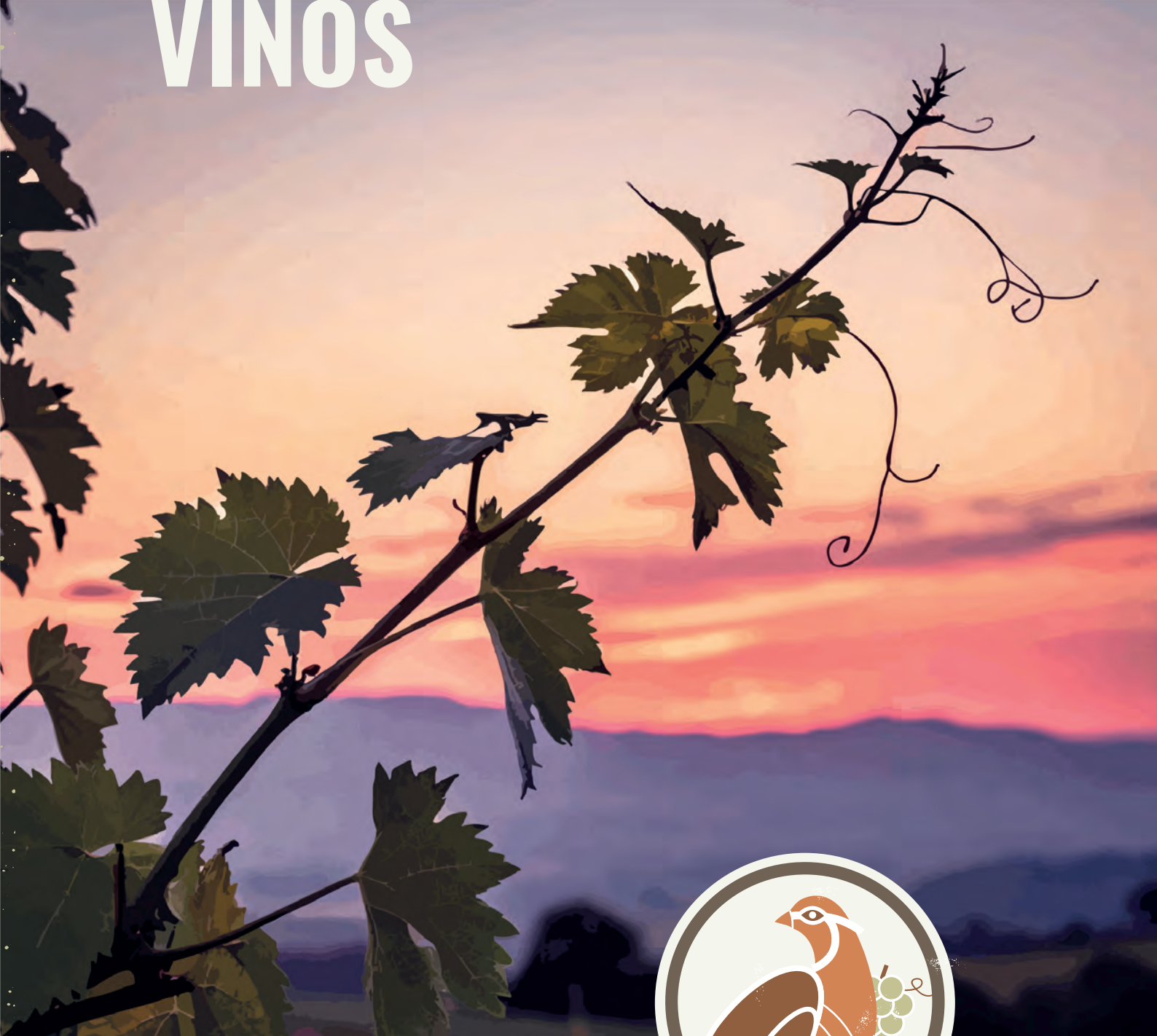


CATÁLOGO VINOS



POR UNOS CAMPOS
LLENOS DE VIDA

SECANOS
vivos

Para más información sobre Secanos Vivos puedes consultar la página web del proyecto secanosvivos.seo.org

Si tienes una finca, espacio de elaboración o punto de venta y te gustaría conocer las novedades del proyecto o involucrarte en él escríbenos a: promocion@secanosvivos.seo.org

Recuerda que también puedes consultar la información sobre los productos de Secanos Vivos en nuestra tienda online secanosvivos.seo.org/tienda

MAPA

NUESTRA
TIENDA

Proyecto de:



Financiado por:



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU

Secanos Vivos es un proyecto de SEO/BirdLife que cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.



SECANOS *vivos*

Secanos Vivos es un modelo de producción agraria de secano de cereal y de vid que aúna la conservación y mejora de la biodiversidad y la resiliencia climática para **aumentar la rentabilidad de las explotaciones** con el objetivo es contribuir a la preservación a largo plazo de los agrosistemas de secano.

ORÍGENES

Secanos Vivos tiene su origen en **Olivares Vivos**, un modelo de producción agraria para el olivar promovido por SEO/BirdLife que cuenta con una trayectoria de más de 10 años. El modelo de Olivares Vivos está avalado por el estudio científico más importante realizado en Europa sobre agricultura y biodiversidad, y ya está ofreciendo soluciones reales a agricultoras y agricultores de diferentes países.



BIODIVERSIDAD, VIÑEDOS Y BODEGAS

La extensión que ocupan y la gran diversidad de especies que albergan los viñedos hace que sean agrosistemas esenciales para la conservación de la biodiversidad, el paisaje agrario y rural y la lucha contra el cambio climático.

En los viñedos asociados a Secanos Vivos se ensayan y desarrollan, con base científica, buenas prácticas agroambientales y soluciones basadas en la naturaleza para conformar un modelo de viticultura que recupera la flora y fauna de estos campos, protegiendo el paisaje y la cultura agraria.



SELLO

El sello permite que distribuidoras, vinotecas, tiendas y personas consumidoras puedan identificar los vinos de Secanos Vivos, y formen parte en la conservación de nuestro patrimonio natural y agrario.

Un sello que fomenta campos llenos de vida.





INTRODUCCIÓN

ARAGÓN

Bodega El Vino del Desierto

ANDALUCÍA

Bodega Contreras Ruiz

Bodega Lagar Los Raigones

CASTILLA LA MANCHA

La Bodega de las Estrellas

Proyecto Los Aires

Pies Viejos, Parajes y Viñedos

CASTILLA Y LEÓN

Bodega Magna Vides

Bodega Marta Maté

EXTREMADURA

Bodega Romero (PRELVM)

ARAGÓN

En el territorio de Aragón, contamos con la bodega **El Vino del Desierto**, ubicada en Lanaja (Huesca). Los viñedos se encuentran en el corazón de la comarca de Los Monegros y está compuesta por vides tradicionales de Garnacha, Mazuela, Macabeo o Alcañón, en secano y con una peculiar formación de tradición familiar en vaso semi-apoyado. Este paraje conserva un mosaico de cultivos de secano con franjas de vegetación natural, un hábitat perfecto de aves esteparias como el sisón, la carraca o la ganga ortega.

VISITAR
TIENDA





BODEGA
EL VINO DEL DESIERTO

Bodega El Vino del Desierto



MONTESNEGROS



Vino tinto. 100% Mazuela.



15 meses en bodega de roble francés



Botella de 750ml.

Grado alcohólico: 14,5°

Temperatura servicio: 16-18°C.

Vino que se presenta puro, con notas de color violáceo de alta intensidad, denotando una gran fuerza.

En nariz es una explosión de frutillos de la Sierra de Lanaja al punto de madurez, moras, picotas y mucho monte bajo que potencia su frescura.

En boca posee un gran volumen y frescura que recuerda los contrastes monegrinos de fríos inviernos y abrasadores veranos, fundiendo esta sensación entre el equilibrio del alcohol y el frescor de la acidez de nuestra Mazuela.

SED



Vino tinto. 65% Garnacha, 30% Mazuela y 5% Syrah.



12 meses en barrica de roble americano.



Botella de 750ml

Grado alcohólico: 15°

Temperatura servicio: 16-18°C.

Color de capa intensa casi opaco con ribete malvoso, que denota cierta juventud y una gran fuerza.

Inicialmente muestra aromas a moras, picotas con notas balsámicas de monte bajo, romero y tomillo. Con la oxigenación muestra otros aromas más lácticos, anisados, y especiados propios de su reposo en barrica.

En boca muestra un gran volumen y frescura con un tanino sedoso muy agradable que llena la boca y acaricia el paladar.



ANDALUCÍA

En el territorio de Andalucía contamos con dos bodegas dentro del proyecto Secanos Vivos:

La elaboración de vino de la **bodega Contreras Ruiz** (Rociana del Condado, Huelva) utiliza la variedad tradicional de uva Zalema de las fincas “Pinalillo” y “Carrascales”. Las parcelas demostrativas están situadas en las proximidades del Parque Nacional de Doñana, con diversidad de manejo: ecológicas y convencionales, en vaso y en espaldera. El entorno confiere personalidad atlántica y esencia salina, donde predominan los cultivos de herbáceos, viñedos y olivar.

La **bodega Lagar de los Raigones**, ubicada en Montilla (Córdoba), elabora vino blanco en tinaja de uva Pedro Ximénez de las fincas “El Barco” y “La Bodega” localizadas en la Sierra de Montilla. Viñas en vaso ubicadas entre parcelas de olivar tradicional y otros viñedos, con una edad media de las cepas de 25 años y un manejo convencional.

**BODEGA
CONTRERAS
RUIZ**

**VISITAR
TIENDA**

**BODEGA
LAGAR DE
LOS RAIGONES**

**VISITAR
TIENDA**





**BODEGA
CONTRERAS
RUIZ**



**BODEGA
LAGAR DE
LOS RAIGONES**

Bodega Contreras Ruiz



ÉDALO



Vino blanco. 100% Zalema.



D.O. Condado de Huelva.



Acero inoxidable / vasija de barro /
barricas de roble francés.



Ecológico.



Botella de 750ml.

Grado alcohólico: 12°.

Temperatura servicio: 8-10°C.

Vino brillante amarillo pajizo.

Aroma intenso, fresco, muy frutal, joven. Muy marcado carácter tropical de piña, melón y melocotón.

En boca muy afrutado de entrada, fresco y envolvente. Sorprendente equilibrio acidez/alcohol. Importante peso en post-gusto donde los recuerdos a manzana y pera no madura son triunfadores.

EL SUEÑO DEL NIÑO



Vino blanco. Zalema.



Acero inoxidable / vasija de barro /
barricas de roble francés.



Ecológico.



Botella de 750ml.

Grado alcohólico: 13°.

Tpa servicio: 7-9°C.

Color amarillo pajizo.

Aromas a monte bajo, hierba seca y fruta deshidratada, ligeros matices cítricos.

En boca salino y sedoso. Persistente final cítrico. Muy mineral, con tensión (caliza).



Bodega Lagar Los Raigones



VINO DE TINAJA



Vino blanco. 100% Pedro Ximénez.



D.O. Montilla- Moriles.



Primera fermentación en depósito de acero inoxidable y posteriormente en tinaja.



Botella de 750ml / Bag in box 5L y 15L.

Grado alcohólico: 14°.

Temperatura servicio: 5-8°C.

Color amarillo pálido con tonalidades oliváceas.

Aroma fresco y limpio a levadura de pan, manzana verde, plátano y pera de agua.

En boca es seco, fresco y envolvente, algo salino, ligero y de equilibrada acidez.



CASTILLA LA MANCHA

En este territorio contamos con 3 bodegas en las provincias de Ciudad Real y Toledo.

La **Bodega de Las Estrellas** elabora a partir de uva Airén en viñedos familiares localizados en Valdepeñas. Se trata de viñedos centenarios con cepa "en vaso" bajo manejo ecológico.

El **Proyecto Los Aires**, ubicado en Toledo, cuenta con viñedos en conversión ecológica y agricultura regenerativa. Las cepas son de garnacha de 30 años en secano en un entorno de viñedos y herbáceos.

La **bodega Pies Viejos, Parajes y Viñedos** utiliza uva Airén proveniente de viñedos de 86 años que reciben un manejo ecológico y respetuoso con la naturaleza, situados en plena meseta castellano-manchega, en los Campos de Montiel.

BODEGA
DE LAS ESTRELLAS

VISITAR
TIENDA

PROYECTO
LOS AIRES

VISITAR
TIENDA

BODEGA PIES VIEJOS,
PARAJES Y VIÑEDOS

VISITAR
TIENDA





**LA BODEGA
DE LAS ESTRELLAS**



**PROYECTO
LOS AIRES**



**BODEGA PIES VIEJOS,
PARAJES Y VÍNEOS**

La Bodega de las Estrellas



EGO VINUM ORANGE



Vino blanco. Airén.



IGP Vinos de la Tierra de Castilla.



Tinaja de barro.



Ecológico y biodinámico.



Botella de 750ml.

Sin sulfitos ni otros aditivos.

Grado alcohólico: 11°.

Temperatura servicio: 6-8°C.

Color anaranjado.

Su aroma combina frutos secos y balsámicos con un toque ligeramente mineral.

Volúminoso y complejo en boca, es de largo y amable postgusto.

DIONISOS TIERRA



Vino Tinto. 80% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon.



IGP Vinos de la Tierra de Castilla.



12 meses en barrica de roble francés.



Ecológico y biodinámico.



Botella de 750ml.

Sin sulfitos ni otros aditivos.

Grado alcohólico: 14°.

Temperatura servicio: 6-7°C.

Vino de brillante color granate. Aromas frutales y destacables tonalidades a flor de sauco. Voluptuoso en boca con la dulzura frutal de bayas rojas y matices especiados.



Proyecto Los Aires



EL INOLVIDADO



Vino tinto. Garnacha tinta.



11 meses en barrica.



Botella de 750ml.

Grado alcohólico: 11,5°.

Temperatura servicio: 8-10°C.

Color tinto que tiende a rosado. Tono piel de cebolla morada.

En nariz está lleno de matices, donde se ensambla perfectamente la fruta con la crianza, muy equilibrado con tonos de fruta roja.

En boca bien pulidas las aristas haciéndose notar su grado alcohólico, persistente. Buena acidez, largo y fresco.





**BODEGA PIES VIEJOS,
PARAJES Y VIÑEDOS**

Pies Viejos, Parajes y Viñedos



PIES IRRACIONAL



Vino blanco. Airén 100%.



IGP Vinos de la Tierra de Castilla.



3 crianzas: barrica/barro/bajo velo.



Botella de 750ml.

Grado alcohólico: 12,5°.

Temperatura servicio: 10-14°C.

Color oro viejo con reflejos naranjas, ligeramente turbio, brillante y untuoso.

Aromas de piel seca de naranja, frutos secos de cáscara «avellanas», manzanilla amarga, flor seca de jazmín, notas herbáceas, carácter salino y calizo.

En boca presenta una elegante acidez, boca untuosa, cremosa y amplia desde el principio.

ORANGE WINE



Vino blanco. Airén 100%.



IGP Vinos de la Tierra de Castilla.



5 meses en huevos de barro.



Botella de 750ml.

Grado alcohólico: 12,5°.

Temperatura servicio: 10-14°C.

Color oro viejo con reflejos naranjas, ligeramente turbio, brillante y untuoso.

Aromas de piel seca de naranja, camomila, flor seca de jazmín, fruta de hueso, hinojo, breva, notas herbáceas y carácter calizo.

En boca persuasiva, generosa y amplia desde el principio. Tanino maduro y cremoso, recorrido lento con volumen.



CASTILLA Y LEÓN

En el territorio de Castilla y León contamos con dos bodegas en la provincia de Burgos.

La **Bodega Magna Vides**, ubicada en La Aguilera, recupera variedades tradicionales como Albillo Mayor, Bobal, Garnachas Blanca o Tintorera, Piruleta y Alarije a partir de cepas antiguas de entre 70 y 110 años, en un paraje con abundante vegetación natural.

La **Bodega Marta Maté**, situada en Tubilla del Lago, elabora a partir de uva Tempranillo en viñedos con manejo ecológico y mínima intervención para mejorar la vida del suelo. Las viñas están situadas a 900 m de altitud con influencia microclimática de la sierra de Cervera. En este paisaje predominan los cultivos de viñedo y cereal con manchas amplias de monte autóctono, de sabina y enebro, acompañados de quejigos, arbustos y pinares mediterráneos.

**BODEGA
MAGNA VIDES**

**VISITAR
TIENDA**

**BODEGA
MARTA MATÉ**

**VISITAR
TIENDA**



BODEGA
MAGNA VIDES

Fotógrafo: Iván Arribas

BODEGA
MARTA MATÉ

Bodega Magna Vides



VERA VIDES



Vino tinto fino. Tempranillo, Bobal, Garnacha y Albillo.



D.O. Ribera del Duero.



10 meses en barrica.



Botella de 750ml.

Grado alcohólico: 13,5°.

Temperatura servicio: 14-16°C.

Vera Vides es una demostración de que otro Ribera es posible: más aromático, ágil, fresco y divertido. Encontrarás mucha frutilla roja y negra con notas florales de violeta; regaliz y suaves tostados de la barrica muy bien escondidos.



Bodega Marta Martí



EL HOLGAZÁN



Vino tinto. Tempranillo 100%.



D.O. Ribera del Duero.



7 meses en barrica de roble francés y 6 meses en hormigón.



Botella de 750ml / Bag in box 5L y 15L.
Grado alcohólico: 14,5°.
Temperatura servicio: 15-17°C.

Vino de capa alta con un atractivo color púrpura, brillante. Intensidad aromática de frutos del bosque, flor de azahar y notas minerales.

Estructura media en boca con taninos amables. Largo y persistente en ataque y fase final donde destaca la frescura por su acidez natural.

VIÑAS DEL LAGO



Vino Tinto. Tempranillo, Albillo y Garnacha.



D.O. Ribera del Duero.



12 meses en barricas de roble francés.



Botella de 750ml.
Bajo contenido en sulfitos.
Grado alcohólico: 14°.
Tpa servicio: 15-17°C.

Color rojo rubí y capa de intensidad media.

En nariz se respira una fruta roja junto con aromas de violetas y otras flores blancas; toques especiados y un franco fondo mineral de talco.

En boca vibrante por su equilibrada acidez natural y frescura. Buena estructura en boca con fruta sabrosa y matices especiados que dejan un suave recuerdo.



EXTREMADURA

En la comunidad extremeña contamos con los vinos de **Bodegas Romero** que utiliza coupage de variedades blancas y tintas para elaborar el vino blanco, clarete y tinto PRELVM Paisaje Vivo. Los viñedos, ubicados en la provincia de Badajoz, son viñedos ecológicos en vaso que se siguen cultivando como lo hacían nuestros antepasados, trabajando los viñedos con la mínima intervención posible. Las vides son el cultivo predominante en la zona, seguido de herbáceos y olivar.

**BODEGAS
ROMERO**

**VISITAR
TIENDA**





Bodegas Romero



PRELVM "Paisaje Vivo" BLANCO



Coupage de variedades blancas.



IGP Vino de la Tierra de Extremadura.



6 meses en tinaja.



Ecológico.



Botella de 750ml.

Grado alcohólico: 13,5°.

Temperatura servicio: 10-14°C.

Color amarillo con tonalidades doradas, limpio y brillante.

En nariz es elegante y sávido, desfila notas a pera y limón exprimido.

En boca es de entrada ligera, fresco y con un postgusto

PRELVM "Paisaje Vivo" CLARETE



Coupage de variedades tintas y blancas.



IGP Vino de la Tierra de Extremadura.



6 meses en tinaja.



Ecológico.



Botella de 750ml.

Grado alcohólico: 12,5°.

Temperatura servicio: 10-14°C.

Color rosa grosella, con ligeras tonalidades granates. En nariz recuerda a frutas rojas ácidas, grosellas y arándanos, con un elegante fondo balsámico.

En boca es de entrada suave, paso ligero con ligera estructura y persistencia media.





PRELVM "Paisaje Vivo" TINTO



Coupage de variedades tintas.



IGP Vino de la Tierra de Extremadura.



6 meses en tinaja.



Ecológico.



Botella de 750ml.

Grado alcohólico: 14°.

Temperatura servicio: 12-16°C.

Presenta un color granate, bien cubierto con capa media, limpio y brillante.

En nariz ofrece fruta azul con un perfil etéreo, arándanos y ciruelas sanguinas, semillas de hinojo, cacao fermentado y recuerdos a afilados de grafito en lápiz. En boca es carnosó y corpulento, con carácter continental, fresco y voluminoso.



Secanos Vivos es una **iniciativa de SEO/BirdLife** a partir de la transferencia del proyecto Life Olivares Vivos, de escala europea y más de diez años de recorrido, que ha demostrado la mejora la rentabilidad del olivar a partir de la recuperación de su biodiversidad.

Junto con Montes Vivos, estos proyectos forman parte una ambiciosa línea de trabajo de SEO/BirdLife que diseña y promueve modelos agrícolas y forestales reconciliados con la naturaleza.





secanosvivos.seo.org



secanosvivos.seo.org/tienda



promocion@secanosvivos.seo.org



A photograph of a vineyard at sunset. In the foreground, a wooden post with a heart-shaped cutout stands among grapevines with yellowing leaves. The background shows a misty valley and distant hills under a warm, orange-hued sky.

**POR UNOS CAMPOS
LLENOS DE VIDA**



SECANOS
vivos





Proyecto de:



Financiado por:



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU

Secanos Vivos es un proyecto de SEO/BirdLife que cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU.