



Onda Cero La Rioja

**RIOJAS
PARA
DESCUBRIR
2025**



EL ESPACIO PARA TUS EVENTOS

Momentos únicos,
recuerdos imborrables.
Celebra con la magia
de Valdemar.

**Bodegas
Valdemar**



663 334 535
enoturismo@valdemar.es



Coordinación:
Beatriz Martínez
Sumiller del restaurante
Aitor Esnal

Onda Cero La Rioja

Impresión:
Gráficas Ochoa

Foto portada:
Ana Martínez Bujanda

D.L.:LR 256/2021
ISSN 290-2843



DESCUBRE LA RIOJA

Un año más Onda Cero cuenta conmigo para hacer esta selección de vinos de Rioja. Es un gran honor para mí poder plasmar mi pasión por el vino en esta guía.

Estamos en una región vinícola que no deja de reinventarse sin perder la esencia, gracias a su capacidad para innovar desde la tradición y hacernos emocionar desde la primera copa. En la guía incluyo desde los vinos más novedosos de pequeños viticultores, hasta los vinos más clásicos de largas crianzas, pasando por blancos y rosados con alma, todos ellos muy gastronómicos.

La Rioja cada vez apuesta más por la calidad y la diversidad y por ello puedo ofrecer vinos para todos los gustos. Son vinos que espero que podáis tener la ocasión de probar y disfrutar en la mejor compañía y, si es alrededor de una buena mesa, mucho mejor. Es una selección de vinos para poder agradar a todos los paladares, desde los más exigentes a los que buscan un vino sin complicaciones.

Hay otros muchísimos más vinos y por supuesto buenísimos todos ellos que se han quedado en el tintero, así que solo puedo decir: perdón a aquellos que se han quedado fuera.

Brindemos con un Rioja por el pasado que nos honra, el presente que emociona y el futuro que promete. ¡Salud!

Beatriz Martínez

VINOS RECOMENDADOS 2025

VERMUT

MONDIU, BOD. CHAPEAU WINES (ALFARO)	6
---	---

ESPUMOSOS

LÍA BY NIVARIUS RESERVA, PALACIOS VINOS DE FINCA (NALDA).....	6
CONDE DE HARO ROSADO, MUGA (HARO)	6
LA GARGANTILLA, VALDEMAR (OYON)	8

BLANCOS

FINCA LA EMPERATRIZ GRAN VINO, FINCA LA EMPERATRIZ (BAÑOS DE RIOJA) ..	9
CLÍPEO MATURANA BLANCA, CLÍPEO WINES (SAN VICENTE DE LA SONSIERRA)..	9
CANENE, MANAEL (SAN VICENTE DE LA SONSIERRA)	10
RIOJA VEGA TEMPRANILLO BLANCO, RIOJA VEGA (VIANA)	10
ALMA TOBÍA, TOBÍA (CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN)	12
MARQUÉS DE TOMARES GRAN RESERVA, MARQUÉS DE TOMARES (FUENMAYOR)	14
ERASO BLANCO, JOXEAN ERASO VITICULTOR (MOREDA)	14
VÍCTOR AUSEJO PARCELA 333, VÍCTOR AUSEJO VITICULTOR (ALBERITE)	14
IJALBA RESERVA BLANCO, IJALBA (LOGROÑO)	16
VIÑA POMAL VINO SINGULAR, BILBAÍNAS (HARO)	16
LA CANDELERIA, FINCA DE LA RICA (LABASTIDA)	17
VIÑA GRAVONIA, LÓPEZ DE HEREDIA (HARO)	18
PRETIUM, BERTA VALGAÑÓN (CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN)	18
REMÍREZ DE GANUZA RESERVA, REMÍREZ DE GANUZA (SAMANIEGO)	18
AMAREN FERMENTADO EN BARRICA, AMAREN (SAMANIEGO)	20
BURADÓN LAS PLEGARIAS, CARLOS SÁNCHEZ VITICULTOR (LABASTIDA)	20
IÑIGO AMÉZOLA BLANCO, AMÉZOLA DE LA MORA (TORRENTALBO)	22

