



BODEGAS

MARQUÉS DE VILLALÚA

HUELVA · ESPAÑA

LOS VINOS DEL DESCUBRIMIENTO

Los Vinos del Descubrimiento

LOS VINOS DEL DESCUBRIMIENTO

En el antiguo castellano, «Villalúa» evocaba a la noble localidad de Villalba. Las Bodegas Marqués de Villalúa, herederas de una rica herencia histórica, se erigen orgullosas en este pintoresco enclave.

Desde el nacimiento de la bodega, los vinos de Marqués de Villalúa han sido portadores de tradiciones ancestrales. Fue precisamente desde esta misma villa que, en una travesía épica hacia el Nuevo Mundo, las primeras uvas de la Península emprendieron un viaje que marcaría una época.

Este hito crucial está meticulosamente documentado en los archivos de 1495 del Archivo General de Indias de Sevilla, testimonio fehaciente de tan ilustre acontecimiento.

Estamos convencidos de que el legado de nuestros vinos, que alguna vez cruzaron océanos y continentes, sigue vivo en aquellas tierras lejanas. La huella que dejaron en su paso perdura, un tributo eterno a la excelencia y pasión de las Bodegas Marqués de Villalúa.

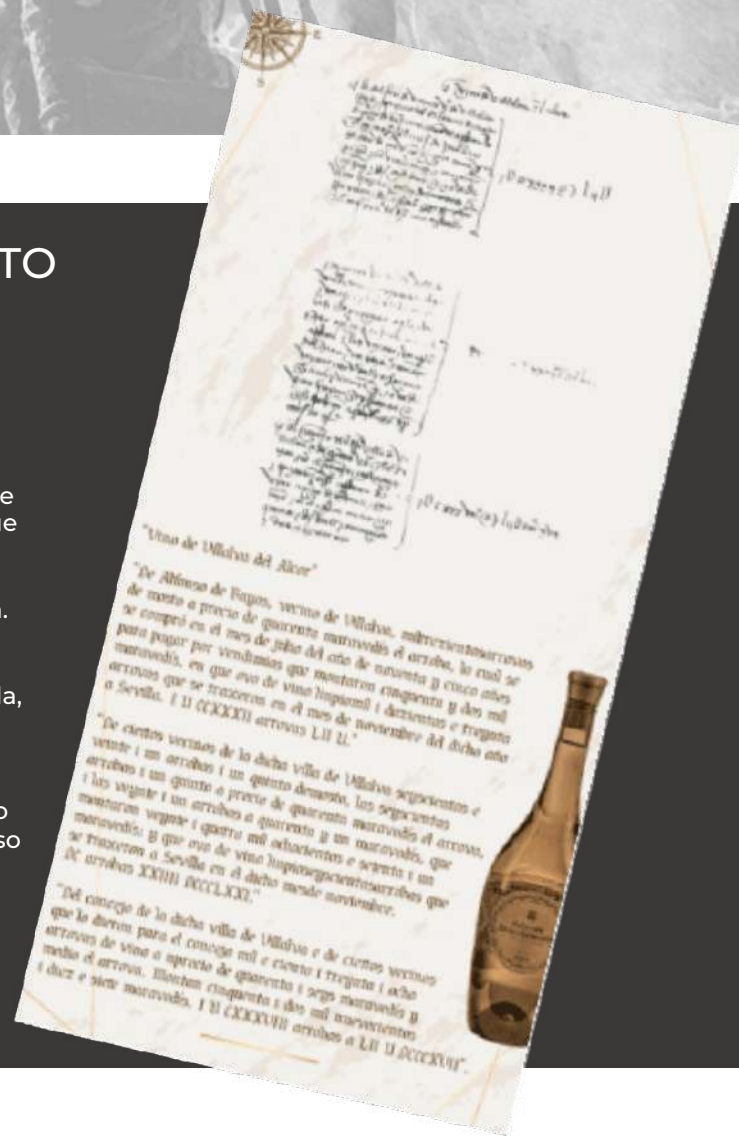
THE WINES OF THE DISCOVERY

In old Castilian, «Villalúa» evoked the noble locality of Villalba. The Marqués de Villalúa Wineries, heirs to a rich historical heritage, proudly stand in this picturesque enclave.

