



patronato provincial
de turismo
HUELVA
convention bureau



Ruta
del
Vino

CONDADO DE HUELVA

Club de producto



Club de Producto 'Ruta del Vino Condado de Huelva'

Edita: Patronato Provincial de Turismo de Huelva

Diseño y Maquetación: Enfoque Comunicación

Fotografía: Ique Pérez

ÍNDICE TABLE

Vino Condado de Huelva / *Condado de Huelva Wine Route*

Ruta del Vino / *Wine Route*

Básica / *Basic Visit*

Cata VIP / *Premium Premium Tour / Vip Wine Tasting Sessions*

Vinos y Toros / *Wine and Fighting Bulls*

Bodegas Sauci / *Wineries Sauci*

Bodegas Juncales / *Wineries Juncales*

Bodegas Vinícola del Condado / *Wineries Vinícola del Condado*

Bodegas Andrade / *Wineries Andrade*

Bodegas Oliveros / *Wineries Oliveros*

112

120

Vinos y Caballos/ *Wine and Horses*

Lugares Colombinos y Moguer/ *Columbian sites and Moguer*

Niebla Milenaria / *Ancient Niebla*

El ferrocarril del vino en Doñana / *The Wine Railway in Donana*

“Entre Bodegas” / “*Winery hopping*”

Bodegas Infante / *Wineries Infante*

Bodegas Diezmo Nuevo / *Wineries Diezmo Nuevo*

Bodegas Contreras Ruiz / *Wineries Contreras Ruiz*

Bodegas Marqués de Villalúa / *Wineries Marqués de Villalúa*

Bodegas Agroalimentaria Virgen del Rocío / *Wineries Agroalimentaria Virgen del Rocío*

Eno - Walking Doñana / *Eno - Walking Doñana*

Vinos y Doñana / *Wine and Doñana*

Ruta Club Vino Condado de Huelva / *Ruta Club Vino Condado de Huelva*

Bodegas / *Wineries*

Bodegas Iglesias / *Wineries Iglesias*

Bodegas Nuestra Señora del Socorro / *Wineries Nuestra Señora del Socorro*

Centro del Vino / *Wine Centre*

Museo del Vino / *Wine Museum*

Turismo receptivo y Servicios Enoturísticos/ *Receptive Tourism and Enotourism Service*

Establecimientos adheridos / *Supporting Establishments*

ÍNDICE TABLE



VINO DEL
CONDADO DE HUELVA
CONDADO DE HUELVA
WINE ROUTE



El vino es hijo de la naturaleza y la cultura y forma parte de la historia de todas las generaciones. Estas vinculaciones genealógicas están reflejadas, explicadas y justificadas en la 'Ruta del Vino del Condado de Huelva', una organización imprescindible para sacar el máximo provecho al potencial enoturístico de una comarca ligada a sus caldos desde hace milenios.

Actualmente, la mayoría de las bodegas con arraigo en el Condado está en manos de terceras generaciones, que han sabido conservar el legado de sus antepasados y apostar por la innovación tecnológica. La Denominación de Origen (D. O.) Condado de Huelva, por otra parte, supone un reconocimiento a la calidad que facilitan unas condiciones climatológicas perfectas para el cultivo de la vid, con veranos cálidos, inviernos suaves y una luz intensa durante gran parte del día para las aproximadamente 6.000 hectáreas de viñedos en la Comarca. Destaca la uva de tipo Zalema, originaria de Huelva, pero también se cultivan Moscatel de Alejandría, Garrido Fino, Listán de Huelva, Palomino Fino y Pedro Ximénez.

El Club de Producto 'Ruta del Vino del Condado de Huelva' pone a disposición de los visitantes distintas opciones, hasta 11

Wine is a child of nature and culture and is part of the history of all generations. These genealogical ties are reflected, explained and justified through the "Huelva County Wine Route," an itinerary that is essential for getting the best out of the wine tourism potential of a region that has been closely linked to its wines for thousands of years.

Currently, most of the wineries with roots in the County are in the hands of third generations, who have managed to preserve the legacy of their ancestors and committing themselves to technological innovation. Designation of Origin (DO) Huelva County, on the other hand, is a mark recognition of the quality that provides perfect climate conditions for vine growing, with warm summers, mild winters, and intense light during much of the day for the approximately 6,000 hectares of vineyards in the region. It highlights the Zalema grape, originally from Huelva, but also Moscatel of Alexandria, Garrido Fino, Listán of Huelva, Palomino Fino and Pedro Ximenez are grown.

The Product Club 'Route of the Wine of the County of Huelva' offers visitors different options, up to 11 at present, to encounter this variety. The alternatives cover the

actualmente, para entrar en contacto con el vino. Las alternativas cubren las necesidades del neófito o de la persona que solo planea la visita a una bodega y del experto que durante tres días pretende sumergirse en el ámbito vitivinícola. Para cubrir el espacio entre ambos extremos se ofrece todo un catálogo de posibilidades turísticas que parten del vino como referencia y que se expanden a otras señas de identidad del Condado de Huelva y la provincia onubense en general. El toro, el caballo, la gastronomía, los Lugares Colombinos, los monumentos, el ferrocarril, la salud y el medioambiente son compañeros de viaje del vino en los itinerarios que vertebran el Condado.

Todos se pueden completar en cualquier momento del año, con la excepción de la novedosa experiencia 'Eno-walking Doñana', prevista para los meses entre octubre y mayo por las condiciones climatológicas que precisa.

El enoturismo, también llamado turismo enológico, integra en un mismo concepto recursos fundamentales asociados al vino y su cultura, la que genera el propio sector vitivinícola y en la que se inserta. En el caso del Condado de Huelva, el vino se da la mano con la gastronomía (maridaje), el



needs of a neophyte or a person who just plans to visit a winery as well as expert connoisseurs who wish to spend three days submerged in the winemaking world. The visitor is provided with a catalogue of tour possibilities, from wine as a reference and developing other signs of identity of the County of Huelva and the province in general. The bull, the horse, the gastronomy, the Columbian Locations, the monuments, the railroad, health and the environment that accompany in wine in the itineraries that criss-cross the County.

All can be completed at any time of the year, except the new 'Eno-walking Doñana' experience, which is available between October and May due to the need for appropriate weather conditions.

Wine tourism, also called oenological tourism, integrates into the same concept of primary resources associated with wine and its culture, which generates the wine sector itself and in which is introduced. In the case of the county of Huelva, wine goes hand in hand with gastronomy (pairing), artistic and architectural heritage and traditions such as pilgrimages and craftsmanship, among others.

This type of tourism has seen a significant



patrimonio artístico y arquitectónico, las tradiciones como las romerías y la artesanía, entre otros.

Este tipo de turismo ha conocido un importante auge en los últimos años debido al aumento de la calidad del vino, la difusión de su cultura y la puesta en valor de la temática. Las rutas del vino integran recursos patrimoniales y servicios turísticos de una zona vinícola concreta y en el Condado crean una identidad propia del destino.

El lector de este catálogo podrá encontrar además de los distintos programas de enoturismo en vigencia en el Condado de Huelva, el listado de bodegas que forman parte del Club de Producto 'Ruta del Vino del Condado de Huelva' y con un resumen de sus excelencias y una referencia al Centro de Interpretación del Vino del Condado, punto de apoyo de la mayoría de los itinerarios y kilómetro cero en varios de ellos.

Buena parte de las bodegas del Condado de Huelva, ligadas a la Denominación de Origen 'Vinos y Vinagres del Condado de Huelva', los operadores de turismo receptor de Huelva, la Federación Onubense de Empresarios y el Patronato Provincial de Turismo, conjuntamente con la Diputación Provincial de Huelva, sellan esta alianza con el firme convencimiento de ampliar la oferta ENOTURÍSTICA de interés para el turista y consolidar la puesta en valor de la gran tradición vitivinícola del Condado de Huelva.

increase in demand in recent years due to the improvement in the quality of the wine, the dissemination of its culture and the value it has been given. The wine routes integrate heritage resources and tourist services in a specific wine area, and County creates an identity of the destination.

Besides the different wine tourism programmes for the county of Huelva, readers of this catalogue will also be able to find a list of wineries that are part of the "Condado de Huelva Wine Route" Product Club with a summary of the best they have to offer and a reference to the County Wine Interpretation Centre which is a point of support on most of the itineraries and in the immediate vicinity for several of them.

Good part of the wineries of the County of Huelva, linked to the Denomination of Origin 'Wines and Vinegars of the County of Huelva', tourism operators of Huelva, the Federation of Employers of Huelva and the Provincial Patronage of Tourism, together with the Provincial Government of Huelva, seal this alliance with the firm commitment of extending the ENOTURISTIC offer of interest to tourists and to consolidate the value of the great wine-making tradition of the County of Huelva.

VERDADEROS
PRIVILEGIADOS
POR APROBAR
este vino
D

**RUTA
DEL VINO**
WINE
ROUTE

Los más mejores
Ceras de T...
M...
2010

Bodegas, la esencia de la Ruta del Vino Condado de Huelva

Wineries, the Essence of the Condado Wine Route

Visita básica

Resumen del paquete

Las Bodegas del Condado de Huelva se convierten en un claro reflejo de lo que es la cultura y naturaleza de la provincia de Huelva. Con su visita podrá disfrutar de estas familiares e íntimas bodegas, profundizando en su historia y cultura local, a la vez que podrá degustar los mejores vinos y vinagres del Condado de Huelva.

Descripción y programa

Con la Ruta del Vino del Condado de Huelva, se pretende poner en valor el extenso patrimonio cultural y etnográfico vinculado al vino de esta comarca. Así, con la visita a la bodega se propone abrir una ventana al amplio mundo del Vino del Condado permitiendo abrir la peculiar y singular tradición de la crianza y elaboración de estos exquisitos caldos.

El visitante conocerá la Bodega en toda su “esencia”, sin sustituir los aspectos cotidianos e íntimos de la actividad vitivinícola por tareas más llamativas y turísticas. Las bodegas que podrá visitar son:

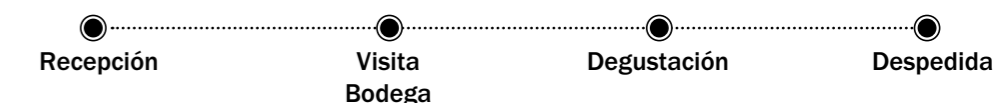
- Bodegas Iglesias
- Bodegas Sauci
- Bodegas Juncales
- Bodegas Vinícola del Condado
- Bodegas Andrade
- Bodegas Oliveros
- Bodegas Infante
- Bodegas Diezmo Nuevo
- Bodegas Contreras Ruiz

La visita guiada tendrá un paquete básico de duración media de 1 hora, y que consiste básicamente en un recorrido por las instalaciones donde se conoce el proceso de elaboración de los vinos y vinagres y las fascinantes historias personales de quienes los crean. Para terminar, se degustan - acompañados por los comentarios del bodeguero - varios de sus vinos.

El paquete se podrá complementar, si así lo requiere el visitante, con:

- Catas comentadas
- Almuerzos/cenas con cata-maridaje
- Exposiciones de pinturas que temporalmente se encuentren en sus instalaciones
- Visita a viñedos (solo en los casos de las bodegas con viñedos propios)
- Otras actividades/espectáculos vinculados con el flamenco, el caballo, etc.

Además, el visitante podrá complementar la visita con el Centro del Vino del Condado de Huelva, un espacio que interpreta el vino del Condado dentro de su entorno, citando y explicando cada uno de los recursos relacionados con el vino. Se trata de un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas y envolventes.



Basic visit

Brief description of the Tour Package

The Huelva County Wineries are a clear reflection of what is the culture and nature of the province of Huelva. When you visit them, you will enjoy the warmth of its welcoming family business members while you delve deep into local culture and history and at the same time taste some of the best wines and vinegar of the County de Huelva.

Description and programme

With the Wine Route of the Wine of the County of Huelva, Wine Route we pretend to showcase the enormous cultural and ethnographic heritage linked to the wine of this Region. Thus, with a tour of the winery, it intends to open a window to the vast world of the County Wine allowing a view of the wonderful and unique tradition of the ageing and elaboration of these exquisite wines.

The visitor experiences the winemaking process, genuinely, and with no additives. The wineries to visit are as follows:

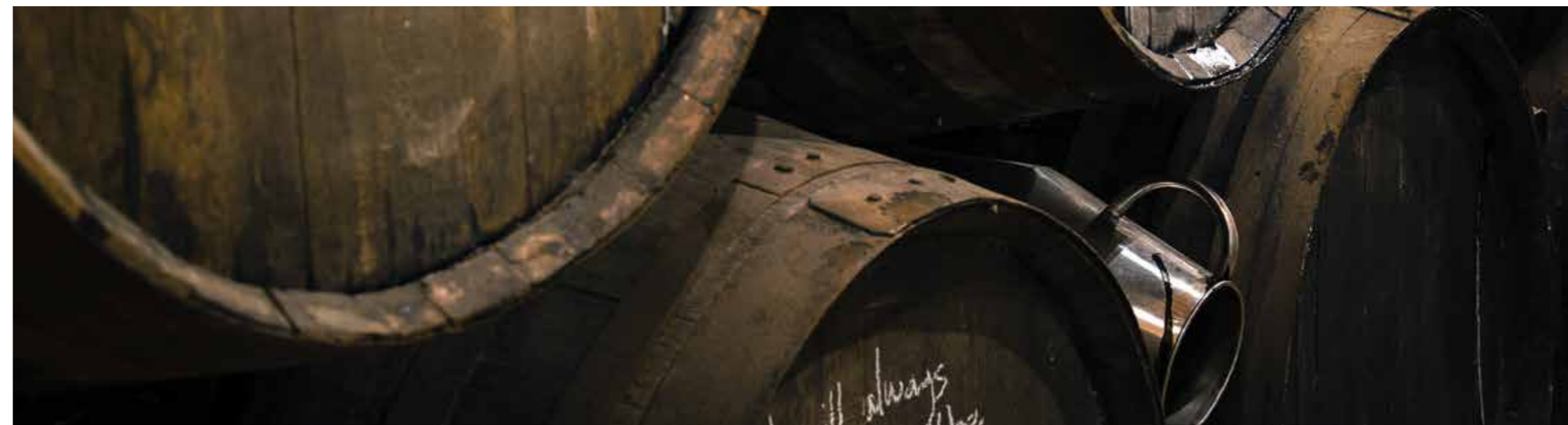
- Bodegas Iglesias
- Bodegas Sauci
- Bodegas Juncales
- Bodegas Vinícola del Condado
- Bodegas Andrade
- Bodegas Oliveros
- Bodegas Infante
- Bodegas Diezmo Nuevo
- Bodegas Contreras Ruiz

The guided tour on the basic package has an average duration of 1 hour, which consists of a visit to the facilities where the process of making wines and vinegar is explained including the fascinating personal tales of those who create them. Finally, wine tasting - accompanied by the winemaker's comments - several of its wines.


The package can be completed with the following extra activities:

- Wine tasting with a professional oenologist
- Lunches/dinners with wine tasting-pairing
- Exhibitions of paintings that are temporarily on show on the premises
- Visit to vineyards (only at wineries with their vineyards)
- Other activities/shows related to flamenco, horse shows, etc.

Also, the visitor can request a visit with the Huelva County Wine Centre, a space that interprets the wine of the County within its surroundings, citing and explaining each one of the resources related to the wine. It is a sensitive, interactive venue endowed with powerful and enveloping sound projections.



 Duración	Desde 1 hora
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	Bodega, a elegir entre las 9 incluidas en el Club
 Servicios incluidos	Visita estándar a la Bodega, guiada; resto de servicios ofertados por la bodega no incluidos. Transporte incluido
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	<i>Minimum duration is 1 hour</i>
 Season	<i>Year-around</i>
 Group sizes	<i>15 minimum / 50 maximum</i>
 Visits	<i>Any one winery out of the nine club members</i>
 Included Services	<i>Standard guided tour; (the rest of the services that the winery may offer are not included)</i> <i>Transportation</i>
 Information and Bookings	<i>Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva</i>



- B** Bollullos Par del Condado
 · Bodegas Iglesias
 · Bodegas Sauci
 · Bodegas Juncales
 · Bodegas Vinícola del Condado
 · Bodegas Andrade
 · Bodegas Oliveros
- P** La Palma del Condado
 · Bodegas Infante
- R** Rociana del Condado
 · Bodegas Contreras Ruiz
- M** Moguer
 · Bodegas Diezmo Nuevo





Cata VIP / Premium

Resumen del paquete

Paquete dirigido a profesionales o amantes del mundo del vino que quieren profundizar en el mundo del vino en general y/o en particular en los aromas, texturas y colores del Vino del Condado de Huelva.

Descripción

Con este paquete nos dirigiremos a los más aficionados por el mundo del vino, a aquellos que quieran disfrutar, profundizar y apreciar las cualidades de los caldos del Condado de Huelva.

Programa

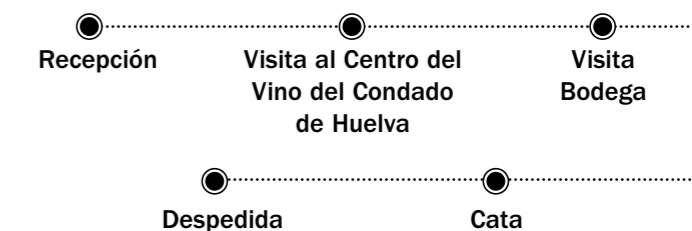
La jornada se inicia con la visita al **Centro del Vino Condado de Huelva**, un espacio que interpreta de forma muy interactiva y dinámica el vino del Condado dentro de su entorno, citando y explicando cada uno de los recursos relacionados con el vino.

Posteriormente nos dirigiremos a la **Bodega**, donde además de realizar la propia Cata, la conoceremos de la mano del propio bodeguero, quien nos explicará el origen familiar de la Bodega, las características de los vinos del Condado de Huelva, su marco regulador, su entorno, además, cómo no, del proceso de crianza y elaboración de sus caldos.

Recorrida la Bodega nos dirigiremos a la **Sala de Catas**, la cual reúne todas las condiciones de limpieza, orden, temperatura y humedad, ruidos, olores, etc., para celebrar esta actividad. Estamos, además, ante una Cata Premium, con lo que utilizaremos los mejores caldos de la Bodega (se podrán utilizar vinos de otras Bodegas del Club), un equipamiento específico de primera calidad (mobiliario y menaje) y, lo más importante, un profesional con amplios y contrastados conocimientos de enología y viticultura y con demostrada habilidad pedagógica.

Normalmente, la Cata se compondrá de tres fases, basadas en los tres sentidos principales que se emplean en la misma, siendo el siguiente orden: vista, olfato y gusto. El tacto también intervendrá, ya que la lengua posee este sentido y nos puede dar información sobre su densidad, temperatura, gases carbónicos o turbidez.

Por tanto, los visitantes probarán con atención distintos tipos de vinos para apreciar sus cualidades, escribiendo sus impresiones y asignando un puntaje, siempre con las explicaciones, justificaciones e interpretaciones del maestro enólogo.



Premium Tour / Vip Wine Tasting Sessions

Brief Description of the Tour Package

Package aimed at professionals or lovers of the wine world who want to delve deeper into the world of wine in general and particularly the aromas, textures, and colours of Huelva County Wine.

Description

This package is designed for the wine lover, the connoisseur, and for those that want to delve deeper and better appreciate the qualities and the attributes of the wines of the County of Huelva.

Programme

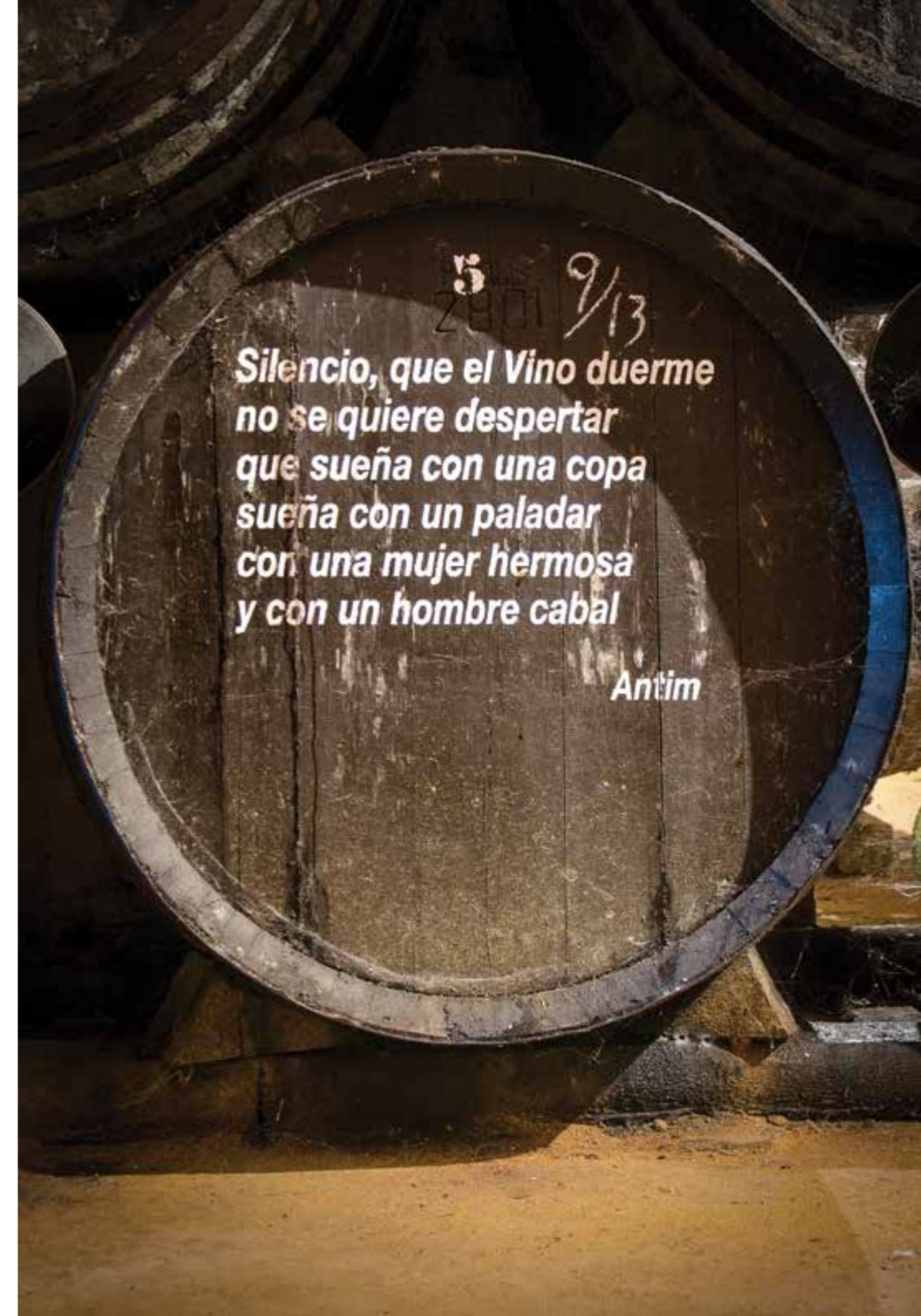
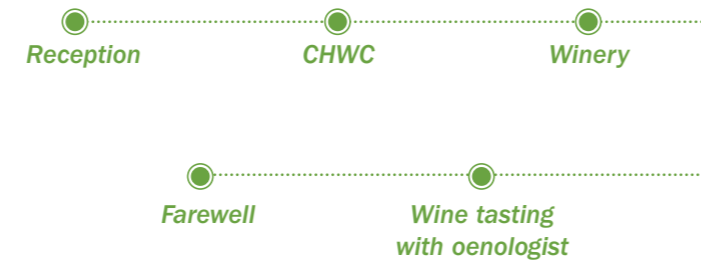
The day begins with a visit to the Huelva County Wine Centre, a venue that interprets in a very interactive and dynamic the County wine within its environment, citing and explaining each of the resources related to wine.







we then proceed to the winery, where in addition to the wine tasting, the wine maker will explain the family origin of the winery, the characteristics of the wines of the County of Huelva, its regulatory framework, its environment, And, of course, the ageing and processing of their wines.







After touring the winery, we will go to the Tasting Room, which meets all the conditions of cleanliness, order, temperature and humidity, noises, aromas, etc., to celebrate this activity. We are before a Premium wine tasting event, in which we will use the best wines of the Winery (it may surprise us wines from other Wineries of the Club), specific high-quality equipment and, most importantly, oenologist with extensive and proven knowledge of winemaking and viticulture will share his teaching abilities with the visitors.

Normally, wine tasting consists of three stages, based on the three primary senses used, in the following order: sight, aroma, and taste. Touch intervenes since the tongue has this meaning and can inform us of the wine's density, temperature, carbon dioxide or turbidity

The visitors will, therefore, be able to appreciate the various qualities of different wines, noting down their impressions and rating them.



 Duración	Media jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Consultar
 Lugares a visitar	Bodegas Iglesias, Bodegas Sauci, Bodegas Oliveros y Bodegas Contreras Ruiz. Centro del Vino Condado de Huelva
 Servicios incluidos	Entrada al Centro del Vino del Condado de Huelva Visita a la Bodega donde se desarrolle la Cata Taller de cata impartido por profesionales del sector Almuerzo
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	Half day
 Season	Year-around
 Group sizes	Check
 Visits	<i>Bodegas Iglesias, Bodegas Sauci, Bodegas Oliveros or Bodegas Contreras Ruiz.</i> <i>Condado de Huelva Wine Centre</i>
 Included Services	<i>Entrance fee to the CHWC</i> <i>Visit to the chosen winery</i> <i>Wine tasting workshop with a professional oenologist</i> <i>Lunch</i>
 Information and Bookings	<i>Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva</i>



- B** Bollullos Par del Condado
 · Bodegas Iglesias
 · Bodegas Sauci
 · Bodegas Juncales
 · Bodegas Vinícola del Condado
 · Bodegas Andrade
 · Bodegas Oliveros
- P** La Palma del Condado
 · Bodegas Infante
- R** Rociana del Condado
 · Bodegas Contreras Ruiz
- M** Moguer
 · Bodegas Diezmo Nuevo



Vinos y ganadería

Wine and Livestock



Vinos y Toros

Resumen del paquete

El visitante podrá disfrutar de una jornada completa conociendo el proceso de cría del Toro Bravo y del Vino del Condado de Huelva, dos de los pilares de la cultura de la provincia, y que conforman el paisaje de la comarca del Condado. Dos tradiciones de gran arraigo y cultura de este territorio.

Descripción

A través de esta jornada podrá disfrutar de dos los elementos tradicionales de la cultura de Huelva, el Vino y el Toro, dos emblemas del campo andaluz.

El Condado de Huelva cuenta con más de 4.000 hectáreas de viñedos, con una producción media de unos 40 millones de kilos de uva y explotadas por unos 2.400 viticultores. En ellas se cultivan distintos tipos de uva: la Zalema (originaria de Huelva y que ocupa el 86% de lo plantado), Listán de Huelva, Palomino Fino, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez.

La tradición vinícola milenaria del Condado onubense tomó cuerpo oficial en 1932, cuando se creó la Denominación de Origen Huelva, que posteriormente se renombraría como Denominación de Origen Condado de Huelva y pasaría a englobar, finalmente, tanto los vinos como los excelentes vinagres de la región. Con este paquete el visitante podrá disfrutar de una de las Bodegas más emblemáticas de la comarca (alguna de las 9 incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino del Condado de Huelva); además podrá adentrarse en el universo del vino gracias al Centro del Vino Condado de Huelva ubicado en Bollullos Par del Condado.

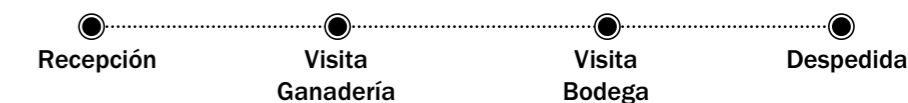
En el Condado y Campiña de Huelva este paisaje se entremezcla con las dehesas donde pastan algunas de las ganaderías de toro más emblemáticas de España. Las Ganaderías de Cuadri, Millares, Macandro, o la hasta hace poco Concha y Sierra, ahora con Toros de Albarreal. De esta manera toro y vino conforman un paisaje excepcional y de gran atractivo cultural y natural.

Programa

Llegada a la **finca ganadera** y recepción por parte del ganadero y/o guía de la ganadería. Visita a la ganadería conociendo cada una de las faenas del campo y las instalaciones de la ganadería -plaza de tientas, salones expositivos, etc.- (duración aproximada 120-150 minutos).

Posteriormente, nos dirigiremos a la **Bodega de Vino (*)** donde conoceremos el proceso de elaboración de estos caldos y tendremos una degustación de estos. Tendrá la opción de almorzar en la Bodega o en restaurante de la zona.

(*) Si visita una Bodega de Bollullos Par del Condado, previamente a la visita a ésta podrá disfrutar del Centro del Vino Condado de Huelva, localizado en este municipio.



Wine and Fighting Bulls

Brief description of the Tour Package

The visitor can enjoy a full day to learn about the breeding process of the Toro Bravo (Fighting Bull) and the Wine of the County of Huelva, two of the province's cultural pillars, and that are part of the landscape of the County region. Two traditions with deep roots in the culture of this territory.

Description

Throughout the day you can enjoy two Huelva's cultural traditions, its wine and the Fighting Bull, two symbols of the Andalusian countryside.

The County of Huelva has more than 4,000 hectares of vineyards that produce on average some 40 million kg. of grapes, which are run by some 2,400 winegrowers. These vineyards grow several types of grapes: the Zalema (originally from Huelva, which occupy 86% of the vineyards), Listán de Huelva, Palomino Fino, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría and Pedro Ximénez.

The ancient wine tradition of the County of Huelva was made official in 1932 when the Designation of Origin of Huelva was created, which was later renamed Designation of Origin County of Huelva and would then finally include its wines as well as its excellent vinegar of the region. With this tour package, the visitor can enjoy one of the most emblematic wineries of the region (some of the 9 wineries included in the Huelva County Wine Product Club); You can also venture out into the world of wine thanks to the Huelva

County Wine Centre located in Bollullos Par del Condado.

In the Country of Huelva and its countryside, the landscape blends with the pastureland where some of the most characteristic bull breeding ranches are situated. The Cattle Ranches of Cuadri, Millares, Macandro, or until recently Concha and Sierra, now owned by Toros de Albarreal. In this manner bulls and wine make up an exceptional landscape of great cultural and natural beauty.







Programme







Arrival at the fighting bull ranch and reception hosted by the bull breeder and bull breeding guide. Visit the fighting bull ranch and learn about all the ranch chores and livestock facilities - its trial bullring, exhibition halls, etc.- (approximate duration 120-150 minutes).

Later, we tour to the Wine cellar (*) where we learn about the wine elaboration process as well as enjoying a wine tasting session. You can have lunch in the Cellar (Bodega) or at a nearby restaurant.

(*) If you visit a Winery in Bollullos Par del Condado, prior to the visit you can enjoy the Huelva County Wine Centre, located in this municipality.



 Duración	1 jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	<p>Ganaderías del Condado-Campaña:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ganadería “Hnos. Rubio Macandro”, en Dehesa La Zorrera - Ganadería “D. Manuel Ángel Millares”, Dehesa Pelegrín - Ganadería de “Hijos de D. Celestino Cuadri Vides”, Finca Comeuñas - Ganadería Toros de Albarreal, en Finca El Campillo <p>Bodegas incluidas en la Ruta del Vino</p> <p>Centro del Vino Condado de Huelva</p>
 Servicios incluidos	<p>Visita básica a la ganadería</p> <p>Visita a la Bodega y degustación de Vinos</p> <p>Entrada al Centro del Vino Condado de Huelva (solo en aquellos paquetes que elijan una Bodega de Bollullos)</p> <p>Transporte y comida incluida</p>
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	Full day
 Season	Year-around
 Group sizes	15 minimum / 50 maximum
 Visits	<p>Ranches of the Condado de Huelva:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ranch “Hnos. Rubio Macandro”, en Dehesa La Zorrera - Ranch “D. Manuel Ángel Millares”, Dehesa Pelegrín - Ranchde “Hijos de D. Celestino Cuadri Vides”, Finca Comeuñas - Ranch Toros de Albarreal, en Finca El Campillo <p>Any of the 9 Wine Clñub members</p> <p>The Condado de Huelva Wine Centre</p>
 Included Services	<p>Basic visit to the Ranch.</p> <p>Basic visit to the winery and wine tasting</p> <p>Entrance fee to the CHWC (only if the selected winery is in Bollullos Par del Condado County)</p> <p>Lunch</p> <p>Transportation</p>
 Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



P La Palma del Condado
 · Dehesa La Zorrera
 · Bodegas Infante

T Trigueros
 · Dehesa Pelegrín

G Gibraleón
 · Finca Comeuñas

B Bollullos Par del Condado
 · Centro del Vino
 · Bodegas Iglesias
 · Bodegas Sauci
 · Bodegas Juncales
 · Bodegas Vinícola del Condado
 · Bodegas Andrade
 · Bodegas Oliveros

R Rociana del Condado
 · Bodegas Contreras Ruiz

M Moguer
 · Bodegas Diezmo Nuevo

Z Zufre
 · Finca el Campillo





Vinos y Caballos (El Rocío, Aldea Internacional del Caballo)

Resumen del paquete

Con este programa el visitante podrá disfrutar en una sola jornada de dos de los recursos más singulares y excepcionales de la provincia de Huelva y de España, el vino y el caballo, en el marco de un entorno natural y cultural excepcional como es el que conforman la campiña, donde se asientan los viñedos y bodegas del Condado y la Aldea de El Rocío, reconocida como Aldea Internacional del Caballo, la cual concentra durante la Romería el mayor número de équidos de Europa.

Descripción

El visitante podrá disfrutar del Vino y el Caballo Español, en un espacio cultural y natural de primer orden mundial como es la Aldea de El Rocío, ubicada en pleno Parque Nacional de Doñana, Reserva de la Biosfera.

La integración del paisaje vitivinícola en este espacio tan singular genera una oferta excepcional y de gran atractivo cultural y natural, lo que, unido a su estrecha relación con el caballo, se constituye en una oferta turística de gran atractivo para el visitante.

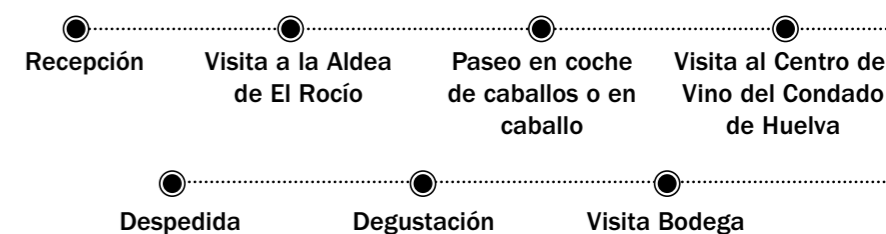
Programa

Comienza la jornada con la visita a **El Rocío, Aldea Internacional del Caballo**. Pasearemos por el entorno de la Ermita del Rocío pudiendo contemplar la belle-

za de las marismas del Parque Nacional de Doñana y su caballo marismeño. En la propia Aldea disfrutaremos de un **paseo en coche de caballos o en caballo** por algunos de los caminos más sobresalientes de Doñana. Es a caballo la forma más tradicional de recorrer El Rocío y sus alrededores.

