

The background features a detailed coat of arms. At the top is a helmet with a crest of a hand holding a sword. The shield is divided into three sections: a sun in the upper part, two mountains in the middle, and wavy lines representing water at the bottom. The shield is surrounded by ornate floral and scrollwork patterns. At the base of the shield is a ribbon with the word 'GUIJOSA' written on it.

CONDE DE
GUIJOSA

GUIJOSA

Nuestros vinos



Los vinos Conde de Guijosa proceden de viñedos situados en una de las zonas de la Rioja Alavesa con mayor tradición vitivinícola.

Los suelos arcillo-calcareos, la disposición en pequeñas parcelas de las viñas, su óptima orientación y el abrazo protector de la Sierra Cantabria hacen que nuestros vinos sean especiales y únicos.

Cuando las uvas llegan a su punto óptimo de maduración son recogidas de forma manual y llevadas a las bodegas, donde fruto de la unión entre tradición y nuevas tecnologías nacen los vinos Conde de Guijosa, vinos intensos, modernos y con personalidad propia.

Blancos sorprendentes, frescos, florales, diferentes, con toda la esencia y personalidad de la variedad Viura.

Rosados joviales, sutiles y agradables, con la frescura que le confiere la variedad Garnacha.

Tintos que heredan el carácter y la elegancia de la variedad Tempranillo, vinos únicos, con un "terroir" excepcional y una expresividad que perviven como elegante recuerdo.

Nuestro blanco



BLANCO RIOJA
Vendimia manua

ELABORACIÓN

Elaboración procedente de viñedos de más de 45 años de edad. Seleccionado en nuestros propios viñedos y macerado en frío. Sangrado del mosto y fermentación en depósito de acero a temperatura controlada.

CATA

Color: Amarillo limpio y brillante con tonalidades verdes.
Aroma: Intenso con sensaciones a pera. Recuerdo floral.
Boca: Fresco con buena acidez.

VARIETADES DE UVA - 100% Viura

Temperatura de servicio 8°C - 12°C.



Nuestro rosado

ROSADO RIOJA
Vendimia manual

ELABORACIÓN

Elaboración procedente de viñedos con más de 25 años de edad. Despalillado de la uva a su llegada a la bodega. Después de dos días de maceración en frío en el depósito se escurre el mosto para separarlo de los hollejos y se fermenta solo. Temperatura de fermentación 16-17º

CATA

Color: rosácea brillante y limpio.
Aroma: frambuesa y fruta rojilla madura.

Boca: ligero, rico, sensaciones de grosella y caramellino rojo a su paso.

VARIEDADES DE UVA

50% Garnacha y 50% tempranillo

Temperatura de servicio 10°C - 12°C



Nuestros tintos...



TEMPRANILLO RIOJA
Vendimia manual.
Última semana de Octubre.

ELABORACIÓN - Fermentación a 24°C durante 8 días. La maceración se prolonga durante 3 días más después de la fermentación. Envejecido durante 4 meses en barrica nueva de roble francés y americano.

CATA

Color: cereza picota, limpio y brillante.

Aroma: sobresalen los aromas florales y fruta roja. Final de gominola roja

Boca: sabroso, frutal (frambuesa) y recuerdo de chocolate con leche.

Equilibrado y persistente, con un final largo y frutal.

VARIEDADES DE UVA - 100%
Tempranillo

Temperatura de servicio 15°C



CRIANZA RIOJA

Vendimia seleccionada manual, últimas semanas de Octubre y primeras de Noviembre.

ELABORACIÓN - Fermentación a 28°C durante 15 días. La maceración se prolonga durante 21 días más después de la fermentación. La crianza se realiza con un 70% en barricas nuevas de roble americano y un 30% en barricas de roble francés Allier durante 12 meses. Reposa durante 12 meses mínimo en los botelleros, donde conseguimos su redondez.

CATA

Color: Cereza muy intenso, capa muy alta, limpio y brillante.

Aroma: Muy intenso, complejo, frutas rojas y negras muy maduras, con fondos de hollejos de cepas muy viejas. Peculiar, diferente.

Boca: Taninos grasos de frutas muy bien combinados con la madera. Potencia absoluta que recuerda la bondad de las uvas que procede. Elegante.

VARIETADES DE UVA - 80%

Tempranillo - 15% Graciano -

Elaboración procedente de viñedos con más de 65 años de edad.

Temperatura de servicio 16°C - 18°C



RESERVA RIOJA

Vendimia manual
Segunda quincena de Octubre.

ELABORACIÓN - Fermentación tradicional a 27°C durante 9 días. La maceración se prolonga durante 14 días más después de la fermentación. La crianza se realiza con un 50% en barricas nuevas de roble americano y un 50% en barricas de roble francés durante 18 meses. El vino reposa durante 24 meses mínimo en los botelleros, donde conseguimos su redondez.

CATA

Color: Cereza algo intenso brillante.

Aroma: Potente, especiado y mineral y finas tostadas del roble muy bien ensamblado.

Boca: Lleno, amplio, redondo.

Taninos maduros muy sabrosos.

Retronasal mineral.

Fruta madura con expresión.

Elegante persistencia

TEMPERATURA DE SERVICIO - 16°.