Since the birth of the winery, Marqués de Villalúa wines have been bearers of ancestral traditions. It was precisely from this same village that, in an epic journey to the New World, the first grapes of the Peninsula embarked on a journey that would mark an era.

This crucial milestone is meticulously documented in the 1495 archives of the General Archive of the Indies in Seville, a compelling testimony to such an illustrious event.

We are convinced that the legacy of our wines, which once crossed oceans and continents, lives on in those distant lands. The footprint they left behind endures, an eternal tribute to the excellence and passion of the Marqués de Villalúa Wineries.





BODEGAS
MARQUÉS DE VILLALÚA
HUELVA · ESPAÑA

CONTENIDO

1.	EL PROYECTO	3.
2.	LOCALIZACIÓN	8.
3.	SUELOS, VIÑEDOS, PODA Y VENDIMIA	11.
4.	VARIEDADES	15.
5.	NUESTROS VINOS	18.



BODEGAS

MARQUÉS DE VILLALÚA

HUELVA · ESPAÑA

EL PROYECTO

El proyecto

BODEGAS MARQUÉS DE VILLALÚA: EL PROYECTO

Desde el año 2000, Marqués de Villalúa ha estado forjando un camino de excelencia en la industria vinícola. Nuestro proyecto comenzó con la plantación de las variedades autóctonas Zalema y Listán de Huelva. En el año 2005, dimos un paso adelante con la construcción de nuestra bodega, un hito que marcó el inicio de una emocionante travesía hacia la excelencia enológica.

Con un enfoque centrado en la calidad y la innovación, hemos ampliado nuestro repertorio de variedades, incorporando Pedro Ximénez, Moscatel y Sauvignon Blanc. Esta diversificación nos ha permitido explorar nuevas fronteras de sabor y aroma, creando vinos que cautivan los sentidos y deleitan los paladares más exigentes.

En el año 2007, celebramos con orgullo nuestra primera vendimia, un hito que marcó el comienzo de una nueva era de excelencia enológica. Desde entonces, hemos continuado invirtiendo en nuestros viñedos, asegurando que cada uva cultivada alcance su máximo potencial de sabor y calidad.

Nuestra pasión por la perfección nos ha llevado a invertir en nuevas barricas y ampliar nuestro arsenal de depósitos de acero inoxidable, garantizando que cada proceso de vinificación se realice con precisión y cuidado artesanal. El resultado es una colección de vinos de corta crianza que capturan la esencia única de nuestro terroir y reflejan el compromiso inquebrantable de Marqués de Villalúa con la excelencia enológica.

MARQUÉS DE VILLALÚA WINERIES: THE PROJECT

Since the year 2000, Marqués de Villalúa has been forging a path of excellence in the wine industry. Our project began with the planting of the native varieties Zalema and Listán de Huelva. In 2005, we took a step forward with the construction of our winery, a milestone that marked the beginning of an exciting journey towards oenological excellence.

With a focus on quality and innovation, we have expanded our repertoire of varieties, incorporating Pedro Ximénez, Moscatel, and Sauvignon Blanc. This diversification has allowed us to explore new frontiers of flavor and aroma, creating wines that captivate the senses and delight the most discerning palates.

In 2007, we proudly celebrated our first harvest, a milestone that marked the beginning of a new era of oenological excellence. Since then, we have continued investing in our vineyards, ensuring that each grape cultivated reaches its maximum potential in flavor and quality.

Our passion for perfection has led us to invest in new barrels and expand our arsenal of stainless steel tanks, ensuring that each winemaking process is carried out with precision and artisanal care. The result is a collection of short-aged wines that capture the unique essence of our terroir and reflect Marqués de Villalúa's unwavering commitment to oenological excellence.

El proyecto

Nuestro compromiso con la Excelencia Vinícola

En la actualidad contamos con la siguiente relación de depósitos:

1 depósito de 50.000 L, 9 depósitos de 28.000 L, 1 depósito de 15.000 L

2 depósitos de 11.400 L, 3 depósitos de 10.000, 1 depósito de 6.000 L,

2 depósitos de 5.000, 1 depósito de 4.000 L, 2 depósitos de 1.000 L

4 depósitos nodrizas de 8.500 litros en embotelladora.

