



LA AUTÉNTICA TRADICIÓN

AUTHENTIC TRADITION

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
Est. 1889

Más de **130 años de historia vitivinícola** contemplan a **Familia Martínez Bujanda**. Pilar y Carlos Martínez Bujanda, los actuales propietarios, constituyen la cuarta generación de esta estirpe **de bodegueros y viticultores**, la quinta, representada por Marta (hija de Pilar) y Adrián (hijo de Carlos) trabajan también en el cuidado del legado familiar.

Esta máxima, fue siempre la gran preocupación de su fundador, premisa que se ha transmitido hasta hoy, de generación en generación.

A mediados del siglo XX, D. Jesús Martínez Bujanda, **padre** de los actuales propietarios, toma el relevo de su padre y abuelo y con toda la energía de la juventud y su espíritu emprendedor, impulsa a la familia para su expansión dentro y fuera de los límites de la D. O. Ca. Rioja, fundando en 1951 **Cosecheros y Criadores** en Oyón, dotada de las más modernas instalaciones para poder atender la gran demanda de sus afamados vinos. **Pensada** desde un primer momento **para la exportación**.

Por aquel entonces, el negocio ya comprendía viñedos y una bodega en Oyón, que actualmente es el **Museo de la familia**. En él, se pueden apreciar las técnicas de elaboración y crianza de los vinos que se utilizaban hace más de 100 años. Entre sus piezas encontramos, comportillos, desgranadoras, sulfatadoras... que nos trasladan a distintas épocas, de nuestra historia. Un interesante recorrido que contrasta con la actual tecnología.

The **Martínez Bujanda family** has a wine growing **history going back more than 130 years**. Pilar and Carlos Martínez Bujanda, the current owners, are the fourth generation in this line **of winemakers and vine growers**, and the fifth generation, represented by Marta (Pilar's daughter) and Adrián (Carlos's son), is now also working on looking after the family heritage.

This maxim, always at the forefront of our founder's mind, is the premise that has been carried through to the present day, passed down from generation to generation.

In the second half of the twentieth century, Don Jesús Martínez Bujanda, **father** of the current owners, took over from his father and grandfather and, with all the energy of youth and an entrepreneurial spirit, drove the family expansion both within and outwith the limits of the DO Ca Rioja, founding, in 1951, **Cosecheros y Criadores** in Oyón, fitted out with the most modern equipment so as to be able to respond to demand for our renowned wines. **Intended**, from the beginning, **for export**.

Then, the business already included vineyards and a winery in Oyón, where, today, the **family museum** can be found. Here, the visitor can see the winemaking and ageing techniques used over 100 years ago. Amongst the exhibits are wooden grape-picking caskets, wine presses, sulphur sprayers... that take us back to different eras in our history. An interesting journey that contrasts with today's technology.



Actualmente la familia, cuenta con **cinco bodegas** en distintas **Denominaciones de Origen**: Finca Valpiedra, y Viña Bujanda en Rioja; Finca Montepedroso, en Rueda; Finca Antigua, en La Mancha y Cosecheros y Criadores donde se elaboran **Vinos de la Tierra de Castilla** y **Vinos de España** con variedad y añada.

Su aspiración es que las nuevas generaciones sigan transmitiendo el legado de estos más de 130 años, teniendo claro que los que seguirán ahí serán los viñedos y por eso su compromiso con la viticultura sostenible.

Today, the family has **five wineries** in different **denominations of origin** (DO): Finca Valpiedra and Viña Bujanda in Rioja; Finca Montepedroso in Rueda; Finca Antigua in La Mancha; and Cosecheros and Criadores where we make 'Vinos de la Tierra de Castilla' and 'Vinos de España' with specified variety and vintage.

Our hope is that future generations will continue to build upon the legacy that we have created over these last 130 years keeping clear that the vineyards are a constant and the reason for our commitment to sustainable viticulture.





Enólogo

LAUREN ROSILLO

Lauren se crió entre viñas y vino, respirando el olor del mosto fermentando en la bodega de sus abuelos.

Por eso, a nadie le extrañó que Lauren terminara haciéndose enólogo. Ingeniero Agrónomo y Licenciado en Enología, comenzó a trabajar con nosotros en el año 2002.

