

CONCEJO 
Bodega
Hospedaria &



"A la larga siempre acierta el que se fía del genio"

Leopoldo Alas Clarín

L&B



Concejo Bodegas es un proyecto creado a finales de los 90 con la intención de dar continuidad a una tradición familiar existente de elaboración de vinos y cuidado de la viña, aportando la frescura de la juventud y la sólida formación en los campos de la producción vitivinícola y el enoturismo. Nos distinguimos por ir por caminos diferentes, como ser pioneros en elaborar vinos ecológicos en la zona, hacer rosados dulces, vinos fermentados en barrica y hacer vinos de parcela singulares, buscando siempre encontrar nuestras señas de identidad en Cigales (Valladolid).

Tras más de 25 años trabajando en los diferentes campos, enológico y comercial, teniendo un sólido mercado de Exportación y siendo líderes en Enoturismo, ha llegado el momento de poner en marcha nuestro ilusionante plan, actualizando y convirtiendo nuestro sueño en una Marca reconocida a nivel nacional, contando con un valioso equipo con Enrique y Olga a la cabeza, con Juan Ayuso en la dirección técnica, Laura Hoyos como directora de exportación, Juanma de la Mata y Nacho A. Brevers en el ámbito del Marketing y a Lorea Arizona en el ámbito del Enoturismo.

Viñas viejas, suelos calizos con subsuelos de greda y cristales de yeso, viñas centenarias, vinos de Finca, de Parcela, de Paraje. Esta zona tan cercana y tan desconocida, todavía guarda tesoros que nosotros queremos que conozcas.

LA BODEGA



La Posada Real CONCEJO HOSPEDERÍA, surge del sueño de una familia de viticultores por construir un templo dedicado a la gastronomía. Con el mismo mimo con el que nos hemos dedicado a elaborar magníficos caldos con los que hemos llegado a lograr numerosos premios internacionales, hemos acometido este proyecto que se ha convertido en una aventura apasionante. El edificio, un antiguo castillo fortaleza de la Orden de Calatrava (coetánea de los templarios), transformado, más tarde, en palacio a finales del siglo XVII, ha sido rehabilitado respetando al máximo la pureza, la estructura y los materiales originales. Para ello no hemos reparado en gastos, incluso recuperando oficios casi olvidados, como la forja, la talla de madera, la escultura en cobre, el trabajo de cantero... hemos recuperado las tejas originales, las vigas, la piedra..., las carpinterías son únicas, con herrajes imposibles que nos cuentan historias de guerreros templarios, de cruces legendarias, de tiempos en los que cada artesano era un artista y lo importante era el resultado final sin importar los cientos de horas dedicados a una pieza.

Nuestro abuelo, Enrique, militar de profesión, soñó que un día habría un hotel y un modesto restaurante, así, en su honor, bautizamos al restaurante "El sueño del General".

*"Elegido mejor establecimiento
Enoturístico en el 2016"*

LA HOSPEDERÍA

*Somos afortunados.
El Pico del Águila protege nuestra finca, un viento constante
mueve nuestros cepas y el Pisuerga llena de vida
nuestro terruño pedregoso y calizo.*

CARREDUEÑAS

VINOS DE PUEBLO VINOS DE FINCA

Tradición y sostenibilidad. En el rosado Carredueñas todas las uvas provienen de nuestra finca y de pequeños productores de Valoria La Buena. En Carredueñas roble y Carredueñas crianza empleamos uvas de nuestra finca, cepas que tienen más de 30 años de edad y cultivadas en orgánico, sin emplear herbicidas, abonos químicos ni productos de síntesis.

CARREDUEÑAS

Organic



CARREDUEÑAS ROSÉ 2023

Carredueñas Organic Rosé se elabora fermentado en depósito sobre lías finas. Las uvas orgánicas, Tempranillo 95% y Garnacha 5%, han macerado previamente en depósito entre 6 y 10 horas.

FASE VISUAL

Color muy vivo, picota medio con ribete violáceo, limpio y muy brillante.

FASE OLFATIVA

Franco, limpio e intenso. Nitidos frutales de zarzamora, cereza, manzana verde, plátano y albaricoque, con elegantes florales de la gama de la violeta y ligeros anisados.