Currently, we have the following list of tanks:

1 tank of 50,000 L, 9 tanks of 28,000 L, 1 tank of 15,000 L,

2 tanks of 11,400 L, 3 tanks of 10,000 L, 1 tank of 6,000 L,

2 tanks of 5,000 L, 1 tank of 4,000 L, 2 tanks of 1,000 L,

4 nurse tanks of 8,500 L in the bottling area.



El proyecto

Nuestro compromiso con la Excelencia Vinícola

En nuestras instalaciones, contamos con 7 hectáreas de viñas, junto con 1.4 hectáreas adicionales de viñedos en Manzanilla. Además, adquirimos entre 15,000 y 20,000 kilos de uva de viticultores locales, abarcando unas 2 o 3 hectáreas con quienes tenemos acuerdos dentro de la D.O. (Denominación de Origen). Nuestro equipo técnico controla meticulosamente la calidad de estas uvas, asegurando que solo las mejores entren en nuestros lagares.

Nuestro objetivo a medio plazo es que todo el viñado sea propio y gestionado integralmente, permitiéndonos elaborar y experimentar con las variedades autóctonas para alcanzar su máxima expresión y calidad.

Un aspecto distintivo de Marqués de Villalúa es que realizamos gran parte de la vendimia durante la noche. Esta práctica, adoptada para mitigar las altas temperaturas de la región, nos posiciona como una de las pocas bodegas en el Condado que implementa este método, garantizando así la frescura y la calidad óptima de nuestras uvas.

At our facilities, we have 7 hectares of vineyards, along with an additional 1.4 hectares of vineyards in Manzanilla. Additionally, we acquire between 15,000 and 20,000 kilos of grapes from local viticulturists, covering about 2 to 3 hectares with whom we have agreements within the D.O. (Denomination of Origin). Our technical team meticulously controls the quality of these grapes, ensuring that only the best enter our wine presses.

Our mid-term goal is for all vineyards to be owned and fully managed by us, allowing us to cultivate and experiment with native varieties to achieve their maximum expression and quality.

A distinctive aspect of Marqués de Villalúa is that we conduct a significant portion of our harvest at night. This practice, adopted to mitigate the high temperatures of the region, positions us as one of the few wineries in the Condado that implements this method, thus ensuring the optimal freshness and quality of our grapes.



El proyecto

Nuestro absoluto compromiso con la Calidad

En Marqués de Villalúa, nuestro compromiso con la calidad es absoluto. Estamos dedicados a demostrar que los vinos del Condado de Huelva pueden estar posicionados entre los mejores de España.

Este proyecto es una realidad tangible, en el que continuamente invertimos en investigación y desarrollo (I+D) para extraer la esencia de cada uno de nuestros viñedos. Nuestro enfoque innovador y nuestra pasión por la excelencia nos permiten crear vinos que capturan la autenticidad y el carácter único de nuestra región.

At Marqués de Villalúa, our commitment to quality is absolute. We are dedicated to demonstrating that the wines from Condado de Huelva can be ranked among the best in Spain.

This project is a tangible reality, in which we continuously invest in research and development (R&D) to extract the essence of each of our vineyards. Our innovative approach and passion for excellence allow us to create wines that capture the authenticity and unique character of our region.





BODEGAS

MARQUÉS DE VILLALÚA

HUELVA · ESPAÑA

LOCALIZACIÓN

Localización

En el corazón de la historia Condado de Huelva

Ubicada en Villalba del Alcor, en el corazón de la Denominación de Origen Condado de Huelva, Marqués de Villalúa se encuentra estratégicamente entre los pintorescos pueblos de Manzanilla y La Palma del Condado. A una altitud de 160 metros sobre el nivel del mar y con un clima típicamente mediterráneo, nuestras bodegas se benefician de condiciones ideales para la viticultura.