Posteriormente nos dirigiremos al **Centro del Vino Condado de Huelva**, un espacio que interpreta el vino del Condado dentro de su entorno, citando y explicando cada uno de los recursos relacionados con el vino. Se trata de un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas y envolventes.

Finalizaremos la jornada conociendo una de las más importantes **Bodegas** del Condado de Huelva, realizando, guiado por el propio bodeguero, un recorrido por sus instalaciones, conociendo el proceso de crianza y elaboración del vino. Podrá degustar algunos de los vinos de la bodega.



Wine and Horses (El Rocío, International Horse Village)

Brief description of the Tour Package

This program is designed to showcase two of the most significant resources Huelva has, wine and horses in two distinct environments: the Condado de Huelva winemaking region and the Village of El Rocío, also recognised as the International Village of the Horse and the place where Europe's largest concentration of horses can be found during the pilgrimage of El Rocío.

Description

The visitor can enjoy the local wine and Spanish Horses in an excellent cultural and natural location: El Rocío Village, located in the Donana National Park a unique UNESCO World Heritage Site and Biosphere Reserve.

The integration of the wine landscape in this unique space generates an exceptional offer and of great cultural and natural appeal, which, together with its close relationship with the horse, constitutes a tourist offer of great attraction for the visitor.

Programme







We start the day with a visit to El Rocío, International Horse Village. We stroll through the surroundings of the Ermita de Rocío and admire the beauty of the marshes of the National Park of Donana and their Marismeno horses. At the Vil-







lage itself, we will enjoy a horse-drawn or horse-drawn carriage drive along some of the most outstanding trails in Donana. On horseback is the most traditional way of touring El Rocío and its surroundings.

Later we will go to the Wine Centre County of Huelva, a space that interprets the wine of the County within its surroundings, citing and explaining each one of the resources related to the wine. It is a sensitive, interactive venue endowed with powerful and enveloping sound projections.

We will end the day by visiting one of the most prestigious wineries in the County of Huelva, guided in the company of the winemaker, a tour of its process as well as learning about the process of breeding and winemaking. You can taste some of the wines from the winery.



 Duración	1 jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	<p>Bodegas ubicadas en Bollullos Par del Condado:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bodegas Iglesias - Bodegas Juncales - Bodegas Vinícola del Condado - Bodegas Oliveros - Bodegas Andrade - Bodegas Sauci <p>Bodegas Contreras Ruiz</p> <p>Visita a la aldea de El Rocío</p>
 Servicios incluidos	<p>Visita básica a la Bodega, incluida degustación de vinos</p> <p>Visita a la aldea de El Rocío</p> <p>Paseo a caballo o en coche de caballos</p> <p>Visita al Centro del Vino Condado de Huelva</p> <p>Comida y transporte incluido</p>
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	1 full day
 Season	Year-around
 Group sizes	15 minimum / 50 maximum
 Visits	<p>Wineries in the Bollullos Par del Condado County:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bodegas Iglesias - Bodegas Juncales - Bodegas Vinícola del Condado - Bodegas Oliveros - Bodegas Andrade - Bodegas Sauci <p>Contreras Ruiz Winery</p> <p>El Rocío Village</p>
 Included Services	<p>Basic visit to the selected winery and wine tasting</p> <p>El Rocío Village</p> <p>Horse or Horse carriage ride</p> <p>Visit to the Condado de Huelva Wine Centre</p> <p>Lunch</p> <p>Transportation</p>
 Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



- B** Bollullos Par del Condado
- Centro del Vino
 - Bodegas Iglesias
 - Bodegas Sauci
 - Bodegas Juncales
 - Bodegas Vinícola del Condado
 - Bodegas Andrade
 - Bodegas Oliveros
- R** Rociana del Condado
- Bodegas Contreras Ruiz
- A** Almonte
- El Rocío



Vinos con historia

Wine with History

Lugares Colombinos y Moguer, puertos de los vinos del Descubrimiento

Resumen del paquete

La Ruta del Vino del Condado de Huelva le ofrece la posibilidad de disfrutar de una maravillosa jornada en la que conocer cómo permanece en la cultura de Huelva el concepto de la “ida y vuelta” desde la perspectiva del vino. Descubrirá los Lugares Colombinos y Moguer como Puertos de los Vinos del Descubrimiento.

Descripción

El Vino del Condado de Huelva mantiene una estrecha relación con Iberoamérica, herencia de la vinculación histórica y cultural de la provincia de Huelva con el otro lado del ‘charco’. La Ruta del Vino del Condado de Huelva ofrece la posibilidad de observar los Lugares Colombinos y Moguer, considerados Puertos de los Vinos del Descubrimiento.

La mayoría de las cepas existentes en América provienen del Condado onubense. Además, algunos documentos fechan en enero de 1502 la salida de la primera partida de vinos desde esta comarca de Huelva hacia este continente.

Los Lugares Colombinos fueron declarados Conjunto Histórico-Artístico en 1967 y están formados por las localidades onubenses que tuvieron especial relevancia en los acontecimientos que desembocaron en el primer viaje de Cristóbal Colón y el Descubrimiento de América.

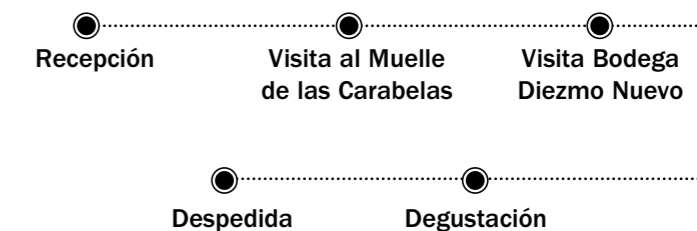
El recorrido comienza en el Museo Muelle de las Carabelas, un espacio interpretativo de los viajes de Cristóbal Colón, del Descubrimiento de América y del inicio de una de las épocas más intensas de la historia en general y de la historia de España en particular. Están incluidos tanto el transporte como el acceso al Museo. Se ofrece como puntos de partida alternativos para acceder a un contexto histórico similar el Monasterio de La Rábida y la Casa Museo de Juan Ramón Jiménez. El encuentro con el vino propiamente dicho se lleva a cabo en una de

las bodegas más auténticas y singulares de la comarca, la de Diezmo Nuevo en Moguer. Tras la recepción por parte del bodeguero se procede a la visita a las instalaciones de la bodega para conocer al detalle el proceso de crianza y la elaboración del vino. Se pueden degustar algunos de los vinos de esta firma, entre los que destacan el vino de naranja y el vermut.

Programa

Llegada al **Museo Muelle de las Carabelas**, el cual constituye un espacio interpretativo de los viajes de Cristóbal Colón, del descubrimiento de América y del inicio de una de las épocas más intensas de la historia en general y de la historia de España en particular.

Posteriormente nos dirigiremos a la **Bodega Diezmo Nuevo** y recepción por parte del bodeguero. Visita a las instalaciones de la bodega, conociendo el proceso de crianza y elaboración del vino. Podrá degustar algunos de los vinos de la bodega, entre los cuales destacan el vino de naranja y el vermut, reconocidos por numerosos premios.



Columbian sites and Moguer, new world wine trading ports

Brief description of the Tour Package

The Wine Route of the County of Huelva offers you the chance to enjoy a wonderful day in which you learn about the concept of the "round trip" from the perspective of wine in the culture of Huelva. Columbian sites and Moguer, new world wine trading ports.

Description

The Wine of the County of Huelva maintains a close relationship with Latin America, inheritance of the historical and cultural connection of the province of Huelva with the other side of the 'pond.' The Wine Route of the County of Huelva offers the possibility of admiring the Colombian Places and Moguer, considered New World Wine Trading Ports.

Most of the existing grape stocks in America come from the Huelva County. Also, some documents dated January 1502 as the departure of the first shipment of wine from Huelva to America.

The Columbine Places were declared of Historic-Artistic interest in 1967 and included all the towns that played a role in the discovery of America by Christopher Columbus.

The tour begins at the Muelle de las Carabelas Museum, the ideal place to enjoy a recreation of the travels of Columbus, the Discovery of America and the beginning of one of the most intense periods of history in general and the history of Spain. Both transport and access to the Museum are included. It offers as alternative starting points to access a similar historical context, the Monastery of

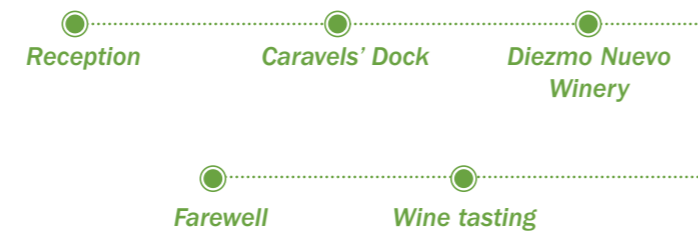
La Rabida and the Juan Ramón Jiménez House Museum.

The encounter with the wine itself is carried out in one of the most authentic and unique wineries of the region, Diezmo Nuevo in Moguer. After the reception by the winemaker, we proceed to visit the winery premises to learn in detail the process of ageing and the elaboration of wine. You can taste some of the wines of this winery, among which are highlighted the orange wine and the vermouth.







Programme

The tour begins at the Muelle de las Carabelas Museum, the ideal place to enjoy a recreation of the travels of Columbus, the Discovery of America and the beginning of one of the most intense periods of history in general and the history of Spain.

Later we will proceed to the Bodega Diezmo Nuevo and a reception with the winemaker. Visit the winery premises, to learn about the ageing and wine making process. You will be able to taste some of the wines of the winery, among them we highlight the orange and vermouth wines, which have won numerous awards.



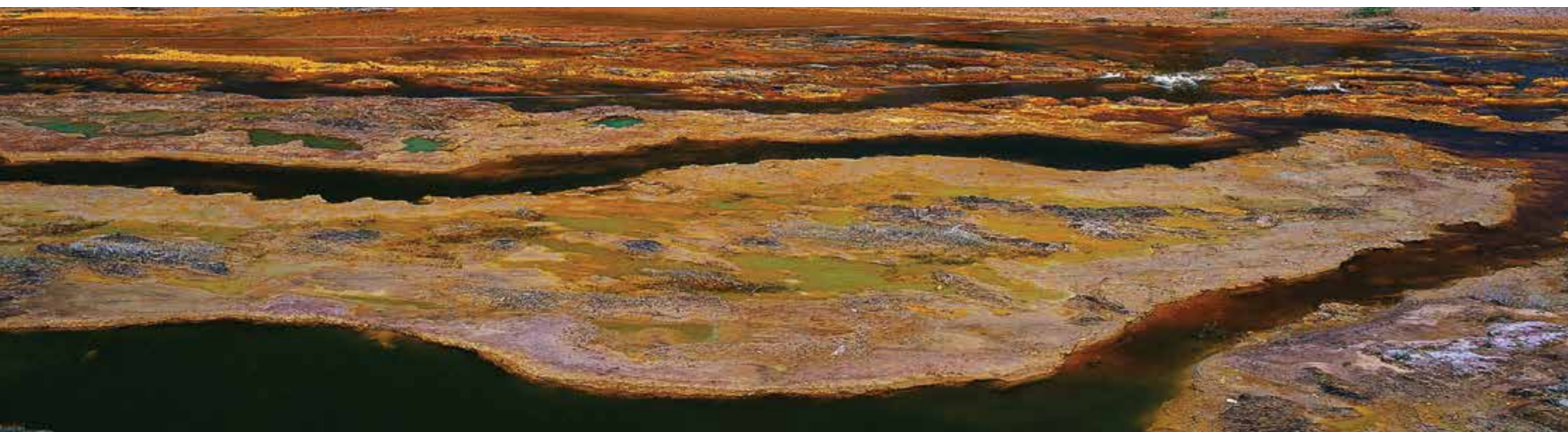
 Duración	Media jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	Bodegas “Diezmo Nuevo” en Moguer Muelle de las Carabelas (posibilidad de cambiar la visita al Muelle de las Carabelas por visita al Monasterio de La Rábida, o la Casa-Museo de Juan Ramón Jiménez)
 Servicios incluidos	Visita básica a la Bodega, incluida degustación Visita al Muelle de las Carabelas (incluye entrada al Muelle y visita guiada) Transporte incluido
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	Half day
 Season	Year-around
 Group sizes	15 minimum / 50 maximum
 Visits	Diezmo Nuevo Winery in Moguer <i>Caravels’ Docks (there is the possibility to instead visit one of these two places: La Rábida Monastery or the House-Museum of Juan Ramón Jiménez)</i>
 Included Services	Basic visit to Diezmo Nuevo Winery and wine tasting <i>Entrance fee and guided visit to the Carabelas’ Docks (or the Monastery of La Rábida or the House-Museum of Juan Ramón Jiménez)</i> Transportation
 Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



- M** Moguer
· Bodegas Diezmo Nuevo
- P** Palos de la Frontera
· Muelle de las Carabelas





Niebla milenaria, madre del Condado

Resumen del paquete

Con este paquete podrá disfrutar de la esencia de las bodegas del Condado de Huelva, de la mezcla del respeto a los valores tradicionales y la apuesta por las más innovadoras y modernas técnicas de producción; a la vez que podrá conocer una ciudad histórica que conserva un rico y excepcional patrimonio monumental, Niebla, la madre del Condado.

Descripción

Actualmente, Niebla es una ciudad de gran interés turístico, tanto por sus monumentos como por su localización en el Condado, que la convierte en parada obligatoria para todos los interesados en el turismo enológico. Por todo ello, con el paquete turístico se ofrece al visitante la posibilidad de conocer algunas de las bodegas más importantes del Condado de Huelva, y la ciudad monumental de Niebla.

Programa

La jornada comienza con la visita a la **ciudad de Niebla**. Declarada Conjunto Monumental Histórico-Artístico en 1982, Niebla cuenta con tres mil años de historia, a lo largo de los cuales ha tenido gran importancia e influencia en las regiones circundantes. Llegó a ser capital de un reino de Taifa independiente, dominando territorios de Huelva y el Algarve portugués.

En primer lugar realizaremos un **recorrido histórico por la ciudad**: el recinto amurallado de Niebla tiene su origen en la época romana, aunque su aspecto actual se debe a la época árabe. Consta de cinco puertas y cuarenta torreones, y guarda en su interior monumentos como la Iglesia de San Martín, la antigua Mezquita de Santa María de la Granada y el propio castillo.

Posteriormente visitaremos el **Castillo de Niebla**, donde según algunos autores estuvo la fortaleza romana, conserva elementos del Alcázar árabe, aunque su planta actual data del siglo XV. En la actualidad, el Castillo cuenta con salas temáticas recreando épocas pasadas, como la Cámara de la Condesa, la Armería o las mismísimas Mazmorras, dos niveles subterráneos donde se exponen más de 50 instrumentos y máquinas de tortura. Además, desde los torreones del Castillo se puede obtener una vista panorámica del río Tinto y de la ciudad.



Ancient Niebla, the mother of the County

Brief description of the Tour Package

With this package, you enjoy the essence of the wineries of the County of Huelva, the blend of respect for traditional values and commitment to the most innovative and modern production techniques. At the same time as learning about the historical city that preserves a rich and exceptional monumental heritage, Niebla, the mother of the County.

Description

Currently, Niebla is a city of great tourist interest, both for its monuments and for its location in the County, which makes it a must stop for all interested in wine tourism. Because of all this, the tourist package offers the visitor the possibility of learning about some of the most prestigious wineries of the County of Huelva, and the great city of Niebla.

