



EL HACEDOR

B O D E G A S

MONTE
VANNOS

OPIMIVS

Val de Vannos

M de MONTEVANNOS



EL HACEDOR
BODEGAS

BODEGAS EL HACEDOR nace de la pasión de nuestro equipo por el mundo del vino, para crear vinos singulares de la máxima calidad, diferenciados y sostenibles, avalados por un equipo profesional con más de **25 años de experiencia**.

Bienvenidos

El nombre de **EL HACEDOR** es un reflejo de nuestra filosofía de vida.

Somos HACEDORES.

Somos CREADORES.

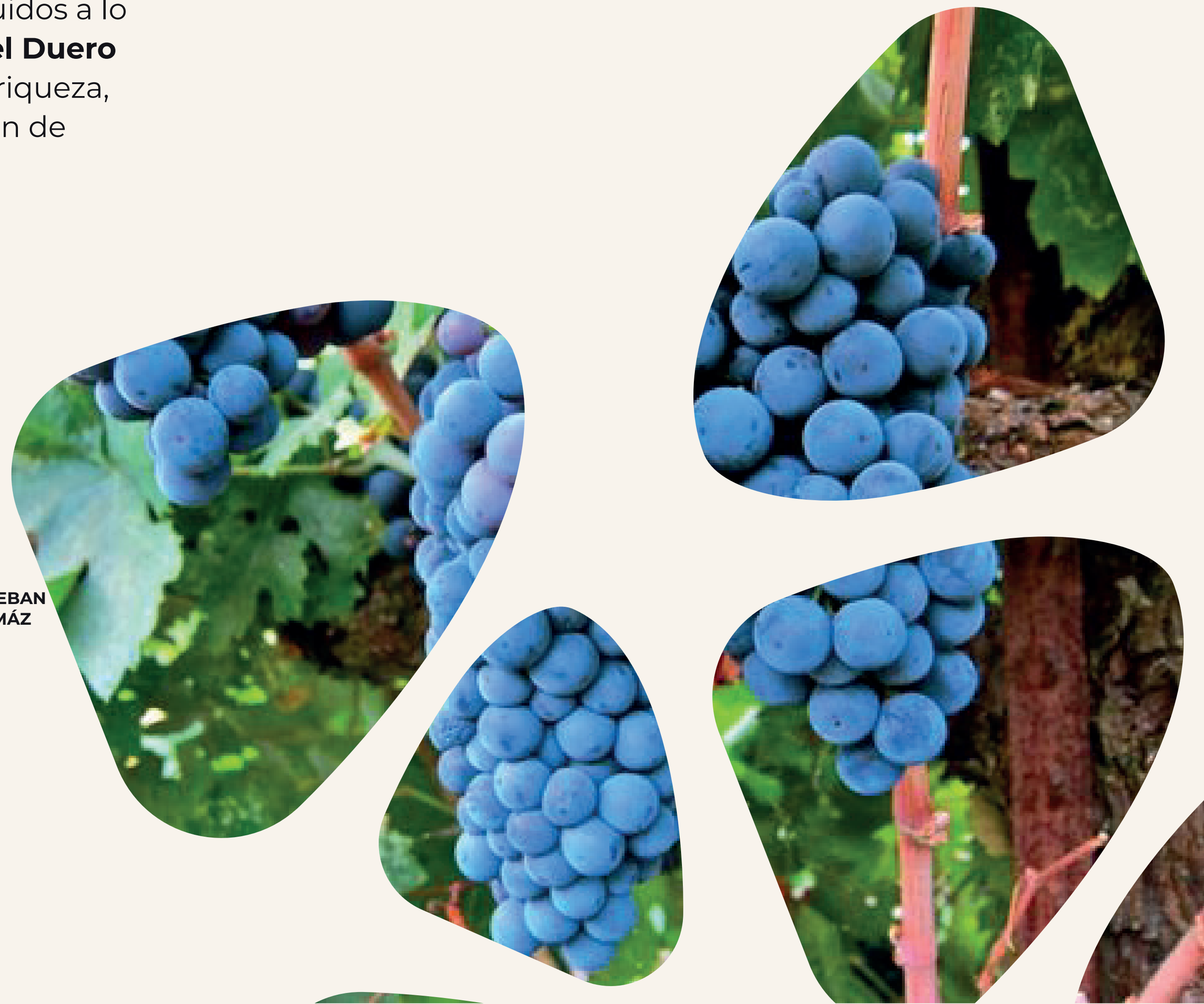
Nos gusta hacer cosas y hacerlas bien desde hace mucho tiempo...