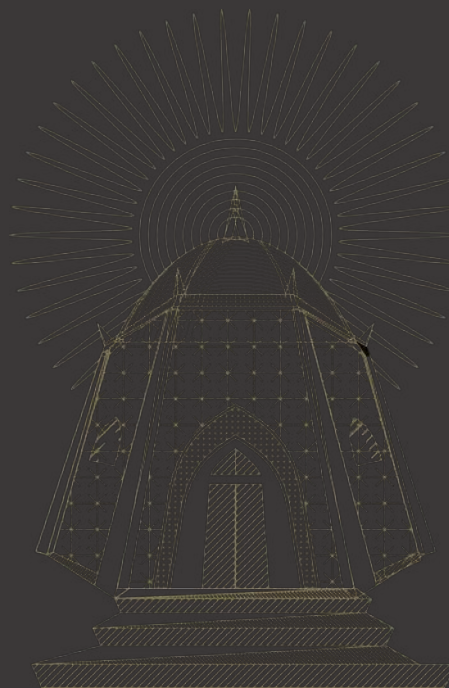
Con una excelente conectividad, estamos situados a solo 46 kilómetros de Sevilla por la autopista A-49 y a escasos 40 kilómetros de Huelva capital, lo que facilita el acceso y la logística. Esta ubicación privilegiada nos permite aprovechar al máximo el terroir único de la región, produciendo vinos de calidad excepcional que reflejan la riqueza y autenticidad del Condado de Huelva.

Situado en un cerro pintoresco, Villalba del Alcor cautiva con su encanto histórico. Con edificios del siglo XIX y una iglesia-castillo del siglo XVI, este pueblo rezuma autenticidad. Nuestra bodega, en la zona sur, se sumerge en esta rica herencia.

Located in Villalba del Alcor, in the heart of the Condado de Huelva Designation of Origin, Marqués de Villalúa is strategically positioned between the picturesque towns of Manzanilla and La Palma del Condado. At an altitude of 160 meters above sea level and with a typically Mediterranean climate, our wineries benefit from ideal conditions for viticulture.

With excellent connectivity, we are located just 46 kilometers from Seville via the A-49 highway and a mere 40 kilometers from the capital of Huelva, facilitating access and logistics. This privileged location allows us to fully exploit the unique terroir of the region, producing wines of exceptional quality that reflect the richness and authenticity of the Condado de Huelva.

Located on a picturesque hill, Villalba del Alcor captivates with its historical charm. With buildings from the 19th century and a castle-church from the 16th century, this town exudes authenticity. Our winery, in the southern area, immerses itself in this rich heritage.



The cool, humid winds from the southwest, coming from the nearby coast, complete the picture, creating an optimal environment for the production of high-quality wines in our wineries.

[illegible]



BODEGAS

MARQUÉS DE VILLALÚA

HUELVA · ESPAÑA

LO SUELOS, EL VIÑEDO,
PODA Y VENDIMIA

Los Suelos

Descubrimos que la riqueza de nuestros Suelos se traduce en calidad en nuestros vinos

Los suelos del Condado de Huelva, donde se encuentran nuestras prestigiosas bodegas, son verdaderamente excepcionales. Clasificados como Planosoles y Luvisoles, estas tierras están formadas por depósitos aluviales y arcillosos que ofrecen un ambiente ideal para el cultivo de la vid.

En particular, en la zona de Villalba del Alcor, nuestros suelos son Calcisoles, también conocidos como fluviales calcáreos. Esta composición única, rica en minerales, proporciona un terreno margoso que se adapta perfectamente al cultivo de la vid.

En Bodegas Marqués de Villalúa, valoramos la importancia de nuestros suelos y su influencia en la calidad de nuestros vinos. Es esta combinación de terroir excepcional y técnicas de vinificación innovadoras lo que nos permite producir vinos de clase mundial que cautivan los sentidos y deleitan los paladares más exigentes.

The soils of the Condado de Huelva, where our prestigious wineries are located, are truly exceptional. Classified as Planosols and Luvisols, these lands are formed by alluvial and clay deposits that provide an ideal environment for grape cultivation.

In particular, in the Villalba del Alcor area, our soils are Calcisols, also known as calcareous fluvials. This unique composition, rich in minerals, provides a loamy terrain perfectly suited for grape cultivation.

