

G R A N D E S

V I N O S

B L A N C O S



VILA VINITECA





Dominio del Águila	6
Belondrade	8
Bufadors	10
Castell del Remei	12
Finca Allende	14
Eulogio Pomares	16
Raúl Pérez	18
Alemaný i Corrio	20
Precios y fechas de entrega	22
Condiciones de la preventa	24





A finales de los años 80, el vino español vivió una revolución sin precedentes. Junto al boom de la gastronomía que estábamos viviendo y el despertar cultural, nuestros vinos dieron un gran salto cualitativo.

Casi 4 décadas después, todo ha cambiado. Hemos pasado de la “industria del vino” al vino de un lugar, de una parcela, de un paisaje. Hemos valorado al viñador. Y el “químico” ha dejado paso a una nueva generación de jóvenes enólogos viajados y muy bien preparados. Numerosos proyectos se han consolidado y hoy ocupan un lugar junto a las mejores bodegas históricas, siendo una referencia indiscutible para los mejores sommeliers y coleccionistas del mundo.

Este éxito global que ha ido posicionando los mejores vinos de aquí en el lugar en el que hace tiempo merecían estar, se ha visto reservado casi exclusivamente a los grandes vinos tintos. En nuestro país –y muy a pesar de la emoción que despiertan muchos blancos– todavía existe la idea generalizada de que el gran vino únicamente puede ser tinto.

En Vila Viniteca llevamos años apostando y poniendo en valor los Grandes Vinos Blancos españoles.

Estamos muy contentos de poder ofrecerte –en exclusiva mundial y por sexto año consecutivo– una Preventa única de 8 Grandes Blancos. Son vinos emocionantes, muy mimados y todos ellos tienen algún rasgo que los distingue del resto de los magníficos vinos de las bodegas que los han elaborado.

Queremos dar las gracias a Jorge Monzón, Didier y Jean Belondrade, Ton Mata y Encarna Castillo, Tomàs Cusiné, Miguel Ángel de Gregorio, Eulogio Pomares y Rebeca Montero, Raúl Pérez, Irene Alemany y Laurent Corrio, y también a ti, por continuar haciendo grande el vino blanco español.

Deseamos que disfrutes y compartas los mejores blancos.

Dominio del Águila

Vino Fino de Paraje Calizo 2023



Dominio del Águila es el apasionante proyecto que inició en 2010 Jorge Monzón en su La Aguilera natal.

Cuenta con un singular patrimonio de viñas muy viejas –muchas de ellas prefiloxéricas– que ha ido recuperando y que son verdaderas esculturas atemporales con certificación ecológica. La variedad tempranillo, que es la mayoritaria, se encuentra habitualmente en coplantación con otras variedades tintas y blancas tradicionales.

La bodega la conforman un histórico lagar del siglo XVII y seis galerías subterráneas cuyo origen se pierde en el tiempo. La sensibilidad, el buen hacer y el conocimiento adquirido por Jorge en bodegas míticas como Domaine de la Romanée-Conti o Vega Sicilia han situado en muy pocos años los vinos de Dominio del Águila entre los más deseados de España.

Vino Fino de Paraje Calizo 2023 nace en un viñedo muy antiguo, con cepas de entre 120 y 180 años, plantado sobre margas con areniscas calcáreas y arena y canto rodado en superficie que

permiten, incluso, que gran parte de las cepas estén en pie franco. En la viña no se realizan deshojados, ni se eliminan nietos, con el fin de que la uva no sufra por exceso de sol. La manera de elaborar es tradicional, con mucha selección y fermentaciones tanto alcohólica como maloláctica muy lentas, para dar protagonismo a lo que han vivido esas uvas.

La variedad albillo mayor es tremendamente austera, sutil y fina, pero en esa parcela única y genuina había algo insólito, algo que era muy particular y que Jorge quería poner en valor. Además de una apuesta por lo realmente autóctono, es una vuelta a los sabores un poco salvajes, incluso rústicos, que puede dar la albillo mayor.