Nuestros viñedos están distribuidos a lo largo de toda la **DOP Ribera del Duero** permitiéndonos aprovechar la riqueza, diversidad y la distinta evolución de nuestras viñas.

El origen



DOP Ribera del Duero



El origen es nuestra uva, que es lo que otorga personalidad y fundamento a los vinos de **BODEGAS EL HACEDOR**.

Nuestros viñedos están distribuidos a lo largo de los casi 100km de la **DOP Ribera del Duero** permitiéndonos aprovechar la riqueza, diversidad y la distinta evolución de nuestras viñas, situada entre **860 y 960 m.** de altitud con diferentes edades, orientación, ubicación y/o climatología.

Nuestra uva

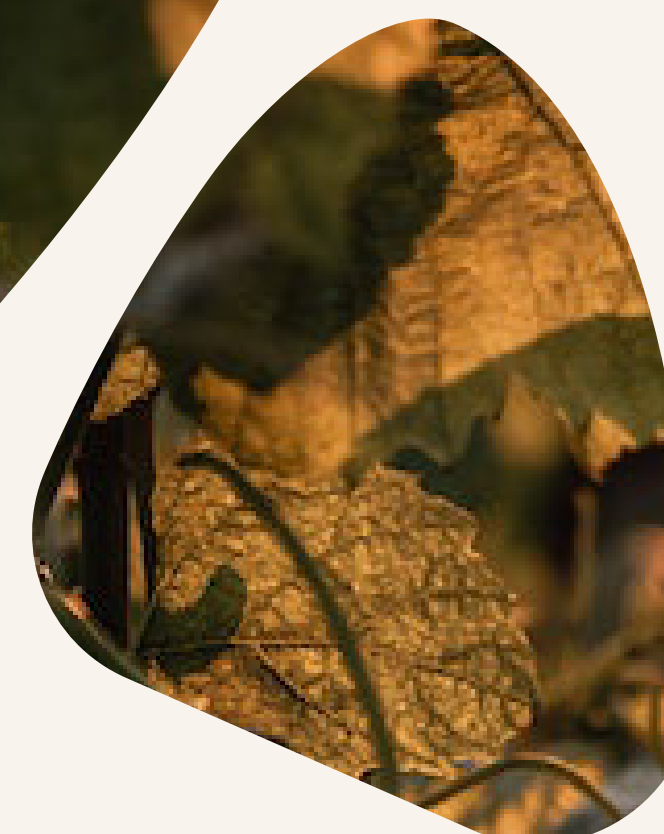
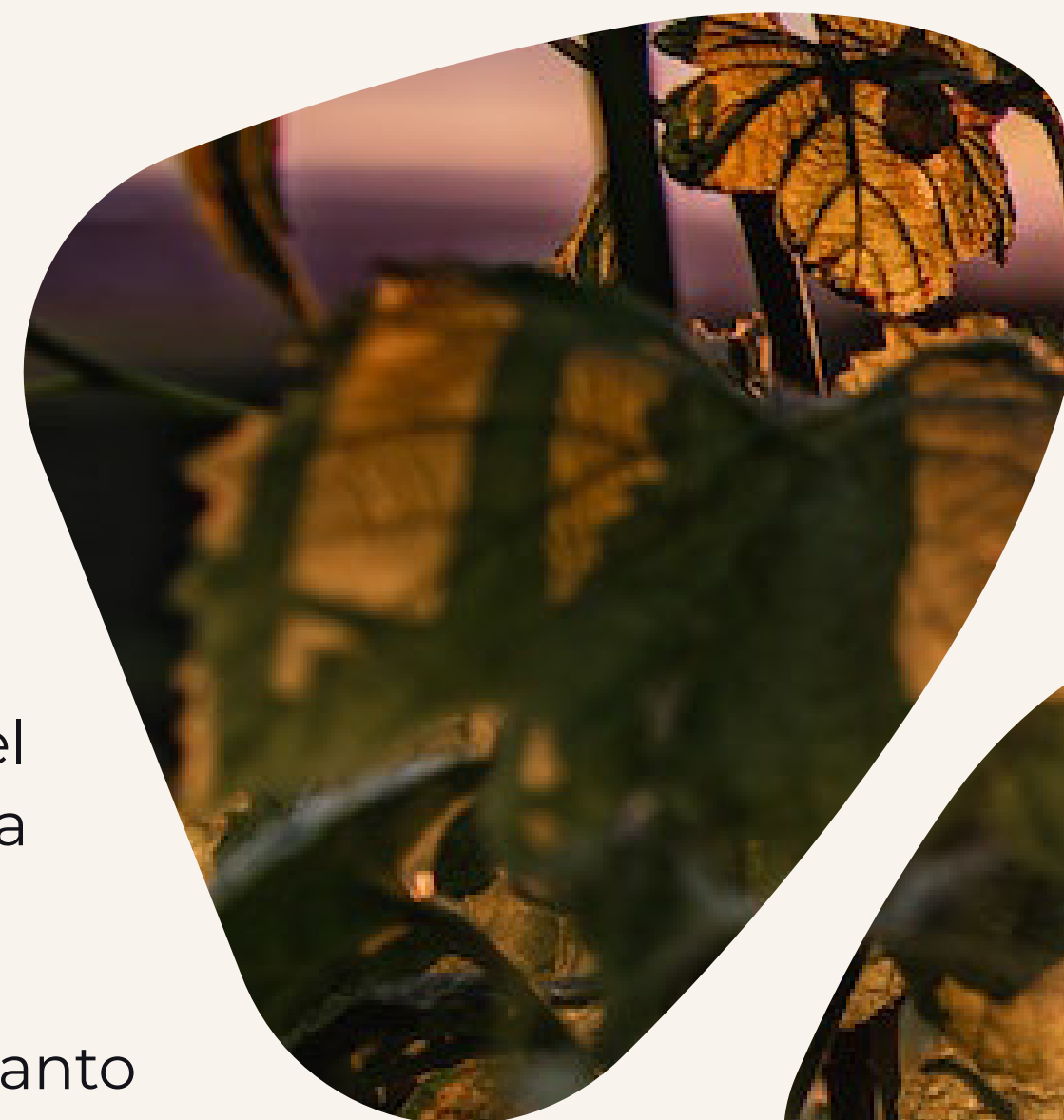
En ellos disponemos de **uva tempranillo** de pagos centenarios en vaso, viñas adultas y adolescentes en espaldera, **uva merlot** de viñas adultas de climatologías dispares y viñas adolescentes para elaborar nuestro **tempranillo con certificación ecológica**.

