



ALTANZA

BODEGAS

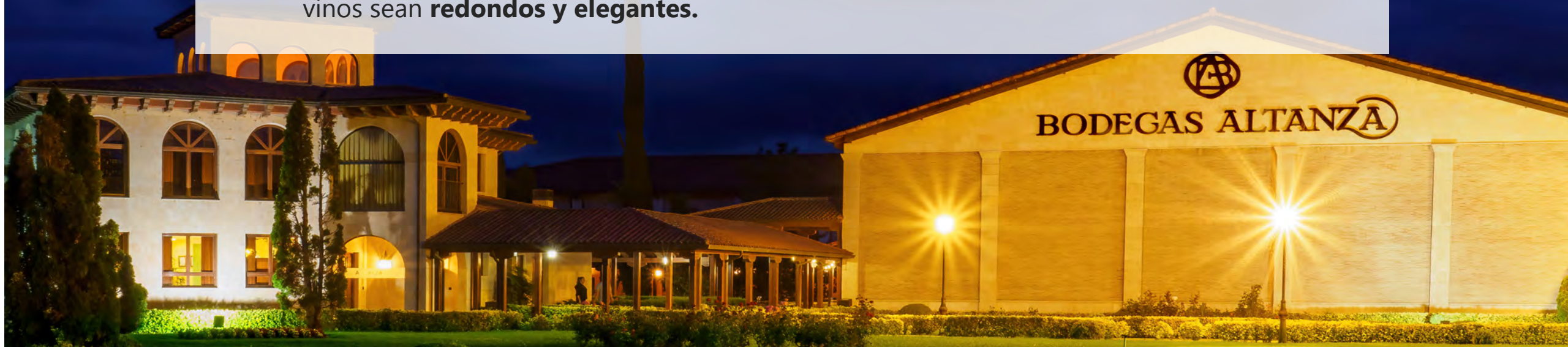


ALTANZA 2023

FUENMAYOR • RIOJA • ESPAÑA
DENOMINACIÓN de ORIGEN CALIFICADA

ALTANZA, FUENMAYOR, RIOJA ALTA

- ❖ Ubicada en la Rioja Alta, **región vitivinícola más prestigiosa de la D.O.Ca Rioja**
- ❖ Fue fundada en **1998** por un **grupo de amigos** que compartían el sueño de elaborar **“Reservas clásicos-atemporales, con un toque moderno y mucha autenticidad”**
- ❖ Para ello, **se construyó la bodega desde cero**, se plantaron **viñedos propios** y se apostó desde el inicio, por elaborar **Reservas** en roble francés que hace que nuestros vinos sean **redondos y elegantes**.





ENTORNO INCOMPARABLE

- ❖ Con un estilo inspirado en los tradicionales "**châteaux franceses**", está rodeada con extensos jardines **de corte francés**, un **precioso claustro ajardinado y viñedos**. Un entorno incomparable donde se ofrecen distintas **experiencias enoturísticas desde hace más de 7 años**.
- ❖ Una bodega de vanguardia construida **sobre tres pilares: viñedo propio, Tempranillo y roble francés**.

VIÑEDO PROPIO

ALTANZA es una de las bodegas de la D.O.Ca. Rioja con **mayor ratio de elaboración de vino proveniente de uva propia** (aproximadamente un **70%**).

- ❖ Nuestros viñedos fueron **diseñados y plantados** desde un comienzo buscando **diversidad y calidad**.
- ❖ Sus **13 parcelas** nos ofrecen una gran diversidad de **clones, exposiciones solares, suelos y microclimas**, lo que enriquece y aporta a todo nuestro vino.
- ❖ El manejo personalizado del viñedo garantiza **uva de máxima calidad**.
- ❖ **VINOS AUTÉNTICOS Y ELEGANTES** que muestran **gran consistencia año a año**.
- ❖ La **personalidad** de nuestros vinos está determinada por su lugar de origen.

A close-up photograph of a person's hands using red-handled shears to harvest a bunch of dark grapes from a vine. The background is filled with green and yellowing grape leaves, suggesting an autumn harvest. The scene is brightly lit, likely by natural sunlight.

TEMPRANILLO

ALTANZA apuesta desde sus comienzos a la **variedad autóctona y más emblemática de Rioja**. Todos nuestros **tintos son 100% Tempranillo**, variedad que nos encanta por:

- ❖ Su **versatilidad y calidad**, que la convierten en una de las **variedades tintas nobles a nivel mundial**.
- ❖ Su potencial para **mejorar con la barrica y la guarda**.
- ❖ Su **elegante estilo sedoso**.
- ❖ Su gran **afinidad con diferentes comidas**.



ROBLE FRANCÉS

En **Altanza** combinamos **tradición con modernidad**, es por eso que aunque la mayoría de las bodegas de la D.O.Ca. usen tradicionalmente roble americano, **en ALTANZA apostamos desde nuestros comienzos por el roble francés** para lograr ese **toque más moderno** en nuestros vinos, **en su gran mayoría Reservas**. Contamos con:

- ❖ **7.500 barricas** de roble francés (**edad media de 3 años**)
- ❖ **9 tinos** de roble francés Allier de 22.000L

A woman with long dark hair, wearing a white lab coat, is shown in profile, holding a wine glass to her nose and smelling it. She is standing in a cellar or winery, with several large wooden barrels hanging from a dark wooden rack in the background. The barrels have some markings on them, including the date '7-03-18'. The lighting is warm and focused on the woman and the glass.

FILOSOFÍA DE NUESTROS VINOS

- ❖ En **Altanza** la mayoría de nuestros vinos se fermentan con **levaduras propias seleccionadas de nuestro viñedo**, logrando que nuestros vinos sean **únicos, elegantes, redondos y auténticos**. Vinos **con un fuerte vínculo con su lugar origen**.
- ❖ Todos nuestros vinos están certificados como **VEGANOS** ya que para su elaboración, no utilizamos aditivos derivados de animales.



El Arte de Compartir



EL ARTE DE COMPARTIR

- ❖ Nuestros vinos han sido **diseñados para ser compartidos**, ya sea con la familia o amigos, y maridarlos con diferentes recetas, con momentos especiales o de relax.
- ❖ **Vivimos el vino como un arte**, la expresión máxima de la creatividad de nuestro enólogo Carlos Ferreiro, quien diseña cada vino como un lienzo, mimándolo durante todo el complejo proceso de elaboración.

MEDIO AMBIENTE

- ❖ **Trabajamos día a día con el objetivo de reducir el impacto ambiental** con un proyecto basado en tres ejes fundamentales, el tratamiento de **la energía, el agua y los residuos**. Desde el viñedo, hasta la comercialización de nuestros vinos, **priorizando el reciclaje** en cada etapa.
- ❖ Disponemos de una **planta de geotermia** de la que nos autoabastecemos de energía, así como de una **depuradora propia**.
- ❖ Hemos invertido en **estaciones meteorológicas y monitoreos aéreos de vigor**, que nos permiten **conocer en profundidad nuestro viñedo** y poder optar por **trabajos agrícolas** eficientes que **minimicen el impacto ambiental y nuestra huella de carbono** para ser más eficientes **en el uso del agua**
- ❖ Fruto de este trabajo tenemos la **certificación ISO 14001**.



CALIDAD E INNOVACIÓN

- ❖ La **calidad total y la excelencia** en **nuestros vinos y procesos** es fundamental, es por ello que contamos con las certificaciones internacionales más exigentes para la gestión y comercialización de productos alimenticios
- ❖ Llevamos años invirtiendo en **proyectos de I+D** que nos permiten seguir mejorando la calidad de nuestros vinos



A man, Carlos Ferreiro, is smiling and standing in a cellar. He is wearing a blue shirt and a dark blazer. He is holding a wine glass. The background consists of large wooden barrels with metal hoops and a circular metal opening on the right side.

CARLOS FERREIRO, NUESTRO ENÓLOGO

- ❖ Enólogo desde nuestros inicios, representa el **verdadero corazón de Altanza**
- ❖ De personalidad **creativa** y totalmente **innovadora**, Carlos diseña **conceptualmente cada vino** y como gran alquimista le va dando forma hasta que cada uno adquiere exactamente las características que él va buscando.
- ❖ Como un gran artista con sus **creaciones**, mima al detalle todo el proceso de elaboración, desde el viñedo hasta que el vino está finalizado.
- ❖ **Amante** de los **vinos redondos y elegantes**, con cuerpo y muy expresivos.



BODEGAS ALTANZA, JEREZ DE LA FRONTERA

- ❖ En **2020**, logramos hacer realidad nuestro sueño de establecernos en **Jerez de la Frontera**, con la **apertura de una pequeña bodega** en el centro histórico del barrio de Santiago, formando así un barrio bodeguero urbano a la antigua usanza, junto a otras bodegas aledañas.
- ❖ Con esta apertura, **Altanza es la primera bodega riojana en establecerse en el marco de Jerez**.
- ❖ Desde **2017**, nuestro enólogo ha desarrollado la Colección Altanza Roberto Amillo, que comenzó siendo una cuidadosa selección de **botas con cualidades excepcionales** provenientes de bodegas ubicadas en el marco, envejecidas por el sistema de soleras y criaderas durante largos años; así como un **Brandy excepcional y dos vermouths muy especiales**. Todos ellos han conseguido excelentes puntuaciones y reconocimientos internacionales.



ALTANZA

BODEGAS



PORTFOLIO 2023

FUENMAYOR • RIOJA • ESPAÑA

DENOMINACIÓN de ORIGEN CALIFICADA

JÓVENES

ESENCIALES

ALTA EXPRESIÓN

ARTISTAS ESPAÑOLES

JEREZ



❖ Dentro de los vinos Jóvenes elaboramos dos blancos, **Altanza Sauvignon Blanc**, seco, 100% Sauvignon blanc y **La Niña de mis ojos**, semidulce, 40%Verdejo, 60% Sauvignon Blanc.

❖ Elaboramos también dos rosados, **Altanza Rosado** 100% Tempranillo elaborado con la técnica tradicional del sangrado y **Alma Bohemia**, un rosado coupage, 60%Tempranillo 40% Viura.

❖ Vinos ideales para compartir, que maridan con un sinfín de comidas y aperitivos.

JÓVENES



❖ Vinos que mejor **representan** el estilo de **Altanza**. 100% Tempranillo, elaborados en roble francés.

❖ **Edulis**, 12 meses en barrica de roble francés, **Altanza Reserva**, 18 meses de barrica de roble francés y nuestro **Gran Reserva**, 24 meses de barrica de roble francés y americano con un paso posterior de 3 meses en nuestros tinós de roble Allier.

❖ Vinos **amables, afrutados**, con una **complejidad muy bien ensamblada** que maridan perfectamente con una amplia variedad de estilos de cocina.

ESENCIALES

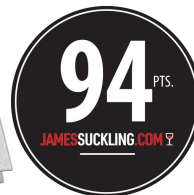


❖ En este apartado encontramos los vinos en los que Carlos Ferreiro da rienda suelta a su creatividad. Verdaderos vinos que representan la innovación y modernidad que distinguen a Altanza.

❖ Vinos expresivos, con personalidad propia

❖ Crianza Valvarés, 100% Tempranillo, elaborado 12 meses en barricas nuevas de roble francés. Altanza Familia de gran expresividad aromática, 100% Tempranillo elaborado durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Altanza Club, Reserva de gran potencia y exclusividad, edición limitada, 100% Tempranillo

ALTA EXPRESIÓN



2.127 botellas



14.265 botellas



2.600 botellas

❖ Los SINGULARES de Altanza son vinos auténticos, de edición limitada y de añada particular, donde nuestro enólogo apuesta a la máxima expresión del terruño y singularidad.

❖ Vinos excepcionales, con características únicas, por su elaboración artesanal, su exclusividad y edición limitada.

VINOS SINGULARES

COLECCIÓN
ALTANZA
Roberto Amillo

JERECES

BRANDY

VERMUT



COLECCIÓN ROBERTO AMILLO

COLECCIÓN ALTANZA

Roberto Amillo





ECOLÓGICO – 100% ARBEQUINA

- ❖ Altanza AOVE proviene de nuestra Finca Valvarés, donde tenemos **60ha. de olivar ecológico de variedad Arbequina**
- ❖ Tiene la certificación de Ecológico por el **Consejo Regulador de Aceite de La Rioja y el Ministerio de Agricultura de España**. Es un producto natural obtenido exclusivamente con **procedimientos mecánicos**
- ❖ Ha sido **embotellado sin filtrar** para mantener todas sus propiedades organolépticas




ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



ALTANZA

BODEGAS



Click [aquí](#) para ver nuestro video corporativo
www.altanza.com /   

FUENMAYOR • RIOJA • ESPAÑA
DENOMINACIÓN de ORIGEN CALIFICADA