Para Jorge Monzón: *“La búsqueda de sabor y de identidad es simplemente acompañar a esos mostos para que revelen lo que tienen dentro. Siempre intentamos ser un compañero de viaje de las uvas”.*

Municipio

La Aguilera (Burgos)

Zona

D.O. Ribera del Duero

Variedad

Albillo mayor

Nº de botellas

1.979



Belondrade

Les Parcelles 2022



En 1992, Didier Belondrade probó por primera vez un vino blanco joven de verdejo. La impresión que le causó, unida a su pasión por la cultura española, le llevaron a instalarse en Rueda dos años más tarde. Su forma de interpretar la variedad y de criar los vinos, al estilo de los mejores blancos de la Bourgogne, supuso una verdadera revolución.

Desde su Quinta San Diego en La Seca, Didier consiguió revalorizar los vinos de la zona y trascender a la Denominación, convirtiéndose en una figura imprescindible en el panorama de los grandes vinos de nuestro país. Hace más de 20 años que forma un equipo indisoluble con Marta Baquerizo, directora técnica y con su hijo Jean.



Les Parcelles es el vino que había soñado hacer cuando empezó en Quinta San Diego. Nace a partir de dos parcelas de verdejo –La Cruz y Alameda– adquiridas en 2016. Dos años después, al catar todos los mostos –como siempre hacen con todas sus vinificaciones–, vieron una singularidad especial en estas dos parcelas y decidieron criar el vino por separado y sacarlo al mercado solo cuando empezase a estar listo para disfrutar, tras un largo reposo de casi 5 años en botella.

“Es un vino que expresa la complejidad de un año singular y la importancia de la selección minuciosa como gesto de artesanía”, confirma Didier Belondrade.

Municipio
La Seca (Valladolid)

Zona
D.O. Rueda

Variedad
Verdejo

Nº de botellas
2.336



Bufadors

Vinya del Rascarà Brut Nature 2021



Bufadors es el proyecto más íntimo y familiar de Ton Mata –3ª generación de la familia Recaredo– junto con su mujer, Encarna Castillo. Han construido una microbodega que es también su casa. Para ellos representa mucho más que hacer vino: es su propósito de vida compartido.

Ambos están obsesionados por los espumosos de *terroir*, capaces de representar un paisaje. La Vinya del Rascarà es un vino de un solo viñedo, plantado con xarel·lo en 1999 sobre un suelo extremadamente calcáreo en Can Rossell de la Serra (entre los municipios de Sant Sadurní d'Anoia y Torrelavit). El cultivo es ecológico y biodinámico.

La elaboración es muy precisa y todo lo que contiene la botella proviene del mismo viñedo. Las levaduras de la primera fermentación son las que están en la propia uva. Para iniciar la segunda fermentación, la fuente de azúcar es el mosto procedente de uva sobremadurada de la misma añada y del mismo viñedo. Sin ninguna clase de aditivo enológico ni sulfuroso ni ningún tipo de clarificante. No está estabilizado por frío ni filtrado.



Todos estos requisitos lo hacen un vino único y sin precedentes, sin nada externo que no provenga de la propia viña.

La crianza en botella con sus lías, con tapón de corcho natural, se prolonga durante más de 5 años, para que la xarel·lo pueda mostrar toda su complejidad. El degüelle se realiza de forma manual, sin congelar el cuello de la botella.

Esta añada es la primera que se ha prensado, vinificado, criado, degollado y etiquetado en Bufadors Celler.

“La Vinya del Rascarà es un vino sin concesiones. Directo, transparente y desnudo de cualquier artificio. Su identidad se construye a partir del paisaje, la viña y el tiempo. Cuando llega una añada de ensueño como esta, tenemos esa sensación de que todo el proyecto tiene sentido”, lo describen Ton Mata y Encarna Castillo.

Municipio

Torrelavit (Barcelona)

Zona

Penedès. Corpinnat

Variedad

Xarel·lo

Nº de botellas

1.528



Castell del Remei

Gran Reserva Blanc 2021



La historia de Castell del Remei se remonta a 1780, el primer año del que se tiene constancia documental de la plantación de viñedos en la finca. La bodega se construyó en el siglo XIX y fue concebida desde un inicio para la elaboración de vinos de crianza de calidad. Hoy no solo es un referente de la D.O. Costers del Segre, sino que puede considerarse como una muestra de las bodegas tipo *château* más tradicionales y auténticas de España.