ROSADOS

LIVIUS FERMENTADO EN BARRICA, ALVIA (VENTOSA)	23
PRIMER ROSE, MARQUÉS DE MURRIETA (LOGROÑO)	23
TODO VA A SALIR BIEN ROSADO ESPECIAL, MAZUELA (CENICERO)	24
XF SIERRA CANTABRIA ROSADO, SIERRA CANTABRIA (PÁGANOS)	24
EL ORIGEN DEL CLARETE FINO, VALCUERNA (CORDOVÍN)	24

TINTOS JÓVENES

PÉREZ DE URRECHO MACERACIÓN CARBÓNICA, BODEGAS Y VIÑEDOS PÉREZ DE URRECHO (GALBÁRRULI).....	26
--	----

EGUÍLUZ JOVEN, EGUÍLUZ (ÁBALOS)	26
MOCETE MACERACIÓN CARBÓNICA, VICO (ARNEDO)	27

TINTOS CON CRIANZA

RODA I RESERVA, RODA (HARO).....	27
ANA SÁENZ, LUIS SÁENZ (EL CORTIJO)	28
52-60 ABEL MENDOZA, ABEL MENDOZA (SAN VICENTE DE LA SONSIERRA)	30
DANI RESA AL ALBA, DANI RESA (SAN VICENTE DE LA SONSIERRA).....	30
MI LUGAR, QUEIRÓN VIÑEDOS FAMILIARES (QUEL)	32
ÁNGEL, ILURCE (ALFARO).....	34
VALENCISO 10 AÑOS DESPUÉS, VALENCISO (OLLAURI).....	34
FINCA EL FORO, ARIZCUREN (QUEL)	35
ARVUM, VINSACRO (PRADEJÓN).....	35
LAN D-12, LAN (FUENMAYOR)	35
SALINILLAS DE TOBELOS, TOBELOS (BRIÑAS)	36
LINDES DE REMELLURI, GRANJA NUESTRA SEÑORA DE REMELLURI (LABASTIDA)	36
LA MARQUESA, VALSERRANO (VILLABUENA DE ÁLAVA)	37
VILLOTA GRACIANO, VILLOTA (LASERNA)	37
TARÓN CEPAS CENTENARIAS, TARÓN (TIRGO)	38
ONTAÑÓN GRAN RESERVA, ONTAÑÓN (LOGROÑO)	40
PÁLPITO GARNACHA, FRANCO-ESPAÑOLAS (LOGROÑO)	42
ELENA CORZANA GRACIANO, ELENA CORZANA (NAVARRETE)	44
VIÑA ARANA GRAN RESERVA, LA RIOJA ALTA (HARO)	44
DUMEY, DUMEY WINES (CORDOVÍN).....	44
CLEMENTE GARCÍA, CLEMENTE GARCÍA (BAÑOS DE RÍO TOBÍA)	46
GAMINDE, FINCA ALLENDE (BRIONES)	46
200 MONGES RESERVA, VINÍCOLA REAL (ALBELDA).....	46
EL ESCONDITE DEL ARDACHO- EL ABUNDILLADO, TENTENUBLO (LANCIEGO).....	47
BARRIO PASTORES, VINOS EN VOZ BAJA (ALDEANUEVA DE EBRO)	47
KALAMITY, OXER WINES (SAN VICENTE DE LA SONSIERRA).....	47
EL ESCOLLADERO, ARTUKE (BAÑOS DE EBRO)	48
LA CICATERA, ALTÚN (BAÑOS DE EBRO)	48
8 DE CAECUS, PAGOS DE LARREA (ELCIEGO).....	48
MIL GRANO, GR99 WINES (LABASTIDA).....	50
MARQUÉS DE VARGAS RESERVA, MARQUÉS DE VARGAS (LOGROÑO).....	50
EL BARDALLO, ABEICA (ÁBALOS)	50
MORAZA 4 CAMINOS, MORAZA (SAN VICENTE DE LA SONSIERRA)	52
LA QUINTA CRUZ MAZUELO, MIGUEL MERINO (BRIONES)	52



MON DIEU

Château Wines (Alfaro)

Varietades: Viura y extractos naturales

ESPUMOSOS

LÍA RESERVA BY NIVARIUS

*Bodegas Palacios Vinos de finca
(Nalda)*

Varietades: 60% viura, 20% garnacha
blanca y 20% maturana blanca



CONDE DE HARO BRUT ROSÉ

Bodegas Muga (Haro)

Varietades: Garnacha tinta



57

EDICIÓN



Directora: Mabel del Pozo

Crónica Najerense

22 - 26 julio

2025

22.30 h.



