



BODEGAS  
**MARQUÉS DE VILLALÚA**  
HUELVA · ESPAÑA

LOS VINOS DEL DESCUBRIMIENTO.

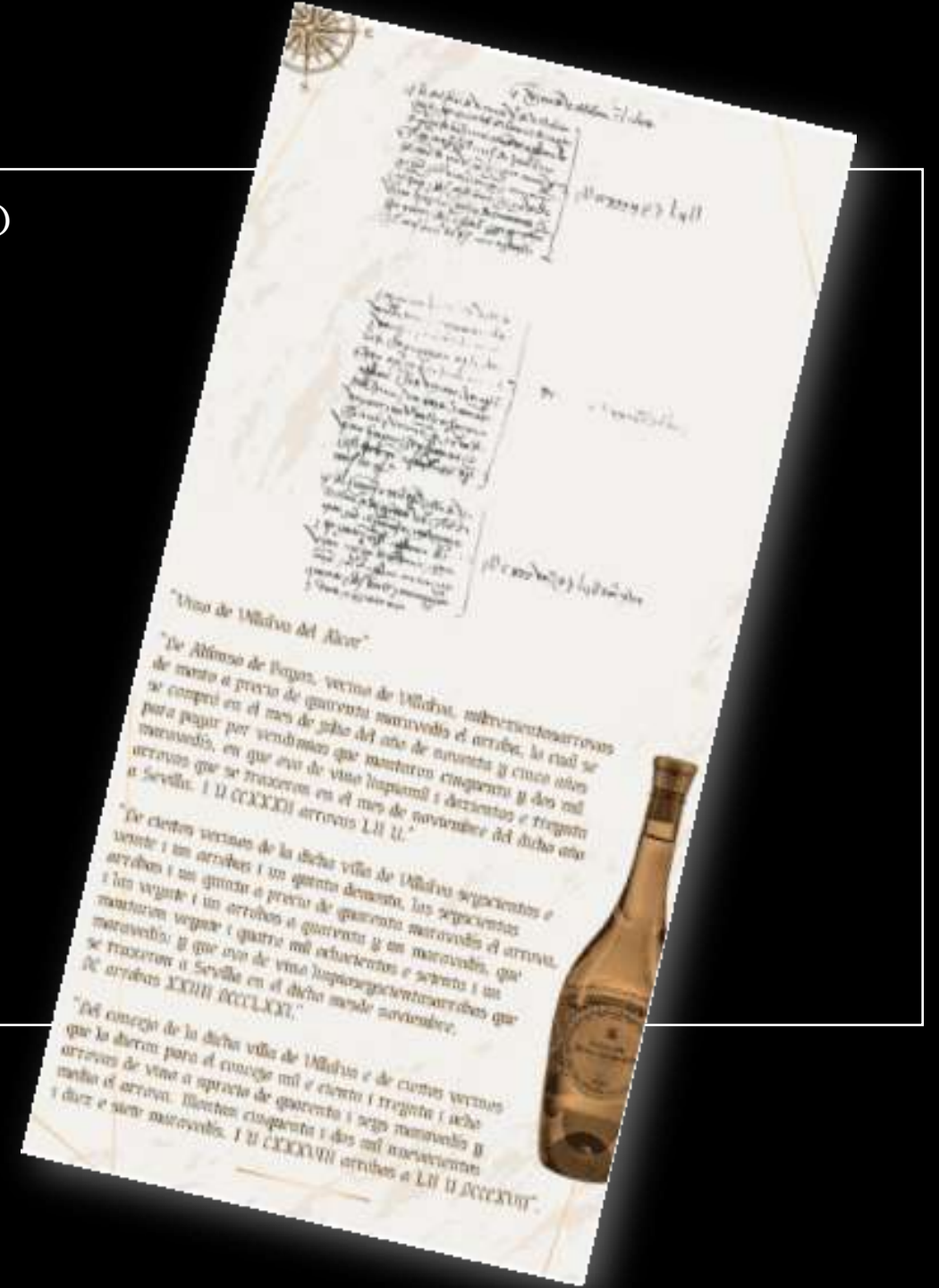
## LOS VINOS DEL DESCUBRIMIENTO

Villalúa, proviene del castellano antiguo y significaba *Villalba*, localidad donde se encuentra nuestra Bodega.

Y los vinos de Marqués de Villalúa están cargados de historia, ya que precisamente desde esa misma localidad, salieron rumbo al Nuevo Mundo para hacer llegar nuestros vinos.

En el Archivo General de Indias de Sevilla se encuentran los documentos de 1495 en los que se acreditan dicho acontecimiento.