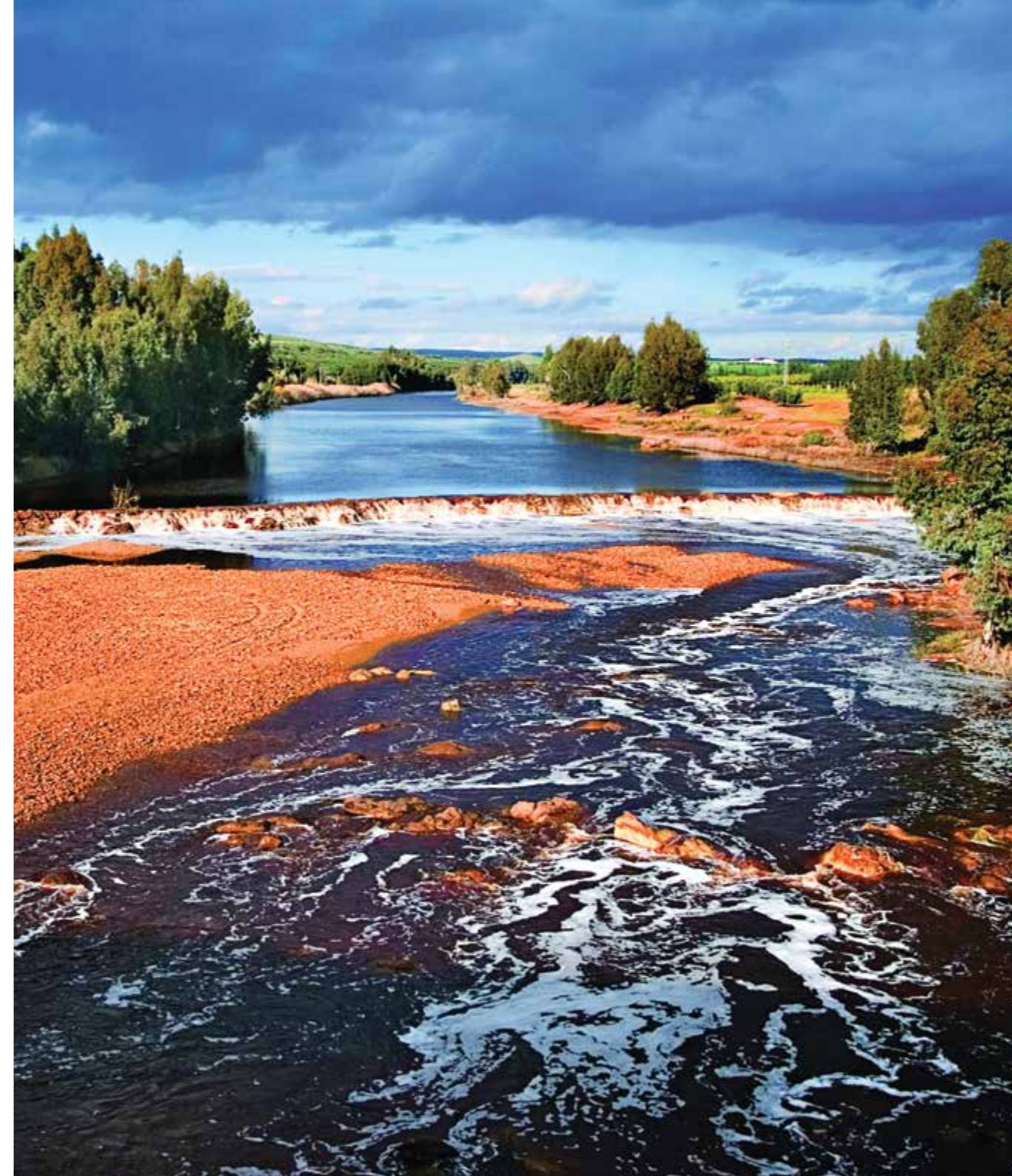
Programme




The day begins with a visit to the town of Niebla. Declared a Historical-Artistic Monument in 1982, The ancient city is over 3,000 years old and has always exercised a huge influence on neighbouring cities. It became the capital of the independent Taifa kingdom, dominating the territories of Huelva and the Portu-







guese Algarve.

First, we will take a historical tour of the city: the walled enclosure of Niebla has its origin in Roman times, although its current aspect is due to the Arab era. It has five gates and forty towers, and within its interior monuments such as the Church of San Martín, the old Mosque of Santa María de la Granada and the castle itself.

Later we visit the Castle of Niebla, where according to some authors, stood the Roman fort, which preserves elements of the Arab Alcazar, although its current floor layout dates to XV century. At present, the Castle has thematic rooms that recreate the past, such as the Camara de la Condesa, the Armoury or the Dungeons, two underground levels where more than 50 instruments and machines of torture are exhibited. Also, from the turrets of the Castle, you have a panoramic view of the Rio Tinto and the city.

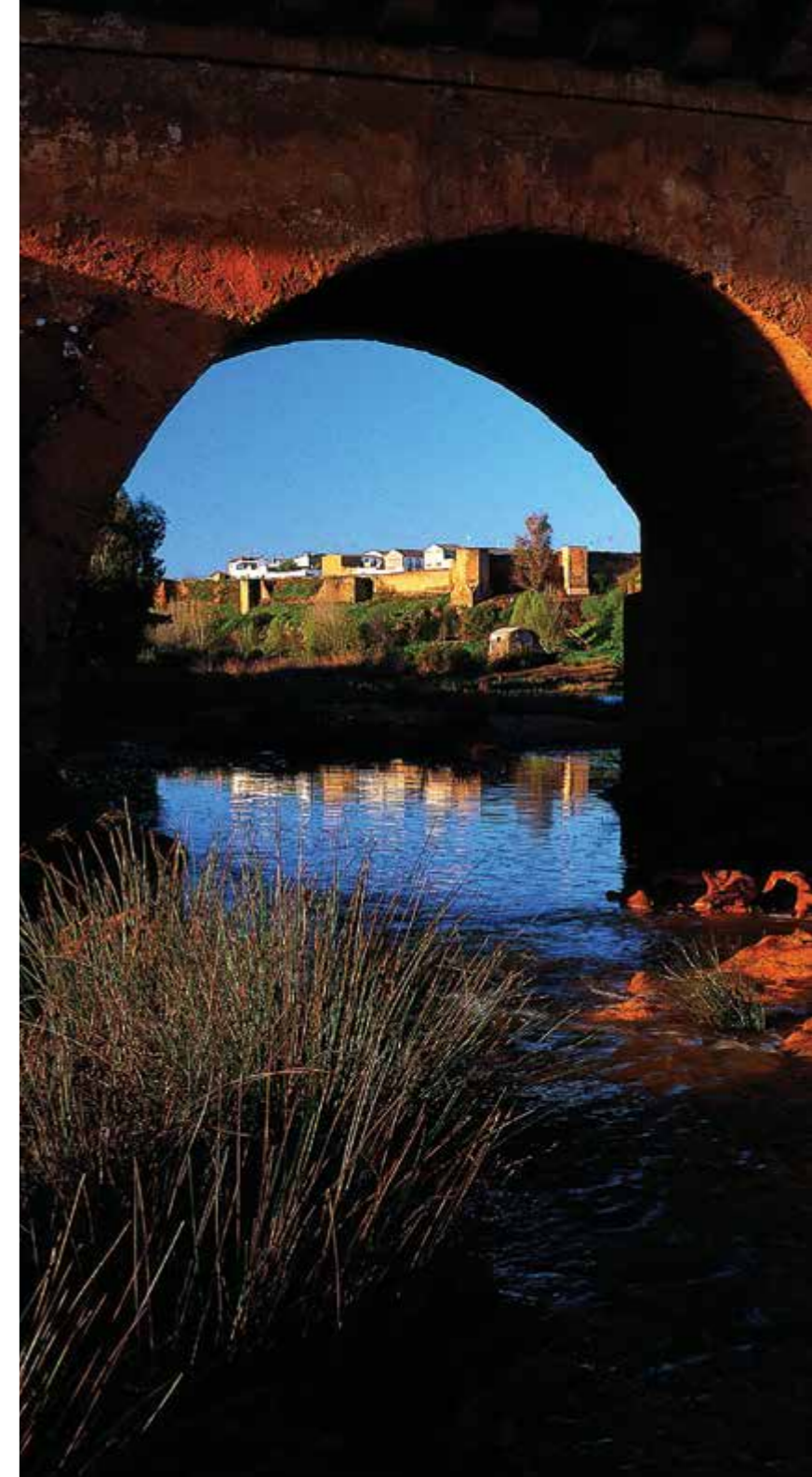


 Duración	Media jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	Bodegas Contreras Ruiz Bodegas Infante Visita a la ciudad histórica de Niebla, incluido el Castillo de los Guzmanes
 Servicios incluidos	Visita básica a la Bodega Visita guiada al conjunto histórico de Niebla y al Castillo. Transporte
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	<i>Half day</i>
 Season	<i>Year-around</i>
 Group sizes	<i>15 minimum / 50 maximum</i>
 Visits	<i>Contreras Ruiz Winery or Bodegas Infante Niebla and its Castle</i>
 Included Services	<i>Basic visit to the winery and wine tasting Guided visit of the city and its castle Transportation</i>
 Information and Bookings	<i>Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva</i>



- P** La Palma del Condado
· Bodegas Infante
- R** Rociana del Condado
· Bodegas Contreras Ruiz
- N** Niebla
· Castillo de los Guzmanes



Vinos en plena naturaleza

Wines in a natural setting

El Ferrocarril del Vino en Doñana

Resumen del paquete

Ferrocarril, naturaleza y vino. La mezcla promete. La Ruta del Vino del Condado de Huelva contempla un recorrido en tren de media jornada que reproduce el itinerario entre La Palma del Condado y Bollullos Par del Condado entre 1920 y 1930 a través de este medio de transporte para fomentar la comercialización de excelentes vinos.

El tren turístico atraviesa viñedos y permite contemplar el ecosistema del bosque mediterráneo, pasear entre encinas y olivos y deleitarse con el colorido patrimonio natural de Doñana. Es decir, se aborda el mundo del vino desde su raíz.

Descripción

Consistirá en una ruta eno-gastronómica y cultural a través de tren turístico por el entorno del Parque Natural de Doñana, acompañada en cada parada de degustación de varios tipos de vino de la D.O Condado de Huelva, maridados con productos de la tierra y mar de Huelva. Historia, patrimonio y cultura, acompañado de bellos paisajes, viñedos y relax son los ingredientes de nuestra singular ruta.

Programa*

Recepción de los visitantes en Avd Coronación y comienzo de la ruta con salida del tren turístico por la antigua línea férrea del Ferrocarril del Vino del Condado.

1ª parada y visita durante 35 minutos al Centro del Vino Condado de Huelva.

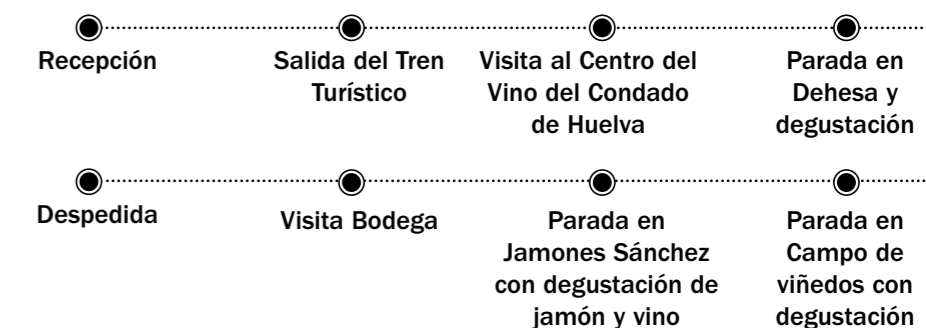
2ª parada de 20 minutos en una Dehesa del Término Municipal de Bollullos Par del Condado, con interpretación de uno de los ecosistemas de Doñana, el bosque mediterráneo, y degustación de un vino blanco del Condado con aperitivo.

3ª parada en un campo de viñedos en pleno corazón del entorno natural de Doñana de 30 minutos con interpretación de la cultura vitivinícola del Condado de Huelva. Degustación de vino blanco afrutado con aperitivo.

4ª parada Jamones Sánchez, industria de secadero y distribución de cárnicas ibéricas y degustación con los cinco sentidos de la joya gastronómica de Huelva; jamón de bellota con cortador y vino Condado Pálido.

Fin trayecto del tren en bodegas, visitando la bodega.

*La Programación propuesta está dirigida al municipio de Bollullos Par del Condado. Este paquete adaptará su programación y los servicios cuando se realice en el municipio de Rociana del Condado).



The Wine Railway in Donana

Brief description of the Tour Package

Railway, nature, and wine. The Ideal blend. The Wine Route of the County of Huelva includes a half-day train tour that recreates the itinerary of La Palma del Condado and Bollullos Par del Condado between 1920 and 1930 using this transport to market its excellent wines.

The tourist train line travels through vineyards and allows the visitor to view beautiful Mediterranean forests, olive trees, and oaks as well as Donana National Park. That is, the world of wine addressed from its origin

Description

It consists of a wine-gastronomy cultural route on a tourist train through the surrounding Natural Park of Donana, accompanied at each stop by a wine tasting session of several types of wine of the County of Huelva, paired with land and sea products of Huelva. History, heritage, and culture, accompanied by beautiful landscapes, vineyards, and relaxation are the ingredients of our different route.

Programme*

Welcome reception at Coronation Avenue and departure of the tourist train on the old railway line of the County Wine Train.

1st stop for a 35-minute visit to the Wine Centre of the county of Huelva

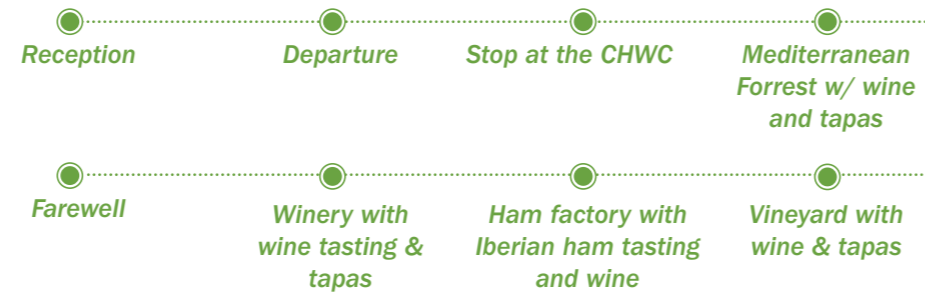
2nd stop of 20 minutes in a meadow of the Municipality of Bollullos Par del Condado, with a description of one of the ecosystems of Donana, the Mediterranean forest, and tasting of a white wine of the County with tapas.







3rd stop in a field of vineyards in the heart of the natural environment of Donana with a 30-minute description of the wine culture of the County of Huelva. Tasting white wine with tapas.







4th stop: Jamones Sanchez, Iberian Spanish ham producer and tasting the gastronomic jewel of Huelva; pure acorn-fed Iberian ham with a Condado Palido white wine.

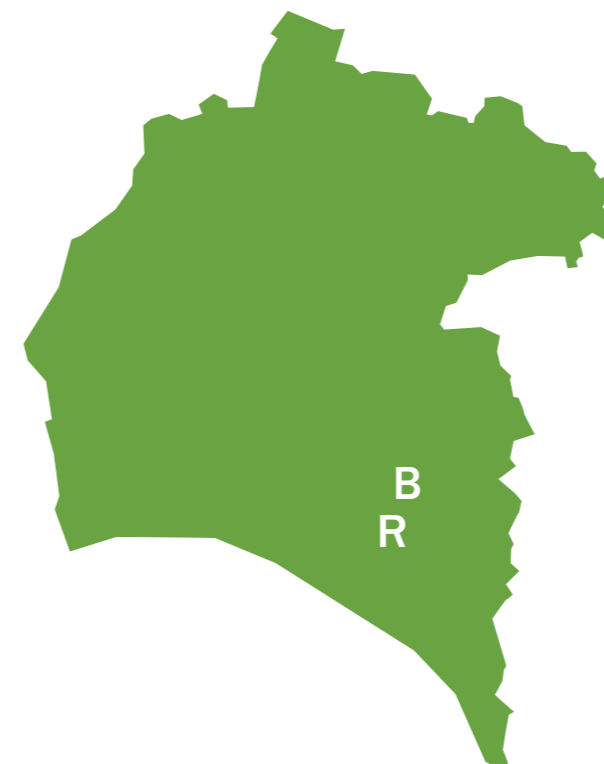
End of the train journey at the winery, visit the winery.

* (The proposed Schedule is directed at the municipality of Bollullos Par del Condado. This package adapts its programming and services when it is carried out in the municipality of Rociana del Condado.



 Duración	Media jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 60 pax
 Lugares a visitar	Centro del Vino Condado de Huelva Dehesas y viñedos Bodegas Andrade Bodegas Contreras Ruiz Secadero/Bodega de Jamón
 Servicios incluidos	Acceso al tren enoturístico y recorrido por el centro urbano de Bollullos Par del Condado o de Rociana del Condado y por dehesas y viñedos Visita al Centro del Vino Condado de Huelva Visita a la bodega Degustaciones de vino y aperitivos Degustación de jamón en secadero Transporte
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	Half day
 Season	Year-around
 Group sizes	15 minimum / 60 maximum
 Visits	CHWC Vineyards and grazing land Andrade Winery or Contreras Ruiz Winery Iberian ham drying room
 Included Services	Oenotourism Train tickets and a visit to either Bollullos par del Condado or Rociana del Condado as well walks through vineyards and grazing land Entrance fee to the CHWC Basic visit to the winery with wine tasting and tapas Iberian cured ham tasting Transportation
 Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



- B** Bollullos Par del Condado
 · Bodegas Andrade
 · Centro del Vino Condado de Huelva
- R** Rociana del Condado
 · Bodegas Contreras Ruiz





“Entre bodegas”, un paseo por el Ferrocarril del Vino

Resumen del paquete

En memoria del antiguo Ferrocarril del vino del condado que unía los municipios de La Palma con Bollullos Par del Condado a principios del S. XX (1920-1930) para fomentar la comercialización de los excelentes vinos, el visitante puede descubrir el mundo del vino y sus distintas formas de elaboración y crianza amparada en la D.O Condado de Huelva con una cata maridaje itinerante por 3 bodegas y visita del casco histórico de la ciudad de Bollullos Par del Condado.

Descripción y programa

12,00 h. Recepción de los visitantes/invitados en Avd. Coronación, Bodegas Andrade, y comienzo de la ruta con salida del tren turístico por la antigua línea férrea del Ferrocarril del Vino del Condado.