Venta de entrada a través de la Web:
www.cronicanajerense.com

y en la taquilla del cine Doga, a partir
del 10 de Julio, de lunes a sábado.

Diseño: **Jaume Gubianas Escudé**



AYUNTAMIENTO
DE NAJERA



La Rioja



LA GARGANTILLA *Bodegas Valdemar (Oyón)*



- ▶ **Variedad:** 100% garnacha
- ▶ **Elaboración:** Vendimia manual seleccionada en pequeñas cajas. Las uvas pasan 24 horas en una cámara frigorífica y luego son sometidas a una segunda selección manual en mesa para garantizar la máxima calidad. El vino base se cría sobre sus lías finas, en parte en depósitos de acero inoxidable y en parte en barricas de roble francés durante 8 meses. Después el espumoso reposa en botella con una crianza sobre lías de 36 meses, lo que le otorga finura, cremosidad y gran riqueza aromática.
- ▶ **Cata:** De color rosa pálido y brillante, con delicados reflejos coral, presenta una burbuja fina que se eleva en hilos constantes en la copa. En nariz destaca por su aroma fino y completo, con notas iniciales de frutas rojas, especias y matices florales. En boca tiene entrada suave, con una textura cremosa de la burbuja que envuelve el paladar. Vino equilibrado y sabroso con una tensión que le aporta frescura a lo largo de su recorrido y deja un recuerdo persistente y lleno de finura.
- ▶ **Maridaje:** Perfecto para acompañar pescados blancos, mariscos y platos ligeros como ensaladas gourmet o tartar de atún. Su elegancia también lo hace ideal con guisos de pescado, carnes blancas y quesos suaves. Para un toque dulce, marida a la perfección con postres de frutas rojas o tartas ligeras.

FINCA LA EMPERATRIZ

*Bodega Hermanos Hernáiz
(Baños de Rioja)*

Varietades: 100% viura



CLÍPEO

*Bodega Clípeo Wines
(San Vicente de la Sonsierra)*

Varietades: 100% maturana blanca



CANENE

Bodegas Manael

(San Vicente de la Sonsierra)



Variedades: Viura

Elaboración: Una vez en la bodega, las uvas se someten a un ligero prensado artesanal en lago abierto de hormigón. Este mosto realiza la fermentación alcohólica en un depósito de acero, donde se encuentra en contacto con sus propias lías durante 12 días. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino pasa 3 meses en bodega de roble francés sin tostar hasta su posterior embotellado.

Cata: Limpio, brillante, con un color algo dorado y poca evolución. Sutiles aromas a frutas blancas y fondo cítrico, fondo cremoso, pastelería. Vino con buena acidez, jugoso, buen volumen, vuelve la cremosidad y recuerdos a hierbas aromáticas, a su vez se percibe la mineralidad del suelo. Muy largo y persistente, sabroso final.

Maridaje: Ideal para disfrutarlo con aperitivos salados, verduras, carnes tanto blancas como rojas, pescados, arroces, comida asiática.

RIOJA VEGA TEMPRANILLO BLANCO RESERVA

Bodegas Rioja Vega (Viana)

Variedades: Tempranillo blanco





NUEVO TOYOTA C-HR PLUG-IN HYBRID



HASTA LOS
15
AÑOS
DE TU TOYOTA

GARANTÍA*
TOYOTA
RELAX

*Consulta condiciones en toyota.es

TRANSFORMA TU ENERGÍA

POR

200 €

AL MES*

48 cuotas.

Entrada: 11.920,55 €.

Última cuota: 19.423,55 €.