Nuestros **viñadores**, son viticultores jóvenes profesionalizados con tradición familiar de varias generaciones que realizan con esmero y con medios propios las labores necesarias en los viñedos, dirigidos por nuestro enólogo, para controlar minuciosamente la evolución de la viña y así asegurarnos de tener el mejor fruto y en las mejores condiciones para cuando tenga que ser vendimiado.

Disponemos de **45 Has. de viñedo**, distribuidos en más de **25 pagos** en la **DOP Ribera del Duero** y de **3,5 Has de viñedos de uva blanca de la variedad Godello**, en la provincia de Valladolid con el que elaboramos nuestro **Val de Vannos - Godello sobre lías** con **IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León**.

Viñedos

Tradición y tecnología.
Contar con equipos propios y experimentados nos permiten optimizar la calidad de la uva y hacer una selección previa en el viñedo. La vendimia artesanal la realizamos en las viñas en vaso (cepas viejas) utilizando las tecnologías más innovadoras, tanto en viñedo como en bodega.



Obtener **vinos de la mejor calidad es nuestra máxima**, y por ello disponemos de las mejores instalaciones para elaborar, criar y envejecer nuestros vinos.

Chema Velasco (enólogo) elabora nuestros vinos en unas modernas instalaciones que están dotadas con la mejor tecnología.

Excelencia

La nueva Bodega de Elaboración y de Crianza de Quintanilla de Arriba (Valladolid) está situada en el centro de la denominada “**Milla de Oro**” de la **Ribera del Duero**. Realizada con la última tecnología, nos permite mejorar nuestra capacidad de elaboración, y sobre todo criar y envejecer los vinos en condiciones óptimas en unas instalaciones



DOP Ribera del Duero

Con los mejores medios y recursos, elaboramos nuestros vinos con la mínima intervención posible. Estos se envejecen en barricas de segundo y tercer uso, así como en **barricas nuevas de las mejores tonelerías francesas**, combinando **roble americano (10 %)** y **francés (90 %)**. Este proceso permite que, durante la crianza, los vinos absorban los distintos sabores, tuestes, matices y aromas de la madera, logrando un equilibrio perfecto. **El resultado son vinos suaves pero intensos**, con la cantidad justa de madera para resaltar la calidad frutal de nuestras uvas, redondos en boca y sin aristas, asegurando una evolución excepcional durante su envejecimiento en botella.

Excelencia



Nos llena de orgullo que, en **nuestro año de debut**, nuestra bodega haya sido galardonada con **importantes premios** que destacan la calidad, el sabor y la dedicación con la que elaboramos cada botella.