Es el responsable de la parte técnica de las bodegas de la familia, que incluyen un total de **80 personas**, además de Codirector General, y controla las **700 hectáreas de viñedos** repartidas entre las cinco bodegas, a las que cuida y mimas con la aspiración de convertir sus frutos en vinos francos y sinceros, que sean reflejo de la personalidad de sus terruños.

Winemaker

LAUREN ROSILLO

Lauren grew up surrounded by vineyards and wine, breathing in the smells of fermentations in his grandparents' winery. So, nobody was surprised when Lauren became a winemaker. An agricultural engineer with a degree in winemaking, he began working with us in 2002.

He is responsible for the technical side of the family wineries, which employ a total of **80 people**, in addition to being General Co-Director, and controls the **700 hectares of vineyards** that belong to the five wineries, vineyards that he cares for and nurtures with the aim of transforming their fruit into open and honest wines, each reflecting the personality of their terroir.

Equipo

En Cosecheros y Criadores hemos realizado desde nuestros orígenes, una apuesta por la **diversificación** y la **apertura** a los mercados exteriores, apoyándonos en la profesionalidad de nuestra red comercial.

La razón de ser de nuestros vinos es que se disfruten. Y nuestro deseo es ponerlos al alcance del mayor número de personas posibles.

Para lograr este objetivo es indispensable contar con una sólida

red de comerciales, distribuidores e importadores que permitan dar a conocer la excelencia de nuestros vinos. Mediante su eficaz labor, nuestros vinos llegan a **más de 65 países** en todo el mundo.

Estamos muy orgullosos de las personas que trabajan con nosotros y somos conscientes de que son nuestra cara visible. Por eso les formamos y cuidamos, para que siempre den lo mejor de ellos mismos.

Our Team

At Cosecheros y Criadores, from our very beginnings we have opted for **diversification** and **opening** up foreign markets, relying on the professionalism of our sales network.

The raison d'être of our wines is that they are to be enjoyed. And we want them to be within the reach of the greatest number of people possible.

To achieve this goal, it is essential that we are able to rely on a solid

network of salespeople, distributors and importers to communicate the excellence of our wines. Through their work, our wines reach **more than 65 countries** around the world.

We are very proud of all the people who work with us and we are very aware that they are the face of our company. That is why we train and look after them, so that they can always give their best.



La bodega

TRADICIÓN VIVA

Cosecheros y Criadores se inauguró en **1951**, en sus instalaciones elaboramos, **Vinos de la Tierra de Castilla y Vinos de España** con variedad y añada, innovadores y versátiles.

Vinos de **gran diversidad de estilos** (clásicos, modernos, varietales, ecológicos) y presentaciones (etiquetas personalizadas, Bag in Box, PET, tapón de rosca) dirigidos tanto a consumidores clásicos como a aquellos con tendencias más modernas, que colman las expectativas de los consumidores de los **65 países** donde se comercializan.

Afianzada en el mercado español e internacional, **Cosecheros y Criadores** exporta el **60% de su producción**.

The Winery

LIVING TRADITION

Cosecheros y Criadores was founded in **1951** and here we make **'Vinos de la Tierra de Castilla'** and **'Vinos de España'** with specified variety and vintage, innovative and versatile wines.

Wines with a **great diversity of styles** (classic, modern, varietals, ecological) and product presentations (personalized labels, bag-in-box, PET, screw cap) targeted at both classic consumers and those with more modern tastes, bridging the expectations of consumers in the **65 countries** where they are sold.

Firmly established in the Spanish and international markets, **Cosecheros y Criadores** exports **60% of its production**.





Instalaciones

Technology and Systems

Cosecheros y Criadores dispone de las últimas tecnologías en bodega para atender elaboraciones muy diversas. En bodega tenemos más de **8.000 barricas de roble** americano y francés y dos líneas de envasado, una para **botellas** y la otra para **BIB**.

Además, tenemos implantada la **norma BRC** (British Retail Consortium o Asociación de Minoristas Británicos) para garantizar el **máximo nivel** de protección al consumidor, proporcionando un método claro y coherente para medir la calidad y **seguridad** de nuestros vinos.

Cosecheros y Criadores has the latest winery technology to be able to attend diverse product requirements. In the winery we have **8,000 American and French oak barrels** and two bottling lines, one for **bottles** and the other for **bag-in-box**.

Furthermore, we have implemented the **BRC standard** (British Retail Consortium), guaranteeing the **highest level** of consumer protection with this clear and coherent method for measuring the quality and **safety** of our wines.