INCLUYE 4 AÑOS DE GARANTÍA Y MANTENIMIENTO

TOYOTA JAPOAUTO
www.japoauto.toyota.es

Avenida de Burgos, 1-3. 26003 Logroño
Telf: 941 205 695

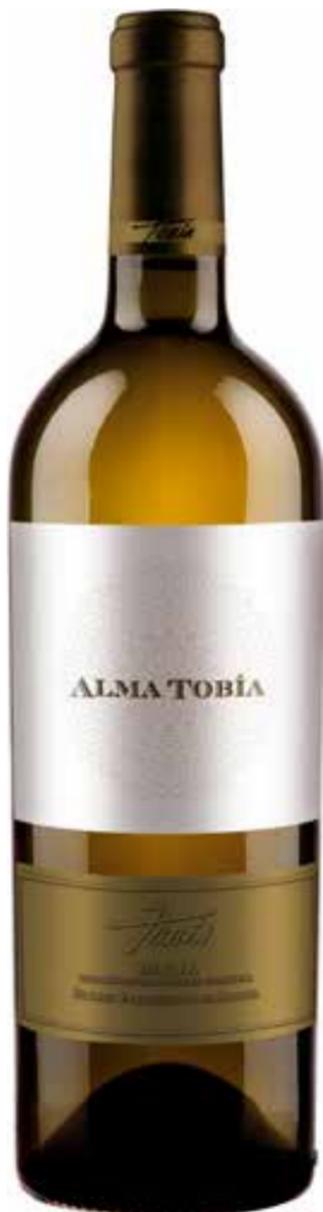
C/ Rifondo s/n. 26500, Calahorra
Telf: 941 148 157

Emisiones CO₂ (g/km): 19 - 20. Consumo medio (l/100 km): 0,8 - 0,9

*Precio correspondiente a Toyota C-HR Plug-in 220PH Advance. Precio por financiar: 33.000 €. Toyota Easy Plus: 850 €. PVP al contado: 36.190 €. TIN: 7,50 %. TAE: 8,73 %.

ALMA TOBÍA

Bodegas Tobía
(Cuzcurrita de Río Tirón)



► **Variedad:** Maturana blanca, chardonnay y sauvignon blanc

► **Elaboración:** Fermentación del mosto flor de máxima calidad en barricas de roble francés de grano muy fino y tostados suaves, seguido de una crianza con removido de lías durante 12 meses más en las mismas barricas. Ensamblaje final de las tres variedades y embotellado con una estancia mínima en botella de un año.

► **Cata:** **Color:** Amarillo pajizo intenso y muy brillante. **Aroma:** nariz fragante, profunda, y franca. Sinfonía de notas aromáticas de membrillo, piña, mango, pomelo, cítricos, pera, orejones sobre un fondo meloso de toffe y crema pastelera. Aromas muy bien integrados haciendo una nariz intensa, muy fina y elegante. **Sabor:** entrada dulce, untuosa y voluminosa. Con una gran frescura desde el inicio, con sensaciones de gran plenitud y redondez. Paso por boca amplio, largo. Deje final muy elegante y con una excelente persistencia.

► **Maridaje:** Vino provocador y sinfónico que acompaña muy bien pescados grasos, mariscos, sopas, mousses y cremas, quesos semicurados, escabeches, pastas.



COLECCIÓN PRIVADA



LUIS SAENZ
RIOJA

**UN GRAN VINO
CON NOMBRE
DE MUJER**

RIOJA
www.bodegaluissaenz.com



MARQUÉS DE TOMARES GRAN RESERVA

*Bodegas Marqués de Tomares
(Fuenmayor)*



Variedades: 95% viura y 5% garnacha blanca



ERASO

*Joxean Eraso Viticultor
(Moreda de Álava)*

Variedades: 75% viura, 10% garnacha blanca y 15% otras

VÍCTOR AUSEJO PARCELA 333

*Víctor Ausejo Viticultor
(Alberite)*

Variedades: 100% garnacha blanca





Visitas guiadas a:

Castillo Medieval de Aguas Mansas
Iglesia Renacentista Ntra.Sra. de la Blanca
Cultivo y producción del Azafrán Ecológico "Aguas Mansas"
Museo Würth
Murales urbanos.

¿Dónde Comer?

Varios restaurantes con menús especiales con relación calidad-precio excelentes:

Restaurante Chusmi
Restaurante El Molino
Restaurante El Sequero
Bar Hogar del Jubilado
Zona Recreativa de "Las Fuentes" (picnic)

¿Dónde dormir?

Alojamiento Rural "Villa Merenciana"
Alojamiento Rural "El Castillo"
Reservas: www.booking.com

Hostal "El Molino"
Hostal "El Sequero"

¿Dónde tapear?

Bar Chata
Bar Vegas
Bar Hogar Jubilado
Y para finalizar un buen café en Cafetería Bohemian

#Agoncillosemueve
¡Muevete con nosotros!