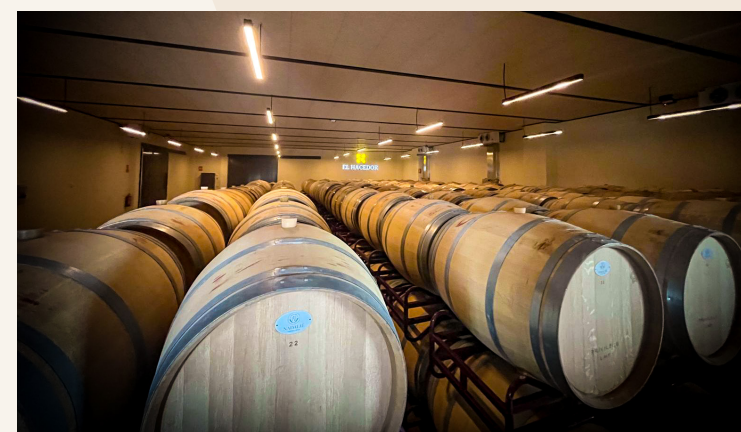
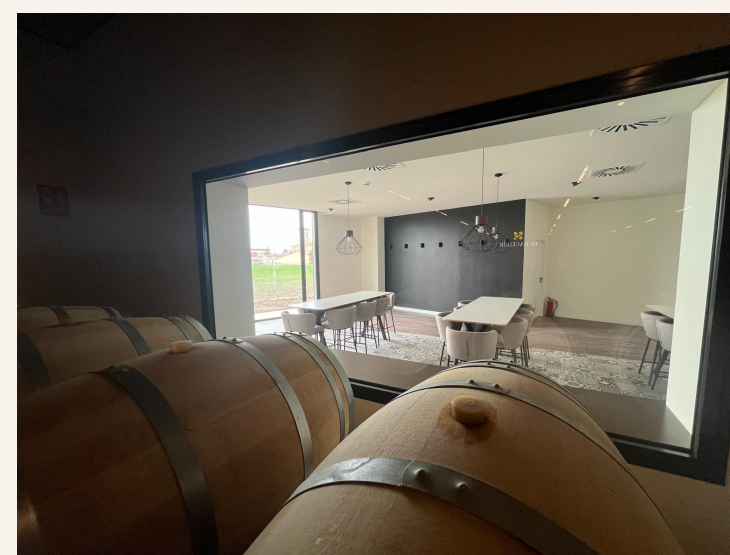
PREMIOS OTORGADOS.

Montevannos Roble - Cosecha 2021
Montevannos Crianza - Cosecha 2020
Opimivs - Cosecha 2021
M de Montevannos - Cosecha 2022

Montevannos Roble - Cosecha 2022
Montevannos Majuelos - Cosecha 2022
Montevannos 33 líneas - Cosecha 2022

Nuestra nueva **bodega en Quintanilla de Arriba** representa un paso adelante en nuestra constante mejora en la elaboración de vinos de excelencia. Diseñada con un **enfoque innovador**, nuestras instalaciones combinan **eficiencia y sostenibilidad**, minimizando el impacto ambiental sin comprometer la calidad. Cada detalle ha sido pensado para garantizar un entorno óptimo donde **tradición y vanguardia** se unen, dando vida a vinos únicos, llenos de carácter y expresividad.

Bodega



Creamos **vinos suaves pero con carácter**, donde la **madera se integra de forma sutil** para realzar la pureza y frescura de la fruta. Su **equilibrio en boca**, redondo y sin aristas, les permite evolucionar magníficamente en botella, desarrollando complejidad y elegancia con el paso del tiempo.

Nuestros vinos

MONTE
VANNOS

OPIMIUS

Val de Vannos

M de MONTEVANNOS



Vinos

MONTE
VANNOS
33 LINEOS

D.O.P Ribera del Duero
Cosecha 2022 – 16 meses en barrica

Esta campaña se completó con temperaturas habituales para la zona, por lo que las condiciones climatológicas permitieron, en líneas generales, un buen agostamiento de las plantas.

La maduración se desarrolló de manera adecuada, favorecida por la ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre y a pesar de las olas de calor. Los intensos cambios térmicos día/noche y la buena luminosidad de los días, permitieron que la vendimia se desarrollase de manera tranquila, y aunque la baya no cogiese demasiado peso, la uva llegó con una maduración idónea y un perfecto estado sanitario para su elaboración.

Ficha



Variedad:

Tempranillo 95% y Merlot 5 %.

