



Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena S.C.A.

Desde 1977

Avenida de Jerez s/n; C.P.11560; Trebujena (Cádiz)

956395101; www.vinosdealbarizas.com

Vinos de Albarizas; tras cuarenta años de historia salen a la calle.

Trebujena es un pueblo de poco más de 7000 habitantes, con una extensión de 67,4 km² ubicado en la zona noroeste de la provincia de Cádiz. La configuración geográfica de Trebujena entraña por un lado las típicas lomas o colinas de Tierras de Albarizas bañadas de viñedos que atraviesan este entorno en una considerable extensión y por otro lado los terrenos de marismas que bordean Trebujena por su extremo norte y noroeste. El paso del Guadalquivir por el término municipal constituye una división natural al noroeste de la provincia de Cádiz con las de Sevilla y Huelva.

Trebujena cuenta con dos Cooperativas Vitivinícolas; Virgen de Palomares y Albarizas. Entre las dos Cooperativas, suman unas 800 hectáreas de viñedos y unos 900 socios aproximadamente. Ocupa el tercer lugar en extensión de viñedo y en producción del Marco de Jerez; por detrás de Jerez de La Frontera y Sanlúcar de Barrameda, siendo la primera en número de viñas inscritas.

La Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena S.C.A. en la actualidad cuenta con 202 socios y una extensión de viñedos de 265 hectáreas repartidas entre 346 viñas inscritas. Moltura una media de 3.000.000 kg de uva por campaña, lo que supone unas 4.200 botas de mosto. Tiene capacidad para molturar unos 4.000.000 kg de uva por campaña, lo que supondría unos 3.015.000 litros de mosto (6030 botas). La Bodega de Elaboración fue construida en el año 1977, el año de su fundación. En el año 2000 se lleva a cabo la construcción del casco de Bodega de Crianza en un edificio anexo .

Todo el paso de la uva y del mosto en la Bodega de Elaboración es por acero inoxidable (tolva de recepción (lagareta), devinador, prensas). La Bodega consta de 36 depósitos en acero inoxidable de 45.000 litros refrigerados por camisa de frío, y 31 depósitos de 45.000 litros en acero inoxidable de almacenamiento.

La Bodega de Crianza, en la actualidad cuenta con unas 250 botas de roble americano entre vino Fino, Amontillado y Oloroso. Para la elaboración de estos vinos, desde el año 2000, se han utilizado los mejores mostos flor de la campaña. Bodega de Crianza que se caracteriza por unas condiciones climáticas de temperatura y humedad constantes en cualquier época del año, características que le aportan a nuestros vinos unos matices propios aportados por la crianza en esta Bodega.

El principal sustento económico de la Cooperativa es la venta de Mosto (vino joven del año) a granel a terceros. Desde el año 2017, en la celebración del 40 aniversario de su fundación, se decide sacar una gama de vinos embotellados, entre los que se encuentran dos vinos blancos tranquilos, y tres vinos generosos (Fino, Amontillado y Oloroso). Las marcas de los vinos son Terralba; vino blanco procedente 100% de uva palomino, Bijuré; vino blanco fermentado en botas a partir de vidueño (mezcla de variedades), y Castillo de Guzmán para los vinos generosos.

En este 2018, con la vendimia en puerta, seguimos tan ilusionados como en el año 1977 para trabajar por y para nuestros socios, por y para el vino, por y para que Trebujena tenga su lugar en el mapa vitivinícola español. Con ganas de producir las nuevas añadas de nuestros vinos blancos tranquilos (Terralba y Bijuré), y seguir acercando nuestros Vinos Generosos (Castillo de Guzmán) a la calle, sorprendiendo a todo aquel que se ha tomado una copa.



BIJURÉ



Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena S.C.A.

Desde 1977

Avenida de Jerez s/n; C.P.11560; Trebujena (Cádiz)

956395101; www.vinosdealbarizas.com

Un poco de Nuestros Vinos.

Terralba

Nombre que viene de la unión de *Tierras de Albarizas*, en honor a las extraordinarias tierras donde se encuentran enclavados los viñedos de los socios de la Cooperativa.

Vino blanco procedente de extraordinarios Mostos de Trebujena elaborado a partir de Palomino Fino. Terralba nos muestra con toda franqueza la frescura de la Palomino Fino y la mineralidad de la Tierra Albariza en la cual se encuentran enclavados los viñedos de nuestros socios.

Bijuré

Dorado en el idioma Caló; idioma del pueblo gitano. Término que hace referencia al dorado del vino y de la uva, dorado de las puestas de Sol en Trebujena; puestas de sol que enamoraron a Steven Spielberg que decidió rodar los exteriores de su película en las marismas del río Guadalquivir a su paso por Trebujena.

Vino blanco fermentado en botas de roble americano provenientes de las soleras de nuestra Bodega de Crianza. Botas que habían contenido hasta el día anterior a la elaboración del Bijuré, vino Fino, vino Amontillado y vino Oloroso. Vino elaborado a partir de *vidueño*. Se conoce como Vidueño a una mezcla de variedades, con la peculiaridad que para la elaboración de Bijuré se ha usado variedades antiguas de la zona ya prácticamente extinguidas; como la Perruno de Arcos, Mantúa de Pilas, Barceloné, Castellano, Cañocazo, Desconocida, Uva Beba; provenientes de cepas centenarias.

En el 2017 Bijuré ha tenido una producción de unas 2500 botellas. Su primera vez en la calle y con una acogida muy buena, agotándose las botellas en apenas 6 meses.

Castillo de Guzmán.

Castillo de Guzmán es nuestra gama de vinos generosos. El nombre *Castillo de Guzmán* hace referencia al Castillo de los Pérez de Guzmán. Don Juan Pérez de Guzmán; descendiente de Guzmán “el Bueno” y miembro de unos linajes más poderosos de la Corona de Castilla, la Casa de Medina Sidonia, se decide a poblar su lugar de Tribuxena (Trebujena), concediendo libertades y franquicias a quienes a él vinieran a vivir, otorgando la identidad como pueblo independiente del Ducado de Medina Sidonia el 21 de abril 1494, reflejándolo en la “Carta Puebla”. En dicho documento, en la Carta Puebla, quedaba reflejado la concesión por parte de Don Juan Perez de Guzmán a cada poblador que viniese a Trebujena dos aranzadas de terreno (1 hectárea aproximadamente), teniendo que ser dedicada una aranzada para el cultivo de la viña.

Castillo de Guzmán Fino.

Vino Generoso elaborado a partir de uva Palomino procedente de los viñedos propios de los socios de la Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena S.C.A.; situados en los pagos de extraordinarias Tierras Albarizas del pueblo de Trebujena. Obtenido a partir del tradicional Sistema de Criaderas y Soleras. Envejecido en nuestra Bodega en botas de roble americano durante varias generaciones. Castillo de Guzmán Fino es el resultado de una crianza biológica con las características propias de nuestra localidad.



BIJURÉ



Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena S.C.A.

Desde 1977

Avenida de Jerez s/n; C.P.11560; Trebujena (Cádiz)

956395101; www.vinosdealbarizas.com

Castillo de Guzmán Amontillado.

Vino Generoso elaborado a partir de uva Palomino procedente de los viñedos propios de los socios de la Cooperativa Vitivinícola Albarizas de Trebujena S.C.A. Resultado de una crianza biológica en primer lugar, y una oxidativa por último,. Esta crianza oxidativa se dio debido a la concentración de alcohol de forma natural, lo que hizo desaparecer el Velo de Flor que protege de la oxidación el vino, dando paso a la crianza oxidativa. Es un Amontillado que surge de forma espontánea, con sólo un encabezado del vino; el encabezado a 15,5° para la elaboración de Fino; llegando a 17,5° por evaporación lo que conlleva una concentración en alcohol. Castillo de Guzmán Amontillado está envejecido en botas de roble americano, obtenido a partir del tradicional Sistema de Criaderas y Soleras.

Castillo de Guzmán Oloroso.

Vino Generoso elaborado a partir de uva Palomino procedente de los viñedos propios de nuestros socios. Obtenido a partir de Mosto Flor encabezado a 18° y envejecido desde el año 2000 en botas de roble americano en nuestra Bodega. Obtenido a partir del tradicional Sistema de Criaderas y Soleras. Es un vino Oloroso con unas características otorgadas por las condiciones de temperatura y humedad que se dan en nuestra bodega, las cuales hacen que la crianza oxidativa transcurra de forma muy lenta.

Nuestros Vinos Generosos, *Castillo de Guzmán*, son los vinos que se dan en nuestra Bodega, con las características propias otorgadas por las extraordinarias Tierras Albarizas donde se encuentran los viñedos de nuestros socios, la influencia del Río Guadalquivir y las condiciones de temperatura y humedad que encontramos en nuestra Bodega de Crianza. Todas estas características hacen que estos vinos tengan una crianza biológica, oxidativa o ambas, desde el año 2000 hasta la actualidad (momento que han salido al mercado) únicas; otorgándoles unas características diferenciadas.



BIJURÉ