

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

DOSSIER DE COMPAÑÍA

www.familiamartinezbujanda.com

ÍNDICE

1. Familia Martínez Bujanda

- Origen y Filosofía
- Viñedos Propios

2. Nuestras Bodegas, Nuestros Vinos

- Finca Valpiedra
- Finca Antigua
- Finca Montepedroso
- Viña Bujanda
- Cosecheros y Criadores

3. Información de interés

- Premios
- Quién es Quién
- Actividad
- Contacto



1. Familia Martínez Bujanda

Origen y filosofía

Más de 135 años de historia vitivinícola avalan la tradición de Familia Martínez Bujanda en la elaboración de sus vinos. Familia Martínez Bujanda **está formada por 5 bodegas**: Finca Valpiedra, Finca Antigua, Finca Montepedroso, Viña Bujanda y Cosecheros y Criadores. Estas bodegas son muy diferentes entre sí, pero tienen un denominador común: elaborar vinos a partir de viñedos propios, localizados en enclaves privilegiados. Durante generaciones, su filosofía se ha basado en la excelencia y en la innovación en todas sus facetas: **desde el seguimiento exhaustivo y constante** de la uva en sus viñedos hasta la copa.

La gran tradición en el mundo del vino ha llevado a Familia Martínez Bujanda a buscar los mejores viñedos de cada zona, siendo así propietarios de más de **200 hectáreas** de viñedos en La Rioja, 127 para elaborar los vinos de Viña Bujanda y Finca Valpiedra, con 80 hectáreas asociadas a Grandes Pagos de España. Finca Antigua, una finca espectacular en La Mancha que cuenta con **421 hectáreas** de viñedos en producción y 500 de monte bajo. Y **Finca Montepedroso**, que cuenta con **25 hectáreas** de viñedos. Estos viñedos disfrutan de condiciones excepcionales por su ubicación específica, altura, microclima y suelos pedregosos entre otros.

Familia Martínez Bujanda llega a **más de 65 países en todo el mundo**, con una red de distribuidores e importadores sólida que permite dar a conocer la personalidad de sus vinos. Además del mercado nacional, Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Alemania, Suiza, Finlandia, Suecia o Brasil son algunos de los principales mercados internacionales.

En Familia Martínez Bujanda cada bodega tiene su propia identidad. **Finca Antigua** es el resultado de la innovación y la creatividad. **Finca Valpiedra** es una nueva forma de entender los vinos de Rioja. **Viña Bujanda**, vinos que actualizan la tradición de Rioja. **Finca Montepedroso**, el retorno al verdejo más auténtico. **Cosecheros y Criadores** elabora Vinos de la Tierra de Castilla y Vinos de España, modernos, versátiles y de excelente calidad-precio.

Viñedos propios

Familia Martínez Bujanda elabora sus vinos a partir de **viñedos propios en todas sus bodegas**:

Finca Valpiedra se inauguró en 1999 y elabora vinos modernos de Rioja que reúnen la personalidad e individualidad de uno de los Grandes Pagos de España, asociación a la que pertenece desde su inicio.

Con las 127 hectáreas que Familia Martínez Bujanda tiene en Rioja Alta y Rioja Alavesa, se elaboran los vinos de **Viña Bujanda**. Vinos tradicionales basados en la variedad Tempranillo.

En la mejor zona de D.O. La Mancha, se inauguró en el año 2003 **Finca Antigua**. En ella se mezclan variedades tradicionales españolas junto con internacionales. Las **excelentes condiciones** de la finca resultan muy adecuadas para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos que transmiten los aromas y sabores de un terruño singular.

En 1951 se fundó **Cosecheros y Criadores**. Desde entonces, han conseguido afianzarse en el mercado español y extranjero.

En abril de 2008 adquirieron una finca en la D.O. Rueda donde elaboran dos vinos blancos, Finca Montepedroso, 100% Verdejo y Montepedroso Enoteca, conservando la misma filosofía que el resto de las bodegas y una esmerada y cuidada elaboración.



Finca
Valpiedra

EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

D.O. Ca. Rioja



Finca Valpiedra se encuentra en la mejor zona de D.O. Ca. Rioja en un espectacular meandro del río Ebro. Es una finca de 80 hectáreas situada a 420 metros de altura. Esta bodega se inauguró en 1999 y, en ella, se ha conseguido enlazar el principio y el fin del ciclo productivo.

Finca Valpiedra, forma parte de la Asociación Grandes Pagos de España desde su inicio, una exclusiva y reducida agrupación de bodegas distribuidas por toda la geografía nacional que, con viñedos singulares y con personalidad propia, reivindican los auténticos terruños del país. Esta bodega apuesta por la cultura del pago, del terruño, de la elaboración de vinos con uvas procedentes del propio viñedo de los que nacen vinos con personalidad propia. De esta forma, cumple con la premisa para pertenecer a esta Asociación: acreditar vinos excelentes o proyectos con la misma filosofía, en el caso de fincas y bodegas de nueva creación.



Meandro de Finca Valpiedra

Una nueva forma de entender los vinos de Rioja

Las excepcionales condiciones de esta finca derivan de su microclima y tipo de suelo formado por un manto de cantos rodados y piedras calizas que dan nombre al vino. Estas piedras retienen el calor y la humedad protegiendo y alimentando la vid.

Finca Valpiedra elabora vinos modernos, exclusivos, con extraordinarias características, a partir de un fruto cuidadosamente seleccionado de los viñedos que rodean la bodega. La vendimia de Finca Valpiedra es manual, a la que sigue un riguroso proceso de selección. El traslado de la uva es mínimo para evitar evoluciones no deseadas o enfermedades por oxidación. Posteriormente el vino permanecerá entre 12-24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.



Cepa de Finca Valpiedra



Finca
Valpiedra

EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

Los vinos



Finca Valpiedra sigue el clásico estilo bordelés, con un único viñedo (single vineyard) y **cuatro vinos** elaborados exclusivamente con las uvas del pago: Finca Valpiedra, nuestra principal referencia, un reflejo del potencial de la finca. Cantos de Valpiedra que continúa con la línea de los anteriores vinos elaborados en la bodega, de una manera más moderna e innovadora, potenciando de forma natural las posibilidades máximas de sus parcelas. Petra de Valpiedra un vino 100% Garnacha que rinde homenaje a la antigua Rioja. Y Finca Valpiedra Reserva Blanco, una rareza de la finca. Todos ellos, identificados con el suelo pedregoso que caracteriza la finca y que condiciona, junto con el microclima propio, el perfil de nuestros vinos.

Finca Valpiedra Blanco Reserva es un vino de guarda que se elabora mayoritariamente con la variedad viura, acompañada de garnacha blanca, malvasía y matorana blanca. Destaca por su gran intensidad, con gran complejidad y elegancia.

Petra de Valpiedra. Despliega un amplio abanico de aromas frutales con ligeras notas de roble, toffee y vainilla que invitan a su consumo. Una de sus características más destacadas es el largo e intenso sabor que deja en boca, que se conjuga con una entrada fresca, convirtiéndolo en un vino que apetece volver a probar.

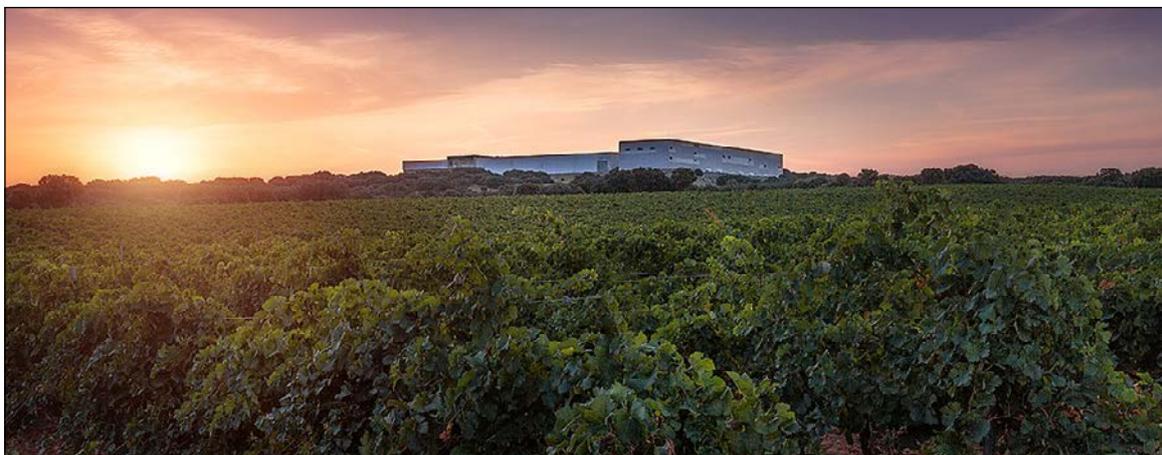
Finca Valpiedra. Reserva es un vino elegante, de color intenso y complejo, con aromas a frutas negras y ligeras notas balsámicas tras su crianza en barricas nuevas de roble francés. Un vino que expresa la personalidad y condiciones extraordinarias de esta finca. Notas muy elegantes, complejas y sugestivas.

Cantos de Valpiedra. Elaborado con una de nuestras variedades más tradicionales, la Tempranillo, es un vino muy equilibrado, de textura suave y seductora. Limpio y cristalino, presenta una intensidad de color media- alta, donde predominan los tonos granates de gran profundidad. Con aromas frutales acompañados de embriagadoras notas de madera de roble que le confiere la barrica, le convierten en un vino goloso, redondo, sin aristas como los cantos de Valpiedra.



D.O. La Mancha-VTCastilla

Finca Antigua fue inaugurada en 2003. Recibe el nombre de las numerosas viñas viejas con las que contaba la finca en el momento de adquisición. Situada entre las provincias de Cuenca y Toledo, esta finca es la plataforma perfecta para dar rienda suelta a la imaginación y creatividad con plantaciones y parcelaciones de variedades nacionales e internacionales.



Finca Antigua

La excepcionalidad es el sello de la bodega, ya que cada parcela está destinada a la elaboración de un vino diferente, garantizando así un sabor único e inimitable. Una de las bodegas más creativas del momento, **Finca Antigua** elabora vinos innovadores, vanguardistas y sorprendentes. Vinos que expresan la personalidad de un terruño muy peculiar, diferente al resto de la zona.

El viñedo reúne unas cualidades excepcionales: suelo franco, calizo y pobre en materia orgánica. Estas características junto con su elevada altitud, 900 metros, son condicionantes para la elaboración de sus vinos. **Finca Antigua** es coherente con los vinos vanguardistas que en ella se elaboran. En su interior nos encontramos con las últimas innovaciones tecnológicas, pero siempre respetando el mimo artesanal en su producción.



Sala de catas



FINCA ANTIGUA

EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

Los vinos

Los vinos de **Finca Antigua** expresan las mejores características de cada tipo de uva, en el caso de los crianzas de una sola variedad y la complejidad más original en el caso de los ensamblajes de varias de ellas. Son vinos sorprendentes de un lugar inesperado. Finca Antigua cultiva todos sus viñedos en ecológico.

- **Viura Orgánico:** aromático, aterciopelado y fresco, de color amarillo limón con destellos verdes.

- **Tempranillo:** limpio y brillante, con aromas a frutas rojas y yogurt. Es un vino de gran volumen y final largo.

- **Syrah:** destaca por su intensidad aromática a violetas y regaliz, con recuerdos minerales y de frutos rojos maduros.

- **Petit Verdot:** limpio y brillante, con aromas frutales y notas vegetales.

- **Zagal de Finca Antigua:** Representar el lado más jovial y desenfadado de la bodega. Está elaborado en ecológico con uvas de la variedad tempranillo.

- **Crianza Único:** de color cereza y ribete azulado, con un envejecimiento de 12 meses en barrica y elaborado con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

- **Reserva:** untuoso y estructurado. Tiene un envejecimiento de 18 meses en barrica de roble francés. Elaborado con Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

- **Moscato Orgánico:** Elaborado con la variedad Moscatel Morisco. Se obtiene mediante la técnica del asoleo en paseras. Color amarillo limón con destellos verdes esmerilados. Limpio y brillante. Aromas intensos a frutas de hueso y de flores blancas. En boca es sedoso y fresco, con un final largo y gustoso.



CLAVIS

De la parcela Pico Garbanzo, situada en el centro de la finca y con 4 hectáreas se elabora este vino singular y sorprendente.

Tras 18 meses de crianza en barrica de roble francés se obtiene Clavis, de gran expresividad, que transmite el color, los aromas y los sabores de la excepcional parcela de la que procede.

Destacan sus intensos aromas a monte bajo, con notas de clavo, pimienta y tostados perfectamente ensamblados con toques cítricos.



ORANGE WINE

La cara naranja de la luna.

Textura vibrante, carácter intrigante, sin ataduras. Un vino ligeramente anaranjado, con tonalidad ámbar, debido a la maceración con sus pieles durante 6 meses hasta adquirir sus características tonos naranjas

Déjate seducir por su color único.



EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

FINCA MONTEPEDROSO

D. O. Rueda

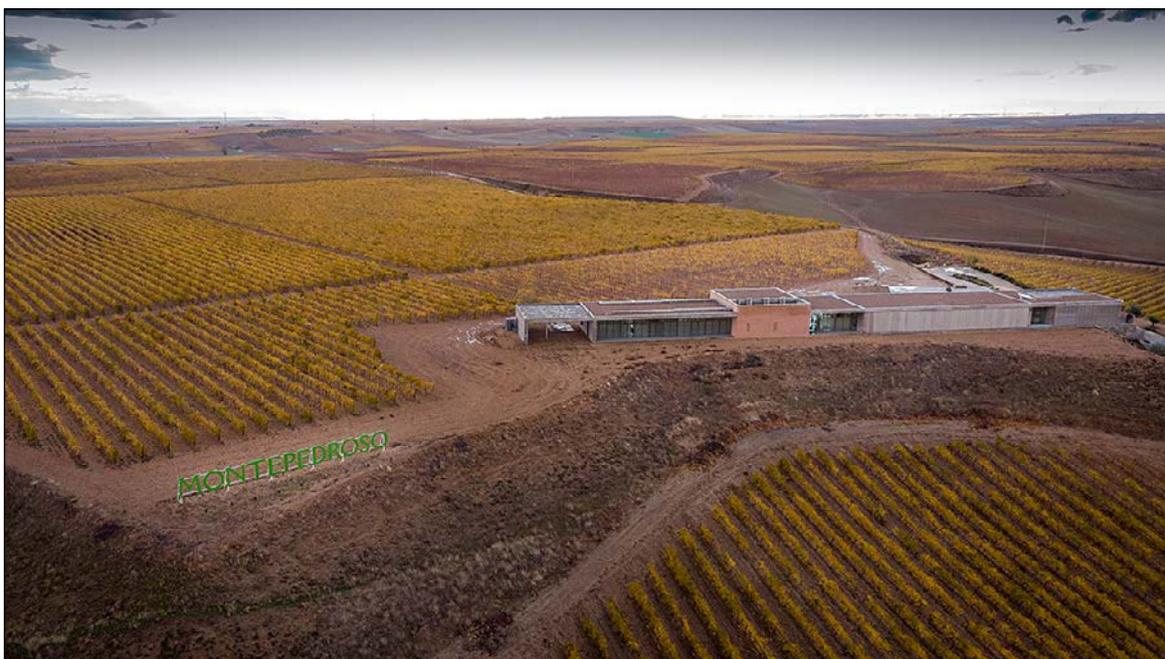


Familia Martínez Bujanda, siguiendo con su política de expansión que busca conseguir nuevas zonas donde seguir elaborando vinos, adquirió en abril de 2008 una nueva finca donde emprender un nuevo reto vitivinícola. Esta vez, en tierras castellano- leonesas, más concretamente en la Denominación de Origen Rueda.



La nueva bodega de Familia Martínez Bujanda, **Finca Montepedroso**, sigue la misma filosofía que las anteriores: viñedos propios localizados en enclaves privilegiados, y una esmerada y cuidada elaboración. Todo ello, punto de partida imprescindible para alcanzar la excelencia y la personalidad en sus vinos.

Finca Montepedroso, forma parte de la exclusiva y reducida asociación **Grandes Pagos de España**. Cuenta con 25 hectáreas de viñedos a 750 m de altitud, y en su bodega se elaboran dos vinos blancos con carácter 100% Verdejo que recuperan la esencia de los verdejos más puros y tradicionales de la zona.



Finca Montepedroso



FINCA MONTEPEDROSO

EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
Est. 1889

Los vinos



Proviene del privilegiado enclave en el que está ubicado el viñedo y de las experiencias del enólogo Lauren Rosillo que visitó diferentes países de gran prestigio en la elaboración de vinos blancos como Sudáfrica o Nueva Zelanda, donde estuvo vinificando y perfeccionando técnicas en las mejores bodegas.

Finca Montepedroso es un vino 100% verdejo, de color amarillo verdoso con destellos alimonados. Muy complejo, en nariz es explosivo con notas de albaricoque, melocotón e hinojo. En boca es fresco y redondo con mucho volumen.

Montepedroso Enoteca, un vino de edición limitada que solo se elabora en vendimias excepcionales. Tiene una crianza de 18 meses en huevos de hormigón. Y posteriormente, ha permanecido 1 año en botella. Es un vino mucho más mineral y profundo, la fruta fresca pasa a un segundo plano dejando en el primero las notas de humo, caliza e incienso. En boca es más denso, sin perder la tensión y frescura.





VIÑA
BUJANDA

EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

D.O. Ca. Rioja

Viña Bujanda posee un total de 127 has. repartidas en parcelas por **Rioja Alavesa** y **Rioja Alta**, entre ellas una importante finca en las inmediaciones de Logroño "El Seminario".

Dependiendo de la parcela y su localización encontramos suelos, arcillo calcáreos (estructuras en terrazas y pequeñas parcelas) y arcillo ferrosos (rojizos y fuertes).

La avanzada edad de los viñedos entre 30 y 70 años y su inmejorable orientación, hace que contemos con uvas de las variedades **Tempranillo**, **Graciano** y **Viura** de la mejor calidad.



Siguiendo con las exigencias del mercado con precios muy competitivos.

Con estos vinos se completa la gama de vinos de Familia Martínez Bujanda.





VIÑA
BUJANDA

EST. 1889

FAMILIA
**MARTINEZ
BUJANDA**
EST. 1889

Los vinos

Los vinos de **Viña Bujanda** se caracterizan por ser de buen color, y grado medio, basados en las variedades Viura, Tempranillo y Graciano, siempre garantizando la innovación constante que caracteriza a Familia Martínez Bujanda.

Está formada por un Graciano, un Gran Reserva, un Reserva, un Crianza, un Tinto Joven, un Blanco y un Rosado.

Viña Bujanda Organic: Nuestra más reciente incorporación al catálogo de Viña Bujanda. Es un vino limpio y brillante con aromas de frutos rojos y notas lácteas. Muy amable y de gran recorrido.

Viña Bujanda Gran Reserva: Color cereza intenso con ribete azulado. Notas de madera, vainilla, caja de puros y especias. Redondo y muy largo.

Viña Bujanda Reserva: Intensidad media, complejo y especiado, con notas a frutas negras. Es un vino fresco, con gran estructura y elegancia. Final largo.

Viña Bujanda Crianza: De color púrpura e intensidad media alta. Un vino elegante y complejo, con final largo.

Viña Bujanda Joven: Intensidad media-alta. Destacan sus aromas a frutos negros y rojos. Suave y envolvente.

Viña Bujanda Rosado: Con aromas afrutados, amplio y con gran volumen. Final largo y postgusto sabroso.

Viña Bujanda Viura: Es un vino con notas florales, fresco y con un largo final.





EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

Vinos de la Tierra de Castilla-Vinos de España

Cosecheros y Criadores es una bodega de Vinos de la Tierra de Castilla y Vinos de España, que cuenta con más de 8.000 barricas y exporta un 60% de su producción, siendo Canadá, Estados Unidos, Alemania y Suecia sus principales mercados.

Los vinos de **Cosecheros y Criadores** son de una **gran diversidad de estilos** (vinos clásicos, modernos, varietales, ecológicos) **y presentaciones** (etiquetas personalizadas, Bag in Box, tapón de rosca, etiquetas autoadhesivas) que les permiten cubrir casi la totalidad del segmento del mercado. Vinos versátiles, a la vanguardia de las nuevas tendencias y demandas del consumidor, modernos, destinados a provocar la satisfacción plena.

Excelentes para todos los días, **Cosecheros y Criadores** presenta vinos que abarcan diferentes segmentos:

- **Infinitus**. Vinos ecológicos y vanguardistas que hablan nuevos lenguajes.
 - Infinitus Bag in Box
- **Candidato**. Vinos de España con variedad y añada. El saber hacer de nuestra familia transmitido de padres a hijos desde 1889.
 - Candidato Bag in Box
- **Casa Solar**. Vinos con Indicación Geográfica Protegida. Inspirados en lo mejor de nuestras tradiciones.





EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

Los vinos

INFINITUS

Infinitus es una gama de vinos ecológicos, varietales jóvenes de mucha carga frutal al estilo de los vinos del nuevo mundo.

Esta gama de vinos de la **Tierra de Castilla** representa una innovación en el mercado. Son vinos que hablan nuevos lenguajes para personas a la que les gusta improvisar, atreverse y descubrir nuevas sensaciones.

Con esta amplia gama se puede realizar una interesante cata varietal donde poder apreciar las uvas en su estado más puro. **Infinitus** nos presenta sus vinos:

- **Moscatel:** Muy aromático, propio de la moscatel, y con gran frescura en boca gracias a la chispa que le aporta el gas carbónico natural.
- **Gewürztraminer Organic:** aromas florales y frutales junto con notas especiadas.
- **Viura-Chardonnay Organic:** muy afrutado con notas cítricas de piña y manzana.
- **Cabernet Franc-Tempranillo Organic:** con aromas de frambuesa, fresa junto con los de violetas.
- **Merlot Organic:** con notas a frutas negras muy maduras y sotobosque.
- **Syrah Organic:** amplio, carnoso y redondo con notas balsámicas.
- **Tempranillo Organic:** con tonos lácteos y notas a frutas rojas.
- **Cabernet Sauvignon Organic:** de aroma a frutas rojas, grosellas y frambuesas.
- **Malbec Organic:** destaca por sus aromas de fruta negra y roja y por su sedoso tanino que le confiere un carácter agradable y amable.
- **Cabernet Sauvignon-Tempranillo:** Seis meses de envejecimiento en barrica. Destaca por su untuosidad y sus tonos avainillados integrados con notas balsámicas.





EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

Los vinos

CANDIDATO

Vinos con Indicación Geográfica Protegida y Vinos de España con variedad y añada.

- **Candidato Blanco:** 100% Viura, es fresco con aromas intensos de piña y con una ligera nota ácida.
- **Candidato Rosado:** Destacan aromas a frambuesa y fresa con un tacto suave y envolvente.
- **Candidato Joven:** Destacan aromas de fruta negra, moras y arándanos.
- **Candidato Tinto 3 meses barrica:** En boca es suave, redondo con taninos, aparecen tonos especiados y de fruta madura.
- **Candidato Tinto 6 meses barrica:** Concentración de fruta madura con cuerpo en boca y final largo.



CASA SOLAR

Vinos con Indicación Geográfica Protegida.

- **Casa Solar Blanco:** De color brillante y riqueza aromática con matices a piña. En boca es jovial y refrescante.
- **Casa Solar Rosado:** Color cereza, con aromas intensos a fresas y frambuesas. En boca es suave y envolvente.
- **Casa Solar Joven:** Color rojo violeta, un vino vigoroso con marcada intensidad aromática.
- **Casa Solar Tinto 3 meses barrica:** Color rojo picota y con tres meses de envejecimiento en barrica de roble americano, un vino de armonía y carácter.
- **Casa Solar Tinto 6 meses barrica:** Color rojo rubí. Envejecido durante 6 meses en barrica de roble americano. De carácter maduro, suave, con un largo final.





EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

Los vinos

El buen vino siempre a mano

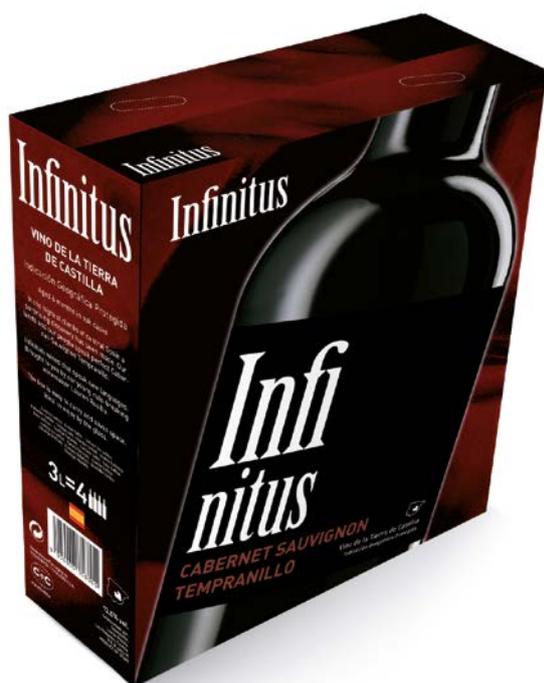
Cosecheros y Criadores presenta un nuevo formato de distribución que está revolucionando el mercado vinícola: **BAG IN BOX (BIB)**.

Nuestro vino podrá apreciarse con todos sus matices almacenado en Bag in Box, ya que esta clase de envase **conserva intactas todas las características del vino durante largo tiempo**, al no entrar en contacto con el aire en ningún momento.

Bag in Box ofrece grandes ventajas:

- Ahorro de espacio
- Envase económico
- Garantiza la calidad del vino una vez abierto
- Protege de la luz directa
- Mantiene una temperatura constante

Este innovador y práctico sistema de envasado, facilita el transporte del vino, ya que contiene un total de **3 litros de vino**, es decir, el equivalente a 4 botellas.





EST. 1889

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

Etiquetas personalizadas

Cosecheros y Criadores le brinda la oportunidad de que pueda distinguir su restaurante con un excelente "vino de la casa" con su propia marca.

Puede diseñar su propia etiqueta, y así sus clientes disfrutarán de plena armonía cuando estén en su negocio. Dele rienda suelta a su imaginación y sorprenda a sus consumidores con su propio vino.





3. Información de interés

PREMIOS 2024

WINE ENTHUSIAST

Wine Enthusiast – February/March 2024

BUYING GUIDE

FINCA VALPIEDRA CANTOS DE VALPIEDRA 2019 – 92 puntos

“This delightful wine is garnet-colored in the glass with aromas of ripe red cherry, red plum and saddle leather with flavors of ripe red and black fruits, dried savory herbs, cedar shavings and tobacco leaf. The tannins are silky, the mouthfeel is rounded and the finish is persistent.”

vinous

From: **The Whites of Rueda Get Serious (Feb 2024)**

CATA DE JOAQUÍN HIDALGO PARA LA REVISTA VINOUS

FINCA MONTEPEDROSO VERDEJO 2022 - 93 puntos

FINCA MONTEPEDROSO VERDEJO 2021 - 94 puntos

FINCA MONTEPEDROSO VERDEJO 2017 - 93 puntos

FINCA MONTEPEDROSO VERDEJO 2012 - 92 puntos

MONTEPEDROSO ENOTECA 2020 - 94 puntos

MONTEPEDROSO ENOTECA 2017 - 93 puntos

Vinous – February 8, 2024

IN “THE WHITES OF RUEDA GET SERIOUS,” JOAQUÍN HIDALGO LOOKS AT ADDITIONAL RECENT RELEASES AND INCLUDES THE FOLLOWING:

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2016 – 95 puntos

“The 2016 Finca Valpiedra is a blend of 93% Tempranillo, 5% Graciano and 2% Maturana Tinta sourced from Rioja Alta. It aged for 24 months in French oak barrels. Garnet in color, its aromas encompass strawberry and herbs, complemented by licorice, layers of spice and oaky notes. On the palate, it is dry and juicy, featuring fine-grained tannins and a compact flow that leads to a complex finish. This is a delicious expression of modern Rioja from a cool vintage.”

WINE ENTHUSIAST

Wine Enthusiast – May issue on sale April 30th, 2024.

BUYING GUIDE

VIÑA BUJANDA GRAN RESERVA 2015 – 92 puntos

3. Información de interés

Tim Atkin

Rioja 2024 Special Report by Tim Atkin MW

FINCA VALPIEDRA 2017 - 94 puntos
FINCA VALPIEDRA BLANCO RESERVA 2018 - 94 puntos
FINCA VALPIEDRA GRAN RESERVA 2010 - 93 puntos
PETRA DE VALPIEDRA 2021 - 92 puntos
CANTOS DE VALPIEDRA 2020 - 92 puntos
VIÑA BUJANDA GRAN RESERVA 2016 - 92 puntos
VIÑA BUJANDA RESERVA 2018 - 91 puntos
VIÑA BUJANDA CRIANZA 2020 - 89 puntos

CONCURSO SAKURA 2024

MONTEPEDROSO ENOTECA 2020 - Medalla de Oro

Decanter

DECANTER FEBRERO DE 2024

BETH WILLARD. UNDERSTANDING CASTILLA Y LEON
FINCA MONTEPEDROSO 2022 - 91 puntos



ROBERT PARKER - WINE ADVOCATE

SPAIN, RIOJA: UPDATE 2024 - VOLUME LOSES, QUALITY WINS
FINCA VALPIEDRA RESERVA 2016 - 93 puntos
FINCA VALPIEDRA RESERVA BLANCO 2018 - 92 puntos
CANTOS DE VALPIEDRA 2020 - 91+ puntos

XXXVII CONCURSO A LA CALIDAD DE LOS VINOS EMBOTELLADOS Y VARIETALES CON DO LA MANCHA

FINCA ANTIGUA MOSCATEL NATURALMENTE DULCE 2023 - Medalla de Oro

3. Información de interés

WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast – April 1, 2024

BUYING GUIDE

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2016 – 93 puntos

“Aromas of blackberry, cassis, mocha and black-olive paste waft from the glass. Rigid tannins coat the tongue and gums and support cherry-pie, eucalyptus, licorice, dark-chocolate and hillside herb flavors that evaporate into an enduring finish.”

Tim Atkin

RUEDA 2024 TOP 100 BY TIM ATKIN

MONTEPEDROSO ENOTECA 2020 - 93 puntos

FINCA MONTEPEDROSO 2020 - 92 puntos

PREMIO DE ENOTURISMO PARA LA BODEGA - FINCA MONTEPEDROSO

GILBERT & GAILLARD INTERNATIONAL CHALLENGE

GILBERT AND GAILLARD

CASA SOLAR TEMPRANILLO 2023 - Medalla de oro

CASA SOLAR VIURA 2023 - Medalla de oro

MAS MOMENTOS. TEMPRANILLO SYRAH GARNACHA 202 - Medalla de oro

MAS MOMENTOS VIURA-CHARDONNAY 2023 - Medalla de oro

PREMIOS 2023

Peñín

PEÑIN 2024

MONTEPEDROSO ENOTECA – 92 puntos

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2016 – 93 puntos

PETRA DE VALPIEDRA 2019 - 92 puntos

VIÑA BUJANDA RESERVA 2017 – 90 puntos

FINCA ANTIGUA MOSCATEL – 91 puntos

3. Información de interés

Tim Atkin

Rioja 2023 Special Report by Tim Atkin MW

FINCA VALPIEDRA 2016 – 95 puntos
FINCA VALPIEDRA BLANCO RESERVA 2017 – 94 puntos
PETRA DE VALPIEDRA 2019 - 93 puntos
CANTOS DE VALPIEDRA 2019 – 91 puntos
VIÑA BUJANDA GRAN RESERVA 2015 – 92 puntos
VIÑA BUJANDA RESERVA 2017 – 90 puntos
VIÑA BUJANDA CRIANZA 2019 – 90 puntos

GILBERT & GAILLARD INTERNATIONAL CHALLENGE

Gilbert and Gaillard

CANTOS DE VALPIEDRA 2019 - DOBLE Medalla de Oro
VIÑA BUJANDA RESERVA 201 - Medalla de Oro
VIÑA BUJANDA CRIANZA 2020 - Medalla de Oro

BERLINER WEIN TROPHY 2023

FINCA ANTIGUA TEMPRANILLO CRIANZA 2019 - Medalla de Oro

Decanter

REVISTA DECANTER

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2015 - 91 puntos

CONCOURS INTERNATIONAL WINE IN BOX 2023

CANDIDATO ECOLOGICO TEMPRANILLO 2022. BEST WINE IN BOX 2023

Decanter

Decanter abril 2023

FINCA MONTEPEDROSO 2021 - 92 puntos

GILBERT & GAILLARD INTERNATIONAL CHALLENGE

Gilbert and Gaillard

CANDIDATO TEMPRANILLO 2022 - Medalla de Oro
CANDIDATO VIURA 2022 - Medalla de Oro

3. Información de interés

WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast – June/July 2023

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2015 – 93 puntos

"This deep-hued wine has a bouquet of brambly fruits of the wood, coffee bean and dried sage. It opens with notes of mint and clove accompanied by sturdy tannins and ripe summer cherry, Mission fig, cocoa powder and dried thyme flavors. The lengthy finish is marked with menthol and pomegranate."

CANTOS DE VALPIEDRA 2018 – 90 puntos

"Inky garnet to the eye, this wine has a bouquet of purple plum and milk chocolate. It opens with bright notes of cranberry and pomegranate that are joined by dark chocolate, dried oregano and orange zest flavors. Silky tannins, bright acidity and a soft finish make for a nice sip."

GILBERT  GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

Gilbert and Gaillard

VIÑA BUJANDA TEMPRANILLO 2022 - Medalla de Oro

JAMESSUCKLING.COM

James Suckling

MONTEPEDROSO ENOTECA 2020 - 91 puntos

FINCA MONTEPEDROSO 2022 - 90 puntos

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2016 - 94 puntos

CANTOS DE VALPIEDRA 2019 - 91 puntos

VIÑA BUJANDA RESERVA 2017 - 91 puntos

FINCA ANTIGUA CLAVIS 2014 - 91 puntos

FINCA ANTIGUA MOSCATEL 2022 - 90 puntos

FINCA ANTIGUA VIURA 2022 - 90 PUNTOS

The Wine Merchant

FINCA ANTIGUA VIURA 2022 - TOP 100

Decanter

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2023

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2016 - Medalla de plata

3. Información de interés

Falstaff Rioja Trophy 2023

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2015 - 93 puntos

CANTOS DE VALPIEDRA 2018 - 90 puntos

WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast Magazine September

MONTEPEDROSO ENOTECA 2019 - 92 puntos



Wine Spectator – November 15, 2023

BUYING GUIDE

VIÑA BUJANDA GRAN RESERVA 2015 – 91 puntos

“A chewy, medium-to full-bodied red, with fragrant tar, leather, graphite and smoke notes that transition from the nose to underscore the palate’s candied cherry, wild strawberry, sage and vanilla flavors. Still lively and well-balanced, this traditional version shows good fruit expression.”

VIÑA BUJANDA RIOJA RESERVA 2017 – 90 puntos

“A lively medium-bodied red, with hints of leather, tar and tobacco serving as a savory underpinning for flavors of bitter cherry reduction and tea rose, all layered with chalky tannins.”

Sélections Mondiales des Vins Canadá 2023

Top 50

Es un gran placer para nosotros revelarles en primicia los vinos destacados que forman parte de la lista de las Top 50 mejores puntuaciones en el concurso Selections Mondiales des Vins 2023. Esta lista incluye todas las categorías y todos los países en su conjunto.

¡Felicidades a todos los productores que se han destacado y que forman parte de esta lista de las Top 50 mejores puntuaciones del Concurso Sélections Mondiales des Vins 2023!

FINCA ANTIGUA CRIANZA SYRAH 2019



3. Información de interés

QUIÉN ES QUIÉN

4ª generación: Pilar y Carlos Martínez Bujanda

5ª generación: Marta S. y Adrián Martínez Bujanda

Director Técnico: Lauren Rosillo Marhuenda

Director Comercial: Diego Martínez Aroca

Director Financiero y de RRHH: Enrique Pellejer Fernández

ACTIVIDAD

Elaboración de vinos con D.O.Ca. Rioja, D.O. La Mancha, D.O. Rueda, Vinos de la Tierra de Castilla, Vinos de España.

Canal Hostelería: 90%

Plantilla Media: 110

Hectáreas de Viñedo: 651

CONTACTO

FAMILIA MARTÍNEZ BUJANDA

Diputación s/n

01320 Oyón

Tel. 941 45 08 76

Fax: 941 45 08 75

Web: www.familiamartinezbujanda.com

e-mail: info@bujanda.com

COMUNICACIÓN

FAMILIA MARTÍNEZ BUJANDA

Encarna García

Tel. 941 45 08 76

e-mail: comunicacion@bujanda.com