controlada entre 28 y 30 grados centígrados. Maceración de 3 semanas con frecuentes remontados para conseguir una buena estructura de color y tañinos suaves.
- **Envejecimiento:** Este vino es criado en barricas de roble francés Allier de tostado medio durante 18 meses y trasiegos cada 6 meses. Resto en botella hasta su comercialización.
- **Notas de cata:** De bello color rojo picota brillante de capa alta. A la nariz es de gran complejidad y elegancia, con notas de frutos rojos y negros del bosque maduros; especias y recuerdos de notas minerales, combinadas con aromas cedidos por la crianza en roble. La boca es sabrosa y amplia, de gran volumen, carnoso, con gran complejidad en tañinos dulces y maduros. Un final largo y persistente que denota la gran personalidad de este vino.
- **Gastronomía:** Acompaña a guisos, caza y carne en general, así como a quesos curados.
- **Servir entre 17 y 19 grados centígrados.**



Nubori Eco

- **NUBORI 10: 100% Tempranillo.**
- **Tipo de vino:** Tinto Cosecha D.O. Ca Rioja
- **Graduación:** 13,5 % vol.
- **Selección de 10 hectáreas de viña a más de 600 metros de altitud. Elaborado con uva procedente de viñas de más de 60 años**
- **Nota de cata:** Tiene un atractivo color cereza con ribetes violáceos, de capa media y muy brillante. Aroma muy limpio y afrutado en nariz Sabor en boca resulta suave, redondo y carnoso, con un posgusto persistente.
- **Gastronomía:** Combina bien con verduras, arroces y pasta, al igual que con carnes blanca en salsa.
- **Presentaciones:** Botella de Magnum de 1,5 L, 75 cl.
- Nubori 10 ecológico y vegano.

Nubori Rueda



Nubori Rosado

- **Tipo de vino:** Tinto Cosecha D.O. Ca Rioja
- **Notas de cata:** Posee un rojo frambuesa con ligeros matices violáceos. En nariz resulta muy aromático y afrutado, con tonos a grosella, moras y fresa. En boca es fresco, ácido y muy agradable.
- **Gastronomía:** Platos ligeros, pastas, carnes blancas y entremeses.
- **Presentaciones:** Botella de 75 cl.



- **Tipo de vino:** Blanco D.O. Rueda.
- **Variedad de uva:** 100 % Verdejo.
- **Graduación:** 13 % vol.
- **Proceso de Elaboración:** Una vez despalillada la uva se enfría y se macera en frío durante 12 horas con el fin de extraer el máximo de aromas del hollejo y aumentar la untuosidad del vino. El mosto, una vez limpio, realiza la fermentación alcohólica lentamente a temperatura controlada de 14 grados centígrados durante 20 días.
- **Notas de cata:** De aspecto amarillo verdoso con aromas finos y limpios de fruta blanca y hierbas aromáticas. De gusto aromático, fresco, cítrico con buena expresividad. Equilibrado y agradable paso por boca y largo postgusto
- **Gastronomía:** Ideal como aperitivo y marida perfectamente con pescados, ensaladas, arroces de pescados y verduras
- **Servir a 7 grados centígrados.**

Pazo de Nubori



- **Tipo de vino:** Blanco D.O. Ca. Rías Baixas.
- **Variedad de uva:** 100 % Albariño.
- **Graduación:** 13 % vol.
- **Proceso de Elaboración:** Selección de la uva en e viñedo y vendimiada a mano. Se transporta en cajas de 20 kgs. hasta la bodega. Una vez despalillada la uva y enfriada, se macera en frío durante 20 horas. Posteriormente se realiza un desangrado estático por frío y el mosto limpio pasa a los depósitos para su fermentación a 15 grados centígrados durante 25 días. Durante tres meses se realiza crianza sobre lías y se procede posteriormente a su embotellado.
- **Notas de cata:** Presenta un color amarillo verdoso pajizo. Aroma intenso a fruta de hueso, floral, pera y algo balsámico, mineral y a pomelo. En boca es potente, con su justa acidez y con equilibrio, largo final y agradable postgusto
- **Gastronomía:** Ideal como aperitivo y acompaña cualquier arroz, pescados y mariscos.
- **Servir entre 7 y 9 grados centígrados.**