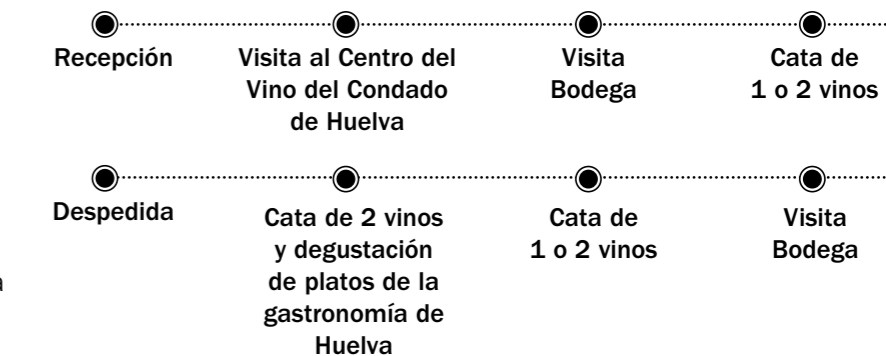
12,30 h. Primera parada y visita durante 35 minutos al Centro del Vino Condado de Huelva.

13,30 h. Parada en bodega con visita guiada y explicación de una de las distintas formas de elaboración (crianza biológica, oxidativa, fermentación controlada, etc.) de los vinos del Condado de Huelva y cata de 1 o 2 vinos con aperitivos de la gastronomía de Huelva.

14,45 h. Parada en bodega con visita guiada y explicación de una de las distintas formas de elaboración (crianza biológica, oxidativa, fermentación controlada, etc.) de los vinos del Condado de Huelva y cata de vino de 1 o 2 vinos con aperitivos.

16,00 h. Fin trayecto del tren en bodega con visita guiada y explicación de una de las distintas formas de elaboración (vino tinto y dulce) de los vinos del Condado de Huelva y cata de 2 vinos con platos de la gastronomía de Huelva.

17,30 h. Fin de la experiencia VinoTren entre Bodegas.



“Winery hopping” a journey on the Wine Train

Brief description of the Tour Package

Using the old Wine Train Line that linked the towns of La Palma with Bollullos between 1920-1930 in order to promote wine trade in the region the visitor can discover the world of wine and the different ways to elaborate it under the Denomination of Origin Condado de Huelva on a three stop itinerary in three different wineries where he can learn the secrets of wine making and enjoy another three wine and tapa tasting sessions. Also included is a visit to the Historic Centre of Bollullos Par del Condado.

Description and Programme

12.00 h. Welcome reception at Bodegas Andrade, Coronation Avenue, and the beginning of the route with the departure of the tourist train on the original railway line of the County Wine.

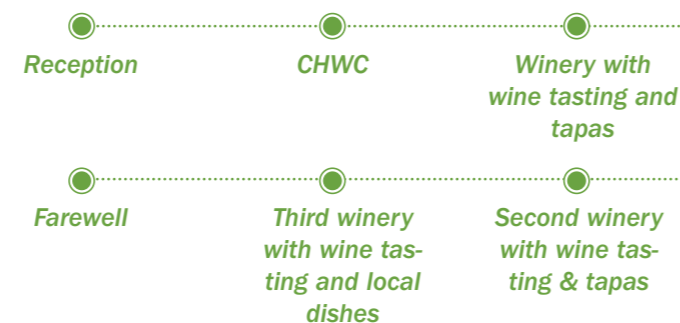
12:30 h. First stop for a 35-minute visit to the Huelva County Wine Centre.







13.30 h. Stop at a winery with guided tour and explanation of one of the different forms of elaboration (natural, oxidative, controlled fermentation, etc.) of the wines of the County of Huelva and tasting of 1 or 2 wines with typical tapas of Huelva.







14.45 h. Stop in a winery with guided tour and explanation of one of the different forms of elaboration (biological, oxidative, controlled fermentation, etc.) of the wines of the County of Huelva and wine tasting of 1 or 2 wines with tapas.

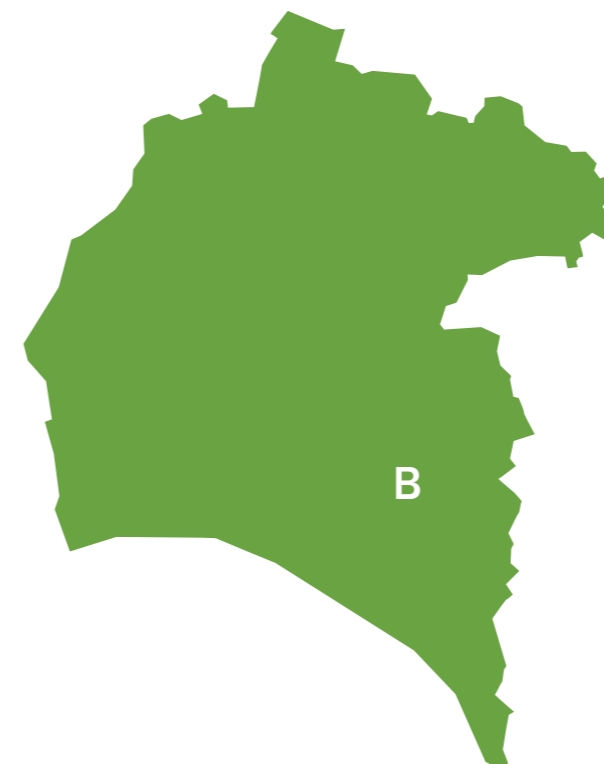
16.00 h. Last stop at a winery with guided tour and explanation of one of the different forms of elaboration (red and sweet wine) of the wines of the County of Huelva and tasting of 2 wines accompanied by typical dishes of Huelva.

17.30 h. End of the VinoTren entre bodegas experience.



 Duración	1 jornada
 Estacionalidad	De octubre a mayo
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 60 pax
 Lugares a visitar	<p>Centro del Vino Condado de Huelva</p> <p>Visita a 3 de estas bodegas:</p> <p>Bodegas Andrade</p> <p>Bodegas Vinícola del Condado</p> <p>Bodegas Sauci</p> <p>Bodegas Iglesias</p> <p>Bodegas Juncales</p> <p>Bodegas Oliveros</p>
 Servicios incluidos	<p>Acceso al tren enoturístico y recorrido por el centro urbano de Bollullos Par del Condado</p> <p>Visita al Centro del Vino Condado de Huelva</p> <p>Visita a las bodegas</p> <p>Degustaciones de vino y aperitivos</p> <p>Transporte</p>
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	<i>1 full day</i>
 Season	<i>Year-around</i>
 Group sizes	<i>15 minimum / 60 maximum</i>
 Visits	<p><i>CHWC</i></p> <p><i>Three of the following wineries:</i></p> <p><i>Bodegas Andrade</i></p> <p><i>Bodegas Vinícola del Condado</i></p> <p><i>Bodegas Sauci</i></p> <p><i>Bodegas Iglesias</i></p> <p><i>Bodegas Juncales</i></p> <p><i>Bodegas Oliveros</i></p>
 Included Services	<p><i>Oenotourism Train tickets and guided tour of Bollullos Par del Condado</i></p> <p><i>Entrance fee to the CHWC</i></p> <p><i>Basic visit to three wineries with wine tasting and tapas in all three</i></p> <p><i>Transportation</i></p>
 Information and Bookings	<i>Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino del Condado de Huelva</i>



- B** Bollullos Par del Condado
- Bodegas Iglesias
 - Bodegas Sauci
 - Bodegas Juncales
 - Bodegas Vinícola del Condado
 - Bodegas Andrade
 - Bodegas Oliveros
 - Centro del Vino Condado de Huelva





Eno - Walking Doñana

Resumen del paquete

Con este paquete nace una experiencia diferente de Enoturismo en el Condado de Huelva. El Club de Producto “Ruta del Vino del Condado de Huelva” pone en valor “Eno-walking-Doñana”, un evento que vincula dos actividades que tienen un incremento progresivo de seguidores y practicantes, el Enoturismo y el Nordic Walking, y que permitirá al visitante conocer de forma activa el paisaje y cultura vitivinícola del Condado de Huelva.

Descripción

Este paquete permitirá dar conocer a los visitantes los vinos y gastronomía del lugar combinándolos con la experiencia saludable de un paseo, en la modalidad de marcha nórdica, por los viñedos enclavados en el entorno natural de Doñana. Se trata de un nuevo concepto de enoturismo, que permitirá conocer las tierras donde se cultiva la uva, las variedades y el tipo de suelo que podemos encontrar y que va más allá de la tradicional visita a la bodega, e incorpora, además de la degustación de los excelentes vinos y rica gastronomía, la generación de experiencias únicas y auténticas, así como la participación activa de los visitantes en nuestro patrimonio cultural.

Programa

9,30 h. Recepción de los visitantes en Bodega.
CHARLA INFORMATIVA SOBRE TEORÍA DE INICIACIÓN al NW.

10,15h. Breve recorrido por el casco histórico de Bollullos Par del Condado y llegada al Centro del Vino Condado de Huelva con visita de 20 minutos.

11,00 h. Marcha Nórdica por camino rural del Convento de Morañina y entre los viñedos del entorno de Doñana.

Inicio. Centro de Interpretación del Vino Condado de Huelva
Longitud. 7,5 Km | Dificultad Baja | Duración 3 horas

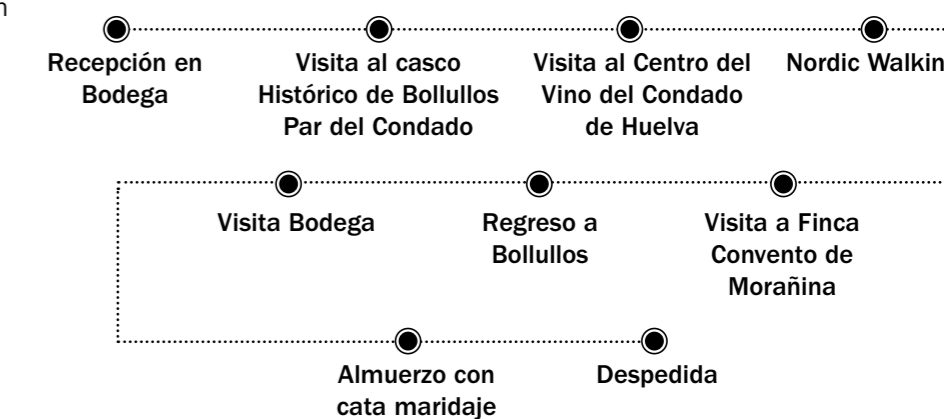
12,15 h. Llegada a la Finca Convento de Morañina con descanso de 20 minutos y explicación de los orígenes y cultura del cultivo de la vid en el Condado de Huelva.

12,45 h. Regreso al municipio de Bollullos con dirección a la bodega.

14,00 h. Fin del trayecto en la bodega. Visita Guiada a la bodega y almuerzo con cata maridaje de 4 tipos vinos y 4 platos de la gastronomía de Huelva o almuerzo maridaje en restaurante de la zona.

16,00 h. Fin de la experiencia Eno-Walking Doñana.

(*) La Programación propuesta está dirigida a los viñedos del municipio de Bollullos Par del Condado. Este paquete adaptará su programación y los servicios cuando se realice en los municipios de Rociana del Condado, Moguer y La Palma del Condado.



Eno - Walking Doñana

Brief description of the Tour Package

A different experience of Wine tourism in the County of Huelva is created with this Package. The "Wine Route of the County of Huelva" Product Club provides value to the "Eno-walking-Doñana," an event that links two activities which progressively increased in followers and practitioners, Wine tourism and Nordic Walking, and that allows the visitor to actively admire the landscape and wine culture of the County of Huelva.

Description

This package allows visitors to learn about the wines and gastronomy of the region by combining them with the healthy activity of walking, in the form of Nordic walking, through the vineyards nestled in the natural surroundings of Doñana. This is a new concept of wine tourism, which allow us to learn about the lands where the grapes are grown, the varieties and the type of soil that we can find, which goes beyond the traditional visit to a winery, and incorporates, in addition to wine tasting its excellent wines and rich gastronomy, the generation of unique and authentic experiences, as well as the active participation of visitors in our cultural heritage.

Programme*

9.30 h. Welcome reception at a winery.

INTRODUCTION TO THE THEORETICAL PRINCIPLES OF NORDIC WALKING

10.15 h. Short tour of the historical centre of Bollullos Par del Condado and arrival to the Huelva County Wine Centre with a 20-minute visit.

11.00 h. Nordic Walking along the rural road of the Convento de Morañina and among the vineyards around Doñana.

Starting point. Huelva County Wine Interpretation Centre

Length. 7,5 Km | Minor difficulty | Duration 3 hours

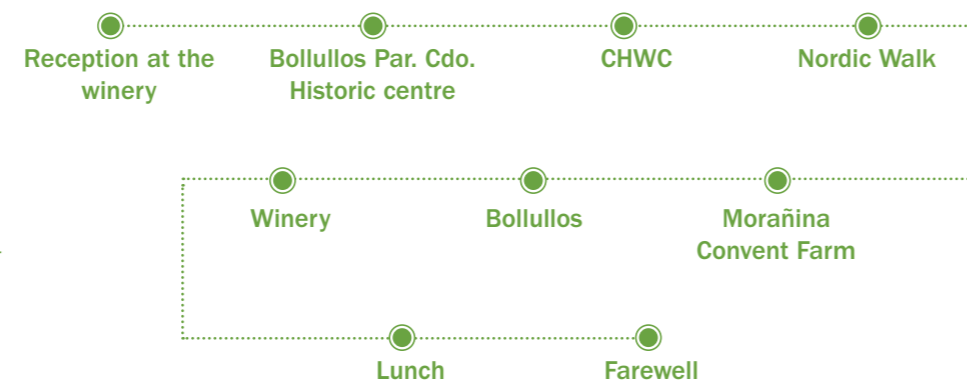
12.15 h. Arrival to the Finca Convento de Morañina with 20 minutes rest and explanation of the origins and cultivation of the vine in the County of Huelva.

12.45 h. Return to the town of Bollullos and the winery.







14.00 h. End of the journey to the winery. Guided tour of the winery and lunch with wine tasting pairing of 4 types of wines and 4 typical dishes of Huelva or lunch pairing at a nearby restaurant.

16.00 h. End of the Eno-Walking Doñana experience.

(* The proposed schedule is directed at the vineyards of the municipality of Bollullos Par del Condado. This package adapts its programming and services when it is carried out in the municipalities of Rociana del Condado, Moguer, and La Palma del Condado.



 Duración	1 jornada
 Estacionalidad	De octubre a mayo
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 60 pax
 Lugares a visitar	Viñedos Bodega del club de productos Centro del Vino Condado de Huelva
 Servicios incluidos	Servicio guiado Instructores con el Título Oficial nivel II otorgado por la Escuela Española de Nordic y perteneciente a la Asociación La SERRECHUELA de la Sierra de Huelva Guía acompañante de interpretación de la cultura del Vino Visita a Bodega Centenaria y almuerzo con Cata Maridaje de 4 vinos/ platos o restaurante de la zona Visita al Centro del Vino Condado de Huelva Transporte Alojamiento
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	1 full day
 Season	October to May
 Group sizes	15 minimum / 60 maximum
 Visits	Vineyards <i>One winery member of the Club CHWC</i>
 Included Services	<i>Certified guides from the Serrechuela Association in the Sierra de Huelva. Guides hold the official, Level II title from the Spanish Academy of Nordic Walking</i> <i>Expert guide in oenology</i> <i>Guided visit to a winery and wine and food matching four-course lunch. If not, lunch at a local restaurant</i> <i>Entrance fee and guided visit to the CHWC</i> <i>Transportation</i> <i>Lodging</i>
 Information and Bookings	<i>Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva</i>



- B** Bollullos Par del Condado
- Bodegas Iglesias
 - Bodegas Sauci
 - Bodegas Juncales
 - Bodegas Vinícola del Condado
 - Bodegas Andrade
 - Bodegas Oliveros
 - Centro del Vino Condado de Huelva
- P** La Palma del Condado
- Bodegas Infante
- R** Rociana del Condado
- Bodegas Contreras Ruiz
- M** Moguer
- Bodegas Diezmo Nuevo





Vinos y Doñana

Resumen del paquete

Con este paquete descubriremos la simbiosis que se produce entre Doñana y sus vinos.

Descripción

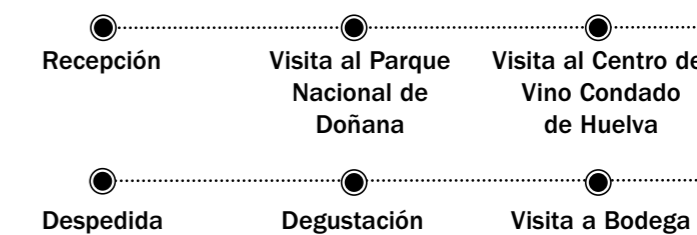
Los vinos del Condado son los vinos más cercanos a Doñana, pues la denominación de origen circunda el perímetro norte y oeste del famoso parque nacional. Los cultivos de esta zona están sometidos a una serie de restricciones, como la prohibición de abrir nuevos pozos para no dañar el acuífero del parque, desconocidas en otros parajes. Por tanto, la imagen de los vinos del Condado puede y debe unirse a la de Doñana, por cuanto la actividad vitivinícola es una actividad no agresiva con el medio ambiente y conservadora de un cierto tipo de paisaje que desde diversos puntos de vista, ennoblece el entorno.

Programa

Comienza la jornada con la visita al **Parque Nacional de Doñana**.

Posteriormente nos dirigiremos al **Centro del Vino del Condado de Huelva**.

Finalizaremos la jornada conociendo una de las más importantes **Bodegas** del Condado de Huelva, en la que nos espera el bodeguero. Recorrido por sus instalaciones, conociendo el proceso de crianza y elaboración del vino. Podrá degustar algunos de los vinos de la bodega.



Wine and Doñana

Brief description of the Tour Package

This package is designed to showcase the synergies between Doñana and its wine.