Majuelos: Vino elaborado con un 95% de uva Tempranillo procedente de una selección de 33 líneas de nuestros pagos de “La Marquesa”, “La Travesaña” y “La Marota” en Quintana del Pidió y con un 5% de uva Merlot del pago Valdepalacios, situado en Anguix. Todos los majuelos se encuentran a una altitud comprendida entre 820-845 metros sobre el nivel del mar y están plantados en terrenos donde predomina el canto rodado y suelo franco-arenoso. Viñedos entre 20 y 40 años.



Crianza:

Realizada durante 16 meses en barricas de roble americano (25%) y francés (75%), - nuevas, y de segundo y tercer año.



Apariencia:

Destaca su llamativo color rubí con matices violáceos, profundo y brillante.



En nariz:

Emergen intensos aromas, bien definidos y complejos de cereza roja y negra madura, ciruela, zarzamora y notas especiadas, como clavo o vainilla y pan tostado de su crianza en barrica.



En boca:

Tiene cuerpo y es expresivo, fresco e intenso, con taninos firmes y suaves y con un atractivo equilibrio entre su intensidad aromática, frescura y cuerpo. Es un vino largo, persistente y elegante, que invita a más.



Datos analíticos

Grado Alcohólico:	13,8 % Vol.
Acidez Volátil:	0,60 gr/ml.
Acidez Total:	4,88 gr/ml.
Azúcares reductores:	0,44 gr/l.
Sulfuroso libre:	8 mg/l.



EL HACEDOR
B O D E G A S

Vinos

MONTE VANNOS

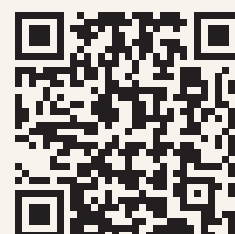
MAJUELOS SELECCIÓN

D.O.P Ribera del Duero
Cosecha 2022 – 12 meses en barrica

Esta campaña se completó con temperaturas habituales para la zona, por lo que las condiciones climatológicas permitieron, en líneas generales, un buen agostamiento de las plantas.

La maduración se desarrolló de manera adecuada, favorecida por la ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre y a pesar de las olas de calor. Los intensos cambios térmicos día/noche y la buena luminosidad de los días, permitieron que la vendimia se desarrollase de manera tranquila, y aunque la baya no cogiese demasiado peso, la uva llegó con una maduración idónea y un perfecto estado sanitario para su elaboración

Ficha



11



Variedad:

Tempranillo 95% y Merlot 5 %.

Majuelos: La uva Tempranillo, proviene de viñedos situados en Hontangas, San Juan del Monte y Quintana del Pidio, y la uva Merlot, del pago Valdepalacios. Todos estos majuelos están situados a una altitud comprendida entre 825-850 metros sobre el nivel del mar y plantados en terrenos donde predomina el canto rodado y suelo calcáreo, desde hace más de 40 años, a excepción del majuelo de uva Merlot que tiene una edad de 20 años.



Crianza:

Realizada durante 12 meses en barricas de roble americano (25%) y francés (75%), - nuevas, y de segundo y tercer año.



Apariencia:

Destaca su brillante e intenso color rubí.



En nariz:

Encontrará aromas frutales intensos y bien definidos de fruta negra, como ciruela, cereza y arándano, bien integrados con sutiles notas de roble, como vainilla y coco, pan tostado y especias como regaliz y canela.



En boca:

Es un vino que tiene cuerpo y está bien equilibrado, sin asperezas, con taninos suaves y acidez fresca. El retrogusto persistente deja una mezcla de fruta dulce, especias y roble, donde al final, aparecen algunas notas de chocolate y café. Es un vino persistente y fresco.



Datos analíticos

Grado Alcohólico:	14,1 % Vol.
Acidez Volátil:	0.65 gr/ml.
Acidez Total:	5.1 gr/ml.
Azúcares reductores:	0.37gr/l.
Sulfuroso libre:	8.0 mg/l.



