



**vinos y licores**



## Justo Sánchez Martín

Nombre de la Empresa:	JUSTO SÁNCHEZ MARTÍN
Nombre Comercial:	EL CORTIJO DEL CURA
Dirección:	C/ Villaespesa, 64. 04470 Laujar de Andarax Almería
Teléfono / Fax:	950 524 026 - 679 961 802 / 950 164 020
Correo electrónico:	cortijodelcura@yahoo.es
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	vino Infante (rosado), Oro del Llano (blanco), Jáncor (tinto) y Sánchez Vizcaíno (tinto)





## Justo Sánchez Martín

---



Justo Sánchez lleva desde el año 1996 realizando prácticas ecológicas en su finca y desde el 1999 certificado como ecológico. Además del excelente vino en esta finca también se obtiene aceite de oliva y almendras ecológicas. La elaboración del vino es artesanal en bodega propia.

La Bodega Cortijo El Cura se encuentra en el Llano de Laujar, en la Alpujarra de Almería, entre Sierra Nevada y Sierra de Gádor, zona de gran tradición vitivinícola. Justo Sánchez comenzó a utilizar las técnicas de la agricultura ecológica para obtener productos saludables, sin químicos, de hecho no utiliza ningún insumo para hacer tratamientos, ni siquiera los permitidos en agricultura ecológica. Le gusta lo que hace y considera que no está perjudicando el medio ambiente.

Cuenta con 15 has de viñedos propios, donde cada año va experimentando nuevas técnicas de cultivo en ecológico. La gama de vinos del Cortijo El Cura ha ido en aumento en los últimos años, Infante es un vino rosado, Oro del Llano es un vino blanco, y dos vinos tintos a partir de variedades como Bobal, Garnacha y Jaén Negra, el vino crianza Jáncor y el Sánchez Vizcaíno criado en bodega de roble americano.

Los vinos del Cortijo El Cura los podemos encontrar en ecotiendas y organizaciones de consumo, en alguna gran superficie, en restaurantes y en ferias agroalimentarias. Vende de forma directa y sin intermediarios más de la mitad de su producción. El aceite de oliva y la almendra las vende directamente en la finca.

Justo Sánchez aboga porque haya más unión en el sector y está organizado con otros productores en varias agrupaciones como EPEA, BioIndalo, o la Asociación de Bodegueros de la Alta Alpujarra.



## Bodegas Robles, S.A.

Nombre de la Empresa:	BODEGAS ROBLES, S.A.
Nombre Comercial:	PIEDRA LUENGA
Dirección:	Ctra. Córdoba-Málaga, Km. 44,7. Apto. Correos 55. 14550. Montilla. Córdoba.
Teléfono / Fax:	957 650 063 / 957 653 140
Página web:	<a href="http://www.bodegasrobles.com">www.bodegasrobles.com</a>
Correo electrónico:	<a href="mailto:info@bodegasrobles.com">info@bodegasrobles.com</a>
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	Piedra Luenga Blanco, Fino, Pale Cream, Pedro Ximénez y Tinto.





## Bodegas Robles, S.A.

---



Bodegas Robles es una empresa fundada en 1927 en Montilla-Moriles, una empresa familiar con una larga tradición en la elaboración y crianza de vinos. En el año 1999 comenzaron con la línea ecológica, "Piedra Luenga", primero con un vino blanco afrutado y elaborando en la actualidad una completa gama de vinos ecológicos.

Con la motivación de crear un producto nuevo y manteniendo el criterio de respeto al medio ambiente, comenzaron con el cultivo de la viña siguiendo la normativa ecológica y a día de hoy cuenta con la línea de vinos ecológicos, en su mayoría, con denominación de origen Montilla-Moriles.

En el cultivo de la viña destaca el esmero en las actuaciones sobre la cubierta vegetal, por los beneficios que tiene su adecuado manejo tanto para el suelo como para la fauna autóctona, participando Bodegas Robles en varios proyectos de investigación junto con la Universidad y la Diputación de Córdoba.