Los vinos

VERSÁTILES Y VANGUARDISTAS

Contamos con **dos gamas clásicas** que embotellamos bajo las marcas **Candidato** y **Casa Solar**. Elaboraciones dirigidas a un público que demanda vinos afrutados pero con la complejidad que aporta la estancia en roble.

Por su parte, la marca **Infinitus** es una **gama de vinos moderna y de vanguardia**, con una selección de vinos ecológicos y uvas de un amplio catálogo varietal para consumidores abiertos a nuevas tendencias que van acompañados de un diseño colorista y atrevido.

Our Wines

VERSATILE AND AVANTGARDE

We have **two classic ranges** that we bottle under the **Candidato** and **Casa Solar** brands. These products are targeted towards a public that demands fruit-driven wines but with the complexity that oak ageing brings.

Moreover, the **Infinitus** Brand is a **modern and “avant-garde” range of wines**, with a selection of organic wines and a wide range of mono varietal grapes within our Portfolio, focused on our customers & offering new trends together with our new Brand Design.



DESPIERTA TUS SENTIDOS Y DESCUBRE UN MUNDO DE SENSACIONES

Infinitus es una gama de vinos jóvenes elaborados con variedades como **Viura**, **Gewürztraminer**, con un marcado carácter afrutado y en la gama de los tintos **Tempranillo**, **Merlot**, **Syrah**, **Malbec** **Cabernet Sauvignon** como variedades orgánicas.

Dirigidos a los **consumidores jóvenes**, atrevidos y creativos a los que les gusta improvisar y descubrir nuevas sensaciones. Vinos mono-varietales con un **marcado acento español** (vinos que hablan nuevos lenguajes).

Con mucha riqueza aromática y con sabores asociados en cada uno de ellos a la variedad de la uva con la que están elaborados. De colores intensos, muy afrutados, suaves y redondos. Su final es aterciopelado e invitan al consumidor a seguir bebiendo.

Infinitus: vinos para disfrutar.

INFINITUS



AWAKEN YOUR SENSES AND DISCOVER A WORLD OF SENSATIONS

Infinitus is a range of young wines elaborated with grapes like **Viura & Gewürztraminer**, with a strong fruity character, & where the red wines made of **Tempranillo**, **Merlot**, **Syrah**, **Malbec** and **Cabernet Sauvignon** are under the classification of Organic Wines.

Targeted at **young**, bold and creative **consumers** who like to experiment and discover new sensations. Mono-varietal wines with a **distinctly Spanish accent** (wines that speak new languages).

Richly aromatic and each with a flavour profile corresponding to the grape variety they are made from. Intense colours, fruit-driven, soft and rounded. Velvety finishes entice the consumer to go on drinking.

Infinitus: wines to enjoy.





GEWÜRZTRAMINER ORGANIC

Elaborado con esta variedad de viñedos a más de 900 m de altitud lo que limita su grado alcohólico y potencia sus aromas florales y frutales. Es fresco y dulce, con una entrada en boca suave y un postgusto largo con recuerdos de flores. Aromas a pétalos de rosa, wasabi, jazmín y flores blancas. Muy indicado para acompañar a la comida japonesa.

Made with this variety from vineyards at over 900m above sea-level which curbs alcohol content and enhances floral and fruit aromas. Fresh and sweet, soft on the palate and a long floral finish. Rose petal, wasabi, jasmine, and white blossom aromas. Ideal as an accompaniment to Japanese food.

VIURA-CHARDONNAY ORGANIC

Vino muy afrutado, con notas aromáticas de piña y manzana. Fresco en boca, pero con volumen y estructura.

Fruit-forward wine with pineapple and apple aromatic notes. Fresh on the palate yet mouth-filling and structured.

INFINITUS





MERLOT ORGANIC

Se caracteriza por ser un vino suave, cubierto de color, de aroma intenso con notas de flores blancas, frutos rojos y balsámicos. Fina estructura de taninos y buena acidez que equilibra su grado alcohólico.

Distinguished by its softness, this wine is deeply coloured with intense white bloom, red fruit and balsamic aromas. Finely structured tannins and good acidity that balances out the alcohol.



TEMPRANILLO ORGANIC

La uva española por excelencia. Fresco en boca, con notas golosas y una acidez equilibrada. Aromas a frutas del bosque con un toque lácteo muy agradable. La acidez está bien equilibrada con el alcohol y lo hacen placentero y muy español.