At Bodegas Marqués de Villalúa, we value the importance of our soils and their influence on the quality of our wines. It is this combination of exceptional terroir and innovative winemaking techniques that allows us to produce world-class wines that captivate the senses and delight the most discerning palates.



El Viñedo

La calidad de nuestros vinos, desde la raíz

En Bodegas Marqués de Villalúa, contamos con 7 hectáreas de viñedos propios y otras 5 hectáreas controladas por nosotros. La orientación suroeste de nuestros viñedos maximiza la influencia de los vientos atlánticos, asegurando la calidad de nuestras uvas y la excelencia de nuestros vinos;

At Bodegas Marqués de Villalúa, we have 7 hectares of our own vineyards and an additional 5 hectares under our control. The southwest orientation of our vineyards maximizes the influence of the Atlantic winds, ensuring the quality of our grapes and the excellence of our wines.

En Bodegas Marqués de Villalúa, la calidad de nuestros vinos comienza desde la raíz. Nuestros viñedos se sustentan en el portainjerto más común, el R-110, especialmente adecuado para viñas jóvenes, con una edad media del viñedo de 12 años.

Destacamos cinco variedades principales de uva: Moscatel (28%), Pedro Ximénez (23%), Zalema (17%), Listán de Huelva (14%), y Sauvignon Blanc (7%). Esta diversidad nos permite ofrecer vinos únicos y equilibrados que reflejan la autenticidad de nuestra región.

At Bodegas Marqués de Villalúa, the quality of our wines starts from the roots. Our vineyards are supported by the most common rootstock, the R-110, particularly suitable for young vines, with an average vine age of 12 years. We highlight five main grape varieties: Moscatel (28%), Pedro Ximénez (23%), Zalema (17%), Listán de Huelva (14%), and Sauvignon Blanc (7%). This diversity allows us to offer unique and balanced wines that reflect the authenticity of our region.



En Bodegas Marqués de Villalúa, la excelencia comienza en el viñedo. Nuestra plantación se rige por un marco estándar de 3x1.20 metros, lo que equivale a 3.60 metros cuadrados por planta. La densidad de cepas por hectárea varía según las variedades, asegurando una distribución óptima para cada tipo de uva.



At Bodegas Marqués de Villalúa, excellence begins in the vineyard. Our planting is governed by a standard framework of 3x1.20 meters, equivalent to 3.60 square meters per plant. The density of vines per hectare varies according to the varieties, ensuring an optimal distribution for each type of grape..

Poda y Vendimia

Manual y nocturna

En Bodegas Marqués de Villalúa, abrazamos métodos vitícolas de vanguardia para maximizar la calidad de nuestras uvas. Empleamos la poda de doble cordón y el sistema de conducción en espaldera, técnicas que garantizan un crecimiento óptimo y una maduración uniforme de la fruta. Sin embargo, en nuestra parcela del Pilar, destacamos una aproximación única. Aquí, cultivamos 4000 plantas en vaso, una práctica que resalta la diversidad y la innovación en nuestro enfoque vitícola.

En Bodegas Marqués de Villalúa, dedicamos especial atención a nuestra vendimia, realizada íntegramente de forma manual. Implementamos un enfoque por parcelas, seleccionando cuidadosamente el momento óptimo de maduración de las uvas.

Introducimos una innovación destacada en la región: la vendimia nocturna. Este método único en el Condado permite preservar la frescura y los aromas naturales de las uvas, asegurando la calidad excepcional de nuestros vinos.



At Bodegas Marqués de Villalúa, we embrace cutting-edge viticultural methods to maximize the quality of our grapes. We employ double cord pruning and espalier training systems, techniques that ensure optimal growth and uniform fruit ripening. However, in our Pilar vineyard plot, we highlight a unique approach. Here, we cultivate 4000 head-trained vines, a practice that underscores the diversity and innovation in our viticultural approach.

At Bodegas Marqués de Villalúa, we pay special attention to our harvest, which is entirely done by hand. We implement a parcel-by-parcel approach, carefully selecting the optimal moment for grape ripening.