En la bodega se presta especial atención al uso de levaduras autóctonas y el tratamiento físico del vino ecológico (filtración con tierras diatomeas y estabilización por frío). Además es muy importante seleccionar las uvas sanas durante la cosecha y la higiene de la bodega para reducir el uso de conservantes.

Los vinos ecológicos de Bodegas Robles son Piedra Luenga Blanco, Fino, Pale Cream y Pedro Ximénez de la variedad de uva Pedro Ximénez y con D.O.C. Montilla-Moriles y el vino Piedra Luenga Tinto de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Su vino Pedro Ximénez, fue premiado con la denominación "Gran Oro" en Biofach 2007, por su excelente calidad.

Comercializa sus vinos ecológicos a nivel estatal y en el mercado exterior, principalmente. En Andalucía lo destina a la restauración, ecotiendas y tiendas de la FACPE.



## Bodegas Gabriel Gómez Nevado

Nombre de la Empresa:	BODEGAS GABRIEL GOMEZ NEVADO
Nombre Comercial:	SIERRA MORENA
Dirección:	C/ Manuel Arribas, 104. 14300. Villaviciosa de Córdoba. Córdoba
Teléfono / Fax:	957 360 096
Correo electrónico:	puertocarretas@hotmail.com
Página web:	www.puertocarretas.com
Empresa certificada por:	CertiCAAE
Productos:	Vino pálido y dorado





## Bodegas Gabriel Gómez Nevado



Las Bodegas Gabriel Gómez Nevado se encuentran situadas en plena Sierra Morena, en el norte de la provincia cordobesa. Desde el año 1998 esta bodega produce una parte de su cosecha bajo las normas de la producción ecológica.

Desde el año 1754 según “El catastro del Marqués de Ensenada” el apellido Nevado aparece vinculado al cultivo de la vid y la elaboración de vino en Villaviciosa. Se trata de pequeñas plantaciones en las que los mostos alcanzan gran concentración de azúcar, lo que da lugar a la alta graduación natural de sus vinos.

Las variedades con las que elaboraron dichos vinos son Airén, Palomino y Pedro Ximénez, fundamentalmente. La elaboración del vino se inicia en depósitos de acero inoxidable pasando después a otras tinajas donde comenzará la crianza del mismo.

Durante el primer año, el vino es clasificado por su aroma, color y sabor, después se pasa a botas de roble americano donde envejece por el tradicional sistema de soleras.

Los vinos que Bodegas Gabriel Gómez Nevado produce de forma ecológico son dos: Sierra Morena Pálido, vino de color pajizo, y Sierra Morena Dorado, vino de color caoba que adquiere su tonalidad a través del tiempo.

En varias ocasiones, desde las organizaciones de consumidores ecológicos hacemos visitas a su bodega, pudiendo observar “in situ” las instalaciones de la bodega (lagares, depósitos, etc.) y escuchar de primera mano como se elabora el vino.



## Bodega Barranco Oscuro

Nombre de la Empresa:	BODEGA BARRANCO OSCURO
Nombre Comercial:	BARRANCO OSCURO
Dirección:	Cortijo Barranco Oscuro. 18440. Granada
Teléfono / Fax:	958 343 066
Página web:	<a href="http://www.barrancooscuro.com">www.barrancooscuro.com</a>
Correo electrónico:	<a href="mailto:info@barrancooscuro.com">info@barrancooscuro.com</a>
Empresa certificada por:	Sohiscert
Productos:	Vino Blancas Nobles (blanco), Brut Barranco (Espumoso natural), Tempranillo y más, Borgoñón Granate y 1368.







## Bodega Barranco Oscuro



El manejo ecológico de la viña, la recolección en el momento adecuado o la elaboración y el cuidado del vino en la bodega son las claves para obtener los excelentes vinos de esta bodega granadina.