FASE GUSTATIVA

Fresco. Destaca un bien medido cuerpo, en perfecto equilibrio con una punta de acidez que da una excelente sensación de viveza. Tonos florales, nuevamente de violetas, de frutas rojas maduras y de manzana verde. Final elegante y de un agradable frescor, con retrogusto de fruta madura.

CARREDUEÑAS ROSÉ 2023

Carredueñas Organic Rosé, as its name indicates, is made emulating the traditional way. The Organic grapes, Tempranillo 95% and Garnacha 5% grapes, macerate for 6 to 10 hours in tanks.

APPEARANCE

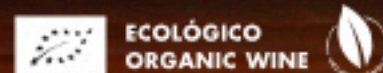
A medium-intense colour of fresh pink, clean and very bright.

NOSE

Medium to high aromatic intensity with extremely fruity aromas of fresh red fruits (strawberry, raspberry, cherry) and other fruits (peach), with a mineral finish that adds a touch of elegance.

PALATE

Intense and highly expressive with a hint of sweetness. Well-structured and rounded with a good acidity-alcohol balance and mineral finish. Powerful retronasal olfaction with lingering red fruits (strawberry confection).



CONCEJO

CARREDUEÑAS

Organic



CARREDUEÑAS TINTO 2022

Carredueñas Roble 100% Tempranillo, se elabora con uvas procedentes de la finca Carredueñas. Las viñas se encuentran en el terreno más calizo de la DO Cigales y son cultivadas en orgánico, sin emplear herbicidas ni productos de síntesis y tienen, aproximadamente, 25-30 años. Tras la vendimia manual, se fermenta en depósitos de acero inoxidable y se cría en barricas de roble americano y francés de 4 a 6 meses.

FASE VISUAL

Capa alta cardenal oscuro con tonos amaratados, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

Franco e intenso, con notable complejidad de aromas varietales de frutas muy maduras, destacando la mora, zarzamora, cereza y ciruelas pasas, en excelente armonía con los aromas procedentes de su paso por bodega, donde se pueden apreciar el regaliz de palo, canela, chocolate, frutos secos y elegantes tonos especiados.

FASE GUSTATIVA

En primer plano, aparecen sabores de crianza con sensaciones de café, regaliz, clavo, toffee y torrefactos, con un fondo de elegantes sensaciones frutales, que repiten las impresiones percibidas en nariz; cereza, guinda y mora. Cálido y muy goloso, con un agradable esqueleto de taninos dulces, amplios, ricos y muy duraderos, que hacen al vino muy equilibrado con final elegante y persistente.

CARREDUEÑAS RED 2022

Carredueñas roble 100% Tempranillo is made with grapes from the Carredueñas estate. The vines are located in the most limestone terrain of the DO Cigales and are grown organically without herbicides or synthetic products and are approximately 25-30 years old. After manual harvesting the wine is fermented in stainless steel tanks and aged in American and French oak barrels for 4 to 6 months.

APPEARANCE

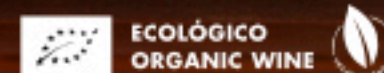
A medium-intense maroon red.

NOSE

Highly aromatic, with the distinctive features of the Tempranillo variety and terroir. Intense but fresh aromas of dark fruit (blackberry) combined with clear floral tones of violet over a mineral background. An extremely refreshing, fun but elegant wine.

PALATE

Warm and powerful with a touch of sweetness. Well-structured and rounded with a good balance between acidity and alcohol and sweet tannins. Long, intense retronasal olfaction.



CONCEJO

CARREDUEÑAS

ROSADO TRADICIÓN

CARREDUEÑAS ROSADO 2023

Carredueñas Rosado Tradición, como su nombre indica, se elabora emulando la forma tradicional. Las uvas 100% Tempranillo, maceran de 12 a 16 horas en depósito. Tras pasar por la prensa, se desfanga y fermenta el mosto limpio a temperaturas entre 15-17 grados.

FASE VISUAL

Color rojo muy vivo, fresa intenso, limpio y muy brillante.

FASE OLFATIVA

Aromas nítidos e intensos de frutas rojas (zarzamora, fresa), con notas cítricas muy agradables.

FASE GUSTATIVA

Entrada fresca y alegre. Paso denso y final agradable. Mucha fruta en vía retronasal.

CARREDUEÑAS ROSADO 2023

Carredueñas Rosado Tradición, as its name indicates, is made emulating the traditional way. The 100% Tempranillo grapes macerate for 12 to 16 hours in tanks. After passing through the press, the clean must is separated and fermented at temperatures between 15-17 degrees.

APPEARANCE

A very lively red colour, intense strawberry, clean and very bright.

NOSE

Focused and intense red fruit aromas (raspberry, strawberry), with pleasant citric notes.

PALATE

Fresh and powerful beginning. Well-rounded and nice finish. Abundant fruit in retronasal.



CONCEJO
Produce

CARREDUEÑAS

TINTO CRIANZA

CARREDUEÑAS CRIANZA 2020

Carredueñas Crianza, 100% Tempranillo, se elabora enteramente con uvas seleccionadas procedentes de la finca Carredueñas. Las viñas se encuentran en el terreno más calizo de la DO Cigales y son cultivadas en orgánico, sin emplear herbicidas ni productos de síntesis. Tras la vendimia manual, se fermenta en depósitos de acero inoxidable y se cría en barricas de roble americano y francés durante 12 meses.

FASE VISUAL

Color rojo granate con matices azulados que denotan juventud y longevidad, de intensidad media.

FASE OLFATIVA

En nariz, gran intensidad aromática con aromas de fruta negra (mora, ciruela), que dan paso a matices de crianza en madera, con tonos especiados de vainilla y clavo y tostados de pan, con un final mineral y de regaliz.

FASE GUSTATIVA

La boca es intensa, con gran equilibrio de alcohol y acidez. Una estructura suave y elegante. Retronasal compleja y persistente.

CARREDUEÑAS CRIANZA 2020

Carredueñas Crianza 100% Tempranillo is made entirely with selected grapes from the Carredueñas estate, the vines are located in the most limestone terrain of the DO Cigales and are grown organically without herbicides or synthetic products. After the manual harvest, the grapes are fermented in stainless steel tanks and aged in American and French oak barrels for 12 months.

APPEARANCE

Garnet red color with bluish nuances that denote youth and longevity, medium intensity.

NOSE

On the nose, great aromatic intensity with aromas of black fruit (blackberry, plum), that give way to nuances of wood aging with spicy tones of vanilla, clove and toasted bread, with a mineral and liquorice finish.

PALATE

The palate is intense with a great balance of alcohol and acidity with a smooth and elegant structure. Retronasal is complex and persistent.



CONCEJO
Produce



ECOLÓGICO
ORGANIC WINE



CONCEJO

FERMENTADO EN BARRICA

CONCEJO CLARETE AGED 2023

CONCEJO Rosado Fermentado en Barrica se elabora emulando la forma tradicional de elaboración del CLARETE. Las uvas, Tempranillo 95% y Garnacha 5%, maceran de 12 a 16 horas en depósito, después pasamos el mosto con sus lías finas a barricas de roble AMERICANO Y FRANCÉS nuevas con un tostado muy ligero, en estas barricas se lleva a cabo la fermentación. Tras fermentar, el vino seguirá en crianza sobre sus lías, con un battonage cada dos días, durante 3-4 meses.

FASE VISUAL

Color rosa cereza con matices vivos de rosa fresa. Limpio, brillante y bien presentado.

FASE OLFATIVA

De intensidad aromática alta, donde destacan unas fuertes notas de fruta roja fresca (fresa, frambuesa, cereza), y alguna nota tropical (macedonia de frutas), aportándole elegancia. Aparecen discretos aromas florales (violetas y rosas) y para ampliarle complejidad, aparece su fermentación en roble con tonos de vainilla, coco, caramelo (regaliz rojo) y crema tostada, para acabar con un final mineral.

FASE GUSTATIVA

Boca golosa, muy glicérica y rica en matices. Buena estructura y redondez con una acidez y un alcohol muy equilibrado y un final con un agradable toque amargo que le da al vino mucha largura. Retronasal muy intensa donde la fruta roja combina perfectamente con las notas de madera, aportándole complejidad y elegancia.

CONCEJO CLARETE AGED 2023

Barrel-fermented rosé is made emulating the traditional way of making CLARETE. The Tempranillo 95% and Garnacha 5% grapes macerate for 12 to 16 hours in tanks, then we pass the must with its fine lees to new AMERICAN AND FRENCH lightly-toasted oak barrels where fermentation will take place. After fermenting, the wine will continue to age on its lees with a battonage every two days for 3-4 months.