Nubori

Vendimia Seleccionada



- **Tipo de vino:** tinto reserva D.O. Calificada Rioja.
- **Variedad de uva:** 85 % tempranillo, 10 % garnacha y 5 % graciano.
- **Graduación:** 14 % vol.
- **Proceso de Elaboración:** Elaborado de forma tradicional a partir de una selección de uvas y viñas de cepas viejas, fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo temperatura controlada entre 28 y 30 grados centígrados. Maceración de 3 semanas con frecuentes remontados para conseguir una buena estructura de color y tañimos suaves.
- **Envejecimiento:** Este vino es criado en barricas de roble francés Allier de tostado medio durante 18 meses y trasiegos cada 6 meses. Resto en botella hasta su comercialización.
- **Notas de cata:** de bello color rojo picota brillante de capa alta. A la nariz es de gran complejidad y elegancia, con notas de frutos rojos y negros del bosque maduros; especias y recuerdos de notas minerales, combinadas con aromas cedidos por la crianza en roble. La boca es sabrosa y amplia, de gran volumen, carnoso, con gran complejidad en tañimos dulces y maduros. Un final largo y persistente que denota la gran personalidad de este vino.
- **Gastronomía:** Acompaña a guisos, caza y carne en general, así como a quesos curados.
- **Servir entre 17 y 19 grados centígrados.**

Reserva

Edición Limitada Plata

- **Tipo de vino:** Tinto D.O. Ca Rioja.
- **Variedad de uva:** 100 % Tempranillo de viñedos seleccionados.
- **Graduación:** 14.5 % de alcohol por volumen.
- **Proceso de Elaboración:** Es el fruto de una selección muy rigurosa de nuestras mejores uvas, de la cosecha 2013. Elaborado, despalillado y fermentado en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada de 28 grados centígrados. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una buena extracción de color. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses y posterior al envejecimiento en botella.
- **Envejecimiento:** Este vino es criado en barricas de roble francés Allier de tostado medio durante 18 meses y trasiegos cada 6 meses. Resto en botella hasta su comercialización.
- **Vista:** De aspecto rojo cereza.
- **Nariz y gusto:** Aromas a frutas rojas y especiados de la bodega. Con unos taninos redondos y sedosos. Acompañado de un retrogusto largo y equilibrado.
- **Gastronomía:** Ideal para acompañar a carnes rojas y asados.
- **Recomendamos decantarlo para su oxigenación antes de su consumo. Se debe conservar y consumir entre 15 y 17 grados centígrados.**



Reserva

Edición Limitada Oro

- **Tipo de vino:** Tinto D.O. Ca Rioja.
- **Variedad de uva:** 100 % Tempranillo de viñedos seleccionados.
- **Graduación:** 14 % de alcohol por volumen.
- **Proceso de Elaboración:** El fruto de una selección muy rigurosa de nuestras mejores uvas de la cosecha 2009, en un número limitado de botellas. Este vino ha realizado la fermentación maloláctica en bodega nueva de roble francés durante 18 meses y posterior envejecimiento en botella.
- **Vista:** De aspecto cereza madura
- **Nariz:** Con recuerdos a torrefactos, vainilla y canela.
- **Gusto:** Cálido y equilibrado, con final largo y persistente.
- **Gastronomía:** Ideal para acompañar a carnes rojas y asados.
- **Recomendamos decantarlo para su oxigenación antes de su consumo. Se debe conservar y consumir entre 15 y 18 grados centígrados.**





CAMPO BURGO





Campo Burgo Tinto Reserva

- **Tipo de vino:** Tinto Reserva D.O. Ca Rioja.
- **Variedad de uva:** 90 % Tempranillo y 10% Garnacha.
- **Graduación:** 14 % vol.
- **Proceso de Elaboración:** Crianza en barrica de roble francés durante 18 meses y posterior paso por botella.
- **Notas de cata:** Color granate intenso. Aroma elegante y atractivo, con notas de frutos rojos muy maduros. En boca resulta amplio, carnoso y con un final largo y persistente.
- **Gastronomía:** Perfecto para acompañar carnes rojas y de caza mayor. Pates y quesos curados.
- **Presentación:** Botella de 75 cl.



Campo Burgo Tinto Crianza

- **Tipo de vino:** Tinto Crianza D.O. Ca Rioja.
- **Variedad de uva:** 100 % Tempranillo.
- **Graduación:** 14 % vol.
- **Proceso de Elaboración:** Crianza en barrica de roble francés durante 12 meses.
- **Notas de cata:** De color cereza biencubierto. Posee un aroma elegante, que recuerda a frutos rojos y finas maderas. En boca resulta redondo, suave y carnoso, prueba de su cuidada maceración. Posee un posgusto largo y persistente.
- **Gastronomía:** Casa muy bien con pastas frescas, quesos de oveja y todo tipo de carnes.
- **Presentación:** Botella de 75 cl.



Campo Burgo Tinto Joven

- **Tipo de vino:** Tinto Cosecha D.O. Ca Rioja.
- **Variedad de uva:** 90 % Tempranillo y 10% Garnacha.
- **Graduación:** 13,5 % vol.
- **Nota de cata:** Tiene un atractivo color cereza con ribetes violáceos, de capa media y muy brillante. Aroma muy limpio y afrutado en nariz. Sabor en boca resulta suave, redondo y carnoso, con un posgusto persistente.
- **Gastronomía:** Combina bien con verduras, arroces y pasta, al igual que con carnes blancas en salsa.
- **Presentación:** Botella de 75 cl.