Reservas visitas:
turismo@agoncillo.org
Tfno: 941 43 10 07



IJALBA RESERVA BLANCO

Bodegas Ijalba
(Logroño)

Variedades: 60% maturana blanca
y 40% viura



VIÑA POMAL VINO SINGULAR

Bodegas Bilbaínas
(Haro)

Variedades: 100% maturana blanca



LA CANDELERERA

Bodegas Finca de la Rica (Labastida)

► **Variedad:** 33% garnacha blanca, 33% viura y 33% malvasía

► **Elaboración:** Fermenta en barrica de roble francés nuevo con un tostado ultraligero; posteriormente lo criamos durante 4 meses en las mismas barricas sin realizar la maloláctica.

► **Cata:** **Color:** Amarillo pálido con suaves notas verdosas (realizamos una breve maceración del mosto con las pieles la cual nos proporciona su bello color). En **nariz** es delicado y expresivo, aroma de flores y frutas se combinan y entremezclan al balancear la copa, dando paso a sutiles tonos de madera. El tostado ultraligero de las barricas donde fermenta provoca la ausencia de aromas pesados, ganando protagonismo de esta forma las uvas. En **boca** es especialmente fluida, tan jugosa como fina y elegante. Ganará en volumen y cremosidad con su crianza en la botella. Este vino se caracteriza por la gustosa y “dulce” vinosidad que nos proporciona la garnacha blanca. Tiene una marcada acidez final de boca que lo hace vivaz y atractivo.

► **Maridaje:** Ideal para acompañar pescados blancos grasos y azules, cocina oriental, quesos semicurados o frescos, pastas, buenos arroces y hasta carnes blancas.



VIÑA GRAVONIA

*Bodegas López de Heredia
(Haro)*

Variedades: 100% viura



PRETIUM

*Bodega Berta Valgañón
(Cuzcurrita del Río Tirón)*

Variedades: 60% viura, 20% malvasía de Rioja y 20% calagraño

REMÍREZ DE GANUZA RESERVA

*Bodegas Remírez de Ganuza
(Samaniego)*

Variedades: 71% viura, 3,5% malvasía y 25,5% otras variedades





**Mangueras con certificación
alimentaria, racorería en inoxidable,
rodetes y elementos para vendimia.**

Cuenta con el apoyo de tu especialista en suministros de bodega.



Polígono Cantabria I
C/ Naval, 1, Logroño (Rioja)
www.mayoralsi.es
info@mayoralsi.es



AMAREN FERMENTADO EN BARRICA

*Bodegas Amaren
(Samaniego)*

Variedades: Viura y malvasía de Rioja



BURADÓN LAS PLEGARIAS

*Bodegas Carlos Sánchez
(Labastida)*

Variedades: 100% viura



EN

EMBALAJES NOVALGOS



www.embalajesnovalgos.com

ÍÑIGO AMÉZOLA DE LA MORA

*Bodegas Amézola de la Mora
(Torremontalbo)*



Variedades: 100 % viura

Viñedo: Todos nuestros vinos proceden de nuestras 60 hectáreas de viñedos propios en pleno corazón de La Rioja Alta. Los suelos son principalmente arcillosos calcáreos y se encuentran a una altitud de 450-550 metros. Este vino procede de la finca María Antoniana, situada en la ladera del Ebro.

Elaboración: Maceración en frío del mosto con el hollejo durante 24 horas y posteriormente fermentación alcohólica en barricas nuevas francesas de 225 litros de capacidad. Proceso de crianza 6 meses en barricas 100% de roble francés. Edición limitada de 4.000 botellas. Vendimia manual y tardía de uvas seleccionadas, el día 28 de septiembre de 2024.

Cata: Amarillo limón brillante. **Nariz** con intensos aromas a cítricos, piña y toques amielados. Vino muy aromático y vivo, fino y fresco, con una acidez muy bonita y de paso elegante en boca.



PRIMER ROSÉ

Bodegas Marqués de Murrieta
(Logroño)

Variedades: 100% mazuelo

Viñedo propio: Elaborado con uvas procedentes del Pago Lucas, de 5 hectáreas y plantado en 1985 en la Finca Ygay. Su suelo es arcillo-calcáreo con presencia de cantos rodados en superficie y está situado a 350 metros de altitud.

Elaboración: Tras recibir las uvas, se despalillan y se separa el mosto de la piel extrayendo así la esencia, el mosto más delicado. Se introduce en un depósito de hormigón para que realice la fermentación alcohólica a temperatura controlada de 10°C, evitando la fermentación maloláctica. Tras la fermentación, convive con sus lías finas durante 6 meses.

Cata: Un festival aromático de manzanas rojas, grosellas y piel de naranja sobre un fondo especiado de tomillo y apuntes de bollería. En boca es amable, equilibrado, pulido y elegante. Sutileza y carácter van siempre de la mano en este vino



LIVIVS ROSADO FERMENTADO EN BARRICA

Bodegas Alvia
(Ventosa)

Variedades: 100% garnacha



TODO VA A SALIR BIEN

Bodegas Mazuela
(Cenicero)

Variedades: 90% tempranillo y 10% sauvignon

XF SIERRA CANTABRIA

Bodegas Sierra Cantabria
(Párganos)

Variedades: 35% garnacha,
30% sauvignon blanc, 25% viura,
5% matorana y 5% tempranillo



EL ORIGEN CLARETE FINO

Bodegas Valcuerna
(Cordovín)

Variedades: 50% garnacha, 40% viura y 10%
otras variedades presentes en la parcela





EGUÍLUZ JOVEN

*Bodegas Y Viñedos Eguíluz
(Ábalos)*

Variedades: 85% tempranillo, 10% viura y 5% garnacha

Viñedo: Vendimia manual de nuestros mejores viñedos situados en Ábalos.

Elaboración: Artesanal con uva entera en lagos de hormigón descubiertos. Se realiza el tradicional pisado de la uva y para este vino se utiliza la mejor parte del lago, el vino de “repiso” o “corazón”. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón.

Cata: Rojo intenso con ribetes violáceos, limpio brillante de capa media. En nariz es vivo con recuerdos frutales muy acentuados. En boca se presenta fresco y suave, goloso con sensaciones de frutas rojas.

PÉREZ DE URRECHO

MACERACIÓN CARBÓNICA

*Bodegas y Viñedos Pérez de Urrecho
(Galbárruri)*

Variedades: 93% tempranillo y 7% viura



MOCETE MACERACIÓN CARBÓNICA

*Bodegas Vico
(Arnedo)*



Variedades: Tempranillo y garnacha

Elaboración: Viñedos ubicados entre 500 y 650 metros de altitud; vendimia manual. Vino tinto elaborado mediante el sistema de maceración carbónica, fermentando el mosto en el interior de la uva con la finalidad de conseguir un vino muy afrutado y con unos matices muy especiales.

Cata: En **vista**, tonos rojos con iridiscencias violáceas, limpio y brillante. En **nariz**, aromas a frutas rojas de fresas, frambuesas, cerezas. En **gusto**, amplio y contundente en **boca**, con buen recorrido por el paladar predominando la fruta roja tan característica de la maceración.

Maridaje: Cocidos, embutidos, pastas y tapas en general.

TINTOS CON CRIANZA



RODA I RESERVA

*Bodegas Roda
(Haro)*

Variedades: 95% tempranillo y 5% graciano

ANA SÁENZ

Bodegas Luis Sáenz (El Cortijo)



- ▶ **Variedad:** 60% tempranillo y 40% graciano
- ▶ **Elaboración:** Viticultura biodinámica en laderas de monte. Elaborado por gravedad sin ningún proceso mecánico. Ha permanecido 18 meses en barrica nueva de roble francés y americano.
- ▶ **Climatología y viñedo:** El viñedo se encuentra en una zona privilegiada por la confluencia de los vientos del Mediterráneo, el Cantábrico y el Atlántico. Los inviernos extremos y los veranos calurosos favorecen la producción de uvas de gran calidad con las que elaboramos nuestros vinos. Viticultura biodinámica en laderas de monte. Nuestros viñedos se encuentran en una zona de reconocida tradición vitivinícola de la Rioja Alta: El Cortijo.

El viñedo, por su edad y características, se ha convertido en la base fundamental para la obtención de los mejores vinos de Rioja. Para conservar la tipicidad de nuestros viñedos, realizamos nuestro propio injerto manual en tierra. El subsuelo tiene una característica muy especial: su composición arcillo-calcárea. Esta característica es extraordinaria para el cultivo, que ofrece producciones de grano y racimos pequeños que permiten obtener vinos de excelente calidad.