Tomàs Cusiné, el actual propietario, es un enólogo inquieto que se incorporó al mundo del vino siendo muy joven, cuando su padre adquirió la finca en 1982.

La familia Cusiné modernizó una bodega histórica, cambiando los sistemas de elaboración tradicionales y el estilo de los vinos. En ese camino, se perdieron algunas señas de identidad y hace unos años Tomàs Cusiné sintió la necesidad de recuperar una parte de la historia “por la responsabilidad que tenemos con Castell del Remei”. Fue así como decidió rendir homenaje a los blancos que se elaboraban en

la propiedad a finales del siglo XIX, con la variedad macabeo como protagonista y con una larguísima crianza.

Castell del Remei Gran Reserva Blanc 2021 se elabora con las uvas macabeo y chardonnay que fermentaron en acero inoxidable y en barricas de roble francés respectivamente, ya que se vendimiaron con casi un mes de diferencia.

La crianza se prolongó durante 20 meses en barrica de roble francés de grano fino, seguida de casi tres años y medio más en botella. Al final, son 5 años de espera.

La 2021 fue una añada de maduración lenta y equilibrada entre volumen y frescura, la intensidad aromática y una estructura magnífica para la crianza.

Según Tomàs Cusiné: “Un vino singular, diferente, que representa el orgullo de haber recuperado algo importante. Es un sueño cumplido que tenía muchas ganas de ofrecer”.

Municipio
Penelles (Lleida)

Zona
D.O. Costers del Segre

Variedad
85% macabeo, 15% chardonnay

Nº de botellas
1.939



Finca Allende

Marure 2023



Miguel Ángel de Gregorio es uno de los enólogos más innovadores de nuestro país. Desde que fundó Finca Allende en 1995, su recorrido ha sido impresionante, elaborando grandes tintos en Rioja como Aurus y Calvario. Con el tiempo ha ganado en sabiduría y sus vinos blancos también han dado un paso gigantesco.

En 2012 compró en Briones una viña plantada en 1947 con tempranillo y algo de uva blanca.

Lo que inicialmente creyó que era viura –lo habitual en casi todas las viñas viejas de la zona– resultó ser garnacha blanca, una rareza en la Rioja Alta. Decidió vinificarla por separado y le pareció una maravilla.

Se vendimió a mano con muchísimo cuidado, porque había que aprovechar cada racimo. El prensado fue muy suave, en una prensa manual de palanca, “de las de toda la vida”.



Fermentó en una bodega y en damajuanas, donde permaneció con sus lías durante 4 meses. Posteriormente, continuó la crianza –ya sin las lías– durante más de 2 años en bodega nueva de roble francés.

Marure es un vino enormemente escaso: en la añada 2023 tan solo se elaboraron 420 botellas.

“Es un vino muy singular, que encontré sin buscarlo y que, como todo lo que es único, tiene un lado mágico. Marure es sobre todo un juego de explorar lo inexplorado y eso está en el ADN de Allende”, explica Miguel Ángel de Gregorio.

Municipio
Briones (La Rioja)

Zona
D.O.Ca. Rioja

Variedad
Garnacha blanca

Nº de botellas
420



Eulogio Pomares

Parcela en Aios 2025



Eulogio Pomares no solo es un referente de los vinos de Galicia, sino una figura querida y respetada por su profundo conocimiento de la variedad albariño y su defensa de los vinos de *terroir*. Desde su bodega familiar Zárate –con una tradición de 7 generaciones en Val do Salnés– ha contribuido a salvaguardar el rico patrimonio vitícola de la zona, siguiendo un cultivo respetuoso con el medio ambiente, y ha sido una persona decisiva en la internacionalización de los vinos gallegos.

Con el apoyo incondicional de su mujer, Rebeca Montero, también ha emprendido microproyectos en otras zonas como Ribeira Sacra –e incluso colaboraciones puntuales en la región de Dão (Portugal)– y ha experimentado con diferentes maneras de vinificar.

