

# BODEGAS VIONTA

Meaño, entre Cambados y Sanxenxo  
**Rías Baixas**



PRESENTACIÓN - 2024



# BODEGAS VIONTA

RIAS BAIXAS

Fundada en 2013, Bodegas Vionta se enorgullece de elaborar algunos de los mejores albariños de las **Rías Baixas**. Tras diez años coronando los montes de la localidad de Meaño y bañada por la Ría de Arousa, la bodega se ha mimetizado con su terroir.

Hoy, nuestro **Vionta Albariño** no para de recibir premios, incluyendo el 1<sup>a</sup> Premio en la XXXVI Cata Concurso Albariño 2024, mejor albariño del mundo. Además, para celebrar el comienzo de nuestra segunda década juntos, Bodegas Vionta ha elaborado un nuevo vino: **Bosque de Fuscillo**. Un homenaje a Galicia, vino, Atlántico y madera unidos para siempre.

Nuestra apuesta por elaborar con las variedades de más personalidad de Galicia, también nos ha llevado a producir nuestro **Vionta Godello**, que bajo la D.O. Monterrei, sorprende por su gran abanico de aromas y matices.



# FERRER WINES

HERITAGE WINES SINCE 1861

**Vionta** forma parte del importante grupo vitivinícola **Ferrer Wines**, un legado de innovación y excelencia.

**Ferrer Wines** cuenta con una historia de **cinco generaciones** que se remonta a 1861, cuando Francesc Sala Ferré comenzó a innovar en la vinificación. En 2018, **Pedro Ferrer Noguera**, actual presidente y miembro de la cuarta generación, fundó Ferrer Wines tras la adquisición de varias bodegas de Henkell Freixenet. Pedro compagina sus responsabilidades como Presidente de la Federación Española del Vino con la gestión diaria de Ferrer Wines.

Actualmente, contamos con cinco bodegas: cuatro en España y una en Argentina.

- **Cavas Hill** (Penedès)
- **Orube** (Rioja)
- **Valdubón** (Ribera del Duero)
- **Vionta** (Rías Baixas)
- **Finca Ferrer** (Argentina - Valle de Uco)

Además, ofrecemos una gran variedad de vinos de diversas regiones de España, junto con los licores gallegos **Habelas Hailas**, y colecciones como **Etcétera**, **Paramus** y **Castell Ordal**, adaptadas a distintos gustos y necesidades.

B O D E G A S  
**VIONTA**  
RIAS BAIXAS

PEDRO FERRER



LEGACY SINCE 1861



EXCELLENCE & AWARD  
WINNING WINES





# Vinos

BODEGAS  
**VIONTA**  
RIAS BAIXAS

## Vionta Albariño

**Mejor Albariño 2024. Un gran vino que une la fuerza aromática de la uva con la estructura adquirida en meses de maceración sobre lías.**

Elaborado con uvas seleccionadas de viñas centenarias del Salnés, y fermentado a 15 °C para conservar sus notas florales y tropicales. Después de la fermentación, se añade la lía fina para macerar durante meses, logrando una complejidad excepcional.

En la cata, se destaca su color amarillo con destellos dorado-verdosos y su complejidad aromática con notas frutales, cítricas y tropicales, así como matices de fruta madura, pan y brioche. Al paladearlo, se percibe redondo, con estructura impecable y acidez equilibrada.

Se recomienda maridar con platos del mar, ensaladas y arroces, y servir entre 6 y 8 °C para disfrutarlo al máximo.

### ÚLTIMOS RECONOCIMIENTOS:

- Mejor Albariño Rías Baixas 2024
- 90 puntos Wine Enthusiast 2024
- 90 puntos Decanter 2024
- 89 Puntos Guía Vinos Gourmets 2024
- 90 puntos Guía Peñín 2023
- Medalla de Oro CINVE 2023



## Vionta Bosque de Fuscallo

**Un albariño complejo, con crianza en barrica elaborado en Vionta. Premiado y edición limitada. Imprescindible para cualquier #WineLover.**

El vino excepcional de Bodegas Vionta, parte de la Colección Pedro Ferrer Noguera, se elabora con uvas seleccionadas de viñedos del Salnés de más de 15 años y se cría durante 6 meses en barrica.

La fermentación a 15°C preserva las notas florales y tropicales, seguida de crianza en barricas de roble francés con finas lías durante 6 meses. La combinación con vinos sin madera de la misma añada resulta en un vino excepcional en aroma y sabor.

Presenta un color amarillo con destellos dorado-verdosos, complejidad aromática con notas de piña, kiwi, cítricos, brioche y especias, y en boca es redondo y equilibrado.

Ideal para maridar con platos marinos, ensaladas, arroces, aperitivos, quesos y foie, se recomienda servir entre 6 y 8°C para disfrutarlo plenamente.

### ÚLTIMOS RECONOCIMIENTOS:

- Oro Bacchus 2024
- 95 Puntos Guía Vinos Gourmets 2024
- 93 puntos Guía Peñín 2023



# Vionta Godello

## **Godello joven de Monterrei, aromático y estructurado. Delicioso.**

Las uvas son recolectadas manualmente y prensadas de inmediato para mantener su frescura. El mosto se fermenta en tanques de acero inoxidable y luego reposa sobre sus lías durante dos meses para añadir textura y profundidad de sabores.