We introduce a notable innovation in the region: night harvesting. This unique method in the Condado region preserves the freshness and natural aromas of the grapes, ensuring the exceptional quality of our wines.



BODEGAS

MARQUÉS DE VILLALÚA

HUELVA · ESPAÑA

VARIEDADES

Variedades (I)

ZALEMA

Compramos
unos 15000 Kilos
a viticultores de
la variedad
Zalema.

We purchase
about 15,000
kilograms from
viticulturists of
the Zalema
variety.



LISTÁN DE HUELVA

Listan de Huelva 2240 plantas (0.8 Ha).

Listan de Huelva 2240 plants (0.8 Ha).

Variedades (II)



MOSCATEL DE GRANO MENUDO

4970 plantas (1.5 Ha).

4970 plants (1.5 Ha).



PEDRO XIMÉNEZ

2200 plantas (1.2 Ha).

2200 plants (1.2 Ha).



MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

4000 plantas (2.5 Ha)

4000 plantas (2.5 Ha)



BODEGAS

MARQUÉS DE VILLALÚA

HUELVA · ESPAÑA

NUESTROS VINOS

Villalúa

Vino blanco joven

Elaborado a partir de uvas seleccionadas recolectadas de manera nocturna y manual en el momento óptimo de maduración. Maceración prefermentativa y fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. El control de todo el proceso de elaboración unido a la utilización de la más avanzada tecnología lo convierten en un vino fresco, carnoso, con aromas y gustos frutales.

D.O. : Condado de Huelva
Variedades: Zalema, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Listán.
Grado alcohólico: 12 %
Acidez: 4,5 g/l
Producción: 90.000 botellas

NOTAS DE CATA
Vino joven, fresco, de color amarillo pajizo con reflejos verdes, muy brillante. El aroma es intenso, delicado, predomina la fruta fresca con un toque herbáceo. En boca es equilibrado, agradable, con suave postgusto.

Produced from selected grapes harvested manually at night at their optimal ripeness. Pre-fermentation maceration and controlled fermentation at low temperature in stainless steel tanks. The meticulous control of the entire production process combined with the use of the most advanced technology results in a fresh, full-bodied wine with fruity aromas and flavors.

Designation of Origin: Condado de Huelva
Varieties: Zalema, Muscat of Alexandria, Pedro Ximénez, Listán.
Alcohol content: 12%
Acidity: 4.5 g/l
Production: 90,000 bottles

TASTING NOTES
Young wine, fresh, straw-yellow with green reflections, very bright. The aroma is intense, delicate, with a predominance of fresh fruit with a herbaceous touch. On the palate, it is balanced, pleasant, with a smooth aftertaste.



Aguadulce

Vino Blanco Semidulce

Blanco semidulce multivarietal. Vendimia manual por separado en su momento óptimo de maduración. Selección manual de la uva a la entrada al lagar. Maceración prefermentada en frío para extraer mayor calidad y cantidad de aromas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y constante de 15°C.

D.O. : Condado de Huelva
Variedades: Zalema, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Listán de Huelva
Grado alcohólico: 11,5 %
Acidez: 4,5 g/l
Producción: 40.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista limpio y brillante de color amarillo pajizo. En nariz destaca la fruta blanca madura con una intensidad media. En boca tiene una entrada amable, sedosa, con justa acidez y un postgusto a fruta madura.

Semi-sweet white multi-varietal. Manually harvested separately at their optimal ripeness. Manual selection of grapes upon arrival at the winery. Cold pre-fermentation maceration to extract a greater quality and quantity of aromas. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled and constant temperature of 15°C.

D.O.: Condado de Huelva
Varieties: Zalema, Muscat of Alexandria, Pedro Ximénez, Listán de Huelva
Alcohol content: 11.5%
Acidity: 4.5 g/l
Production: 40,000 bottles

TASTING NOTES

In appearance, clean and bright with a straw yellow color. On the nose, ripe white fruit stands out with medium intensity. On the palate, it has a pleasant, silky entry with balanced acidity and a ripe fruit aftertaste.



Colección Descubrimiento

Vino Blanco Monovarietal Zalema

Monovarietal de zalema fermentado parcialmente en barrica y con crianza de 5 meses en barricas de distintos tipos de roble con diferentes tostados consiguiendo así una mayor complejidad aromática.

Vendimia manual nocturna en tres momentos diferentes, vendimia temprana, en el momento óptimo de maduración y vendimia más tardía.

Maceraciones prefermentativas en frío para extraer mayor cantidad y calidad de aromas.

D.O. : Condado de Huelva

Variedades: Zalema.

Grado alcohólico: 12,5 %

Acidez: 5 g/l

Producción: 4.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista, limpio y brillante de color amarillo dorado. En nariz encontramos aromas varietales, frescos, sobre notas de crianza. En boca es fresco, amable y equilibrado con un paso por boca donde la madera se encuentra más presente.

Single-varietal Zalema, partially fermented in barrels and aged for 5 months in barrels made of different types of oak with various toasts, achieving greater aromatic complexity. Nighttime manual harvest at three different stages: early harvest, at optimal ripeness, and late harvest.

Cold pre-fermentation macerations to extract a greater quantity and quality of aromas.

Designation of Origin: Condado de Huelva

Varieties: Zalema.

Alcohol content: 12.5%

Acidity: 5 g/l

Production: 4,000 bottles

TASTING NOTES

In appearance, clean and bright with a golden yellow color. On the nose, we find fresh varietal aromas over aging notes. On the palate, it is fresh, pleasant, and balanced, with the presence of wood being more noticeable.



Colección Mil

Vino Blanco Monovarietal Moscatel de Alejandría sobre lías

Monovarietal seco de Moscatel de Alejandría elaborado a partir de uvas seleccionadas recolectadas de recolección nocturna y manual. Maceración prefermentativa, fermentación a baja temperatura y posterior crianza sobre lías en depósito, lo que provoca que el vino exprese caracteres varietales unidos a un volumen y untuosidad característicos.

D.O. Condado de Huelva

Variedades

100% Moscatel de Alejandría

Grado alcohólico 13,5 %

Acidez 5.5 g/l

Producción 2.500 botellas

NOTAS DE CATA.

Amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz predominan aromas primarios como las flores blancas y fruta características de la variedad moscatel de Alejandría, con toques fermentativos que recuerdan a la crianza sobre lías. En boca es fresco, sedoso, untuoso, abocado, con cierto volumen propio de la crianza sobre lías, persistente con buena vía retronasal.

Dry single-varietal Muscat of Alexandria made from selected grapes harvested manually at night. Pre-fermentation maceration, low-temperature fermentation, and subsequent aging on lees in tanks, which gives the wine its varietal characteristics along with notable volume and smoothness.

D.O.: Condado de Huelva

Variety

100% Muscat of Alexandria

Alcohol content: 13.5%

Acidity: 5.5 g/l

Production: 2,500 bottles

TASTING NOTES

Straw yellow with golden reflections. On the nose, primary aromas such as white flowers and fruits characteristic of the Muscat of Alexandria variety predominate, with fermentative touches reminiscent of aging on lees. On the palate, it is fresh, silky, smooth, slightly sweet, with a certain volume from the lees aging, and persistent with good retronasal sensations.



Corales de Villalba

Vino Blanco Monovarietal Sauvignon Blanc

Monovarietal de Sauvignon Blanc producido en nuestras viñas, caracterizadas por contener gran número de fósiles marinos. Se ha limitado la producción a 2Kg/planta obteniendo así una mejor calidad de uva. La vendimia empezaba de madrugada el 06 de agosto siendo una de las primeras variedades en cosecharse en la zona. Las uvas se vendimian en cajas de unos 15 kg y una vez que llegan al lagar se someten a una selección manual para realizar una maceración prefermentativa en frío de las mejores uvas. La fermentación se lleva a cabo en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada entre 12-15°C.

D.O. : Condado de Huelva
Variedades: Sauvignon Blanc
Grado alcohólico: 13 %
Acidez: 5,5 g/l
Producción: 5.000 botellas

NOTAS DE CATA

Color dorado. Aromas característicos de la Sauvignon de las zonas más cálidas, flores blancas, frutas tropicales, con notas a lima y a hierba. En boca es fresco con retrogustos cítricos y tropicales.

Single-varietal Sauvignon Blanc produced in our vineyards, which are characterized by a large number of marine fossils. Production is limited to 2kg per plant, thereby achieving better grape quality. Harvesting began at dawn on August 6, making it one of the first varieties to be harvested in the area. The grapes are harvested in 15 kg boxes and, upon arrival at the winery, undergo manual selection for a cold pre-fermentation maceration of the best grapes. Fermentation is carried out in stainless steel tanks at a controlled temperature between 12-15°C.

D.O.: Condado de Huelva
Variety: Sauvignon Blanc
Alcohol content: 13%
Acidity: 5.5 g/l
Production: 5,000 bottles

TASTING NOTES

Golden color. Characteristic aromas of Sauvignon from warmer regions: white flowers, tropical fruits, with notes of lime and grass. On the palate, it is fresh with citrus and tropical aftertastes.



Santa Águeda

Vino de Naranja



Vino generoso de licor, elaborado a partir del mosto de la variedad Zalema y Listán del Condado, apagado con alcohol vínico previamente macerado durante 6 meses con cáscara de naranja amarga.

Vino envejecido a través del sistema de criaderas y soleras un mínimo de dos años en bocoyes de roble americano.

Vino tradicional de la zona del Condado de Huelva con su propia Denominación de Origen: Vino Naranja del Condado de Huelva

D.O. : Vino Naranja del Condado de Huelva

Grado alcohólico: 15 %

Azúcar: 150-200 g/litros

Producción: 3.000 botellas

NOTAS DE CATA

Limpio, brillante de color caoba ambarino. En nariz es intenso y persistente, destaca el aroma a naranja con un fondo de notas a madera de su paso por envejecimiento. En boca es untuoso, suave, se percibe la naranja junto con una retronasal más compleja con sabores a tostados y frutos secos.

Liquor fortified wine, made from the must of Zalema and Listán del Condado grapes, fortified with wine alcohol previously macerated for 6 months with bitter orange peel. Wine aged through the criaderas and soleras system for a minimum of two years in American oak butts. Traditional wine from the Condado de Huelva area with its own Designation of Origin: Orange Wine from Condado de Huelva.

D.O.: Orange Wine from Condado de Huelva

Alcohol content: 15%

Sugar: 150-200 g/l

Production: 3,000 bottles

TASTING NOTES

Clean, bright mahogany amber color. Intense and persistent on the nose, with prominent orange aroma and background notes of wood from aging. On the palate, it is unctuous, smooth, with a perception of orange along with a more complex retronasal sensation of toasted flavors and nuts.



Santa Águeda

Pedro Ximénez



Vino generoso de licor elaborado a partir del mosto de uvas seleccionadas y soleadas de la variedad Pedro Jiménez, apagado con alcohol vínico. Vino procedente de las soleras de la vendimia de 1934 envejecido en bocoyes de roble americano.

D.O. : Condado de Huelva
Variedad: Pedro Ximénez
Grado alcohólico: 15 %
Azúcar: 200-300 g/l
Producción: 1.500 botellas
NOTAS DE CATA

Vino de color caoba oscuro intenso, denso de capa muy alta. En nariz es muy complejo, destaca la uva pasa y aromas propios de envejecimiento como regaliz, tostados, chocolates, torrefactos y frutos secos. En boca es muy goloso, denso y de paso largo con una justa acidez.

Liquor fortified wine made from the must of selected and sun-drenched Pedro Ximénez grapes, fortified with wine alcohol. Wine from the soleras of the 1934 harvest aged in American oak butts.

D.O.: Condado de Huelva
Variety: Pedro Ximénez
Alcohol content: 15%
Sugar: 200-300 g/l
Production: 1,500 bottles
TASTING NOTES

Wine of intense dark mahogany color, dense with a very high layer. On the nose, it is very complex, highlighting raisin and aging aromas such as licorice, toasted, chocolate, roasted, and dried fruits. On the palate, it is very sweet, dense, with a long finish and balanced acidity.





BODEGAS

MARQUÉS DE VILLALÚA

HUELVA · ESPAÑA

GRACIAS