EL HACEDOR

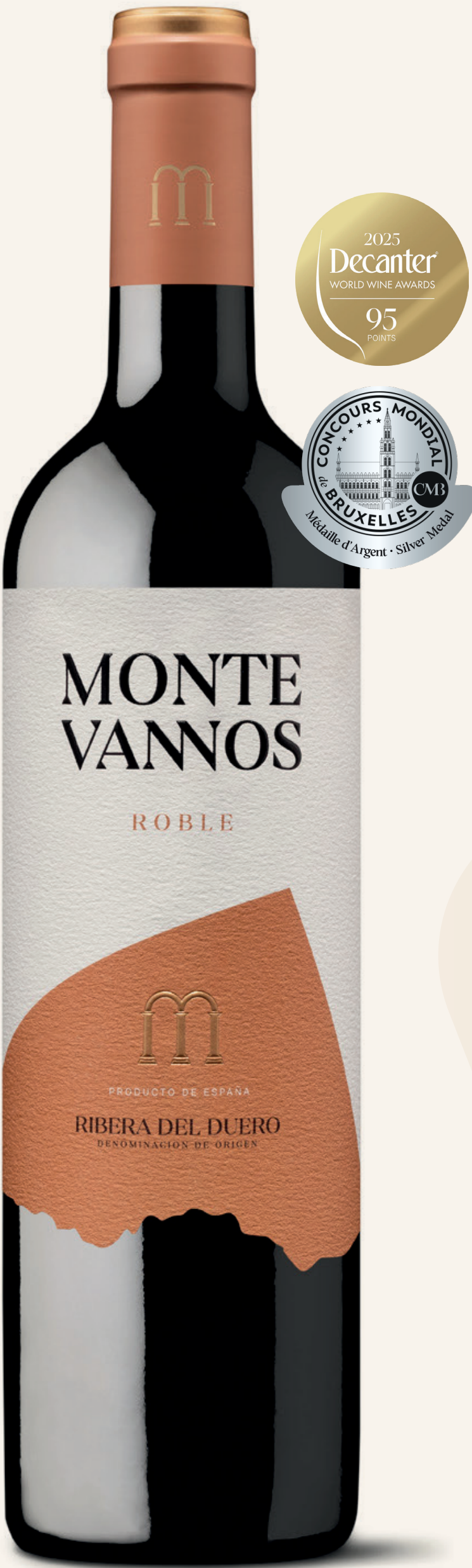
B O D E G A S

Vinos

MONTE
VANNOS
ROBLE

D.O.P Ribera del Duero
Cosecha 2022 – 6 meses en barrica

Esta campaña se completó con temperaturas habituales para la zona, por lo que las condiciones climatológicas permitieron, en líneas generales, un buen agostamiento de las plantas. La maduración se desarrolló de manera adecuada, favorecida por la ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre y a pesar de las olas de calor. Los intensos cambios térmicos día/noche y la buena luminosidad de los días, permitieron que la vendimia se desarrollase de manera tranquila, y aunque la baya no cogiese demasiado peso, la uva llegó con una maduración idónea y un perfecto estado sanitario para su elaboración.



Variedad:

Tempranillo 95% y Merlot 5 %.

Majuelos: La uva Tempranillo, proviene de viñedos situados en San Juan del Monte y Quintana del Pidio, y la Merlot, del municipio de Anguix. Están plantados a 850 metros de altitud sobre el nivel del mar y en terrenos donde predomina el canto rodado.

Crianza:

El vino reposó en depósito, durante tres meses antes de su trasiego a barricas de roble americano (25%) y francés (75%), - nuevas, y de segundo y tercer año - donde permaneció, durante un plazo de seis meses.

Apariencia:

Destaca su intenso color rubí con matices violáceos, limpio y brillante.

En nariz:

Encontramos una atractiva mezcla de aromas frutales como fresa, cereza roja y negra y ciruela negra junto con crema y roble, como sutiles aromas de vainilla, coco, café tostado y algunas especias.

En boca:

Tiene a su paso, un trago frutal y fresco, con buen cuerpo que integra aromas, taninos dulces y alcohol de forma equilibrada con una acidez fresca. Es persistente y marcado por el estilo de los vinos modernos.

Datos analíticos

Grado Alcohólico:	13,9 % Vol.
Acidez Volátil:	0,71 gr/l.
Acidez Total:	5,5 gr/l.
Azúcares reductores:	0.06 gr/l.
Sulfuroso libre:	11 mg/l.



Vinos

M
De MONTEVANNOS
Crianza

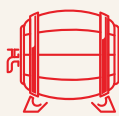
D.O.P Ribera del Duero
Cosecha 2023

La vendimia de 2023 en D.O.P. Ribera del Duero fue calificada como muy buena, a pesar de ser un año complejo por el clima. Las lluvias de septiembre permitieron finalizar correctamente la maduración, resultando en unas uvas de gran calidad con buen equilibrio entre acidez y grado alcohólico, lo que dará lugar a vinos complejos, estructurados y de guarda.



Variedad:

100% uva Tempranillo con Certificado Ecológico.



Crianza:

La primera semana de noviembre de 2023, una vez terminadas las fermentaciones, se trasegó a barricas de roble francés: 50% nuevas y 50% usadas, donde tuvo una crianza de 12 meses, para posteriormente ser embotellado en diciembre de 2024.