Campo Burgo Rosado

- **Tipo de vino:** Tinto Cosecha D.O. Ca Rioja.
- **Variedad de uva:** 100 % Garnacha.
- **Graduación:** 12 % vol.
- **Notas de cata:** Posee un rojo frambuesa con ligeros matices violáceos. En nariz resulta muy aromático y afrutado, con tonos a grosella, moras y fresa. En boca es fresco, ácido y muy agradable.
- **Gastronomía:** Platos ligeros, pastas, carnes blancas y entremeses.
- **Presentación:** Botella de 75 cl.



Campo Burgo Blanco

- **Tipo de vino:** Tinto Cosecha D.O. Ca Rioja.
- **Variedad de uva:** 100% Viura.
- **Graduación:** 12 % vol.
- **Notas de cata:** Posee un color amarillo pajizo, muy pálido y con ligeros tonos verdes. En nariz resulta franco con aromas frutales muy característicos. En boca resulta muy fresco, afrutado y agradable.
- **Gastronomía:** Ideal para platos con verduras, mariscos y toda clase de pescados.
- **Presentación:** Botella de 75 cl.



MARQUÉS
DE
CAMPO NUBLE





Marqués de Campo Nuble Reserva

- **Tipo de vino:** D.O. Ca Rioja.
- **Variedad de uva:** 100% Tempranillo.
- **Crianza:** En bodega de roble francés durante 18 meses y posterior paso por botella.
- **Color:** Granate intenso.
- **Aroma:** Elegante, a fruta madura bien conjuntada con los aportes de finas maderas.
- **Gusto:** Muy sabroso, redondo y equilibrado.
- **Graduación:** 13,5% vol. Alcohol.
- **Presentación:** Botella de 75 cl.
- **Temperatura:** 17° - 18°
- **Maridaje:** Combina muy bien con carnes rojas, estofados y guisos.



Marqués de Campo Nuble Crianza

- **Tipo de vino:** Tinto Crianza D.O. Ca Rioja.
- **Variedad:** 100 % Tempranillo.
- **Crianza:** En bodega de roble francés durante 18 meses y posterior paso por botella.
- **Color:** Granate intenso.
- **Aroma:** Elegante, a fruta madura bien conjuntada con los aportes de finas maderas.
- **Gusto:** Muy sabroso, redondo y equilibrado.
- **Graduación:** 13,5 % vol. Alcohol.
- **Temperatura:** 17° - 18°
- **Maridaje:** Combina muy bien con carnes rojas, estofados y guisos.

Marqués de Campo Nuble Limited Edition



- **Tipo de vino:** D.O.Ca Rioja.
- **Variedad de uva:** 100 % Tempranillo de viñedos seleccionados.
- **Crianza:** En barrica de roble francés durante 12 meses y posterior envejecimiento en botella.
- **Color:** Rojo cereza.
- **Aroma:** Aromas a frutas rojas y especiados de la barrica.
- **Gusto:** Taninos redondos y sedosos. Acompañado de un retrogusto largo y equilibrado.
- **Temperatura:** 15° - 17°
- **Maridaje:** Combina muy bien con carnes rojas y asados.
- **Nota destacada:** Nubori Limited Edition es el fruto de una selección muy rigurosa de nuestras mejores uvas de 2012. Elaborado, despalillado y fermentado en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada de 28 grados centígrados. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una buena extracción de color. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés.

Marqués de Campo Nuble Vendimia Seleccionada



- **Variedad:** 100 % Tempranillo de viñedos seleccionados.
- **Crianza:** En barrica de roble francés durante 18 meses y posterior envejecimiento en botella.
- **Color:** Cereza madura bien cubierto y limpio.
- **Aroma:** Intensos y complejos en nariz, con recuerdos a torrefactos, vainilla y canela.
- **Gusto:** Cálido y equilibrado con final largo y persistente. Es un vino con el carácter propio de los nuevos Reservas de Rioja.
- **Temperatura:** 15° - 18°
- **Maridaje:** Combina muy bien con carnes rojas y asados.
- **Nota destacada:** Nubori Vendimia Seleccionada es el fruto de una selección muy rigurosa de nuestras mejores uvas de la cosecha de 2009 en un número limitado de botellas. Este vino ha realizado fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés.

