



MARQUES DE VARGAS



MERCADO

El mercado del vino en México está en una fase de crecimiento en la que se encuentra experimentando profundos cambios. La oferta disponible, de cara al consumidor final, se ha incrementado a través de los diferentes canales de distribución, con una fuerte presencia en el mercado de vinos importados.

Alrededor del 70% del vino que se consume en México proviene del exterior. España es el principal proveedor de vino, en términos de volumen y valor. El vino español goza de gran prestigio, sobre todo las D.O. Rioja y Ribera del Duero; no obstante, en los últimos años ha aumentado el interés por los vinos de otras zonas españolas.

Resulta increíble pensar que lo que nace en Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas, llegue hasta el otro lado del mundo. Con presencia en más de 40 países, repartidos por los cinco continentes, es una marca internacional con apertura en muchos mercados nuevos, como Malasia, recientemente, y el año pasado, Singapur, Luxemburgo, Hong Kong, Corea del Sur y Marruecos. Con especial importancia en Estados Unidos, Reino Unido, Alemania y, por supuesto, México, donde tiene presencia desde hace más de 20 años.

HISTORIA

Bodegas y viñedos del Marqués de Vargas

Hablar del Marqués de Vargas es hablar de una pasión familiar, de la

historia de cuatro generaciones dedicadas a la elaboración y comercialización de excelentes vinos de La Rioja.

El Marquesado de Vargas lo ostenta, desde el inicio, una familia muy vinculada a la región vitivinícola de La Rioja. Fue en 1840, cuando Don Felipe de la Mata, octavo Marqués de Vargas, decidió plantar las primeras viñas en su Finca Pradolagar para, algún día, elaborar grandes vinos.

Su descendiente, Don Pelayo de la Mata, XIII Marqués de Vargas y IX Conde de San Cristóbal, orgulloso de sus orígenes, apasionado y perfeccionista, quiso en 1989 dar comienzo al proyecto Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas con la construcción de la primera bodega en La Rioja Alta, en honor a su padre, Don Hilario de la Mata.

Hoy en día, Bodegas y Viñedos del Marqués de



Vargas es ya un sólido proyecto con presencia no sólo en la Rioja, sino también con bodegas en otras zonas de prestigio, como la Ribera del Duero, con la bodega Conde de San Cristóbal, y Rías Baixas, con la bodega Pazo de San Mauro.

PRODUCTO

Marqués de Vargas, DO La Rioja

La Bodega Marqués de Vargas se encuentra en el corazón del Valle del Ebro, en una zona conocida como la de “Los Tres Marqueses”. La propiedad la conforman 60 hectáreas de viñedo propio, la Bodega – como edificio principal – y la casa solariega, conocida como Hacienda Pradolagar.

Los vinos elaborados en esta bodega son todos grandes vinos tintos de guarda (reservas y grandes reservas), marcados por el carácter de un terruño y la pasión de quien aporta su personalidad a lo que hace. Vinos singulares y complejos, con el toque innovador, distintivo y elegante que le aporta el uso de roble ruso.

Una interpretación muy personal de lo que puede llegar a ser un gran vino de Rioja.

• *Marqués de Vargas Reserva*, es el vino más representativo de la bodega. La clave de su éxito es la cuidada selección de las uvas en el viñedo propio que le da origen, principalmente Tempranillo y Garnacha, y en menor cantidad Graciano y Mazuelo. Un excelente vino de cálida y frutal entrada en boca, y un largo postgusto. Un gran vino de guarda.

• *Marqués de Vargas Selección Privada*, es un vino de guarda del que tan solo se elaboran un número muy limitado de botellas en las mejores cosechas. Un vino exclusivo, elaborado con las uvas Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon, cultivadas en los pagos “El Cónsul”, “La Misela” y “Terrazas”, cuyas cepas tienen una edad media superior a los 41 años.

• *Hacienda Pradolagar*, es el vino ícono de la Bodega Marqués de Vargas. Es un grande de Rioja, muy diferente a todos los vinos que existían en el mercado. Un vino de finca cuyas uvas proceden de la parcela “La Victoria”, de apenas tres hectáreas, con una edad media del viñedo de 50 años, con rendimientos muy limitados. Un gran vino de guarda del que sólo se elabora una quincena de barricas en añadas excelentes.

CONDE DE SAN CRISTÓBAL- DO Ribera del Duero

La Bodega Conde de San Cristóbal, situada en el histórico Pago de Valdestremero, en el corazón de la Ribera del Duero, construida por la familia De La Mata, nace a principios de siglo. La finca cuenta con una orografía privilegiada, y sus viñedos ya producían uvas para la elaboración de los vinos que se servían en la corte vallisoletana del rey Felipe II, en el siglo XVI.