Description

The wines of the County are the wines neighbouring Doñana, as the designation of origin surrounds the perimeter north and west of the famous national park. Crops in this area are subject to some restrictions, such as a ban on drilling new wells as they damage the groundwater aquifer in the park, unknown in other places. Therefore, the image of the wines of the County can and should be united to that of Donana, since the wine does not affect the environment and preserves a landscape, which from different points of view, ennobles the environment.

Programme







Start the day with a visit to the Donana National Park.







Later we will go to the Huelva County Wine Centre.

It ends with a visit to one of the leading wineries where visitors will be greeted by the winemaker awaits us.

Guided tour of the premises and the process of ageing and elaboration of the wine. You can taste some of the wines from the winery.



 Duración	1 jornada
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	Centro del Vino Condado de Huelva Parque Nacional de Doñana Bodega del club de productos
 Servicios incluidos	Visita básica a la Bodega, incluida degustación de vinos Visita al Parque Nacional de Doñana Visita al Centro del Vino Condado de Huelva Comida y transporte incluido
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	<i>1 full day</i>
 Season	<i>Year-around</i>
 Group sizes	<i>15 minimum / 50 maximum</i>
 Visits	<i>CHWC Doñana National Park One winery member of the Club</i>
 Included Services	<i>Basic guided tour to the winery with wine tasting session Visit to the Doñana National Park Entrance fee and guided visit to the CHWC Lunch Transportation</i>
 Information and Bookings	<i>Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino del Condado de Huelva</i>



- B** Bollullos Par del Condado
- Bodegas Iglesias
 - Bodegas Sauci
 - Bodegas Juncales
 - Bodegas Vinícola del Condado
 - Bodegas Andrade
 - Bodegas Oliveros
 - Centro del Vino Condado de Huelva
- P** La Palma del Condado
- Bodegas Infante
- R** Rociana del Condado
- Bodegas Contreras Ruiz
- M** Moguer
- Bodegas Diezmo Nuevo

Ruta ‘Club del Vino del Condado de Huelva: cultura y naturaleza’

“Condado de Huelva Wine Club: Culture and Nature” Route



Paquete Ruta Club Vino Condado de Huelva: La Luz de la Historia en Plena Naturaleza

Resumen del paquete

En la ‘Ruta del Vino del Condado de Huelva’ destaca el servicio de tres días de duración para disfrutar en profundidad del vino del Condado de Huelva y de la cultura y naturaleza que lo envuelven. Con este producto, el visitante podrá conocer uno de los rincones dedicados al vino más auténticos de la geografía española, a través del conocimiento en detalle del proceso de crianza y elaboración en bodegas, de los talleres de cata impartidos por profesionales y del maridaje con la más rica gastronomía de la provincia de Huelva.

Descripción

Con la Ruta ‘Club del Vino del Condado: cultura y naturaleza’, el aficionado a la enología podrá disfrutar de los aromas y el arraigo de una de las comarcas vitivinícolas más históricas, combinando actividades enológicas con otras más lúdicas y divertidas.

Los Vinos del Condado, también llamados ‘Vinos del Descubrimiento’, cuentan con una larga historia que proporcionan a sus gentes una experiencia única y unos oficios de gran tradición en torno a caldos criados en uno de los entornos naturales más sobresalientes de Europa, el Parque Natural de Doñana.

Programa

Día 1

Llegada al Hotel elegido, acomodación. Encuentro de bienvenida con copa de vino con el guía que nos acompañará durante nuestra estancia en el Condado de Huelva para disfrutar este paquete. Éste nos explicará las

actividades y programa a realizar durante los próximos días. Posibilidad por la noche de cena maridaje 100% Huelva con espectáculo de bienvenida en una de las bodegas del Club o menú maridaje en restaurante de la zona.

Día 2

Desayuno en el hotel y salida hacia los lugares colombinos - Muelle de las Carabelas- donde visualizaremos la importancia histórica de nuestros caldos y su relación con el descubrimiento de América. Posteriormente visitaremos una bodega perteneciente al club de productos: recorrido por sus instalaciones, conociendo el proceso de crianza y elaboración del vino. Seguidamente se iniciará el curso de iniciación de cata en otra bodega del club. El almuerzo se podrá desarrollar en la propia bodega o en restaurante del entorno. Tarde libre

Día 3

Desayuno en el hotel y salida hacia la aldea de El Rocío, paseando por el entorno de la Ermita de El Rocío y pudiendo contemplar la belleza de las marismas del Parque Nacional de Doñana y su caballo marismeño. Posteriormente visitaremos el Centro del Vino del Condado de Huelva, en Bollullos Par del Condado, espacio que interpreta el vino del Condado dentro de su entorno, citando y explicando cada uno de los recursos relacionados con el vino. Se trata de un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas y envolventes. Para finalizar la jornada visita a una bodega del club donde se podrá realizar un almuerzo - maridaje u optar por un menú maridaje en restaurante de la zona.

Route 'Huelva County Wine Route: culture and nature.'

Brief description of the Tour Package

In the 'Huelva County Wine Route,' it highlights the three-day tour to fully enjoy the Huelva County Wine Route and the culture and nature that surrounds it. With this product, the visitor can learn about one of the most authentic corners of wine in Spain, through detailed knowledge of the ageing and elaboration processes in wineries, tasting workshops given by professionals and pairing of the exquisite gastronomy of the province of Huelva.

Description

With the Route 'County Wine Club: culture and nature,' the wine enthusiast will be able to enjoy the aromas and roots of one of the most historic wine regions, combining winemaking activities with other agreeable and entertaining activities. The County Wines, also known as 'Discovery Wines,' have a long history that provides people with a unique experience and trades of a great tradition that age wines in one of the most outstanding natural environments of Europe, the Park Natural of Donana.

Programme

Day 1

Arrival at a selected hotel, accommodation. Welcome reception with a glass of wine and a guide to accompany us during our stay in the County of Huelva. It explains the activities and program to be carried out during the next few days the activities and program to be conducted during the next few days. The possibility of evening meal pairing 100% Huelva with a welcome show in one of the wineries of the Club or pairing menu in a nearby restaurant.







Day 2







Breakfast at the hotel and departure to the Columbian sites - Muelle de las Carabelas - where we will learn about the historical importance of our wines and their relationship with the discovery of America. Afterwards, we will visit a winery belonging to the club of products: tour its premises, learn about the process of ageing and elaboration of wine. Then the course of initiation of wine tasting will begin in another cellar of the club. The lunch will be at the cellar itself or a nearby restaurant. Free evening.

Day 3

Breakfast at the hotel and departure to the village of El Rocío, a stroll around the Ermita de El Rocío and admire the beauty of the marshes of the Donana National Park and its marismeno horse. Later we will visit the Wine Centre of the County of Huelva, in Bollullos Par del Condado, a venue that explains the wine of the County within its surroundings, citing and explaining each one of the resources related to the wine. It is a sensitive, interactive venue endowed with powerful and enveloping sound projections. To end the day, a visit to a winery of the club where you can have lunch - pairing or opt for a pairing menu in a nearby restaurant.



 Duración	3 días / 2 noches
 Estacionalidad	Todo el año
 Tamaño grupo	Mínimo 15 pax / Máximo 50 pax
 Lugares a visitar	<p>Visita a bodega para celebrar curso de cata (si fuera el caso)</p> <p>Bodega para cena o restaurante de la zona</p> <p>Centro del Vino Condado de Huelva</p> <p>Aldea de El Rocío (Parque Nacional de Doñana)</p> <p>Lugares Colombinos</p>
 Servicios incluidos	<p>Curso de cata</p> <p>Visita a Bodega</p> <p>Guía durante todo el paquete</p> <p>Entrada al Centro del Vino Condado de Huelva</p> <p>Entrada al Muelle de las Carabelas</p> <p>Transporte</p> <p>Alojamiento</p>
 Información de contacto y reservas	Agencias Receptivas incluidas en el Club de Producto Ruta del Vino Condado de Huelva

 Length	3 days / 2 nights
 Season	Year-around
 Group sizes	15 minimum / 50 maximum
 Visits	<p>Visit to a winery for a wine tasting course</p> <p>Dinner or lunch at winery or at local restaurant</p> <p>CHWC</p> <p>El Rocío Village</p> <p>Doñana National Park</p> <p>Columbine Places</p>
 Included Services	<p>Wine tasting course</p> <p>Visits to wineries</p> <p>Permanent guide throughout the three days</p> <p>Entrance fee and guided visit to the CHWC</p> <p>Entrance fee and guided tour to the Caravels' Museum</p> <p>Transportation</p> <p>Room and full board</p>
 Information and Bookings	Agencies included in the Wine Route Club of the Condado de Huelva



B Bollullos Par del Condado

- Centro del Vino
- Bodegas Iglesias
- Bodegas Sauci
- Bodegas Juncales
- Bodegas Vinícola del Condado
- Bodegas Andrade
- Bodegas Oliveros

P La Palma del Condado

- Bodegas Infante

R Rociana del Condado

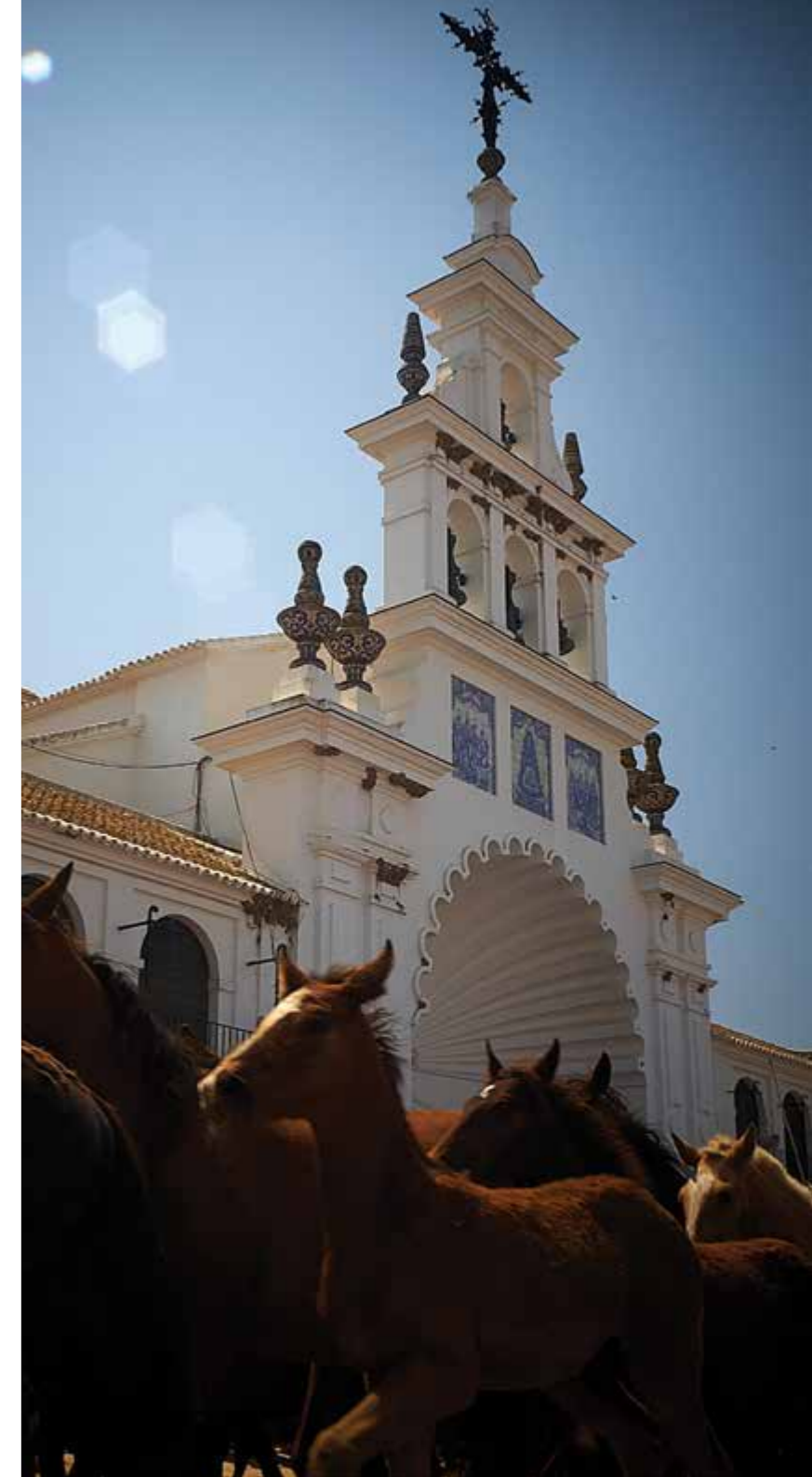
- Bodegas Contreras Ruiz

M Moguer

- Bodegas Diezmo Nuevo

A Almonte

- El Rocío





**BODEGAS
WINERIES**

BODEGAS IGLESIAS *desde / since 1935*

*Municipio / City: Bollullos Par del Condado Dirección / Location: Teniente Merchante, 2
Teléfono / Phone: +34 959 410 439 Email: bodegasiglesias@bodegasiglesias.com
www.bodegasiglesias.com*

Un antiguo convento del siglo XVIII, en cuya bodega se llevaba a cabo fundamentalmente añejamientos de vinos olorosos para misa, acoge hoy las Bodegas Iglesias.

Dos generaciones han seguido a la de José Iglesias Carrellán, fundador de la empresa en 1935 bajo las máximas de "calidad, mimo y respeto por la cultura del vino", según reza en su declaración de identidad.

La bodega, recientemente restaurada, tiene capacidad de 700.000 litros. Iglesias pretende conseguir la máxima calidad de la variedad autóctona y endógena Zalema, componente principal de todos sus vinos.

Bodegas Iglesias ofrece la posibilidad de visitar sus instalaciones con distintas alternativas de ocio: catas, catas-maridaje, donde se pone en valor la gastronomía de Huelva y todo tipo de eventos culturales donde el protagonista es el vino. Bodegas Iglesias, sabor y cultura del Condado.

An old convent of the XVIII century, in whose cellar was fundamentally aged fragrant wines for mass services, is now the home of Bodegas Iglesias.

Two generations have followed that of José Iglesias Carrellan, founder of the company in 1935 under the motto "quality, mime and respect for the wine culture," according to his statement of identity.

The recently restored winery has a capacity of 700,000 litres. Iglesias aims to achieve the highest quality of the indigenous and endogenous variety Zalema, the main component of all its wines.

Bodegas Iglesias offers the possibility of visiting its premises with different leisure alternatives: wine tasting, wine-tasting, where the gastronomy of Huelva and all kinds of cultural events are presented together with wine as the protagonist. Bodegas Iglesias, flavour and culture of the County.



Su producto

Product



UZ
Blanco joven seco
100% Zalema



UZT
Blanco joven semidulce
100% Zalema



Jubiloso
Palomino fino



Letrado
Condado Viejo
100% Zalema



Ricahembra
Generoso dulce
Zalema y Pedro Ximénez



Par
Vino naranja Condado de Huelva
Zalema y Px



Vermouth Manelli
Vermouth

BODEGAS SAUCI *desde / since 1925*

Municipio / City: Bollullos Par del Condado *Dirección / Location:* Doctor Fleming, 1
Teléfono / Phone: +34 959 410 524 *Email:* sauci@bodegassauci.es / servicioturísticos@bodegassauci.es
www.bodegassauci.es

Bodegas Sauci es una empresa criadora de vinos que selecciona el mosto de mayor calidad entre cosecheros y productores, para el posterior encabezado y crianza en sus instalaciones. La tercera generación se puso al frente de la firma en 2003 con el propósito de combinar la tradición de la bodega y las más avanzadas técnicas empresariales y vinícolas. El resultado de esta modernización constante sobre una historia arraigada en el Condado de Huelva son vinos premiados con más de una treintena de galardones y reconocimientos en las dos últimas décadas, así como a la propia bodega (Medalla de Oro de la provincia de Huelva y Mejor Bodega Andaluza) por su trayectoria.

La originalidad es una de las señas de identidad de Bodegas Sauci, que la muestra junto a su legado tradicional con visitas guiadas, degustaciones, catas dirigidas y comentadas, catas maridajes, visitas nocturnas, visitas personalizadas, reuniones de empresa y actividades para niños, entre otras ofertas. Son distintos caminos para descubrir el misterio de los vinos generosos, el apasionado mundo de la crianza biológica bajo velo de flor o el tradicional y singular Vino Naranja que define a 'Bodegas Sauci'.

Destaca también la opción 'Sauci con el Arte', un espacio para exposiciones de arte en general.

Bodegas Sauci is a wine making company that selects the best quality of must among harvesters and producers, for the following heading and ageing in its facilities. The third generation took over the firm in 2003 with the purpose of combining the tradition of the winery and the most advanced business and wine techniques. The result of this constant modernization on a history rooted in the County of Huelva are wines with more than thirty awards and recognitions in the last two decades, as well as its winery (Gold Medal of the province of Huelva and Best Bodega Andaluza) due to its trajectory.

Originality is one of the hallmarks of Bodegas Sauci, which shows together with its traditional legacy with guided tours, wine tasting sessions, guided and commented wine tasting sessions, wine tasting pairings, night tours, personalised visits, business meetings and activities for children, among other offers. There are different ways to discover the mystery of liqueur wines, the passionate world of biological ageing under the veil of flor yeast or the traditional and unique Orange Wine that defines Bodegas Sauci.

It also highlights the option 'Sauci with Art', a venue for exhibitions in general.