The Spanish grape par excellence. Fresh on the palate, appetizing with balanced acidity. Forest fruit aromas combine with pleasant lactic notes. The acidity and alcohol are well-balanced and make this a delightful, and very Spanish, wine.

MOSCATEL

El vino dulce de la marca Infinitus. Destaca por su frescura y versatilidad. De color amarillo limón. Limpio, brillante y cristalino con densa lágrima.

Muy aromático, propio de la variedad Moscatel (la variedad más antigua que se conoce), y con gran frescura en boca gracias a la chispa que le aporta el gas carbónico natural. Un vino fácil de beber, suave y con un recorrido sedoso y dulce destinado a la satisfacción plena. Tiene una postgusto largo, con recuerdos de flores en retronasal.

Ideal para aperitivos, tapas y quesos. Perfecto con comida asiática e hindú.

The sweet wine in the Infinitus range. Notable for its freshness and versatility. Lemon yellow in colour. Clean, clear and brilliant with dense tears.

Very aromatic, as is characteristic of the Moscatel variety (the oldest known grape variety) immensely fresh in the mouth thanks to the spark brought by the natural carbonic spritz. A wine that's easy to drink, soft, silky and sweet, made for total satisfaction. A long finish with floral notes.

Ideal for aperitifs, tapas and cheeses. Perfect with Asian and Hindu cuisine.





SYRAH ORGANIC

Esta variedad es una de las más famosas en el mundo, y el mejor ejemplo de las posibilidades que ofrece. Destacan sus notas balsámicas.

Carácter mineral y de terruño, muestra una gran estructura debido a los taninos de uva madura. Amplio, carnoso y redondo.

This variety is one of the most famous in the world and the best example of the possibilities that it offers. Marked balsamic notes. Mineral, terroir character, this has great structure due to ripe grape tannins. Full, fleshy and rounded.



CABERNET FRANC TEMPRANILLO ORGANIC

Vino rosado que elaboramos a partir de la variedad española por excelencia, Tempranillo, añadiendo el toque moderno que le aporta la Cabernet Franc. Aromas de frambuesa, fresa junto con los de violetas. Es un vino muy agradable de beber por su sabor goloso y suave, con gran volumen y largo postgusto fresco.

Rosé wine made from the Spanish variety par excellence, Tempranillo, with an added modern touch from the Cabernet Franc. Raspberry and strawberry aromas combine with violets. An appetizing, soft wine that is very pleasant to drink, mouth-filling with a long, fresh finish.



CABERNET SAUVIGNON ORGANIC

Es la uva más famosa del mundo, originaria de Burdeos. Vino con gran volumen y estructura. De color rojo intenso, buena acidez y un aroma fácil de identificar, grosellas, pimienta. Muestra el carácter de la variedad en su postgusto destacando las notas especiadas en retronasal. Muy largo.

The most famous grape variety in the world, native to Bordeaux. A mouth-filling and structured wine. Intense red colour, good acidity and easily identifiable blackcurrant and pepper aromas. Displays varietal character on the finish with marked spicy notes. Very long.



MALBEC ORGANIC

Es una variedad de origen francés pero más extendida y conocida en Argentina. En España son muy escasos los vinos elaborados con esta variedad. Es un vino muy potente, de color azulado y aromas intensos a frutas negra y rojas. Muy potente con un equilibrio perfecto entre el dulzor del alcohol y la acidez natural. Su sedoso tanino le confiere un carácter agradable.

Originally a French variety but now more extensively grown and known in Argentina. In Spain there are very few wines made with this variety. This is a very potent wine, inky in colour with intense black and red fruit aromas. Very powerful with the sweetness of the alcohol perfectly balancing the natural acidity. Silky tannins lend a very pleasant tone.



CABERNET SAUVIGNON TEMPRANILLO

Intensos y agradables aromas a sotobosque mezclados con la vainilla del roble americano y los balsámicos del cabernet. Sus seis meses de crianza en barrica de roble americano le dotan de un postgusto tostado muy agradable. Especialmente indicado para quesos de curación media de oveja y cabra, e ideal para pescados en salsa. Posee un marcado carácter especiado.

Intense, pleasant, forest floor aromas mix with vanilla from the American oak and balsamic notes from the Cabernet. Six months in American oak barrels gives pleasant, toasty flavours on the finish. Especially recommended as an accompaniment to medium-cured sheep and goat cheeses, and ideal with fish with sauces. This wine has a distinctly spicy style.



EL SABER HACER DE NUESTRA FAMILIA TRANSMITIDO DE PADRES A HIJOS

FAMILY KNOW-HOW PASSED DOWN
FROM GENERATION TO GENERATION

Vinos de España con variedad y añada y con el sabor clásico de las variedades españolas más tradicionales: **Tempranillo** y **Viura**.

La **centenaria** historia vinícola de la familia se refleja en estos vinos, apegados a la tradición de nuestra tierra.

'Vinos de España' with specified variety and vintage and with the classic flavour profiles of the most traditional of Spanish varieties: **Tempranillo** and **Viura**.

Our family winemaking history, **stretching back more than a century**, is reflected in these wines, rooted in the tradition of our land.





Candidato

TINTO TRES MESES EN BARRICA

Color rojo cereza y ribete rubí, recuerdos de ciruelas negras, pasas y dátiles. Notas de vainilla, crema de café y moka. Fondo mineral. Muy complejo, con taninos de uva y madera. Sedoso, y de postugto largo.

RED THREE MONTHS IN BARREL

Cherry-red with a ruby rim, hints of black plum, raisins and dates. Vanilla, coffee cream and mocha notes. Mineral background. Very complex with grape and oak tannins. Silky with a long finish.



BLANCO

Viura, es un vino fresco con aromas frutales intensos y ligeras notas ácidas.

WHITE

Viura, this is a fresh wine with fruit-driven aromas and light acidic notes.



ROSADO

Aromas de frutas rojas y sabor suave con largo postgusto.

ROSÉ

Red fruit aromas, soft on the palate with a long finish.



TINTO JOVEN

Sabor robusto con aromas a frutas rojas. De un precioso color violáceo con ribete azulado y notas a tempranillo ibérico intenso, placentero y agradable.

YOUNG RED

Robustly flavoured with red fruit aromas. Delightful violet colour with an inky rim and intense Iberian Tempranillo notes this is a pleasant, enjoyable wine.



TINTO

SEIS MESES EN BARRICA

Aromas muy complejos con notas de higos, arándanos, y moras mezclados con los de crianza en madera, vainilla, coco y café tostado. Sabor redondo con final largo.

RED SIX MONTHS IN BARREL

Highly complex aromas of fig, cranberry and blackberries combine with vanilla, coconut and toasted coffee aromas from the oak.

CASA SOLAR

INSPIRADOS EN LO MEJOR DE
NUESTRAS TRADICIONES

INSPIRED BY THE BEST OF SPANISH TRADITION

Vinos de La Tierra de Castilla.

Con una propuesta de **vinos jóvenes y frescos**, y **tintos semicrianza** durante tres y seis meses en roble americano y francés.

Vinos de La Tierra de Castilla.

Offering **young, fresh wines** and **semi-crianza reds** that have spent three and six months in American and French oak barrels.



CASA SOLAR



TINTO TRES MESES EN BARRICA

Suave en boca, de color rojo cereza y ribete rubí, de sabor redondo con taninos y matices especiados. Es ideal para acompañar carnes rojas.

RED THREE MONTHS IN BARREL

Soft on the palate, cherry red with a ruby rim, rounded flavours with tannins and spicy notes. The ideal accompaniment to red meats.



BLANCO

Un vino fresco y aromáticamente intenso. Elaborado con la variedad Viura. Recuerdos frutales como plátano, manzana, y final floral, de jazmín y manzanilla.

WHITE

A fresh, intensely aromatic wine. Made with the Viura grape variety. Fruity hints of banana, Apple and a jasmine and chamomile floral finish.



ROSADO

Sabor suave y envolvente, con un recorrido largo. Aromas intensos a fresas y frambuesas, con fondo de notas balsámicas.

ROSÉ

Soft, alluring and persistent. Intense strawberry and raspberry flavours with balsamic background notes.



TINTO JOVEN

Profundo color violáceo y aromas de fruta negra. Sabor fresco y goloso con un postgusto largo.

YOUNG RED

Deep violet colour and black fruit aromas. Fresh and juicy flavours with a long finish.



TINTO

SEIS MESES EN BARRICA

De color rojo cereza, con aromas de arándanos y moras mezclados con los de crianza en barrica, como la vainilla. Maduro, suave y con un largo final.

RED SIX MONTHS IN BARREL

Cherry red color with blueberry and blackberry aromas combine with vanilla from time in barrel. Mature, soft and with a long finish.

EL VINO SIEMPRE A MANO

WINE ALWAYS TO HAND

En Cosecheros y Criadores nos esforzamos por elaborar vinos **excelentes**, pero también por ofrecerlo en las opciones más **cómodas y adecuadas** para cada cliente. Por eso, disponemos de **múltiples formatos** que hacen que tengas el buen vino siempre a mano.

Ofrecemos vinos en formato **Bag in Box**, **PET**, con **tapón de rosca**, e incluso, brindamos la posibilidad de que nuestros clientes diseñen sus propias **etiquetas personalizadas**.

At Cosecheros y Criadores we strive to make **excellent** wines but also to offer them in the options most **convenient** and **appropriate** for each client. That is why we have available a **variety of formats** so that you will always have a good wine to hand.

We offer wines in **PET** and **Bag in Box** format as well as under **screwcap** and we even provide our clients the possibility of designing their own **personalized labels**.



BAG IN BOX

Este novedoso formato se ha hecho rápidamente un hueco en el mercado vinícola. Los envases **BAG IN BOX (BIB)** conservan intactas todas las características del vino durante largo tiempo, al impedir que entre en contacto con el aire. Además, se trata de un envase muy práctico porque facilita el transporte del vino, cada Bag in Box contiene un total de 3 litros de vino, es decir, el equivalente a 4 botellas.

Entre sus ventajas destacan:

- Ahorro de espacio.
- Es un envase económico
- Garantiza la conservación del vino una vez abierto.
- Protege el vino de la luz directa.
- Mantiene el vino a una temperatura constante.
- Es respetuoso con el medio ambiente.

BAG IN BOX

This innovative format has quickly found its niche in wine markets. **BAG IN BOX (BIB)** packaging keeps all the characteristics of the wine intact over an extended period of time by preventing contact with air. Furthermore, this type of packaging is very practical as it facilitates transport, each Bag in Box holding a total of 3 litres of wine, equivalent to 4 bottles.

Some advantages:

- Space-saving
- Cost-effective
- Guarantees wine preservation once opened
- Protects wine from direct sunlight
- Maintains wine at a constant temperature
- Environmentally friendly



PET: UN NUEVO FORMATO MÁS COMPACTO Y ECOLÓGICO

PET: A NEW FORMAT, MORE COMPACT AND ECO-FRIENDLY

Vino en botellas de **PET** como alternativa al vidrio, un formato menos contaminante y más fácil de reciclar.

Entre sus ventajas:

- Menor peso.
- Mayor resistencia a los golpes.
- Mejor almacenamiento.
- Y algo fundamental, las cualidades de los vinos no se ven alteradas en sus primeros años de vida.

Wine in **PET** bottles as an alternative to glass, a format that is less polluting and easier to recycle.

Some advantages:

- Lighter weight
- Higher resistance to knocks
- Improved storage
- And, most importantly, wine quality is not affected in the first few years





ETIQUETAS PERSONALIZADAS POTENCIA TU MARCA

PERSONALIZED LABELS OPTIMISE YOUR BRAND

Puede distinguir su restaurante con un “vino de la casa”. Para ello, Cosecheros y Criadores le ofrece la oportunidad de **diseñar su propia etiqueta**.

De esta manera, combinará la excelencia de nuestros vinos con una marca propia que le permitirá sorprender a sus clientes. De rienda suelta a su imaginación y diseñe la etiqueta de su marca, el vino lo ponemos nosotros.

Set your restaurant apart with your own ‘house red’. Cosecheros y Criadores offers you the opportunity to **design your own label**.

With us, you can combine the excellence of our wines with your own brand and amaze your clients. Unleash your imagination and design your own label and we’ll supply the wine.



Cosecheros & Criadores, S. A.

Diputación s/n 01320 Oyón-Alava. Spain

Tel. (+34) 945- 60 -19 -44 / 941-45- 08-76

Fax . (+34) 945- 62-24-88 / 941-45- 08-75

Email: nacional@cosecherosycriadores.com - info@bujanda.com

www.cosecherosycriadores.com



FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
Est. 1889