APPEARANCE

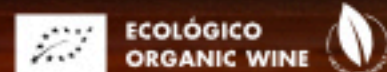
A medium-intense colour of fresh pink: clean, bright and attractive.

NOSE

Highly aromatic with a predominance of fresh notes of red fruits (strawberry, raspberry, cherry) with apricot providing an elegant touch. Discrete floral aromas (violet, rose) over a background of notes from the wine's oak fermentation, adding to its complexity with hints of vanilla, coconut, confectionery (red liquorice) and crème brûlée, ending with a mineral finish that gives the wine its personality.

PALATE

A touch of sweetness, lots of glycerol and highly nuanced. Well-structured and rounded with very a good acidity-alcohol balance. The finish has an agreeable bitter touch, making the wine linger pleasantly. Very intense retronasal olfaction where the red fruits combine perfectly with the wood notes, adding complexity and elegance.



CONCEJO
Denominación de Origen Cigales

CONCEJO

VINO DE PARAJE

CONCEJO 2019

CONCEJO Reserva 100% Tempranillo se elabora con uvas procedentes de dos pagos. Por una parte, la finca Carredueñas, en este Pago las viñas se encuentran en el terreno más calizo de la DO Cigales, compuesto por cristales de yeso. Por otro, uvas procedentes de las aguedas y las costanas, con viñas de 60 a 100 años de antigüedad. Ambos pagos son cultivados en orgánico, sin emplear herbicidas ni productos de síntesis. Tras la vendimia manual, se fermenta en depósitos de acero inoxidable y se cría en barricas de roble americano y francés, nuevas y con 1 vino, de 18 a 26 meses, para pasar unos 6 meses de crianza en botella.

FASE VISUAL

Rojo granate con matices de la misma intensidad, con buena capa. Vino limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

Franco, limpio y complejo. Aroma intenso de fruta negra madura (ciruela), licor de cerezas, y dulce de frutas rojas, claras notas de crianza en madera aportando complejidad y elegancia, pan tostado, vainilla y un final balsámico (regaliz).

FASE GUSTATIVA

Vino con un gran equilibrio. El vino en boca es muy goloso, graso con estructura y una tanicidad dulce que le aporta largura y longevidad. Tiene un final muy agradable con gran persistencia donde aparecen claramente los tonos balsámicos.

CONCEJO 2019

The northwards orientation of our vineyard together with the lack of rainfall during the harvest allowed the fruit to achieve a slow and homogeneous ripening process, which gives the wine its rich colours and flavours. This wine presents a brilliant dark cherry colour. The aroma weaves together lots of ripe black fruit with vanilla, coffee and spice. Elegant oak and smooth, well structured tannins. Lively wine with a lingering harmonious finish.

APPEARANCE

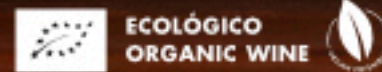
Garnet red with nuances of the same intensity, with a good layer. Clean and bright wine.

NOSE

Frank, clean and complex. Intense aroma of ripe black fruit (plum), cherry liqueur, and sweet red fruits. Clear wood-aged notes provide complexity and elegance, toasted bread, vanilla and a balsamic finish (licorice).

PALATE

Wine with great balance. The wine in the mouth is very sweet, fatty with structure and a sweet tannin that gives it length and longevity. It has a very pleasant finish with great persistence and clear balsamic tones.



CONCEJO
Denominación de Origen Cigales

CONCEJO

— Colección —

VINO DE GUARDA

CONCEJO COLECCIÓN 1999

Nuestro primer GRAN RESERVA Vendimia manual, más de 24 meses en barricas roble francés.

En 1999 nació el Euro, Michael Jordan dejó la NBA, en España murieron Vela Zanetti y Rafael Alberti, debut de las Hermanas Williams en el tenis, China lanza su primera nave espacial. Mientras todo esto sucedía, nuestro Tinto de Guarda pasaba 24 meses en barricas nuevas de roble francés y esperaba pacientemente durante más de 20 años para contar su historia.

Color Ambar. Limpio y Brillante. Aromas de frutas sobremaduras con notas balsámicas. Suave y goloso paso suave y final con notas especiadas, sorprende la acidez y lo vivo que está en boca.

CONCEJO COLECTION 1999

Our first manual harvest GRAND RESERVE, aged over 24 months in French oak barrels.