Su producto

Product



Sauci Blanco Joven
Blanco seco



Sauci Vendimia Tardía
Blanco semidulce



eSpinapura
Condado Pálido



Riodel
Condado Viejo



CreamSauci
Generoso de Licor



S' Vino dulce
Generoso de Licor



S'px Pedro Ximénez Joven
Vino dulce natural



S'px 1989 Pedro Ximénez Solera
Vino dulce natural



S' Naranja
Vino naranja



S' Vermouth
Vermouth

BODEGAS JUNCALES

desde / since 1946

*Municipio / City: Bollullos Par del Condado Dirección / Location: Andalucía, 14
Teléfono / Phone: +34 959 410 302 Email: bodegasjuncales@gmail.com www.bodegasjuncales.es*

Una nave de crianza de más de 50 años de antigüedad y con capacidad para más de 30.000 litros de vinagre viejo identifica a 'Bodegas Juncales'. Otro de los rasgos definitorios de esta bodega es su carácter familiar, conservado ahora por una tercera generación. 'Bodegas Juncales' elabora vinos y vinagres de alta calidad en unas instalaciones que reproducen el ambiente más típico del sector en Andalucía. La bodega dispone de un gran patio alrededor del que se distribuyen las distintas naves de crianza y envejecimiento. Una de las antiguas naves de crianza, por otra parte, está convertida en salón para eventos.

La firma Bodegas Juncales, que se reconoce especialmente en su vino afrutado Condado Andaluz y en el vermut Extra, está abierta a todo tipo de actividades de ocio en torno al vino. Amén de las visitas guiadas con degustación de sus productos es posible, por ejemplo, celebrar jornadas, catas y eventos y comidas de empresas.

An ageing chamber of more than 50 years old and with capacity for more than 30,000 litres of old vinegar identifies 'Bodegas Juncales.' Another of the defining features of this winery is its family character, now preserved by a third generation. 'Bodegas Juncales' produces high-quality wines and vinegar on its premises that recreate the typical environment of the sector in Andalusia. The cellar has a large courtyard where it has different production and ageing chambers. One of the old ageing rooms, on the other hand, has been converted into an event hall.

The firm Bodegas Juncales, which is recognized especially in its fruity Andalusian County wine and vermouth Extra, is open to all kinds of leisure activities around wine. In addition to the guided tours with wine tasting of its products, it is possible, for example, to hold workshops, wine tasting sessions, and events and corporate meals.



Su producto

Product



Condado andaluz
Blanco joven



Condado andaluz
Blanco joven semidulce



Condado Pálido
Vino pálido



Condado viejo
Vino viejo



Pedro Ximénez
Vino dulce



Moscatel
Vino generoso de licor



Vino Naranja
Vino naranja



Vermouth extra
Vermouth

BODEGAS VINÍCOLA DEL CONDADO

desde / since 1955

Municipio / City: Bollullos Par del Condado *Dirección / Location:* San José, 2
Teléfono / Phone: +34 959 410 261 *Email:* comercial@vinicoladelcondado.com www.vinicoladelcondado.com

La Bodega Vinícola del Condado es una referencia para el enoturismo de la comarca y de toda Andalucía porque cuenta con una nave de crianza con capacidad para 800 personas para actos de todo tipo. Es una seña de identidad de esta firma, pero no la única, ya que cuenta con una nueva bodega de crianza de casi 2.000 metros cuadrados, en la que envejecen tanto los clásicos vinos generosos que esta cooperativa elabora (finos, olorosos, cream y dulces), como los nuevos vinos tintos creados a partir de las investigaciones efectuadas.

Bodega Vinícola del Condado ha realizado, por otro lado, una gran inversión en una sala de frío en la que se generan hasta 1,2 millones de frigorías para posibilitar el perfecto control de la temperatura de fermentación de los mostos. Tiene, además, un lagar de 10 depósitos autovaciantes de acero inoxidable y una la planta de experimentación.

La innovación tecnológica protege la tradición y fomenta la iniciativa comercial. En 2002 nace Bodegas Privilegio del Condado para impulsar la comercialización de los vinos y vinagres envasados por la sociedad y actualmente la cooperativa ofrece en Internet una de las tiendas virtuales más activas del sector.

The Vinícola del Condado Winery is a reference for wine tourism in the region and throughout Andalusia, as it has an ageing chamber with capacity for 800 people for all kinds of events. It is the firm's sign of identity, but not the only one, since it has a new ageing chamber of almost 2,000 square meters, in which both the classic liqueur wines that this cooperative produces (fino, oloroso, cream and sweet), as well as new red wines created in accordance with the investigations carried out.

On the other hand, Bodega Vinícola del Condado has made a significant investment in a cold room where up to 1.2 million refrigeration units are generated to enable the perfect control of the fermentation temperature of the must. It also has a winery with 10 self-emptying stainless-steel tanks and an experimental plant.

Technological innovation protects tradition and promotes the business initiative. In 2002, Bodegas Privilegio del Condado created the firm to market wines and vinegar packaged by the company and currently the cooperative offers on the Internet one of the most efficient virtual stores in the sector.



Su producto

Product



Miro
Seco



Miro Gran Selección
Zalema-Moscatel



Don Condado
Semidulce



Lantero Roble Syrah
Tinto



Misterio
Oloroso seco



Misterio
Vino dulce



Misterio Orange
Vino naranja



Misterio Experience
Vino de Limón



Seseo moscato
Moscatel



Fresh On
Vino de fresa

BODEGAS ANDRADE

desde / since 1885

Municipio / City: Bollullos Par del Condado *Dirección / Location:* Coronación, 35
Teléfono / Phone: +34 959 410 106 *Email:* informacion@bodegasandrade.es
www.bodegasandrade.es

La historia es un pilar básico de Bodegas Andrade. “Es la herencia de la pasión por el vino de cinco generaciones”, como se cataloga en la actualidad una empresa con más de 125 años de existencia. Para la elaboración, comercialización y difusión de los caldos posee dos bodegas. La principal data de finales del siglo XIX y está dedicada a la crianza, con cuatro naves en torno a un patio interior. Bodegas Andrade restauró en 2008 otro edificio que ahora utiliza para actividades enoturísticas al disponer de jardines, sala de exposiciones y catas, salón de eventos y zona vip para los visitantes.

Al margen de las visitas guiadas, las catas y los almuerzos, en Bodegas Andrade se pueden realizar paseos a caballo y tomar parte en una peculiar ‘gymkhana’ entre los viñedos.

En cuanto a los productos y más allá de la elaboración de blancos, tintos y generosos, sobresalen por sus particularidades los Vinagres Premium Andrade, complementos para alta cocina principalmente.

History is the core pillar of Bodegas Andrade. “It is the inheritance of the passion for the wine of five generations,” as it is catalogued today as a company with more than 125 years of existence. For the elaboration, marketing and dissemination of its wine it possesses two cellars. The main data from the end of the 19th century is dedicated to ageing, with four chambers around an interior courtyard. Bodegas Andrade restored in 2008 another building that is currently for wine tourism activities with gardens, exhibition and tasting room, event room and VIP area for visitors.

Apart from guided tours, tastings and lunches, in Bodegas Andrade you can go horse riding and take part in a peculiar ‘gymkhana’ among the vineyards.

As for the products and beyond those for the elaboration of white, red and liqueur, stand out for their particularities Vinagres Premium Andrade stands out for its particularities, mainly for haute cuisine supplements.



Su producto

Product



Andrade selección
Blanco seco



Doceañero
Oloroso



Doceañero
Cream



Andrade
Pedro Ximénez



Andrade
Vino naranja

BODEGAS OLIVEROS

desde / since 1940

Municipio / City: Bollullos Par del Condado *Dirección / Location:* Rábida, 12
Teléfono / Phone: +34 959 410 057 *Email:* oliveros@bodegasoliveros.com
www.bodegasoliveros.com

El enoturismo alcanza una máxima expresión con Bodegas Oliveros, que se ha encargado de promover la cultura del vino durante los últimos lustros al tiempo que desarrollaba su oferta de productos y aumentaba su potencial tecnológico. Bodegas Oliveros siempre tiene las puertas abiertas, para mostrar cómo elabora sus vinos y la tradición familiar que los respalda.

Juan Oliveros Perea fundó la bodega en 1940 y después comenzó la industrialización vitivinícola de los caldos. Una tercera generación comercializa más de 10 marcas diferentes y está presente en una veintena de países del mundo. En 2004 la FOE les concedió el Premio 'Empresa Onubense del Año en la Exportación'. Su sala de cata es un espacio idóneo para la degustación del vino y la cava subterránea para la elaboración y crianza de vino tinto constituye uno de los atractivos principales de la bodega.

El Vino Naranja de Bodegas Oliveros representa un elemento de distinción. Perteneciente a la gama de vinos dulces, es producido de forma tradicional en el Condado de Huelva y esta firma es un exponente de esta variedad.

Wine tourism reaches its maximum expression with Bodegas Oliveros, which has overseen the promotion of wine culture over the last decades while enhancing its product offering and increasing its technological potential. Bodegas Oliveros always keeps its doors open, to show how it makes its wines and the family tradition that supports them.

Juan Oliveros Perea founded the winery in 1940 and then began the viticulture industrialisation of wines. A third-generation markets more than ten different brands and is present in about twenty countries. In 2004, the FOE granted it the 'Export Company of the Year' Award. Its tasting room is an ideal place for tasting wine, and the underground cellar for the elaboration and ageing of red wine is one of the main attractions of the winery.

The Orange Wine from Bodegas Oliveros represents an element of distinction. It belongs to a variety of sweet wines and is produced traditionally in the County of Huelva, and this firm is an exponent of this variety.



Su producto

Product



Juan Jaime
Blanco seco afrutado



Oliveros Coupage
Blanco joven



Juan Jaime
Semidulce



Oliveros Crianza
Tempranillo



Oliveros Roble
Tempranillo



Oliveros
Vino naranja



Oliveros
Pedro Ximénez



Vermouth Reserva
Vermouth



Añada 1940
Vinagre

BODEGAS INFANTE *desde / since 1993*

*Municipio / City: La Palma del Condado Dirección / Location: Hinojos, 31
Teléfono / Phone: +34 959 402 567 Email: dinfante@dinfante.com www.dinfante.com*

Bodegas Infante se ha afanado en recuperar especialidades de bodega que están en el origen de la eclosión del Condado de Huelva como comarca vitivinícola. Así se palpa en sus instalaciones a pesar de que las técnicas modernas de elaboración también se dejan ver en cualquier visita. Los brandys se erigen en toda una bandera de la firma al haber sabido alcanzar sabores clásicos.

Bodegas Infante es heredera de las Bodegas Vallejo de Bollullos Par del Condado fundadas en 1870. En 1993, los propietarios actuales compraron botas y reservas de vinos madres a las Bodegas Vallejo para iniciar una exitosa trayectoria.

Bodegas Infante incluye en sus instalaciones un Museo del Vino propio, un atractivo añadido a su variedad de vinos, vinagres y brandys.

En 2010, esta bodega alcanzó acuerdos de colaboración para la representación de sus productos en Asia. Concretamente, realizó unas primeras operaciones en China, todo un hito para la empresa.

Bodegas Infante has tried to recover specialities from the winery that are at the origin of the creation of the County of Huelva as a wine region. The above is noted at its facilities even though modern techniques of elaboration can be viewed on any tour. Brandies are the firm's flagship on achieving its classic flavours.

Bodegas Infante is the heiress of Bodegas Vallejo de Bollullos Par del Condado founded in 1870. In 1993, the current owners bought butts and mother wine reserves from Bodegas Vallejo to initiate a successful career.

Bodegas Infante has on its premises a Museum of its wine, an attractive addition to its variety of wines, vinegar, and brandies.

In 2010, this winery reached collaboration agreements for representation of its products in Asia. Specifically, it realised its first operations in China, a milestone for the company.



Su producto

Product



D. Infante Real 1870
Brandy



D. Infante Gran reserva
Brandy



D. Infante Reserva Especial
Brandy



D. Infante Reserva 20
Brandy



D. Infante Pedro Ximénez



D. Infante Brut - Nature



D. Infante Brut - Rosado



Vinagre
Vinagre balsámico

BODEGAS DIEZMO NUEVO *desde / since 1770*

*Municipio / City: Moguer Dirección / Location: Sor Ángela de la Cruz, 56
Teléfono / Phone: +34 959 370 004 Email: info@bodegadiezmonuevo.com
www.bodegadiezmonuevo.com*

Consideradas las creadoras del Vino Naranja hace más de un siglo, las Bodegas Diezmo Nuevo mantienen su apuesta por la innovación. Da fe de ello su vino de fresa. La maceración de vinos blancos y dulces con fresa y un periodo de gestación de tres a seis meses da como resultado una variedad revolucionaria cuya elaboración se puede observar en sus instalaciones.

Estos descubrimientos son el contraste perfecto a la historia. Bodegas Diezmo Nuevo tiene origen en 1770. Juan Ramón Jiménez hace referencia a ellas en 'Platero y yo'. Y en la actualidad, Herederos de Cosme Sáenz Jiménez C.B. es la firma sucesora con nuevos planes de expansión y proyectos. Todos tienen acomodo en el turismo enológico emergente. No en vano, estas bodegas guardan utensilios antiquísimos que sirven para mostrar toda una tradición en la comarca.

Históricamente, tanto los caldos de Diezmo Nuevo como los de Herederos de Cosme Sáenz Jiménez son dados a recibir premios. La Junta de Andalucía les reconoció en 2011 como la primera Bodega productora de Vino de Naranja Melquiades Sáenz en el Condado de Huelva.

Considered to be the creators of Orange Wine more than a century ago, Bodegas Diezmo Nuevo maintain their commitment to innovation. Its strawberry wine testifies to this. The maceration of white and sweet wines with strawberries and a three to six-month gestation period give rise to a revolutionary variety, the production of which can be observed at its facilities.

These discoveries are the perfect contrast to history. These creations are the perfect contrast to history. The writer Juan Ramón Jiménez refers to it in his book 'Platero y yo'. Moreover, currently, Herederos de Cosme Saenz Jiménez CB is the successor firm with new expansion plans and projects. All firm have a place in emerging wine tourism. Not in vain, these wineries will preserve old utensils that show a whole tradition in the region.

Historically, the wines of Diezmo Nuevo and those of Heirs of Cosme Saenz Jiménez received awards. The Government of Andalucía recognised them in 2011 as the first winery to produce the Melquiades Saenz Orange Wine in the County of Huelva.



Su producto

Product



Viña El Patriarca
Vino semidulce



Melquiades Sáenz
Condado pálido



Viña El Patriarca
Tinto



Melquiades Sáenz
Vino dulce



Melquiades Sáenz
Pedro Ximénez



Melquiades Sáenz
Vino naranja



Melquiades Sáenz
Vino Quina



Melquiades Sáenz
Vermouth rojo



Melquiades Sáenz
Vermouth blanco



Melquiades Sáenz
Vino aromatizado
de fresa

BODEGAS CONTRERAS RUIZ *desde / since 1918*

Municipio / City: Rociana del Condado *Dirección / Location:* Calle Almonte, 5
Teléfono / Phone: +34 959 416 426 *Email:* contrerasruiz@contrerasruiz.com www.contrerasruiz.com

Empresa familiar arraigada a la comarca, amante del terruño del Condado de Huelva, agricultores de nuestras propias tierras y amantes de nuestro trabajo en la viña y la bodega. Fieles a una filosofía de entender el cultivo de la vid, interpretarlo y transformarlo en vinos con emociones. Vinos que expresan un terroir, vinos que hablan.

Integramos el buen saber hacer heredado durante cuatro generaciones con la más moderna tecnología que sabe conservar el trabajo de todo un año en el viñedo. De esta forma conseguimos que el cliente final pueda disfrutar de un trozo de Doñana en cada botella, respirar naturaleza, saborear nuestra comarca.

Queremos compartir nuestra ilusión y explicar nuestras pasiones. Te invitamos a pisar nuestro terruño, a respirar el viñedo, ver el color de las estaciones en Doñana y a continuar tu visita conociendo de cerca cómo elaboramos nuestros vinos en la bodega, compartiendo charlas con nosotros y catando la colección. ¿Además quieres descubrir la gastronomía de Huelva? En Contreras Ruiz puedes hacerlo con desayuno, almuerzo o cena.

A family business in the region, lovers of the terrain of the County of Huelva, farmers of our land and devoted to our work in the vineyard and winery. Faithful to the philosophy of understanding the cultivation of the vine, it interprets and transforms it into wines with emotions. A wine that expresses the terrain, wine that expresses itself.

We integrate the proper know-how inherited during four generations with the most modern technology that can preserve the work of an entire year in the vineyard. In this way, we get the end customer to enjoy a piece of Doñana in each bottle, breathe naturally and savour our region.

We want to share our enthusiasm and express our passion. We invite you to visit our land, breathe the vineyard, admire the colour of the seasons in Doñana and continue your visit and view how we make our wines at the winery, sharing talks with us and taste our wines. Do you also want to discover the gastronomy of Huelva? At Contreras Ruiz, you can have breakfast, lunch or dinner.