Hoy, la bodega es conocida en Ribera del Duero por contar con las instalaciones tecnológicas más avanzadas y modernas de la D.O. 12. El viñedo, con más de 35 años de edad, se divide en 14 parcelas que rodean la bodega, y está compuesto por siete distintos tipos de suelos, plantado a diferentes alturas. Las viñas se cultivan para que den rendimientos bajos, obteniendo tan solo botella y media por cepa. La vendimia se realiza de forma manual y cada parcela se vinifica





separadamente para un mayor control de la calidad de nuestros vinos. La bodega cuenta con un parque de 1,200 barricas, un 70% son de roble francés, un 20%, de roble ruso, y un 10%, de roble americano.

- *Conde de San Cristóbal* es un vino elaborado con uvas del Pago de Valdeestremero, cuyas cepas alcanzan entre 15 y 35 años de edad. Un vino de elegante potencia en todas las fases. Muy fino, sin perder la nobleza de la zona. Aroma concentrado, profundo y complejo, con base de fruta fresca y toques minerales.

PAZO DE SAN MAURO – DO Rías Baixas

La bodega se encuentra en el corazón del Condado de Tea, la subzona más meridional y soleada de la Denominación Rías Baixas, que permite tener una maduración más completa y temprana y, con ello, una mayor precisión y calidad en la elaboración de los vinos. Es un paraje único de 20 hectáreas de viñedo propio, de una edad de más de 40 años, que descienden en bancales orientados al sur, hasta la orilla del río Miño, creando un anfiteatro natural, y envolviéndolo con su magia y misterio. Los suelos de la finca son graníticos, geológicamente antiguos, que aportan a los vinos su carácter complejo y mineral. Las uvas que dibujan los viñedos son principalmente Albariño y Loureiro, así como una pequeña plantación de Godello.

- *Pazo de San Mauro*, 100% Albariño, es el resultado de una rigurosa

selección de las mejores uvas de la finca, procedentes de nuestro propio viñedo. Es expresivo en su tipicidad; un vino muy aromático y amplio en boca.

LOGROS

Sin duda, Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas se ha convertido en uno de los grupos vinícolas de más prestigio a nivel mundial, gracias a su tradición y a su calidad. Esta bodega familiar, con casi 200 años de historia, ha sido galardonada con las mejores puntuaciones de las más prestigiosas revistas internacionales (como por ejemplo el reconocimiento a Pazo de San Mauro como el mejor albariño el pasado año por la Revista *Wine&Spirits*), así como ha sido elegida por las mejores líneas aéreas para estar presente en sus listados de la clase *business* o seleccionada por la mayoría de los mejores restaurantes del mundo para acompañar sus platos, como es el caso del restaurante español Mugaritz.

DESARROLLOS RECIENTES

Con la importantísima inversión que está llevando a cabo la familia, en la actualidad, tanto en los viñedos como en las bodegas, lo que se busca es “nunca bajar del escalón de la excelencia e incluso intentar ir más allá”, de ahí la incorporación en el equipo técnico de tres de los mejores enólogos de España, como son Xavier Ausas (él fue enólogo de Vega Sicilia en los últimos 25 años), Ana Barrón y Susana Pérez, junto con el enólogo Jorge Peique, que lleva más de 16 años en la casa, cabe esperar que los vinos sigan formando parte de los más representativos de cada región donde tienen presencia.



PROMOCIÓN

Desde 1840 se va construyendo un sueño para dar todo lo mejor de los viñedos a los consumidores, y la mejor promoción que se puede hacer es que los vinos transmitan por sí solos todo este esfuerzo y pasión por lo que hacen en las Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas.

VALORES

“Recuerdo la expresión de mi padre, aquel brillo en sus ojos cuando hablaba con ilusión desbordada de tener su propia bodega, un sueño que tenía en mente desde hacía años. Mis hermanos y yo no le podíamos defraudar. Mi padre, Hilario de la Mata, fue mi maestro y mi mentor, me formó en la cultura del esfuerzo, la búsqueda de la excelencia y la ética en la vida.”

Don Pelayo de la Mata



www.masquesdevargas.com

Cosas que usted no sabía de Marqués de Vargas

- Fueron los primeros en usar roble ruso en España con su Marqués de Vargas Selección Especial.
- Michelle Obama, durante su reciente visita a Cuba, se enamoró del vino Conde de San Cristóbal, y el vino salió impreso en más de 100 editoriales del mundo.
- México fue uno de los primeros mercados donde Marqués de Vargas tuvo presencia fuera de España, y por ello es el mercado más querido por la familia.

