

CONCEJO



*Bodegas
& Hospederías*



“A la larga siempre acierta el que se fía del genio”

Leopoldo Alas Clarín





L & B



LA BODEGA

Los Pagos propiedad de la bodega pertenecen a la familia desde hace generaciones, que desde siempre ha elaborado y comercializado vino en el ámbito local, ya mi bisabuelo construyó con sus propias manos una prensa que, con más de 100 años aún conservamos, con la que se elaboraba un moscatel muy apreciado en la zona.

Sin embargo, no fue hasta 1987 cuando gestó el proyecto actual plantando y reestructurando el viñedo y esperando a que las uvas tuvieran la calidad suficiente para lograr grandes vinos. A finales de los 90 se funda Concejo Bodegas y comenzamos a elaborar los primeros caldos. En diciembre del año 2000, presentamos nuestro primer vino: El Viña Concejo crianza 1998, poco después aparecieron los jóvenes de la casa y que bautiza la finca Carredueñas.

En la actualidad la bodega cuenta con más de 1.800 m² de modernas instalaciones y con un parque de 400 barricas de roble americano y francés.

Fdo. Enrique Concejo



L&B



MEJOR
ALOJAMIENTO
ENOTURÍSTICO 2016





La Posada Real CONCEJO HOSPEDERÍA, surge del sueño de una familia de viticultores por construir un templo dedicado a la gastronomía. Con el mismo mimo con el que nos hemos dedicado a elaborar magníficos caldos con los que hemos llegado a lograr numerosos premios internacionales, hemos acometido este proyecto que se ha convertido en una aventura apasionante. El edificio, un antiguo castillo fortaleza de la Orden de Calatrava (coetánea de los templarios), transformado, más tarde en palacio a finales del siglo XVII ha sido rehabilitado respetando al máximo la pureza, la estructura y los materiales originales, para ello no hemos reparado en gastos, incluso recuperando oficios casi olvidados, como la forja, la talla de madera, la escultura en cobre, el trabajo de cantero... hemos recuperado las tejas originales, las vigas, la piedra....., las carpinterías son únicas, con herrajes imposibles que nos cuentan historias de guerreros templarios, de cruces legendarias, de tiempos en los que cada artesano era un artista y lo importante era el resultado final sin importar los cientos de horas dedicados a una pieza.

Nuestro abuelo, Enrique, militar de profesión soñó que un día habría un hotel y un modesto restaurante, así en su honor bautizamos al restaurante "El sueño del General".

"Elegido mejor establecimiento enoturístico en el 2016"

LA HOSPEDERÍA

AB

CARRREDUE

M. Vinos de Consejo

VINO PROCEDENTE DE VINEDOS PROPIOS - SIN
VALORIA LA BUENA · VALLADOLID

CIGALES



UN ROSADO ÚNICO

Elaborado con el mosto lágrima macerado unas 8 horas y fermentado por debajo de 14º, es un vino serio y moderno, con un color fresa muy vivo y brillante, en nariz es franco, limpio e intenso con nítidos frutales a zarzamora y a cereza, con toques florales y anisados, es boca es sobre todo un vino fresco y elegante con una punta de acidez que le da viveza.

Consumo recomendado a 10º es ideal para acompañar con tapas, pescados y embutidos y quesos poco curados.

Es un vino que rompe el mito de que los rosados no están de moda y devuelve a muchos consumidores de verdejo el placer de tomar un gran rosado.

Carredueñas 2016.

Medalla de Oro en el "Concurso intercional de Bruselas 2017."

Carredueñas 2010.

Elegido el mejor rosado de la denominación de Origen en los premios de calidad de Cigales.

29 de Mayo de 2011.

Carredueñas 2010.

Entre los 30 Mejores rosado del mundo. Medalla de oro en el Mondial du roses de Francia. 30 Medallas de oro entre más de mil vinos presentados.

Cannes -Francia- mayo de 2011

ALB



*Fermentado en barril
Barrel fermentation*

CARRREDUELO

Un vino de Castilla

VINO PROCEDENTE DE VIÑEDOS PROPIOS. 
VALORIA LA BUENA · VALLADOLID

CIGALES



UN ROSADO DIFERENTE

Fermenta este rosado en barricas nuevas de roble americano con tostado "blanco" después se cría sobre sus lías durante 4 meses, removiéndose éstas semanalmente.

El color es rosa cereza, limpio y brillante, en nariz destaca la fruta roja, las notas tropicales y los discretos aromas florales, para ampliar su complejidad aparece su fermentación en roble con tonos de vainilla, coco, caramelo y crema tostada acabando un final muy mineral, la boca es glicérica, golosa, rica en matices. Buena estructura y redondez con mucho equilibrio alcohol-acidez con un agradable toque amargo que le da un final persistente y elegante

Con este vino pretendemos ofrecer una alternativa a los vinos de crianza para acompañar asados y carnes rojas en los meses de calor, donde apetece un vino ampuloso y potente pero frío y sin perder la fruta y la frescura.

Carredueñas fermentado en barrica. Medalla de Oro en el "Concurso intercional de Bruselas 2017."