Apariencia:

Posee una tonalidad color rojo púrpura, limpio y brillante.



En nariz:

En nariz es un vino intenso con aromas complejos y poco convencionales, destacando la mezcla de frutos negros y de sotobosque – cereza negra, ciruela, zarzamora - y los aromas adquiridos en su crianza en barrica como vainilla, pan tostado y sutiles chocolates.



En boca:

En boca deja a su paso un trago frutal con acidez fresca e intensidad alcohólica ligera, pero con cuerpo, que se complementa con la atractiva presencia de taninos que le dotan de una magnífica estructura. Es un vino con personalidad propia, con un final largo donde perduran perfectamente ensamblados los aromas complejos. Un vino fuera de lo normal que tiene un gran potencial en su guarda.



Datos analíticos

Grado Alcohólico:	12,5 % Vol.
Acidez Volátil:	0,39 gr/l.
Acidez Total:	5,27 gr/l.
Azúcares reductores:	0,03 gr/l.
Sulfuroso libre:	10 mg/l.

Vinos

OPIMIVS

Vino de autor

D.O.P Ribera del Duero
Cosecha 2022

El final del ciclo pasado se cerró con temperaturas ligeramente más cálidas de lo habitual. Las primeras heladas tuvieron lugar a finales del mes de noviembre, no siendo estas heladas de consideración hasta prácticamente el mes de diciembre. En todo caso, las condiciones climatológicas permitieron en líneas generales un buen agostamiento de las plantas.

La maduración se desarrolló de manera correcta y favorecida por la ausencia de precipitaciones desde principios de septiembre hasta mediados de octubre.

Los intensos cambios térmicos día/noche y la buena luminosidad de los días, llevaron a que la vendimia se desarrollase de manera tranquila, y de esta forma el fruto llegase a la bodega con una maduración idónea y con un perfecto estado sanitario.

Ficha



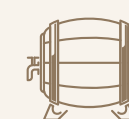
14



Variedad:

Tempranillo proveniente de la selección de uva de pagos viejos singulares, plantados en los años 1940, 1955, 1960 y 1970 en los municipios burgaleses de San Juan del Monte, Hontangas y Quintana del Pidio por encima de los 850 m de altitud.

Majuelos: Los suelos son principalmente franco-arcillosos con grandes guijarros en la capa superior



Crianza:

16 meses en barricas nuevas de roble francés, de las mejores tonelerías francesas (Cadus, Nadalie y Vicard).



Apariencia:

Vino de intenso color rubí, limpio y brillante.



En nariz:

Muestra un bouquet complejo de aromas afrutados bien integrados, como la fresa, la mora y la frambuesa, perfectamente ensamblados con los obtenidos en su intensa crianza -de dieciséis meses - como el cedro, vainilla, toffe, chocolate negro, pan tostado y tabaco.



En boca:

Encontramos un vino con cuerpo, con sabores primarios como cereza y ciruela y aromas de roble como vainilla, tostada, cedro y algunos matices minerales, integrados de forma impecable. Es un vino complejo pero de textura sedosa y taninos suaves, equilibrada acidez y con un sutil pero duradero post gusto final integrado de forma armónica y proporcionada.



Datos analíticos

Grado de alcohol:	13,7%
Vol. Acidez volátil:	0,67 gr/l
Acidez total:	5,3 gr/l
Azúcares reductores:	0,32 gr/l
Sulfuroso libre:	8 mg/l



EL HACEDOR

B O D E G A S

Vinos

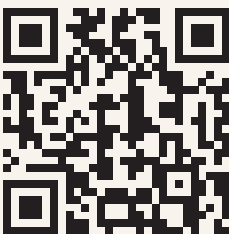
Val de Vannos

Godello sobre lías

I.G.P. Vinos de la Tierra de Castilla y León
Cosecha 2024

Esta campaña se completó con temperaturas altas, extrema sequía y episodios de heladas de primavera en la zona, lo que supuso una merma importante de la cosecha. Aun así, cosechamos 4.700 Kg de uva “Godello” que llegó con una maduración idónea y un perfecto estado sanitario para su elaboración.

Ficha



15



Variedad:

Uva blanca Godello.



Maduración:

En depósito sobre sus propias lías durante un plazo de 3 meses.



Apariencia:

Color amarillo limón con una intensidad media, limpio y brillante.



En nariz:

Encontramos aromas de limón, fruta de hueso como el melocotón y algunas notas tropicales de piña, además de un toque mineral.



En boca:

Es un vino joven con cuerpo medio y acidez equilibrada, donde la fruta de hueso domina los aromáticos sabores con un ligero toque de almendras amargas en el final. Es un vino ligero, fresco y elegante.