Estamos seguros que el legado que dejaron en aquellas maravillosas tierras aún perdura.





## 1. EL PROYECTO

Nuestro proyecto comenzó en año 2000, con la plantación de nuestras variedades autóctonas, Zalema y Listan de Huelva.

En el año 2005 se procedió a la construcción de la bodega para, paulatinamente, proceder a la plantación de otras variedades que trabajamos como son la Pedro Ximenez, Moscatel y Sauvignon Blanc.

En estos primeros años, hemos comprado más viñedo y nuevas barricas, para modernizar las que teníamos, así como nuevos depósitos de acero inoxidable, donde hacemos por separado nuestra vinificaciones de las distintas variedades.

Además de nuestras 17 hectáreas más las 5 hectáreas que acabamos de comprar, controlamos otras 10 de viñedo, donde nosotros con nuestro equipo técnico, controlamos y desechamos aquellas que consideramos que no tiene la calidad suficiente para nuestros vinos. La idea es tener todo en viñedo propio para poder elaborar y experimentar con las variedades autóctonas, sacando su máxima expresión y calidad.

A ello se suma también la realización de la vendimia nocturna (pionera en el Condado), y una fuerte inversión de I+D, para desarrollar mejora en nuestros vinos.





## 2. LOCALIZACIÓN

Villalba del Alcor, está situada en el corazón de la D. O. Condado de Huelva, entre los pueblos de Manzanilla y La Palma Del Condado, a una altitud de 160 metros sobre el nivel del mar, y con un clima típicamente Mediterráneo a 46 kilómetros por la autopista A-49 Desde Sevilla y a escasos 40 kilómetros desde Huelva capital

El pueblo se alza sobre un pequeño Cerro, al que envuelven bajo su caserío blanco y tradicional. Tiene varios edificios del siglo XIX una iglesia castillo que se remonta al siglo XVI, y un convento de las carmelitas del siglo XVII. Nuestra bodega está enmarcada en la zona sur del pueblo

Las tierras donde se asienta la Bodega Marqués de Villalúa, están en la ladera de un Cerro, a una altura de 150 metros sobre el nivel del mar

### 3. MARCO FÍSICO Y CLIMA



El clima del Condado de Huelva es ideal para el cultivo de la vid, es muy Benigno en Invierno y Primavera, y con veranos largos y cálidos de evidencia influencia Atlántica, con una temperatura media anual en la comarca de 18°C, con una alternancia de invierno- verano de unos 16°C y humedad relativa oscilante entre el 60 % y el 80 %.

Los inviernos son suaves y húmedos y los veranos calurosos y por momentos extremos.

La pluviometría media se sitúa en 280 mm. Los vientos son de componente SW, son frescos y húmedos ya que vienen de la costa.



## 4. LOS SUELOS

Los suelos del Condado han sido clasificados como Planosoles y Luvisoles, es una tierra donde se constituye de depósitos aluviales y arcillosos, y en concreto en la zona de Villalba del Alcor son suelos Calcisoles, o dicho de otra manera fluviales calcáreos, que hacen que sean margosos para una mejor adaptación al medio para el cultivo de la viña.





## 5. EL VIÑEDO

En las Bodegas Marques de Villalúa tenemos 17 Ha de viñedo propio y otras 5 Ha de viñedo controlado por nosotros. La orientación de la viña es Suroeste, con idea de tener la plenitud de la influencia de los vientos Atlánticos.

El porta injertó más habitual es el R-110. Ya que la edad media del viñedo es de 12 años y es el más habitual en viñas jóvenes.

Contamos con 5 variedades de uvas en la cual el **Moscatel** ocupa el 28% de producción, seguida por la **PX** en un 23% y la **Zalema** en un 17%, terminamos con la **Listan de Huelva** un 14% y un 7% la **Sauvignon Blanc**.



## 5.1. LA DENSIDAD

La densidad media va depender de las variedades, pero como norma general el marco de la plantación es de 3x 1.20 (3.60 m<sup>2</sup>/planta).

### DENSIDAD MEDIA

Moscatel de Alejandría  
4000 plantas (2.5 Ha)

Pedro Ximénez 2200  
plantas (1.2 Ha).

Sauvignon Blanc 2800  
plantas (1 Ha).

Listán de Huelva 2240  
plantas (0.8 Ha).

Moscatel de Grano  
Menudo 4970 plantas  
(1.5 Ha).

Además compramos  
unos 15000 Kilos a  
viticultores de la  
variedad Zalema.







## 5.2. PODA Y VENDIMIA



El tipo de poda que trabajamos es de Doble Cordón, y el sistema de conducción en Espaldera, salvo en la parcela del Pilar, donde tenemos 4000 plantas en Vaso.