Carredueñas fermentado en barrica. Elegido por ABC entre los 10 mejores vinos de España.

"El mejor rosado de Cigales que he probado en años. Superior a todos los de su especie".

*Juan Fernandez-Cuesta diario ABC.
7 de Mayo de 2011*



DOLLY

L&B



UN ROSADO JOVEN

Dulce natural de vendimia tardía, el Color es fresca con matices vivos de rosa fresca, limpio y brillante con potentes aromas a fruta roja, fruta de hueso (melocotón, albaricoque), y frutas tropicales (mango,maracuya) que dan paso a romas dulces de caramelo y gominotas que nos dejan identificar en nariz el dulzor del vino. En boca es goloso, pero con frescura por lo que no empalaga, el final graso largo y potente.

Un vino ligero para cualquier ocasión, especialmente dirigido a gente joven y aquellos a los que quieran empezar en el consumo de vino.

CARREDUEÑAS DOLCE



AB

CARRREDUE

Min. Vinos de Concejal

VINO PROCEDENTE DE VIREDOS PROPIOS - SINGRO
VALORIA LA BUENA - VALLADOLID

CIGALES



CARREDUEÑAS TINTO

"Su mejor opción."

Carredueñas es un vino grande, elaborado con las mejores uvas de nuestros viñedos situados en ladera norte y a más de 700 metros de altitud, las viñas de entre 18 y 25 años y el terreno 35% de caliza, aportan una gran personalidad.

Pocos vinos ofrecen tanto a un precio razonable si se quiere disfrutar de un gran vino sin gastarse una fortuna.

Ya lo dijo Antonio Machado "Quién fuera diamante puro dijo pepino maduro, sólo el necio confunde valor y precio".

Carredueñas fue elegido el mejor tinto de 2011 de Cigales, en cata ciega en los premios de Calidad de Cigales, Mayo 2012.

"Algunos tintos jóvenes te obligan a replantearte el poderío sensorial de los tempranillos de largo recorrido. Y este tinto de Enrique Concejo es un buen ejemplo. Fuerza en color, caudal desbordante en nariz, con aromas de fruta madura roja y negra, frambuesa, mora y leves notas especiadas. En la boca es goloso, cálido, tanino vivo de uva. Lo dicho: un joven más que persistente... arrollador."

Javier Perez de Andres.
El Norte de Castilla, 8 de Junio de 2012

CARREDUEÑAS TINTO

A&B

Form 16

Dinner
Lore



Time Enclosed
2016
President of Examiners
Cynthia Kline



BURRO LOCO ROSADO
Burro Loco rosado 2016 fue elegido Rosado revelación internacional, y Gran Medalla de Oro en el "Concurso intercional de Bruselas 2017."

Ganador de la medalla de Oro en Cannes 2017.

BURRO LOCO ROSADO



*Barro
Loro*

*Junio Ecológico
2016 Spanish Organic Wine
Product of Spain*



L&B



BURRO LOCO TINTO
Ecológico, Joven y divertido

Basado en la historia de un viejo amigo de la familia, viticultor y elaborador de vino desde hace décadas, es nuestro vino más joven divertido, ecológico y vegano, hemos evitado la madera y artificios en la elaboración.

Una bomba de fruta en estado puro. no te dejara indiferente .

BURRO LOCO TINTO





CONCEJO

Product of Spain

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD - ESTADO DE CASTILLA Y LEÓN
VINO DE TEMPORAL - 20 MESES EN BARRICA - 20 MONTHS IN OAK
CONCEJO BODEGAS S.L. - DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALADOZ
Selección numerada de 9.350 botellas. Botella Nº. 4762



VINO DE PAGO

Sinfonía de fruta, mineralidad y elegancia.

Desde 1998, elaboramos éste vino que trata de adaptarse a lo mejor de cada añada conservando siempre las notas del terruño. Una vez elaborado el vino en pequeños depósitos de acero con remontados y bazuqueos manuales, se cría de 18 meses a dos años en barricas nuevas de roble americano y francés, hasta que decidimos que ha alcanzado su plenitud. La personalidad del vino viene marcada por la unión de dos pagos, el de las Águedas a más de 800 m de altitud, con un terreno pedregoso y con viñas que superan los 60 años de antigüedad, que aportan concentración y cuerpo y el de Carredueñas con viñas de 25 años con un terreno con 35% de caliza, muy similar al Pomerol francés, que aporta un toque mineral, terroso y mucha elegancia. Elaboramos cada año unas 10.000 botellas y 250 Magnums.

Concejo fue elegido entre los tres mejores vinos de España en cata ciega en la Nariz de Oro, nuestro mejor premio es tener clientes que cada día descubren su personalidad y carácter. Para saber más...

www.concejobodegas.com

www.concejohospederia.com

CONCEJO



CONCEJO BODEGAS

Valoria La Buena

Valladolid-ESPAÑA

Tlf: +34 983 50 22 63

Fax: +34 983 50 22 53

info@concejobodegas.com

www.concejobodegas.com