Datos analíticos

Grado Alcohólico:	11,5 % Vol.
Acidez Volátil:	0,41 gr/l.
Acidez Total:	5,17 gr/l.
Azúcares reductores:	<0,35 gr/l.
Sulfuroso libre:	16 mg/l.



EL HACEDOR

B O D E G A S

Detrás de Bodegas El Hacedor, hay **un equipo de profesionales apasionados** que trabajan con dedicación para llevar nuestros vinos a los más altos estándares de calidad y reconocimiento internacional. Gracias a este **equipo de expertos**, nuestra bodega continúa creciendo, llevando la tradición, la innovación y la excelencia de nuestros vinos a los paladares más exigentes del **mundo**.

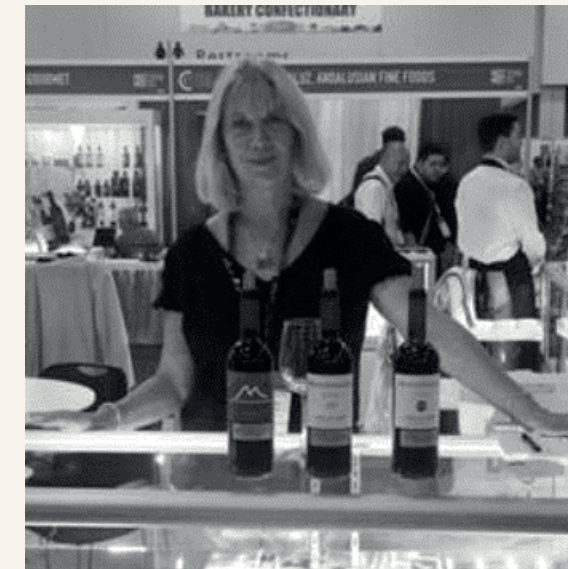
Nosotros



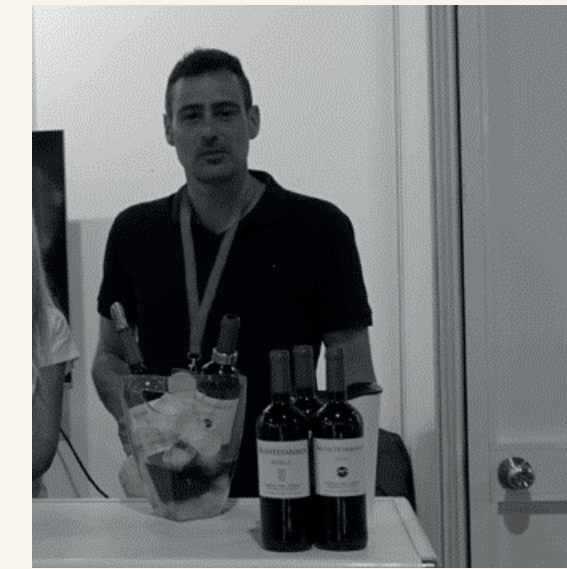
Carlos de la Serna
CEO



Chema Velasco
Enólogo



Anna K. Granqvist
Export Manager
Sumiller DipWSET



Julio Montejano
Ventas Nacional
Sumiller profesional



Iván Misael Galván
Delegado México y LatAm
Sumiller WSET 3

Nosotros

Carlos de la Serna, como **CEO**, lidera con visión y compromiso el equipo, promoviendo la innovación y el desarrollo de la compañía sin perder de vista la esencia de nuestra tradición vitivinícola. **Chema Velasco, experto enólogo formado en Mauro y San Román**, con la familia García, transforma cada cosecha en vinos que reflejan la singularidad del “terroir”, obteniendo un equilibrio perfecto entre todos los elementos y factores que intervienen en la creación de cada vino.

Nuestro **departamento comercial** está liderado **expertos sumilleres de fama internacional** que dan soporte y apoyo a clientes, “winelovers” y partners para optimizar su experiencia con cada vino de Bodegas El Hacedor.

Anna K. Grandqvist, como Export Manager dirige los mercados EMEA, Norteamérica y Asia-Pacífico, mientras que **Iván Misael Galván** es nuestro delegado para México y LatAm. Por su parte, **Julio Montejano** dirige el mercado en España y Portugal.

Hacemos vinos para gente que le gusta el vino

Bodegas El Hacedor
+34 915 610 403
info@bodegaselhacedor.com

www.bodegaselhacedor.com
Av. de la Estación S/N
47360 Quintanilla de Arriba (Valladolid)



EL HACEDOR
B O D E G A S