La Bodega Barranco Oscuro está situada en una zona tradicional de cultivo de la vid, en la Sierra de La Contraviesa, concretamente, en el término municipal de Cádiar, a más de 1.200 m de altura y con algunas viñas a más de 1.300 m, tratándose de una zona influenciada tanto por la brisa del mar como por Sierra Nevada. La Bodega fue construida a finales del siglo XIX y abandonó su actividad con la llegada de la Filoxera a la zona, sustituyéndose la viña por almendros. En 1980 comienza una etapa para la Bodega Barranco Oscuro cuando Manuel Valenzuela compra una parte del antiguo cortijo y comienza con las primeras plantaciones de vid, siendo uno de los pioneros en el cultivo y elaboración de vino con un manejo ecológico.

Manuel Valenzuela lleva muchos años investigando y experimentando, nuevas variedades, nuevos vinos y nuevas formas de hacer.

En la actualidad la Bodega posee unas 12 hectáreas de viñedo, 6 en el Cerro Las Monjas, 1 en la Balsa del Palo y otras 5 en Los Llanos. Entre sus vides se encuentra alguna variedad tradicional, como es el caso de la Viriega, otras bien conocidas en la zona como la Garnacha o el Tempranillo y algunas variedades foráneas bien adaptadas a la zona.

Los vinos de Barranco Oscuro se venden en algunas de las organizaciones de la Facpe, en tiendas especializadas ó en la restauración, tanto a nivel estatal como internacional.



## Viña Las Colonias de Galeón, S.L.

Nombre Empresa:	Viña Las Colonias de Galeón, S.L.
Nombre Comercial:	Colonias de Galeón Ocnos
Dirección:	C/ la Plazuela 39. 41370. Cazalla de la Sierra, Sevilla
Teléfono / Fax:	607 530 495 / 955 571 093
Correo electrónico:	info@coloniasdegaleon.com
Página web:	www.coloniasdegaleon.com
Certificada por:	CertiCAA
Productos:	Colonias de Galeón (vino tinto) y Ocnos (blanco)





## Viña Las Colonias de Galeón, S.L.



La Sierra Norte de Sevilla es una zona de gran tradición vitivinícola, que durante los siglos XV, XVI y XVII fue la principal comarca exportadora de vinos a América, Colonias de Galeón apuesta por recuperar esta tradición y vocación de la Sierra Norte.

Colonias de Galeón S.L. se inició en el cultivo ecológico de la vid en el año 1998, situando el viñedo en Cazalla de la Sierra, en pleno Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla.

En el pago conocido como Colonias de Galeón, Elena Viguera y Julián Navarro pusieron en marcha el cultivo de unas 3,5 hectáreas de vid de las variedades Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Tempranillo y Chardonnay. Para elaborar estos vinos de gran calidad cuentan, además de estas variedades nobles, con la idoneidad de los suelos, poco fértiles, en zonas de laderas, con un clima y altitud apropiadas, y el buen hacer a la hora del manejo y recolección de la uva; unido a unas instalaciones adecuadas para su elaboración y crianza.

Paco Vargas, que trabaja en la viña y la bodega, nos cuenta el proceso de elaboración de los caldos; que se inicia en depósitos de acero inoxidable, realizándose la crianza en barricas de roble francés y americano, suavizando el sabor a madera que da el roble americano gracias a la sutileza del roble francés.

Colonias de Galeón está certificada por CAAE desde el año 2000, aunque sus precursores ya llevaban tiempo en el sector ecológico. Apuestan por no aportar químicos al suelo, consumir menos energía y cuidar el ecosistema en el que se encuentran, buscando siempre la calidad más que la cantidad.

Los vinos de Colonias de Galeón se venden en el mercado interno en ecotiendas, en los Paradores Nacionales, Bioferias y en organizaciones de la Facpe como Almocafre, Almoradú, El Encinar y La Ortiga; en el mercado de exportación se venden en países como Dinamarca, Alemania, Irlanda y Holanda.