In '99 the Euro was born, Michael Jordan left the NBA, Vela Zanetti and Rafael Alberti died in Spain, the Williams Sisters debuted in tennis and China launched its first spacecraft. While all this was happening, our red wine spent 24 months in new French oak barrels and waited patiently for more than 20 years to tell its story.

Amber Color. Clean and Bright, aromas of overripe fruits with balsamic notes. Soft and sweet mid-palate with spicy notes in the finish, surprising acidity and liveliness in the mouth.



CONCEJO
Benigno

CONCEJO

— Colección —

VINO DE GUARDA

CONCEJO COLECCIÓN 2007

Más de 17 años han pasado desde la vendimia de este vino. En el 2007, Steve Jobs lanzó el primer iPhone, Alberto Contador ganó el Tour, el Real Madrid La Liga, Nadal ganó Roland Garrós. Mientras todo esto sucedía, nuestro Tinto de Guarda pasaba 25 meses en barricas nuevas de roble francés y esperaba pacientemente durante más de 15 de años para contar su historia.

CONCEJO COLECTION 2007

More than 17 years have passed since the harvest of this wine. In 2007, Steve Jobs launched the first iPhone, Alberto Contador won the Tour, Real Madrid won the League, Nadal won Roland Garros. While all this was happening, our red wine spent 25 months in new French oak barrels and waited patiently for more than 15 years to tell its story.



CONCEJO
Benigno

+ CONCEJO

EL MILAGRO

La Viña es algo inédito, una superviviente que ha aguantado estoicamente los vaivenes del tiempo. Cepas de más de 100 años crecen a una altitud de 800 metros, mayoritariamente de Tempranillo, CON algunas cepas de Garnacha, Bobal y Albillo. El suelo es calizo con canto rodado y al pie de una montaña, espectadora de cómo hace 120 años todas las laderas se cubrían de viñas. Esta parcela de 1,55 Ha, con registro vitícola de 1956, constituye un verdadero MILAGRO que llegó a nuestras manos después de muchas generaciones. Manteniendo nuestra filosofía de recuperación de estas joyas vinícolas, una vez trabajada por nuestro equipo técnico, nos decidimos a elaborar + CONCEJO.

VINIFICACIÓN INTEGRAL

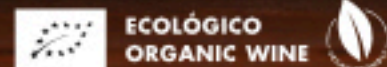
+ de CONCEJO es un vino de Parcela donde hemos querido llegar al extremo. Elaborado de manera integral en barricas de 500 litros, comenzamos con una vendimia manual en cajas, que irán directas a la cámara de frío para pasar allí 48 horas a 5 grados. Posteriormente, los racimos se despalillan sin estrujar y pasan a las barricas abiertas, encubando la uva entera con hielo seco a -77 °C, de forma que alargamos esa maceración prefermentativa hasta casi 5 días después de la vendimia. Seguidamente, pasamos a pisar la uva como se ha hecho, de manera ancestral, desde hace generaciones sin abandonar la bodega. A continuación, se realizan 3 bastoneos manuales diarios. Malo láctica en Barrica con crianza de 20 meses en barrica de 500 litros dan como resultado un vino único.

THE MIRACLE

This vineyard is something unprecedented, a survivor that has stoically endured the vagaries of time. Vines over 100 years old grow at an altitude of 800 meters, mostly Tempranillo, WITH some strains of Garnacha, Bobal, and Albillo. The soil is rocky limestone at the foot of a mountain, a spectator of how 120 years ago all the slopes were covered with vines. This plot of 1.55 hectares with viticultural registration from 1956, however, constitutes a true MIRACLE, it came into our hands after many generations. Maintaining our philosophy of recovering these wine jewels, our technical team worked diligently and we decided to create + CONCEJO.

INTEGRAL VINIFICATION

+ de CONCEJO is a single-plot wine where we dared to go to the extreme. Made entirely in 500 litre barrels, we begin with a manual harvest in crates that go directly to the cold chamber for 48 hours at 5 degrees. Later, the clusters are de-stemmed without crushing and transferred to the open barrels, vatting the grapes whole with dry ice at -77° to extend this prefermentation maceration until almost 5 days after the harvest. Later we crush the grapes as it has been done in an ancestral way for generations without leaving the barrel. Subsequently, manual battonage is carried out 3 times daily. Malolactic fermentation in Barrel aged for 20 months in 500 litre barrels results in a unique wine.



CONCEJO
Bodega



CONCEJO