Desde que era un adolescente, Eulogio solía ir a una preciosa playa en Aios, en el municipio de Sanxenxo. En 2019, le llamó poderosamente la atención una parcela muy singular situada no lejos

de allí, cerca de unos acantilados, donde el viñedo plantado hace más de 40 años se asentaba sobre suelos de esquistos, geológicamente muy antiguos y muy meteorizados.

A pesar de la dificultad que representa la proximidad al mar cuando se quiere llevar a cabo una viticultura sostenible, Eulogio mantiene una cubierta vegetal permanente. La expresión de ese suelo se refleja con una mayor estructura en boca.

En esta añada, la crianza del vino, sobre sus lías finas, se alargó durante 8 meses en barricas de roble francés de 600 litros.

“Antiguamente se elaboraban albariños con mucho más músculo, con mucha más estructura en boca y complejidad que provenían de la geología. Con este vino buscamos recuperar ese estilo de vinos de O Salnés que se elaboraban hace 50 años”, comenta Eulogio Pomares.

Municipio
Sanxenxo (Pontevedra)

Zona
D.O. Rías Baixas

Variedad
Albariño

Nº de botellas
1.250



Raúl Pérez

Areas de Montalvo 2021



Raúl Pérez, originario de Valtuille de Abajo (León), es uno de los enólogos españoles con mayor reconocimiento internacional, con una larga lista de premios y menciones. En 1993, con tan solo 19 años, se incorporó a la pequeña bodega familiar, Castro Ventosa. Una década más tarde, emprendió su proyecto personal, Bodegas y Viñedos Raúl Pérez.

De su personalidad y su labor destacan dos aspectos: su carácter visionario y su generosidad a la hora de compartir conocimientos con viticultores de otras zonas. Se ha involucrado en proyectos en su Bierzo natal y en diversas zonas de Galicia, Asturias, Castilla y León, Rioja, Sierra de Gredos, Alicante y Almansa. Fuera de España, también ha colaborado con figuras destacadas como Dirk Niepoort en Portugal y Eben Sadie en South Africa y ha participado en algunas vendimias en Bordeaux, Chile y Argentina.

Su interés siempre parte del viñedo y de las variedades tradicionales de cada zona, empezando por la mención, a la que indudablemente contribuyó a poner en valor, con un enfoque más borgoñón, segmentando los viñedos familiares según las diferentes altitudes, orientaciones y suelos.

La idea de Areas de Montalvo surgió en 1997 cuando buscaba un perfil de vinos diferente al que había en Rías Baixas en aquel momento, e inspirándose en sus grandes vinos del Bierzo sobre suelos de arena, que en Rías Baixas son muy escasos.

Una vez elaborada la primera añada de 2017, decidió esperar 5 años “para ver si realmente el vino tenía consistencia, si tenía personalidad, si era en verdad diferente” antes de comercializarlo.

La elaboración continúa siendo sencilla para dar todo el protagonismo al vino: fermentación y crianza de un año en barrica, sin *bâtonnage* ni trasiegos.

Los vinos que proceden de suelos arenosos siempre son mucho más glicéricos y esa glicerina es la que enmarca un poco la acidez y los hace más amables en boca. Desde el punto de vista aromático, no persigue la fruta, sino el carácter.

Para Raúl Pérez: “*Areas de Montalvo es un vino que se basa en la guarda, la espera, la maduración. En un momento en el que vivimos al día, este vino representa los valores opuestos.*”

Municipio
Arra (Pontevedra)

Zona
D.O. Rías Baixas

Variedad
Albariño

Nº de botellas
490



Alemany i Corrio

Sot Lefriec Blanc 2024



Irene Alemany –nacida en el Penedès– y Laurent Corrio –de origen bretón– se conocieron mientras estudiaban y trabajaban en la Bourgogne. En 1999, elaboraron su primer vino, el tinto Sot Lefriec, a partir de unas pequeñas parcelas de viña, de la familia de Irene, en Olesa de Bonesvalls. Desde su primera añada, tuvo muy buena acogida por parte de la crítica y en poco tiempo se convirtió en un vino de culto, considerado como uno de los primeros vinos de garaje de Catalunya. Lo que debía ser una experiencia sin mayor trascendencia, cambió la trayectoria de sus vidas y “empezando la casa por el tejado”, según dicen, se instalaron definitivamente en Vilafranca del Penedès.

