



FINCA LAS HORNIAS 2023

100% VERDEJO

NOMBRE DE LA BODEGA:
BODEGA VALDEHERMOSO S.L.

NOMBRE DEL VINO:
FINCA LAS HORNIAS 100% VERDEJO

DATOS BÁSICOS:
Origen: Vino de la D.O. Rueda
Enólogo: María Sevilla
Producción: 100.000 botellas

Notas de Cata:

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

En nariz, potente, franco e intenso, con aromas a frutas de hueso (melocotón, albaricoque) y recuerdos a fruta exótica (piña y paraguaya) sobre fondo anisado y ligeramente herbáceo.

En boca es sabroso y equilibrado, llenándose esta de sensaciones frutales que recuerdan los mismos matices de nariz. Con cierta carnosidad y buena estructura en el paso por boca.

De final amplio, frutal y herbáceo con el agradable amargor final característico de la variedad verdejo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Verdejo

Viñedos: de la propiedad ubicados en Nava del Rey (Valladolid)

Fermentación: 19 días en tanque de acero inoxidable de 20.000 litros con temperatura controlada a 13°

Elaboración: Se elaboran en su momento más idóneo de madurez. Se realiza una prefermentación en frío para extraer más aromas. Después de un desfangado controlado, el mosto limpio, tratado de forma reductiva, fermenta a suaves temperaturas.

Análisis: Contenido alcohólico 13,5 % vol., Acidez total: 5,3 gr/l, Azúcares residuales: 1,70 gr/l, pH: 3,21
Contiene Sulfitos

Corcho: Tapón sintético

Envase: Formato 75 cl

Caja transporte: Cartón 12 botellas

Palet: 60 cajas – 720 botellas

PREMIOS: Medalla de Plata Premios Zarcillo 2022



VALDEHERMOSO
B O D E G A

LAGAR DEL REY 2023 **100% SAUVIGNON BLANC**



Nombre de la Bodega:

BODEGA VALDEHERMOSO S.L.

Nombre del Vino:

LAGAR DEL REY SAUVIGNON BLANC

DATOS BÁSICOS:

Origen: Vino de la D.O. Rueda

Enólogo: María Sevilla

Producción: 25.000 botellas

Notas de Cata:

Verdoso, brillante, muy atractivo.

En nariz alta expresión donde destacan las notas de fruta blanca, con recuerdos de flores blancas sobre un fondo herbáceo.

En boca ligero, chispeante, fresco, con largo retrogusto frutal.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Viñedos: Finca de la propiedad ubicados en Nava del Rey (Valladolid).

Añada: 2023

Fermentación: 22 días en tanque de acero inoxidable de 10.000 litros, con temperatura controlada a 13°.

Crianza: 4 meses sobre lías en tanque de acero inoxidable.

Análisis: Contenido alcohólico 13,5 % vol., Acidez total: 5,83 gr/l, Azúcares totales: 2,8 gr/l, pH: 3,12. Contiene Sulfitos.

Corcho: Tapón Microgranulado.

Envase: Botella Borgoña 75 cl.

Caja transporte: Cartón 6 botellas.

Palet: 95 cajas x 6 Botellas– 570 botellas.

PREMIOS

91 Puntos Añada 2018 (Cata James Suckling 2019 EE.UU.)

92 Puntos Añada 2022 (Cata James Suckling 2023 EE.UU.)

91 Puntos Añada 2022 (Wine&Enthusiast 2024 EE.UU.)





VALDEHERMOSO
BODEGA

LAGAR DEL REY 2023

100% VERDEJO -SEMIDULCE

NOMBRE DE LA BODEGA:
BODEGA VALDEHERMOSO, S.L.

NOMBRE DEL VINO:
LAGAR DEL REY VERDEJO SEMIDULCE

DATOS BÁSICOS:
Origen: Vino de la D.O. Rueda
Enólogo: María Sevilla
Producción: 10,000 bot



Notas de Cata:

Elaborado con azúcares naturales procedentes de la fermentación de la uva de nuestros propios viñedos.

Un vino diferente, seductor, con buena estructura, fresca y acidez ligera.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: 100% Verdejo

Viñedos: Finca de la propiedad ubicados en Nava del Rey (Valladolid)

Añada: 2023

Fermentación: 14 días en tanque de acero inoxidable de 10.000 litros con temperatura controlada a 13°.

Crianza: 2 meses sobre lías en tanque de acero inoxidable.

Análisis: Contenido alcohólico 12 % vol., Acidez total: 6,32 gr/l, Azúcares reductores: 42,gr/l, pH: 2,94. Contiene Sulfitos

Corcho: Sintético

Envase: Formato 0,75 cl

Caja transporte: Cartón 12 botellas

PREMIOS: Medalla de Plata Premios Zarcillo 2021





SOTAVENTO 2023

100% Verdejo 4 meses sobre Lías

Nombre de la Bodega:
BODEGA VALDEHERMOSO S.L.
Nombre del Vino:
SOTAVENTO VERDEJO

DATOS BÁSICOS:
Origen: Vino de la D.O. Rueda
Enólogo: María Sevilla
Producción: 60.000 bot



Notas de Cata: Amarillo verdoso con reflejos verdoso brillante, muy atractivo. En nariz es potente, donde predominan los aromas balsámicos, con notas herbáceas y fondo de fruta de madera (Melocotón – Piña), sabroso, equilibrado, fresco y persistente de largo post-gusto que devuelve a la boca un raudal de fruta.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Varietal: 100% Verdejo
Vinedos: Finca de la propiedad ubicados en Nava del Rey (Valladolid)
Fermentación: 19 días en tanque de acero inoxidable de 20.000 litros con temperatura controlada a 13°.
Crianza: 4 meses sobre lías en tanque de acero inoxidable.
Análisis: Contenido alcohólico 13,5% vol., Acidez total: 5,07 gr/l, Azúcares reductores: 1,6 gr/l, pH: 3,22 Contiene Sulfitos
Corcho: Corcho
Envase: Formato 75 cl
Caja transporte: Cartón 6 botellas
Palet: 95 Cajas – 570 Botellas

PREMIOS: Medalla de Plata Premios Zarcillo 2021 (España)
Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2022
91 Puntos Añada 2022 (Cata James Suckling 2023 EE.UU.)



SOTAVENTO
VERDEJO 2019
RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Viñedos Propios
750ml
alc.12.5% Vol.
Contiene Sulfitos. Contiene Sulfitos
Vino Blanco. White Wine
Producto de España. Product of Spain
Embotellado por Bodega Valdehermoso S.L.
Nava del Rey, España D.O. 6082-VA
L-0120
8 437026 003011





VALDEHERMOSO
BODEGA

VIÑA PÉREZ 2023 VERDEJO 100%

Nombre de la Bodega:
BODEGA VALDEHERMOSO S.L.
Nombre del Vino:
VIÑA PÉREZ 100% VERDEJO

DATOS BÁSICOS:
Origen: Vino de la D.O. Rueda
Enólogo: María Sevilla
Producción: 200.000 botellas

Notas de Cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz, potente, franco e intenso, con aromas a frutas de hueso (melocotón, albaricoque) y recuerdos a fruta exótica (piña y paraguaya) sobre fondo anisado y ligeramente herbáceo. En boca es sabroso y equilibrado, llenándose esta de sensaciones frutales que recuerdan los mismos matices de nariz. Con cierta carnosidad y buena estructura en el paso por boca. De final amplio, frutal y herbáceo con el agradable amargor final característico de la variedad verdejo.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Varietal: 100% Verdejo
Vinedos: de la propiedad ubicados en Nava del Rey (Valladolid)
Fermentación: 19 días en tanque de acero inoxidable de 30.000 litros con temperatura controlada a 13°
Elaboración: Se elaboran en su momento más idóneo de madurez. Se realiza una pre-fermentación en frío para extraer más aromas. Después de un desfangado controlado, el mosto limpio, tratado de forma reductiva, fermenta a suaves temperaturas.
Análisis: Contenido alcohólico 13,5 % vol., Acidez total: 5,30 gr/l, Azúcares residuales: 1,70 gr/l, pH: 3,21 Contiene Sulfitos
Corcho: Tapón sintético
Envase: Formato 75 cl
Caja transporte: Cartón 12 botellas
Palet: 60 cajas – 720 botellas

PREMIOS:

90 puntos en la Guía Peñin 2013
Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas 2017





grupo lópez pardo

DISTRIBUIDOR EN ZONA



952 50 35 88

ventas@lopezpardo.com

lopezpardo.com

C/ZURBARÁN 3. 29700 VÉLEZ-MÁLAGA