IRON SEVEN



Iron Seven Crianza

- **Tipo de vino:** Tinto D.O.Ca Rioja.
- **Variedad de uva:** 100 % tempranillo.
- **Origen:** España.
- **Denominación:** D.O.Ca Rioja.
- **Proceso de elaboración:** Elaborado, despalillado y termenlado en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada de 28 grados centígrados. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una buena extracción de color. Este vino es criado en barricas de roble americano y frances durante un mínimo de doce meses, y el resto en botella hasta su comercialización.
- **Presentación:** Botella de 750 ml.
- **Vista:** Tiene un bello color picota madura, cubierto y brillante.
- **Nariz:** Con recuerdos frutales y elegantes: notas de maderas finas.
- **Gusto:** En boca resulta redondo, suave y aterciopelado. Posee un postgusto largo, persistente y de agradable recuerdo.
- **Gastronomía:** Ideal para acompañar carnes, pastas y quesos.



Iron Seven Rueda

- **Tipo de uva:** 100 % Verdejo.
- **Tipo de vino:** Blanco
- **Origen:** España.
- **Denominación:** D.O.Ca Rioja.
- **Graduación:** 12.5 % de alcohol por volumen.
- **Proceso de elaboración:** Una vez despalillada la uva se enfría y se macera en frío durante 12 horas con el fin de extraer el máximo de aromas del hollejo y aumentar la untuosidad del vino. El mosto, una vez limpio, realiza la fermentación alcohólica lentamente a temperatura controlada de 14 grados centígrados durante 20 días.
- **Presentación:** Botella de 750 ml.
- **Vista:** De aspecto amarillo verdoso.
- **Nariz:** Aromas tinas y limpios de fruta blanca y hierbas aromáticas.
- **Gusto:** De gusto aromático, fresca, cítrico con buena expresividad. Equilibrado y agradable paso por boca y largo posthsta.
- **Gastronomía:** Ideal como aperitivo y marida perfectamente con pescados, ensaladas, arroces de pescado y verduras.
- **Generales:** Servir a 7°.



Iron Seven Reserva



- **Tipo de vino:** 100 % Tempranillo.
- **Proceso de elaboración:** Elaborado de forma tradicional a partir de una selección de uvas y viñas de cepas viejas, fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo temperatura controlada entre 28 y 30 grados centígrados. Maceración de 3 semanas con frecuentes remontados para conseguir una buena estructura de color y tañimos suaves.
- **Envejecimiento:** Este vino es criado en barricas de roble francés Allier de tostado medio durante 18 meses y trasiegos cada 6 meses. Resto en botella hasta su comercialización.
- **Nota de cata:** De bello color rojo picota brillante de capa alta. A la nariz es de gran complejidad y elegancia, con notas de frutos rojos y negros del bosque maduros; especias y recuerdos de notas minerales, combinadas con aromas cedidos por la crianza en roble. La boca es sabrosa y amplia, de gran volumen, carnoso, con gran complejidad en tañimos dulces y maduros. Un final largo y persistente que denota la gran personalidad de este vino.

Iron Seven Joven



- **Iron Seven COSECHA:** 100% Tempranillo.
- **Tipo de vino:** Tinto Cosecha D.O. Ca Rioja
- **Graduación:** 13,5 % vol.
- **Nota de cata:** Tiene un atractivo color cereza con ribetes violáceos, de capa media y muy brillante. Aroma muy limpio y afrutado en nariz Sabor en boca resulta suave, redondo y carnoso, con un posgusto persistente.
- **Gastronomía:** Combina bien con verduras, arroces y pasta, al igual que con carnes blanca en salsa.
- **Presentaciones:** Botella de Magnum de 1,5 L, 75 cl.

03 / Instalaciones Nubori



En la actualidad, bodegas NUBORI se encuentra en LAGUARDIA una de las zonas de mayor reconocimiento en calidad de producción de vinos jóvenes, crianzas y reservas de la denominación de origen de Rioja.





2 millones
de kilos de uva.
4 millones de
litros de vino.
5 mil botellas/hora.



Sus instalaciones destinadas al almacenamiento y producción de vinos, cuentan con un **nuevo sistema de seguimiento** que **garantizan** la **trazabilidad** y la **calidad** de sus productos. Amparados por la Denominación de Origen Calificada de La Rioja

106



Bodegas NUBORI
produce vinos de 4
denominaciones de
origen de toda España,
dominando Rioja, Rueda,
Cava y Rías Baixas con
vinos blancos, tintos y
rosados.



... y un tren de embotellado
con una capacidad de **5 mil
botellas por hora.**

04 / Colaboración



Os brindamos la oportunidad de formar parte de la familia NUBORI.

Queremos concretar una fórmula en la cual seamos SOCIOS COMERCIALES con una relación a largo plazo.

T. +34 636 971 804

bm@nubori.es

www.bodegasnubori.com

CALLE VELAZQUEZ
146 , 502 OFFICE
28002 MADRID
(SPAIN)

T. +34 910888821

bm@nubori.es

CAMINO RIO
HONDILLO, 1
01300 LAGUARDIA
ÁLAVA

T. +34 941 183 502

www.bodegasnubori.com