Se han producido 38,000 botellas de este vino excepcional, con un color amarillo limón brillante y destellos verdes. Ofrece una explosión de aromas florales y afrutados, con notas de pera, manzana y cítricos.

En boca, presenta una textura redonda y prolongada con un ligero toque ácido y frescura inigualable.

Es ideal para maridar con potaje gallego, aves a la plancha, pescados blancos y quesos semicurados. Se recomienda servir entre 6 y 8 °C para apreciar todos sus matices.

### ÚLTIMOS RECONOCIMIENTOS:

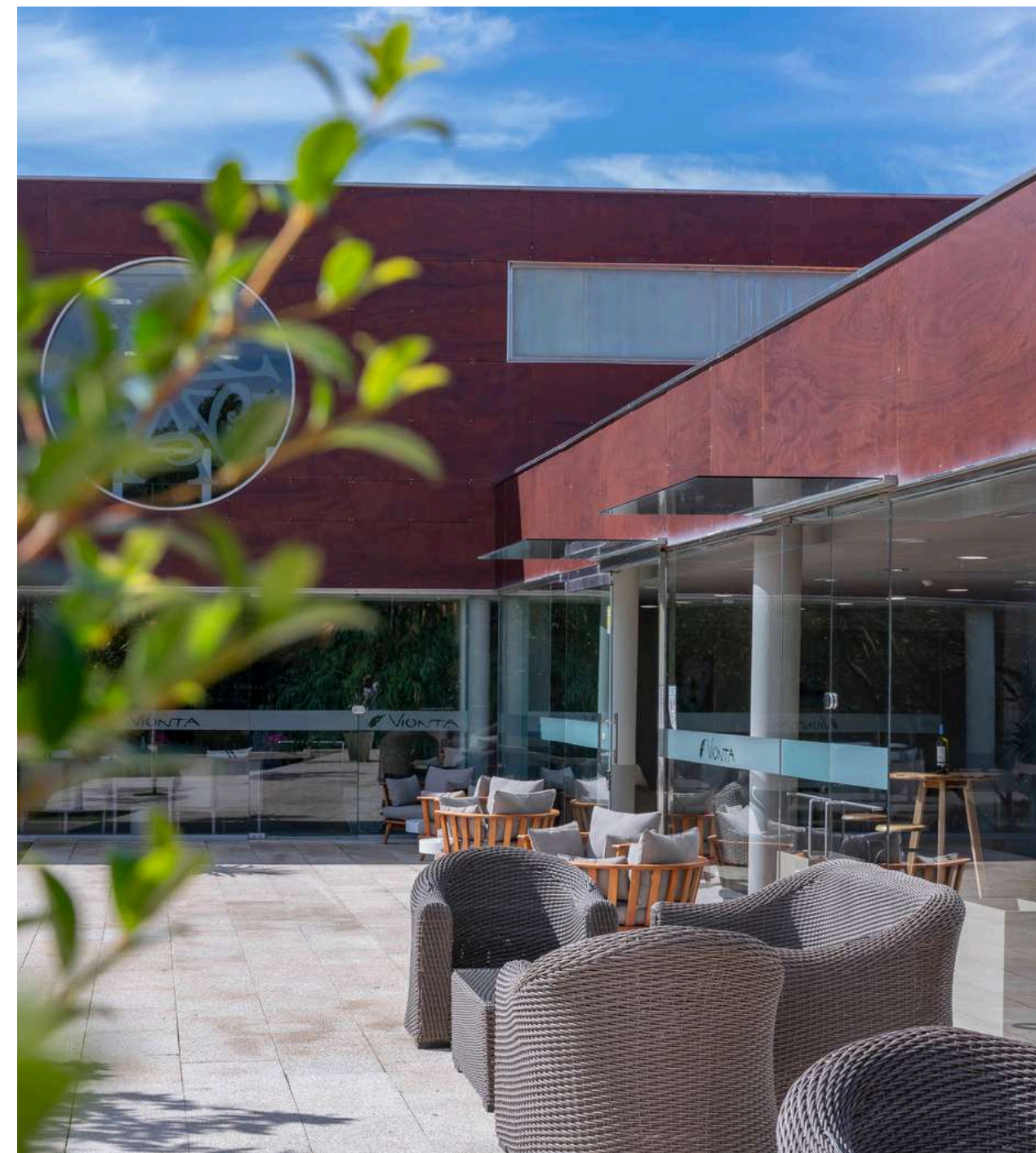
- 88 puntos Guía Peñín 2023





BODEGAS  
**VIONTA**  
RIAS BAIXAS





Porque una imagen vale  
más que mil palabras.

# Tour Virtual



BODEGAS  
**VIONTA**  
RIAS BAIXAS

**LINK:**

<https://my.matterport.com/show/?m=kWBpyd4pVLY&play=1&hl=2&lang=es&brand=0&title=0&vr=0>

# Gracias

Bodegas Vionta  
Parroquia de Simes, Lugar Axis  
s/n, 36968 Meaño, Pontevedra

Instagram:  
@bodegas\_vionta



[www.vionta.com](http://www.vionta.com)



El vino solo se disfruta con moderación

Bodegas Vionta S.L. · Meaño 2024  
Todas las marcas están registradas a nombre de Bodegas Vionta S.L. y Cavas J Hill S.L.  
Todos los derechos reservados.