Su producto

Product



Viña Barredero
Blanco joven
100% zalema
D.O. Condado de Huelva



Édalo Blanco
Blanco joven
100% zalema
D.O. Condado de Huelva



Édalo Rosado
Rosado joven
100% syrah
Reserva de la Biosfera de Doñana



Flor de Édalo
Blanco semidulce
Zalema y moscatel
Reserva de la Biosfera de Doñana



Líbero
Blanco sobre lías finas
100% zalema
Reserva de la Biosfera de Doñana



Édalo Tinto
Tinto joven
100% syrah
D.O. Condado de Huelva



Vallehondo
Tinto roble
100% syrah
D.O. Condado de Huelva



1918 Antonio Contreras Labrador
Generoso
100% zalema
D.O. Condado de Huelva



Lumé
Espumoso
100% zalema
Reserva de la Biosfera de Doñana

BODEGAS MARQUÉS DE VILLALÚA

*Municipio / City: Villalba del Alcor Dirección / Location: Carretera A-472 Km 25.2
Teléfono / Phone: +34 959 416 426 Email: info@marquesdevillalua.com www.marquesdevillalua.com*

Bodegas Marqués de Villalúa nace en el año 2000, siguiendo la tradición de una tierra de vinos. Amamos el vino, y trabajamos para obtener el mejor producto, el más cercano al consumidor, cuidando hasta el más mínimo detalle con el fin de satisfacer los paladares más exigentes.

Entre los pueblos de Villalba del Alcor y Manzanilla, nuestras instalaciones cuentan con la más moderna tecnología. La base de la calidad de los vinos Marqués de Villalúa está en la vendimia, proceso que exige el máximo esmero y dedicación, ya que es el momento en que tiene lugar la primera selección de la uva. Es esencial determinar el momento óptimo para la recolección de cada variedad. La selección de la uva la realizamos de forma manual: racimo a racimo, uva a uva. Éste es el hecho fundamental que nos diferencia del resto de bodegas de la zona. La buena selección y recolección de nuestra uva son clave en la elaboración de nuestros vinos blancos jóvenes afrutados Marqués de Villalúa. Una finca excepcional y unas bodegas de insuperable calidad es el origen de nuestros vinos únicos.

Bodegas Marques de Villalua was established in 2000, following the tradition of a land of wine. We love wine, and we work to obtain the best product, which is more to the taste of the consumer, taking care of the smallest detail to satisfy the most demanding palates.

Between the towns of Villalba del Alcor and Manzanilla, our premises use the most modern technology. The basis of the quality of Marques de Villalua is the harvest; it is a process that demands the utmost care and dedication as it is the time when the first grape selection takes place. It is essential to determine the optimum time for harvesting each variety. The selection of the grape is carried manually: bunch to bunch, grape by grape. It is a fundamental fact that sets us apart from other wineries in the area. The best selection and collection of our grapes is critical in the elaboration of our Marques de Villalua fruity young white wines. An exceptional estate and cellars of unsurpassed quality is the source of our unique wines.



Su producto

Product



Viñalua
Blanco Seco
D.O. Condado de Huelva



Marqués de Villalúa
D.O. Condado de Huelva



Viñalua
Blanco Semidulce
D.O. Condado de Huelva



Aguadulce
Semidulce
D.O. Condado de Huelva



Colección Mil
D.O. Condado de Huelva



Viñalua Tinto
D.O. Condado de Huelva



Ermita de Sta. Agueda
Pedro Ximénez
D.O. Condado de Huelva



Vino Naranja
D.O. Condado de Huelva

AGROALIMENTARIA VIRGEN DEL ROCÍO

*Municipio / City: Almonte Dirección / Location: Av. de los Cabezudos 1
Teléfono / Phone: +34 959 40 61 46 Email: info@raigal.es www.raigal.es*

La Cooperativa Agroalimentaria Virgen del Rocío nace en el año 2000 de la unión de tres cooperativas de Almonte con casi cincuenta años de historia. Bajo esta denominación, sus 1.200 hectáreas de viñedos dedicadas casi en exclusiva a nuestra variedad de uva Zalemala; la correcta combinación de los avances tecnológicos y el proceso tradicional de elaboración; y de fondo el entorno incomparable de Doñana, dan como resultado productos elaborados de primera calidad en una variada y selecta gama que engloba desde espumosos hasta jóvenes y dulces. El 100% de nuestro producto se recolecta en la Reserva de la Biosfera de Doñana, utilizando métodos tradicionales, que aportan al Espacio Natural de Doñana regulación climática, control de la erosión, contribución a la formación de suelo y aportación de hábitats para especies entre otros. Es miembro del Comité Asesor de OpenNESS para el proyecto del Espacio Natural de Doñana. El consumo de los productos de la Cooperativa, contribuye con la protección de los Espacios Protegidos de Doñana, y con la salvaguarda de la agricultura tradicional. Nuestra bodega produce salud, con un compromiso inquebrantable con el cuidado del medioambiente.

The Cooperativa Agroalimentaria Virgen del Rocío was established from the merger of three cooperatives Almonte with nearly fifty years of history. Under this denomination, its 1,200 hectares of vineyards dedicated almost exclusively to our Zalemala grape variety; The correct combination of technological advances and the traditional processing process; moreover, in the background, the incomparable environment of Doñana, result in first quality products in a varied and select range that ranges from sparkling to young and sweet. 100% of our product is collected in the Doñana Biosphere Reserve, using traditional methods, which contribute to the climatic regulation of Doñana, erosion control, contributing to soil formation and the habitats of species, among others. He is a member of the OpenNESS Advisory Committee for the Doñana Natural Space Project. The consumption of Cooperative products contributes to the preservation of the Protected Spaces of Doñana and safeguards traditional agriculture. Our winery produces health, with an unwavering commitment to the care of the environment.



Su producto

Product



Raigal
Blanco Seco Afrutado
Zalema 100%
D.O. Condado de Huelva



Raigal
Blanco Seco Afrutado
Zalema 100%
D.O. Condado de Huelva



Tejares
Blanco
Zalema 100%
D.O. Condado de Huelva



Tejares Condado Pálido
Zalema 100%
D.O. Condado de Huelva



Viñajolí
Tinto Joven
Tempranillo 100%
D.O. Condado de Huelva



Tejares condado Viejo
Zalema 100%
D.O. Condado de Huelva



Tejares Condado Dulce
Zalema 100%
D.O. Condado de Huelva



Brut Nature
Zalema 100%
D.O. Condado de Huelva

BODEGAS NUESTRA SRA. DEL SOCORRO

Municipio / City: Rociana del Condado *Dirección / Location:* C/ Carril de los Moriscos, 72
Teléfono / Phone: +34 959 416 108 *Email:* pedidos@bodegadelSOCORRO.com www.bodegadelSOCORRO.com

Concluida la primera mitad del siglo XX nace la Cooperativa Vitivinícola Nuestra Señora del Socorro. Hoy día, tras décadas de tradición vitivinícola su bodega elabora, conserva y ofrece un conjunto de vinos, blancos y tintos de características sobresalientes. La bodega cuenta con instalaciones de acero inoxidable para la elaboración y almacenamiento de vinos blancos jóvenes y afrutados, emblema de nuestra denominación de Origen. Así mismo, cuenta con bocoyes y barriles de roble para la maduración de vinos tintos, producto de nuestros viñedos, criados con la máxima dedicación y esmero.

El cultivo de su vid se extiende por Rociana del Condado a lo largo de un terreno de espléndidas características climatológicas, alta luminosidad, temperatura cálida, una humedad relativa media, y vientos frescos que provienen de la cercana costa atlántica. Además de la variedad Zalema en estas tierras se cultivan cada vez más otras variedades traídas de otras regiones, como la Tempranillo y la Syrah que han sabido adaptarse y que cada vez más proporcionan la base para el desarrollo de otros tipos de vinos que hasta estas fechas no han sido tan comunes.

At the end of the first half of the twentieth century, the Cooperativa Vitivinícola Nuestra Señora del Socorro was established. Today, after decades of winemaking tradition, its winery produces, preserves and offers a variety of outstanding wines, white and red wines. The winery has stainless steel facilities for the production and storage of young and fruity white wines, the emblem of our Designation of Origin. Likewise, it features oak casks and barrels for maturing red wines, the product of our vineyards, raised with the utmost dedication and care.

The cultivation of its vine extends throughout the Condado de Rociana along a terrain of splendid climatological characteristics, high luminosity, warm temperature, average relative humidity, and cool winds that come from the nearby Atlantic coast. In addition to the Zalema variety in these lands, more and more varieties are brought from other regions, such as Tempranillo and Syrah, which have been able to adapt and which increasingly provide the basis for the development of other types of wines that until now are not common.



Su producto

Product



Viñagamo
Blanco joven



Viñagamo
Blanco semidulce



Viñagamo
Etiqueta negra



El Gamo



Don Frede
Crianza 2013



Don Frede
Joven



Don Frede
Rosado



Don Frede
Dolce Fresh



Blue Moonlight



**CENTRO
DEL VINO**
*WINE
CENTRE*

CENTRO DEL VINO CONDADO DE HUELVA

Lunes a sábado (mañana) /
Monday and saturday (morning)
10.00 a 14.00 horas / 10.00 a 14.00 hours *

Martes a sábado (tarde) /
Tuesday to saturday (afternoon)
16.00 a 19.00 horas / 16.00 a 19.00 hours *

Dirección / Direction
Calle San José, 2 (Bollullos Par del Condado)

Teléfono / Phone: 959 413 875

Email / Email: centrodelvino@diphuelva.org

Web / Web: www.diphuelva.org

(Estos horarios pueden estar sujetos a posibles modificaciones)

El Centro del Vino del Condado de Huelva, ubicado en Bollullos Par del Condado e inaugurado en 2013, es un espacio que explica el vino dentro de su entorno, detallando cada uno de los recursos relacionados con los caldos. Se trata de un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas y envolventes.

El Centro del Vino del Condado de Huelva invita a turistas y ciudadanos de la comarca a conocer y valorar el valioso patrimonio vitivinícola en el entorno de Doñana y se configura como punto de partida hacia un viaje que aportará al visitante una visión genérica no solo acerca del vino sino también de su historia y riqueza cultural que le rodea.

El edificio se levanta en una superficie de 784 metros cuadrados y alberga al mismo tiempo el Centro del Vino propiamente dicho y el Centro de Recepción de Visitantes de la Ruta del Vino. “El inmueble se ha planteado sobre una malla romboidal, proyectado en torno a las curvas como una escultura convexa entre distintas naves para distintos usos, con el objetivo de que cuando entre el visitante se deje inundar por los viñedos”. Así se define el proyecto de la arquitecta Fátima Pablo Romero.

The Huelva County Wine Centre, located in Bollullos Par del Condado and inaugurated in 2013, is a venue that explains the wine within its surroundings, detailing each of the resources related to the wines. It is a sensitive, interactive venue endowed with powerful and enveloping sound projections.

The Huelva County Wine centre invites tourists and citizens of the region to learn and appreciate the valuable wine heritage in the surroundings of Doñana and is configured as a starting point for a tour that provides the visitor with a comprehensive view not only concerning its wine but also its historical and cultural heritage.

The building stands on an area of 784 square meters and houses at the same time the Wine centre proper and the Wine Route's Visitor Reception centre. "The building has been raised on a rhomboidal mesh, projected around the curves as a convex sculpture between different ships for different uses, with the aim that when the visitor enters he is overwhelmed by the vineyards." This building defines the project of the architect Fatima Pablo Romero.







En la planta baja se encuentran una zona de recepción, una sala de proyección así como distintos espacios interactivos que muestran al visitante a través de diversos contenidos audiovisuales todo un recorrido para conocer a fondo el Vino del Condado de Huelva, además de una Sala de Exposiciones temporales y finalizando con una zona de catas, diseñada para poder exponer los distintos vinos que producen las bodegas del Condado de Huelva.

La planta alta alberga la zona administrativa, con una sala de juntas, tres despachos y un laboratorio, entre otras estancias.

La distribución museográfica permite al visitante realizar un recorrido virtual por la comarca del Condado en un espacio sensitivo, interactivo y dotado de sonido y proyecciones dinámicas, además de contar con actividades lúdicas, didácticas y talleres experimentales que se irán organizando con carácter extraordinario. El Centro permite a los visitantes conocer los entresijos de la larga y compleja elaboración del vino, su historia, los procedimientos y los tipos de uva y de prensa.

On the ground floor are a reception area, a projection room as well as different interactive spaces that show the visitor through various audiovisual contents an entire tour to learn about the Wine of the County of Huelva in addition to a temporary Exhibition Hall Temporary and ending with a wine tasting area, designed to show the different wines produced by the wineries of the County of Huelva.

The upper floor houses the administrative area, with a meeting room, three offices, and a laboratory, among other rooms.

The museographic distribution allows visitors to take a virtual tour of the region of County in a sensitive, interactive venue provided with sound and dynamic projections, in addition to recreational, educational and experimental workshops that are organised with extraordinary activities. The centre allows visitors to learn about the ins and outs of the long and complex elaboration of wine, its history, procedures, and types of grapes and press.

MUSEO DEL VINO WINE MUSEUM

Martes a sábado (mañana) /
Tuesday to Saturday (morning)
10.00 a 14.00 horas / 10.00 a 14.00 hours *

Martes a sábado (tarde) /
Tuesday to Saturday (afternoon)
17.00 a 19.00 horas / 17.00 a 19.00 hours *

Precio entradas 1 €. *Tickets price 1 €*

También hay visitas guiadas con degustación para grupos entre 6 y 15 personas por 3 € (2 € más de 15 personas).

También hay visitas guiadas con degustación para grupos entre 6 y 15 personas por 3 € (2 € más de 15 personas).

Dirección / Direction
Avda. de la Juventud 2. 21730, Almonte (Huelva)

Teléfono / Phone: 959 451 028

Email / Email: info@museodelvinodealmonte.es

Web / Web: www.museodelvinodealmonte.es

(Estos horarios pueden estar sujetos a posibles modificaciones)

El Museo del Vino de Almonte es un espacio de promoción y divulgación de la larga tradición vinícola de nuestra tierra. Un lugar de conocimiento sobre la historia y elaboración de los vinos almonteños.

Un espacio de encuentro con el vino, donde el vino es el verdadero protagonista y el hilo conductor que nos acompaña a lo largo de la exposición.

El Museo, a través de sus más de 1000 m2, propone realizar un itinerario organizado en diferentes áreas temáticas, dedicadas a mostrar los diversos aspectos que forman parte de la cultura del vino. Un viaje, didáctico e interactivo, a la esencia del vino en un espacio que potencia nuestros sentidos.

El olor a mosto que impregna todo el conjunto, imágenes evocadoras que nos trasladan al antiguo lagar de la bodega, los aromas que desprenden nuestros vinos o la posibilidad de degustarlos como parte de la visita, son solo algunos de los atractivos que ofrece el museo.

El Museo del Vino se ubica en el interior de un conjunto bodeguero de finales del siglo XIX recientemente rehabilitado.

Una rehabilitación que ha conseguido recuperar, de forma respetuosa y eficiente, uno de los espacios arquitectónicos más emblemáticos de Almonte, dotándolo de contenido y atractivo a través de una intervención arquitectónica que combina tradición y modernidad.

La visita al Museo ofrece la posibilidad de realizar una ruta interpretativa a través de la antigua bodega y descubrir los secretos que en ella se esconden.

Recorriendo los principales espacios se pueden contemplar antiguas piezas y estructuras, ubicadas todavía hoy en su lugar original, utilizadas en el pasado para la elaboración de los vinos almonteños.

The Almonte Wine Museum is a venue for promoting and disseminating the long wine tradition of our land. A place of knowledge regarding the history and elaboration of Almonte wines.

A meeting venue with wine, where the wine is the actual protagonist and the thread that accompanies us throughout the exhibition.

The Museum, through its more than 1000 m2, offers an itinerary organised in different thematic areas, dedicated to showing the various aspects that are part of the wine culture. A journey, didactic and interactive, to the essence of wine in a venue that enhances our senses.

The aroma of must that permeates the whole, evocative images that take us to the old winery cellar, the aromas that emanate from our wines or the possibility of tasting them as part of the visit, are just some of the attractions that the museum offers.

The Wine Museum is in a recently restored 19th century wine cellar.

A rehabilitation that has managed to restore, in a respectful and efficient way, one of the most emblematic architectural venues of Almonte, providing content and attractiveness through an architectural intervention that combines tradition and modernity.

The visit to the Museum offers the possibility of an interpretive route through the old cellar and reveals its hidden secrets.

Going through the main spaces, you can see antique pieces and structures, still located today in their original place, used in the past for producing Almonte wines.



**EMPRESAS DE SERVICIOS
ENOTURÍSTICOS**
*ENOTOURISM SERVICE
COMPANIES*



Grupo Sentire

C/ Miraflores, 77
21710 Bollullos del Condado
Huelva

Teléfono: +34 665 540 252
Mail: info@gruposentire.com
Web: www.gruposentire.com

**AGENCIAS DE TURISMO
RECEPTIVO**
*RECEPTIVE TOURISM
AGENCIES*



Thursa Incoming

C/ San Salvador, 1. 2º
21003 Huelva

Teléfono: +34 959 282 107
Mail: central@thursa.com
Web: www.grupothursa.es



Atlantour

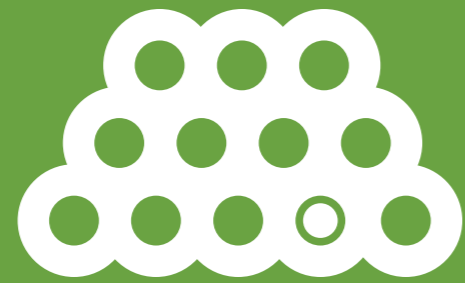
Avda. Cristóbal Colón, 13-15
21002 Huelva

Teléfono: +34 959 251 793
Mail: incoming@atlantour.es
Web: www.atlantour.es

**ESTABLECIMIENTOS
ADHERIDOS**
*SUPPORTING
ESTABLISHMENTS*



Aires de Doñana
Bar - Restaurante





patronato provincial
de turismo
HUELVA
convention bureau



aniversario
del encuentro
entre dos mundos
Huelva-América



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA