



*Beleros*



Hablar de nuestra bodega, es hablar de nosotros, de nuestra familia, de nuestros sueños, de nuestra pequeña historia.

En 1987 nos dejamos atrapar por estos accidentados terrenos, antiguas viñas amparadas de los fríos extremos por la Sierra de Cantabria, orientadas al Sur, con el Sol como mejor aliado, un entorno único y privilegiado donde crear Bodegas Zugóber.

La tradición vitivinícola de mi familia tiene sus raíces en Jerez y se remonta a 1898. El saber heredado y el deseo innovador impregnan Belezos. Pero hay algo más que nos diferencia, ser una bodega familiar, que apuesta por una producción limitada de vinos de gran calidad. Nuestros vinos son ideados desde la viña, desde el saber hacer en ella y son criados en bodega para ser únicos, para que cada uno de ellos cuente su propia historia.

Cada vino tiene su personalidad, cada Belezos es fruto de un sueño.

*“ Saber que los sueños son irrenunciables, creer en lo que haces, decidir que sólo hay un camino, la calidad, y nunca poner barreras a la creatividad es nuestra forma de entender el vino.”*

Nuestros vinos han ido evolucionado con nosotros. Comenzamos haciendo vinos modernos, atrevidos, vinos que marcaban una forma diferente de hacer en Rioja, y posteriormente sumamos a esta gama una familia de vinos tradicionales. En los últimos años hemos vuelto a esas raíces innovadoras de Belezos, con nuestros vinos de finca.

Ahora en Belezos conviven dos gamas de vinos, nuestros vinos clásicos y nuestros vinos de finca. Vinos clásicos pero actuales, vinos con tradición pero personales, origen Rioja Alavesa, originalidad Belezos.

Vinos de Finca, bajo un concepto Una finca, un vino. Vinos con savia renovada. Nuestros hijos, Manuel y Kerman, han absorbido y vivido nuestra pasión por el mundo del vino y han aportado el atrevimiento y la radicalidad de la juventud para crear nuevos proyectos tan personales como nuestros vinos de finca.





### VIÑA ASSA

Desde este viñedo creamos la mitad de la fórmula de la felicidad, nuestro Belezos 50/50.

**SITUACIÓN:** En el término de Lanciego, finca ribereña rodeada de chopos, que nos da un Tempranillo alegre y floral.

**SUELO:** Tierra arcillocalcárea que se torna en aluvial en las zonas más cercanas al río.

**VIÑEDO:** Tempranillo 100% cercanón a los 30 años.

---



### FINCA ZARZAMOCHUELO

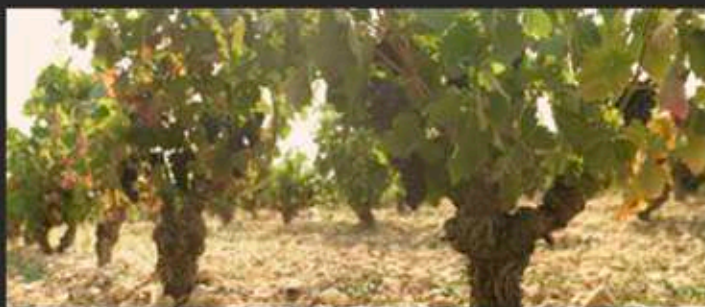
En este viñedo nace uno de nuestros vinos más especiales, Finca Zarzamocho. Un vino de finca que expresa todo lo que este viñedo aporta, para convertirlo en un vino sabio, único y excepcional.

**SITUACIÓN:** A mitad de camino entre Lapuebla de Labarca y Laguardia, a una altitud de 470 m. Dividida en dos terrazas orientadas al norte.

**SUELO:** Suelo de tierra antigua, humilde y sobrio.

**VIÑEDO:** De más de 40 años, con variedades Tempranillo y Graciano. Cultivado respetando el medio ambiente, con ausencia de herbicidas y pesticidas.

---



### FINCA SIERRA CARBÓN

Hay cosas que no tiene precio, conservar un viñedo como Finca Sierra Carbón, con cepas viejas, parcas en su producción, solo puede ser fruto de la pasión.

**SITUACIÓN:** Situada en una loma de 612 metros en el término de Laguardia.

**SUELO:** Suelo muy pobre y singular por estar cubierto de pequeñas piedras calizas, que aportan mineralidad a este vino.

**VIÑEDO:** Tempranillo de más de 50 años. Una tierra que hace posible que este vino de finca tenga unas cualidades excepcionales para un largo envejecimiento.

---



### VALLE ANDRÉS

Este viñedo expresa nuestro amor por la tierra, realizando en él una viticultura ecológica basada en el respeto a la vida y el medio ambiente.

**SITUACIÓN:** Lindando con Finca Zarzamocho, orientada al suroeste, sorprende por sus vistas de La Sierra de Cantabria.

**SUELO:** Suelo arcillocalcáreo característico de Rioja Alavesa.

**VIÑEDO:** Cepas de Tempranillo y Graciano de entorno a 20 años, en las que aplicamos una viticultura sostenible que hace que nuestro Belezos Ecológico exprese su carácter con total sinceridad.

---



## BELEZOS BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

*Cuando comenzamos a pensar en crear un blanco teníamos muy claro el fin: crear un blanco muy singular. El punto de partida: la viura, una elaboración muy cuidada, con bâtonnages durante la fermentación en lías, y el tiempo en barrica hacen grande a este vino, de producción limitada que sabe envejecer con sabiduría.*

**Variedades:** Viura 100%.

**Edad Viñedo:** Más de 15 años.

**Cata:** Color amarillo pajizo. Aromas intensos a fruta tropical y canela.

Persistente en boca, con sabores a manzana asada.

**Crianza en barrica:** Mínimo 6 meses en roble americano.

**Crianza en botella:** Más de 6 meses.

**Graduación:** 12,5% VOL.

**Temperatura de consumo:** 8° C - 10° C.



## BELEZOS CRIANZA

*Un vino en la línea de la mejor tradición de los crianza de Rioja que nos ofrece elegancia y finura. Un vino que siempre convence, que está por encima de tendencias, un vino con un estilo que perdura en el tiempo.*

**Variedades:** Tempranillo 100%.

**Edad Viñedo:** Más de 15 años.

**Cata:** Color roja granate con irisaciones rubies. Aromas intensos, limpios, recuerdo a fruta roja y fondos especiados aportados por la madera. Sabroso y largo al paso por boca sobresaliendo la fruta madura.

**Crianza en barrica:** 14 meses en roble americano.

**Crianza en botella:** Mínimo 6 meses.

**Graduación:** 13,5% VOL.

**Temperatura de consumo:** 16° C - 18° C.

# VINOS CLÁSICOS

## Origen y originalidad.

*La experiencia nos llevó a reflexionar sobre el dilema, tradición o modernidad, que siempre ha acompañado a la DOCa Rioja. Y el tiempo nos ha dado la respuesta, no es necesario romper, sino convivir, evolucionar y mejorar. Vinos clásicos pero actuales, vinos con tradición pero personales, vinos que armonizan barrica y fruta, elegancia y carácter. Origen Rioja Alavesa, originalidad Belezos.*



## BELEZOS RESERVA

*El tiempo es el aliado de los grandes vinos pero también su juez. Por ello nuestra gran preocupación es dotar a este vino de un equilibrio perfecto entre la crianza en roble y la crianza en botella. Haberlo conseguido hace que tenga una vida prolongada y siga mejorando con el paso del tiempo.*

**Variedades:** Tempranillo 95%, Graciano y Mazuelo 5%.

**Edad Viñedo:** Más de 20 años.

**Cata:** Color rojo rubí. Aromas especiados con matices a tostados y recuerdo a fruta madura. Sabor aterciopelado, tostados y fruta madura.

**Crianza en bodega:** 18 meses en roble americano y francés.

**Crianza en botella:** 18 meses.

**Graduación:** 13,5% VOL.

**Temperatura de consumo:** 16° C - 18° C. Se recomienda decantar antes de consumir.



## BELEZOS GRAN RESERVA

*Solo en añadas excepcionales. Nacido sólo de viñedos antiguos. Solo un gran vino puede aguantar una crianza tan prolongada. Un vino excepcional que requiere ser disfrutado en momentos especiales para demostrar e imponer su gran complejidad.*

**Variedades:** Tempranillo 95%, Graciano y Mazuelo 5%.

**Edad Viñedo:** Más de 45 años.

**Cata:** Color rojo rubí con irisaciones tejas. Aromas especiados, cueros y fruta confitada. En boca es persistente, sobresaliendo la fruta confitada y especias.

**Crianza en bodega:** 24 meses en roble francés y americano.

**Crianza en botella:** 36 meses.

**Graduación:** 13,5% VOL.

**Temperatura de consumo:** 16° C - 18° C. Se recomienda decantar de 15 a 20 minutos antes de consumir.





## BELEZOS ECOLÓGICO

*Respetamos lo que amamos, la tierra, con una viticultura ecológica basada en el respeto a la vid y al medio ambiente. Y la tierra nos lo agradece concediéndonos uvas de gran calidad que expresan su carácter con total sinceridad.*

**Variedades:** Tempranillo 100%.  
**Edad del Viñedo:** Más de 15 años.  
**Cata:** Color rojo picota con granate. Avances. Intensos aromas que recuerdan a frutas del bosque, fresa, frambuesa, mermelada de mora, fruta madura. También aparecen toques balsámicos de eucalipto y menta. En boca hay una frescura, expresa una tonicidad amable, sutil, bien integrada, sabores a coco y vainilla. Equilibrado, con notas a gominolas tipo gourmet, taninos agradables.  
**Tiempo en barrica:** 11 meses en roble americano.  
**Tiempo en botella:** Mínimo 6 meses.  
**Graduación:** 14% VOL.  
**Temperatura de consumo:** 16° C - 18° C.



## FINCA ZARZAMOCHUELO

*Un vino que habla de una tierra antigua, pobre, humilde, de sobria producción que nos regala lo mejor de sí misma en cada cepa, en cada grano de Tempranillo y Graciano. Un vino sabio, único y excepcional.*

**Variedades:** Tempranillo 90 % y 10% Graciano.  
**Edad del Viñedo:** Más de 30 años.  
**Cata:** Rojo cereza. En nariz inicialmente balsámico, floral (rosa seca), especiado, fresco y con toques de fruta roja. En boca es expresivo, complejo, cálido y con toques de mineralidad.  
**Crianza en barrica:** 16 meses en roble francés y americano.  
**Crianza en botella:** Mínimo 6 meses.  
**Graduación:** 14% VOL.  
**Temperatura de consumo:** 16° C - 18° C.

# VINOS DE FINCA

### Una finca, un vino.

*Vinos que se crean desde la tierra y se piensan desde la misma finca. Muchas veces nos hemos preguntado, si fuimos nosotros quienes elegimos esta tierra o ha sido ella quien nos ha elegido. Y el mejor homenaje a este terroir es conseguir que cada vino exprese la finca donde nace, su tierra, su edad, su altitud, el sol y el viento.*



## FINCA SIERRA CARBÓN

*Hay cosas que no tienen precio. Conservar un viñedo como Sierra Carbón, con cepas tan viejas, sólo puede ser fruto de la pasión. Es un privilegio cuidar este viñedo, y como homenaje a su sabia vejez, creamos este vino, con lentitud, al detalle, como las grandes obras, como una joya.*

**Variedades:** Tempranillo 100%.  
**Edad del Viñedo:** Más de 50 años.  
**Cata:** De color cereza picota de capa alta con ribetes violáceos. En nariz inicialmente es balsámico, fresco y sutiles caracteres minerales. Con notas de fruta roja madura, tostados y especiados. En boca es potente, de paso fresco y sabroso, rica fruta roja, equilibrado y sedoso. Postgusto largo y persistente.  
**Crianza en bodega:** 22 meses en bodegas de 600 litros de roble francés.  
**Crianza en botella:** Mínimo 6 meses.  
**Graduación:** 15% VOL.  
**Temperatura de consumo:** 16° C - 18° C.



## FINCA LA MALGRANDA

*La grandeza de lo pequeño. En lo sencillo, en la humilde sabiduría de nuestra tierra está escondido un secreto. Nuestra forma de ver, nuestra forma de hacer. Nuestra forma de ser. Una pequeña tierra, para un gran vino. Rioja Alavesa. El secreto de nuestro origen. Saber hacer grande lo más pequeño.*

**Variedades:** Viura 100%.  
**Edad del Viñedo:** Más de 30 años.  
**Cata:** Color amarillo oro. Por su tiempo de crianza, cuanto más respira más matices desvela. Membrillo y ecos de cantos que rememoran la viña de la que procede. Fragante y elegante.  
**Crianza en bodega:** 20 meses en bodega de roble francés de 500 litros.  
**Crianza en botella:** Más de 1 año.  
**Graduación:** 13,5% VOL.  
**Temperatura de consumo:** 8° C - 10° C.





Escanea con  
tu smartphone



La mitad de la fórmula  
de la felicidad

Nosotros hacemos el vino,  
Tú creas momentos.

## La fórmula de la felicidad

### BELEZOS 50/50

**Variedades:** Tempranillo 100%.

**Cata:** Color rojo grana con tonos violáceos, destacan los aromas a fresas con toque de regaliz, en boca es fresco y afrutado.

**Comentario:** Este vino es el resultado de una mezcla de vinos elaborado por el método de despalillado y vinos elaborado por el método tradicional de maceración carbónica adquiriendo las características de ambos tipos (aromáticos, frescos, persistentes...).

**Graduación:** 13% VOL.

**Temperatura de consumo:** 12° C -14° C.

*Bodegas Zugober, S.A.  
Lapuebla de Labarca, España.  
945 62 72 28  
contacto@belezos.com*



*www.belezos.com*