

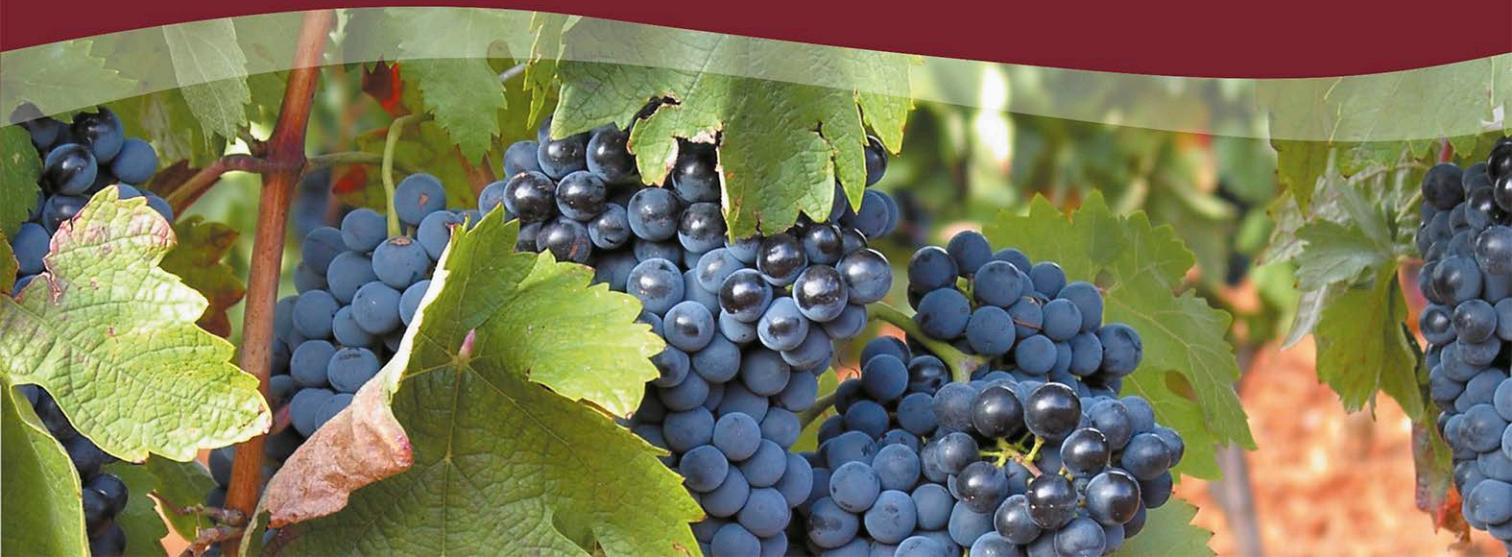
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**TIERRA
DEL VINO**

ZAMORA

La única tierra del vino
The only land of wine



Localización y descripción

La Comarca de "Tierra del Vino" se encuentra situada en ambas márgenes del río Duero a su paso por la provincia de Zamora, y está recorrida de norte a sur por la romana Vía de la Plata.

Comprende una superficie total de 1.799 Km. cuadrados distribuidos entre un total de 56 municipios, 46 en la provincia de Zamora y 10 en la provincia de Salamanca.

"Tierra del Vino" cuenta con Denominación de Origen desde el 28/04/2007, fecha de entrada en vigor de la Orden AYG/782/2007, de 24 de abril.

El Clima de "Tierra del Vino" es continental, extremado y árido, con inviernos muy fríos y veranos secos y calurosos. La temperatura media invernal no supera los 3º C y la estival alcanza los 23º C.



Las precipitaciones son escasas y su media anual apenas llega a los 400 mm. La altitud media de nuestra comarca se sitúa alrededor de los 750 m. sobre el nivel del mar.

"Tierra del Vino" está cruzada por múltiples cauces fluviales, por lo que los suelos de nuestra comarca tienen un marcado carácter aluvial. Son suelos profundos, pobres en materia orgánica, muy permeables y con buena capacidad de retención.

En profundidad son muy arcillosos. En superficie, en las llanuras la presencia de arena es muy frecuente, en las laderas comienzan a aparecer las gravas y en los altos predominan los guijarros.



t a s t i n g

WHITE (Malvasía 100%)

Straw-coloured yellow with olive green hues. Natural tingle. Reminiscent of fresh green fruit (apple, pineapple, peach). Freshly cut grass.

Smooth and satiny. Balanced acidity. Bitter finish.

WHITE (Verdejo 100%)

Old gold yellow with greenish hues.

Powerful nose with fresh and tropical fruit aromas with citric floral nuances.

Full bodied and silky. Balanced acidity.

Fresh and unctuous.

ROSE (Tempranillo 100%)

Very intense cherry colored. Strawberry and raspberry fruity aroma with a slight florid touch. Slight natural tingle. Silky, fresh. Intensely fruity retronasal olfaction.

RED (Tempranillo 100%)

Black cherry with intense violet hues.

Full-bodied aroma of fruits of the forest (blackberries, raspberries, blueberries).

Flavoursome, meaty and balanced. Lingering aftertaste.

CRIANZA (Tempranillo 100%)

Black cherry red with intense burgundy hues.

Vanilla, toasted flavours with a base of extra ripe red fruits. Spicy finish.

Flavoursome, meaty and balanced. Lingering aftertaste.



C

a

t

a

BLANCO (Malvasía 100%)

Amarillo pajizo con brillos verde oliva. Punto de aguja natural. Recuerdo a frutas verdes frescas (manzana, piña, melocotón). Hierba recién cortada. Suave y glicérido. Acidez equilibrada. Final amargo.

BLANCO (Verdejo 100%)

Amarillo oro viejo con tonos verdosos. Nariz potente de frutas frescas y tropicales, con notas florales cítricas. Amplio y sedoso. Acidez equilibrada. Fresco y untuoso.

ROSADO (Tempranillo 100%)

Color cereza muy intenso. Aromas frutales a fresa y frambuesa con ligeros toques florales. Cierta aguja natural. Sedoso, fresco. Retronasal muy frutal.

TINTO (Tempranillo 100%)

Rojo picota de gran capa con tintes violáceos. Amplios aromas a frutas silvestres (moras, frambuesas, arándanos). Sabroso, carnoso y equilibrado. Gran recuerdo.



CRIANZA

(Tempranillo 100%)
Rojo picota de gran capa con reflejos granates. Vainilla, toques tostados y fondo de frutas rojas muy maduras. Final especiado. Sabroso, carnoso y equilibrado. Gran recuerdo.

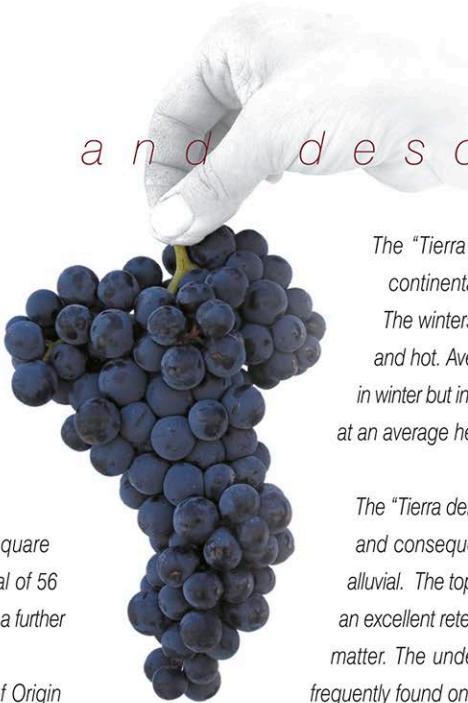


l o c a t i o n a n d d e s c r i p t i o n

The region known as "Tierra del Vino" - or "the land of wine" - lies on both banks of the River Duero as it winds its way through the province of Zamora, and is crossed from North to South by the Roman Silver Road, the Via de la Plata.

It covers a total surface area of 1,799 square kilometres, which extend throughout a total of 56 boroughs; 46 in the province of Zamora and a further 10 in the province of Salamanca.

"Tierra del Vino" has held a Designation of Origin since 24 April 2007, when Order AYG/782/2007, dated 24 April, came into effect.



The "Tierra del Vino" region benefits from a dry continental climate with extreme temperatures. The winters are bitterly cold and the summers dry and hot. Average temperatures do not exceed 3°C in winter but in summer reach 23°C. The region stands at an average height of around 750 m above sea level.

The "Tierra del Vino" region is crossed by many rivers, and consequently the structure of the soil is clearly alluvial. The topsoil is deep, highly permeable and with an excellent retentive capacity, although poor in organic matter. The underlying layers are rich in clay. Sand is frequently found on the topsoil on the plains, whilst on the hillsides gravel is more common and the hilltops tend to be covered with small pebbles and stones.



variedades y vinos

T

El Reglamento de nuestra Denominación de Origen fija las siguientes variedades admitidas en "Tierra del Vino":

Principales:

- Tinta: Tempranillo.
- Blanca: Malvasía, Moscatel de grano menudo y Verdejo.

Autorizadas:

- Tinta: Garnacha y Cabernet-Sauvignon.
- Blanca: Albariño y Palomino.

El marco de plantación más habitual en los viñedos en vaso es de 3,00 x 3,00, y en los viñedos en espaldera es de 3,00 x 1,50. El porcentaje de viñedo en espaldera es del 30,39% respecto del viñedo total registrado.

La edad media de los viñedos inscritos en nuestro Consejo Regulador se cifra en 65 años.

El Reglamento de nuestra Denominación de Origen establece los siguientes vinos amparados en "Tierra del Vino":

- a) «Blanco»: elaborado a partir de las variedades blancas admitidas, con un mínimo del 60% de las variedades blancas clasificadas como principales.
- b) «Clarete»: elaborado a partir de las variedades admitidas, con un mínimo del 30% de la variedad Tempranillo y un máximo del 40% de las variedades clasificadas como autorizadas.
- c) «Rosado»: elaborado a partir de las variedades admitidas, con un mínimo del 60% de la variedad Tempranillo.
- d) «Tinto»: elaborado a partir de las variedades tintas admitidas, con un mínimo del 75% de la variedad Tempranillo. Podrán ser sometidos a procesos de envejecimiento.



Para los vinos tintos, nuestro Reglamento regula adecuadamente la utilización de las menciones «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva». Los períodos mínimos de envejecimiento y de estancia en barrica, ambos en meses, son: 24 y 6 para el «Crianza», 36 y 12 para el «Reserva», 60 y 18 para el «Gran Reserva».

varieties and wines

The regulations governing our Designation of Origin accept the following varieties for "Tierra del Vino" wines:

Principal varieties:

- Red: Tempranillo.
- White: Malvasía, fine grain Moscatel and Verdejo.

Authorised:

- Red: Garnacha and Cabernet-Sauvignon.
- White: Albariño and Palomino.



The most common plant density for low bush vines is 3.00 x 3.00 and 3.00 x 1.50 for trellis vines.

The percentage of trellis vines represents 30,39% of the total amount of registered vines.

The average age of the vines registered with our Governing Body is 65 years.

In accordance with the regulations the "Tierra del Vino" Denomination of Origin includes the following types of wine:

- a) «White»: made from the accepted white varieties, at least 60% of which must be principal varieties.
- b) «Clarete»: made from the accepted varieties, including at least 30% Tempranillo and a maximum of 40% of the authorised varieties.
- c) «Rose»: made from the accepted varieties, including at least 60% of the Tempranillo variety.
- d) «Red»: made from the accepted red varieties, including at least 75% of the Tempranillo variety. These wines may be subjected to ageing processes.

In the case of red wines, our Governing Body regulates the use of the terms «Crianza», «Reserva» and «Gran Reserva». The minimum ageing periods and ageing in casks respectively are 24 and 6 months for «Crianza» wines, 36 and 12 months for «Reserva» wines and, 60 and 18 months for «Gran Reserva» wines.





**DENOMINACIÓN DE ORIGEN
TIERRA DEL VINO DE ZAMORA**
Plaza Mayor, 1
49708 Villanueva de Campeán
Zamora (España)
Tlf./Fax: 980 560 055
info@tierradelvino.net
www.tierradelvino.net
 [tierradelvino](#)

BODEGA VIÑAS ZAMORANAS

Ctra. Estación, s/n, 49530 Coreses (Zamora) - Tlf.: 980 500 995 - Fax: 980 500 611
info@hotel-convento.com - www.hotel-convento.com

BODEGAS TESO BLANCO

C/. Larga, 12, 49709 Cabañas de Sayago (Zamora) - Tlf.: 980 577 820 / 620 748 253 - tesoblanco@gmail.com

BODEGAS EL SOTO

Ctra. Circunvalación, s/n, 49708 Villanueva de Campeán (Zamora) - Tlf.: 980 560 330 / 667 646 684
Fax: 980 560 330 - info@bodegaselsoto.com - www.bodegaselsoto.com - [bodegaselsoto](#)

BODEGAS Y VIÑEDOS SEÑORÍO DE BOCOS

Ctra. Cubo del Vino, s/n, 49719 Villamor de los Escuderos (Zamora) - Tlf.: 980 609 204 / 679 475 816
Fax: 980 609 154 - escuderos@senoriodebocos.com - www.senoriodebocos.com - [senoriodebocos](#)

VIÑAS DEL CÉNIT

Ctra. Circunvalación, s/n, 49708 Villanueva de Campeán (Zamora) - Tlf.: 980 569 346 / 616 289 795
Fax: 983 440 006 - info@bodegascenit.com - www.bodegascenit.com

BODEGA JARREÑO

C/. Pozo, 33 - 49150 Moraleja del Vino (Zamora) - Tlf.: 980 571 188 / 655 925 127
bodegaguillermofreire@gmail.com

BODEGAS VALCABADINO

Ctra. Nacional 122 km. 463 Paraje Valcabadino, 49026 Zamora (Zamora) - Tlf.: 980 569 391 / 622 003 299
bodegasvalcabadino@bodegasvalcabadino.es - www.bodegasvalcabadino.es

BODEGA VIÑA VER

C/. Poal, 6, 49700 Corrales del Vino (Zamora) - Tlf.: 649 860 652
ramiro@vinaver.es - www.vinaver.es - Viña-ver-662368060460137

BODEGA CASTILLO DEL BUEN AMOR

Ctra. N-630 km.317,6 (Finca Villanueva de Cañedo) - 37799 Villanueva de Cañedo (Salamanca) - Tlf.: 616 36 27 63
bodega@buenamor.net - www.buenamor.net

BODEGAS Y VIÑEDOS SOTERO PINTADO

C/. Jardines, 15, 49123 Benigiles (Zamora) - Tlf.: 605 25 74 37 - soteropintado@gmail.com

BODEGA DOMINIO SEXMIL

C/. Paz, 34, 49709 Cabañas de Sayago (Zamora) - Tlf.: 980 57 78 20 / 620 74 82 53 - bdepazblanco@gmail.com