



Bodega Hiriart

C/ Tejar s/n. C.P. 47270. Cigales (Valladolid)
983 580 094
info@bodegahiriart.es
www.bodegahiriart.es





La Bodega Hiriart fundada en 2007 tiene su origen en Francia, en el apellido de la bisabuela de los nueve hermanos.

La familia Muñoz Conde, que llegó a Cigales procedente de tierras francesas hacia 1870, se instalaron sobre unas bodegas subterráneas de 1750. Los antepasados elaboraban clarete de Cigales durante dos siglos anteriores. Los tatarabuelos de la familia Muñoz trajeron mejoras en la tecnología debido a que eran comerciantes de la lana y viajaban a la zona de Burdeos, en Francia. En múltiples viajes comerciales emparentaron con familias de Burdeos con experiencia en vino.

La familia Hirart aportó conocimientos enológicos, experiencia en tratamientos y sistemas de poda de vid, etc. Es la única bodega que une directamente la cultura del vino en Castilla con Burdeos.

La nueva bodega se construye en el barrio de bodegas “Los Gatos”, sobre cimientos centenarios, queriendo recuperar la tradición resaltando el apellido francés de la familia Muñoz Conde.

¿Cómo llegar?

La Bodega Hiriart está ubicada en el Barrio de Bodegas “Los Gatos”, muy cerca del recorrido del GR-296 y junto a la Calle los Cortijos llegando a la Carretera Mucientes a Cigales. La bodega, de construcción reciente, está realizada encima de la bodega subterránea familiar que se puede visitar.

Visitas turísticas

Horario

Lunes a viernes 10h. a 13h. y de 17h. a 19h.
Consultar otros horarios.

Tipos visita

- Lágrima: Visita bodega moderna y tradicional + cata 1 vino: 3€/persona.
- Elite: Visita bodega moderna, tradicional y viñedos + cata 2 vinos y aperitivo: 10€/persona.
- Hiriart: Visita bodega moderna, tradicional y viñedos + cata 4 vinos y aperitivos: 18€/persona.

Idiomas



Características

- Reserva previa.
- Posibilidad visita viñedo.
- Visita bodega subterráneas.
- Sala de catas: 10 personas.
- Parking propio.

Elaborados sobre viñedos propios con Parcelas con cepas mezcladas de tempranillo, garnacha y verdejo. Estas viñas se dedican a la producción de rosados siendo viñas anteriores a 1960. La producción de tinto se realiza en parcelas con cepas de tempranillo, plantadas entre 1941 y 1987. Los rosados se elaboran con mezcla de uvas, con el Lágrima y Élite, aportando potencia y complejidad aromática. En la actualidad se elaboran cuatro vinos tintos de calidad, Roble y Crianza, ambos con temprenillo... a los que recientemente se han unido el Crianza Juana de Hiriart y Los Candiles de Hiriart, mezclando tempranillo y garnacha. Diversas referencias de vino con el sello de la marca Hiriart en sus elaboraciones.



HIRIART LÁGRIMA

BODEGA HIRIART
(Cigales)

Rosado

13,5% vol.

Tempranillo, Garnacha, Verdejo



HIRIART ÉLITE

BODEGA HIRIART
(Cigales)

Rosado

13,5% vol.

Tempranillo, Garnacha, Verdejo



VINEA ROBLE

BODEGA HIRIART
(Cigales)

Tinto Roble

14% vol.

100% Tempranillo





HIRIART CRIANZA

BODEGA HIRIART
(Cigales)

Tinto Crianza

14% vol.

100% Tempranillo



CANDILES DE HIRIART

BODEGA HIRIART
(Cigales)

Tinto Crianza

14% vol.

Tempranillo y Garnacha



JUANA DE HIRIART

BODEGA HIRIART
(Cigales)

Tinto Crianza

14% vol.

100% Tempranillo