La vendimia es toda manual, y vamos recolectando por Parcela en grado de maduración de la uva, haciendo como novedad en el Condado la vendimia nocturna para preservar de mayor frescor y aromas de la uva.

ZALEMA



## 6. VARIEDADES



SAUVIGNON BLANC





MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ



MOSCATEL DE  
ALEJANDRÍA

## 6. VARIETADES



# VILLALÚA

Elaborado a partir de uvas seleccionadas recolectadas de manera nocturna y manual en el momento óptimo de maduración. Maceración prefermentativa y fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable.  
El control de todo el proceso de elaboración unido a la utilización de la más avanzada tecnología lo convierten en un vino fresco, carnoso, con aromas y gustos frutales.

D.O. : Condado de Huelva

Variedades: Zalema, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Listán.

Grado alcohólico: 12 %

Acidez: 4,5 g/l

Producción: 90.000 botellas

## NOTAS DE CATA

Vino joven, fresco, de color amarillo pajizo con reflejos verdes, muy brillante. El aroma es intenso, delicado, predomina la fruta fresca con un toque herbáceo. En boca es equilibrado, agradable, con suave postgusto.





## AGUADULCE

Blanco semidulce multivarietal. Vendimia manual por separado en su momento óptimo de maduración. Selección manual de la uva a la entrada al lagar. Maceración prefermentativa en frío para extraer mayor calidad y cantidad de aromas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y constante de 15°C.

D.O. : Condado de Huelva

Variedades: Zalema, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Listán de Huelva

Grado alcohólico: 12 %

Acidez: 4,5 g/l

Producción: 40.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista limpio y brillante de color amarillo pajizo. En nariz destaca la fruta blanca madura con una intensidad media. En boca tiene una entrada amable, sedosa, con justa acidez y un postgusto a fruta madura.



## COLECCIÓN DESCUBRIMIENTO

Monovarietal de zalema fermentado parcialmente en barrica y con crianza de 5 meses en barricas de distintos tipos de roble con diferentes tostados consiguiendo así una mayor complejidad aromática.

Vendimia manual nocturna en tres momentos diferentes, vendimia temprana, en el momento óptimo de maduración y vendimia más tardía.

Maceraciones prefermentativas en frío para extraer mayor cantidad y calidad de aromas.

D.O. : Condado de Huelva

Variedades: Zalema.

Grado alcohólico: 12,5 %

Acidez: 5 g/l

Producción: 4.500 botellas

### NOTAS DE CATA

A la vista, limpio y brillante de color amarillo dorado. En nariz encontramos aromas varietales, frescos, sobre notas de crianza. En boca es fresco, amable y equilibrado con un paso por boca donde la madera se encuentra más presente.





## COLECCIÓN MIL

Monovarietal seco de Moscatel de Alejandría elaborado a partir de uvas seleccionadas con recolección nocturna y manual. Maceración prefermentativa, fermentación a baja temperatura y posterior crianza sobre lías en depósito, lo que provoca que el vino exprese caracteres varietales unidos a un volumen y untuosidad característicos.

**D.O.** Condado de Huelva

**Varietades**

100% Moscatel de Alejandría

**Grado alcohólico** 13,5 %

**Acidez** 5.5 g/l

**Producción** 4.500 botellas

**Notas de cata.** Amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz predominan aromas primarios como las flores blancas y fruta características de la variedad moscatel de Alejandría, con toques fermentativos que recuerdan a la crianza sobre lías. En boca es fresco, sedoso, untuoso, abocado, con cierto volumen propio de la crianza sobre lías, persistente con buena vía retronasal.



## CORALES DE VILLALBA

Vino monovarietal procedente de nuestras viñas de Sauvignon Blanc localizadas en Villalba del Alcor. Característico por la presencia de fósiles marinos que expresan el terroir de nuestra zona.

**D.O.** Condado de Huelva

**Variedades**

100% Sauvignon Blanc

**Grado alcohólico** 13,5 %

**Acidez** 5.5 g/l

**Producción** 4.500 botellas

**Notas de cata.** Color amarillo pajizo con destellos verdosos. Aromas característicos de la Sauvignon de las zonas más cálidas, flores blancas, frutas tropicales, con notas a lima y a hierba. En boca es fresco con retrogustos cítricos y tropicales.





## EL GUIÑO

El Guiño, de personalidad joven, fresco y alegre. Vino muy potente en el que destaca la fruta con matices balsámicos y especiados.  
Todo un guiño para los sentidos.

Variedades: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Grado alcohólico: 13.5%vol

Color: Violeta intenso con ribete granate. Brillante, limpio con lágrima densa y abundante

Aroma: Intenso. Fruta roja fresca con toques de pimienta y balsámicos

Boca: Elegante, goloso, carnoso, con notas a fruta roja, postgusto largo.

## VILLALÚA TINTO



Elaborado a partir de uvas recolectadas en cultivos de agricultura integrada tradicionales de la Denominación de Origen Condado de Huelva.  
Cosecha manual en el momento óptimo de maduración con una cuidadosa selección en campo y en bodega.

Variedades: Tempranillo y Syrah  
Grado alcohólico: 13.5%vol  
Color: Violáceo con reflejos azules  
Aroma: Intenso, donde destaca la fruta roja, berries con toques a regaliz  
Boca: Intenso, redondo, fresco con recuerdos a fruta. Posgusto largo

## ERMITA DE SANTA ÁGUEDA PEDRO XIMÉNEZ



Vino generoso de licor elaborado a partir del mosto de uvas seleccionadas y soleadas de la variedad Pedro Jiménez, apagado con alcohol vínico. Vino procedente de las soleras de la vendimia de 1934 envejecido en bocoyes de roble americano.

D.O. : Condado de Huelva

Variedad: Pedro Jiménez

Grado alcohólico: 15 %

Azúcar: 200-300 g/l

Producción: 1.500 botellas

### NOTAS DE CATA

Vino de color caoba oscuro intenso, denso de capa muy alta. En nariz es muy complejo, destaca la uva pasa y aromas propios de envejecimiento como regaliz, tostados, chocolates, torrefactos y frutos secos. En boca es muy goloso, denso y de paso largo con una justa acidez.



## ERMITA DE SANTA ÁGUEDA CREAM



Generoso de licor elaborado con base de Condado Viejo procedente de solera de 1932 y Pedro Ximénez de solera de 1934, Sometido a crianza en botas de roble americano.

D.O. : Condado de Huelva

Variedad: Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 16 %

Azúcar: 120 g/l

Producción: 1.500 botellas

### NOTAS DE CATA

Color caoba. En nariz es potente, rico en matices de solera con notas a frutos secos y miel. En boca es guloso, de estructura aterciopelada, equilibrado, con una agradable sensación final en boca.



## ERMITA DE SANTA ÁGUEDA VINO NARANJA

Vino generoso de licor, elaborado a partir del mosto de la variedad Zalema y Listán del Condado, apagado con alcohol vínico previamente macerado durante 6 meses con cáscara de naranja amarga.

Vino envejecido a través del sistema de criaderas y soleras un mínimo de dos años en bocoyes de roble americano.

Vino tradicional de la zona del Condado de Huelva con su propia Denominación de Origen: Vino Naranja del Condado de Huelva

D.O. : Vino Naranja del Condado de Huelva

Grado alcohólico: 15 %

Azúcar: 150-200 g/litros

Producción: 3.000 botellas

### NOTAS DE CATA

Limpio, brillante de color caoba ambarino. En nariz es intenso y persistente, destaca el aroma a naranja con un fondo de notas a madera de su paso por envejecimiento. En boca es untuoso, suave, se percibe la naranja junto con una retronasal más compleja con sabores a tostados y frutos secos.



## VIÑALÚA SECO

Elaborado a partir de uvas seleccionadas de nuestros viñedos de Villalba del Alcor, recolectadas de manera nocturna y manual en el momento óptimo de maduración. Maceración prefermentativa y fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable.

D.O. : Condado de Huelva

Variedades: Zalema, Moscatel de Alejandría, Listán.

Grado alcohólico: 11,5 %

Acidez: 4,5 g/l

### NOTAS DE CATA

Vino joven, fresco, de color amarillo pajizo con reflejos verdes, muy brillante. Destaca la fruta blanca, las notas florales y herbáceas. En boca es fresco, suave y frutal.





## VIÑALÚA SEMIDULCE

Vino blanco semidulce elaborado a partir del coupage de variedades autóctonas del Condado de Huelva como Zalema y Listán del Condado con Pedro Ximénez.

La vendimia tiene lugar en el momento óptimo de maduración. La fermentación se ha desarrollado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada respetando así un aroma fresco y varietal.

D.O. : Condado de Huelva

Variedades: Zalema, Listán del Condado, Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 11,5 %

Acidez: 4,5 g/l

### NOTAS DE CATA

Vino limpio, brillante de color amarillo pajizo con ribetes dorados. En nariz destaca el aroma a fruta blanca con notas cítricas y anisadas. De entrada amable, goloso y al mismo tiempo refrescante