Tuvieron libertad total para elaborar aquel primer vino y ofrecieron una nueva mirada sobre los tintos del Penedès. Sus referentes, sin duda, estaban en la Bourgogne.

Poco después fueron elaborando con variedades blancas, entre las que destaca su interpretación de la xarel·lo. Siguen siendo fieles a sí mismos, muy puristas, ajenos a las tendencias del momento y siempre con la obsesión de que los vinos reflejen el terroir de donde proceden.

A partir de la experiencia de todos estos años, de su conexión con el paisaje y de una mirada introspectiva –“de un trabajo interior”, remarca Irene– quisieron dar un paso más con la variedad xarel·lo, una uva que a ellos les transmite pureza y resiliencia.

Sot Lefriec Blanc 2024 proviene de una parcela plantada con xarel·lo hace 70 años sobre un suelo calcáreo, poco profundo, con presencia de fósiles marinos.

La uva fermentó en dos barricas de roble francés de tostado muy ligero, de 500 y 300 litros, respectivamente, donde se crio sin realizar *bâtonnages*.

Representa el esfuerzo, la lucha y las emociones contenidas, con el deseo de que no deje indiferente.

“Es un vino que nace en una añada muy calurosa, pero no tan seca como la 2022 y la 2023. Un blanco más inmediato y accesible. Un vino de guarda, pero ya fácil desde su juventud”, afirman Irene Alemany y Laurent Corrio.

Municipio

Olesa de Bonesvalls (Barcelona)

Zona

Penedès

Variedad

Xarel·lo

Nº de botellas

920



PREVENTA GRANDES VINOS BLANCOS



DOMINIO DEL ÁGUILA Vino Fino de Paraje Calizo 2023 <i>Entrega prevista: junio 2027</i>	€ 53,60	FINCA ALLENDE Marure 2023 <i>Entrega prevista: enero 2027</i>	€ 219,00
BELONDRADE Les Parcelles 2022 <i>Entrega prevista: febrero 2027</i>	137,00	EULOGIO POMARES Parcela en Aios 2025 <i>Entrega prevista: enero 2027</i>	47,25
BUFADORS Vinya del Rascarà Brut Nature 2021 <i>Entrega prevista: abril 2027</i>	42,90	RAÚL PÉREZ Areas de Montalvo 2021 <i>Entrega prevista: enero 2027</i>	83,50
CASTELL DEL REMEI Gran Reserva Blanc 2021 <i>Entrega prevista: enero 2027</i>	38,50	ALEMANY I CORRIO Sot Lefriec Blanc 2024 <i>Entrega prevista: enero 2027</i>	39,90

IVA no incluido.
Octubre 2026

IVA no incluido.
Octubre 2026

CONDICIONES DE LA PREVENTA

DISPONIBILIDAD:

Oferta sin compromiso y válida hasta el 31 de octubre de 2026. Nos reservamos la posibilidad de asignar un máximo de botellas de cada vino por cliente y se repartirán proporcionalmente.

La entrega prevista de estos vinos se realizará entre los meses de enero y junio de 2027.

Puedes realizar tu reserva a través de www.vilaviniteca.es o enviando un email con las cantidades que desees. La confirmación de las botellas asignadas se realizará a lo largo del mes de noviembre.

Profesionales: comercial@vilaviniteca.es

Particulares: eshop@vilaviniteca.es

Socios de El Club de Los Locos:

clubdeloslocos@vilaviniteca.es

Socios de El Club: club@vilaviniteca.es

Internacional: export@vilaviniteca.es

PRECIOS:

Precio por botella en euros. Los precios no incluyen IVA y son válidos salvo error, variación y/o existencias. Entrega gratuita en cualquier punto de la Península a partir de 1.000 € de compra.

PAGO:

En el caso de clientes particulares, el pago se realizará en el momento de la confirmación del pedido.