- ▶ **Cata:** Aromas afrutados, elegante y sedosos al paladar.

TU ELECCIÓN MÁS INTELIGENTE PARA MOVERTE POR LA CIUDAD.

T03 DESDE

90 €/MES*

Entrada 999 €. Cuota final: 11.915,18 €.

34 cuotas de 90 € + 1 de 7.014,42 € (mes 19).

14,42 € son del seguro de crédito no incluido en la financiación.

Cómete la ciudad con el Leapmotor T03, el eléctrico urbano con hasta **395 km de autonomía**. Disfruta su diseño con **techo panorámico de 42"**, confort con **5 puertas** y hasta **880 l** de maletero modular, y seguridad con **10 asistentes avanzados LEAP Pilot**.



LEAPMOTOR

A LEAP FORWARD

RIOJANA DE AUTOMOCION, S.A.

CALLE CIRGUNDE, 20-24

26006 - LOGROÑO

Tel. 941262011

Consumo eléctrico (kWh/100 km) / Emisiones de CO₂ (g/km) en ciclo combinado Leapmotor T03: 16,3 / 0

* Oferta financiera de 36 meses y 30.000km. Leapmotor T03 BEV 37,3kWh Design Auto con precio financiado de 18.552,02 € en Península y Baleares para clientes particulares que financian un mínimo 36 meses con Stellantis Financial Services, EFC, SA. Incluidos impuestos, transporte, descuentos. Sujeto a aprobación financiera. **Entrada: 999,0 €. Mensualidad de 90 € que se compone de una cuota financiera para una duración de 34 meses de 75,31 € y de un seguro de crédito de 14,42 €.** La cuota financiera de 7000 € será abonada en el mes 19. **Última cuota: 11.915,18 €. Capital financiado con gastos de apertura: 18.246,36 €. Comisión de apertura (3,95%): 693,34 €. Intereses: 3.229,36 €. Coste total del crédito: 3.922,7 €. Importe total adeudado: 21.475,72 €. Precio total a plazos: 22.474,72 €. TIN: 6,99%. TAE: 3,033%. Sistema de amortización francés. Precio al contado: 18.941,52 €.** El producto Easy Credit Eléctrico es una operación de financiación que se ha configurado para beneficiar al cliente en previsión de la eventual obtención de la ayuda MOVES que se podrá desencadenar como consecuencia de la adquisición del vehículo objeto de la misma. Consecuencia de lo anterior, se ha hecho coincidir la cuota número 19 de la operación con el importe con el que eventualmente podrá ser beneficiario el cliente, minorando el resto de cuotas. El cliente será responsable de cumplir con los requisitos y realizar las actuaciones necesarias para la solicitud y concesión de la ayuda MOVES. La concesión o no de la ayuda MOVES no alterará la operación financiera. Al final del contrato podrá elegir entre entregar su vehículo, o abonar o refinanciar la última cuota. Oferta válida hasta el 30/06/2025. El modelo visualizado puede no coincidir con el ofertado. Seguro de Crédito opcional (14,42 € al mes) incluido en las mensualidades y no en el capital financiado, suscrita con Stellantis Life Insurance Europe Limited, con el nº de registro CGB966 y con domicilio social en MIB House, 53 Abate Rigord Street, Ta' Xbiex, XBX1122 Malta, como compañía de seguros, y con la intermediación de Stellantis Financial Services España, EFC SA, agente de seguros vinculado inscrito en la Dirección General de Seguros y Fondos de Pensiones con la clave A3-171 y con Seguro de Responsabilidad Civil contratado. Sujeta a normas de suscripción de la aseguradora. Oferta solo válida a través de la Red de Concesionarios Oficiales Leapmotor España.



52-60 ABEL MENDOZA

*Bodegas Abel Mendoza
(San Vicente de la Sonsierra)*

Variedades: Tempranillo, graciano, garnacha tinta y variedades blancas (garnacha blanca, malvasía, viura)



DANI RESA AL ALBA
*Bodega Daniel Resa Viticultor
(San Vicente de la Sonsierra)*

Variedades: 100% garnacha



SIEMPRE

Berzal Inmobiliaria

COMPRAR PISO

✓ *Berzal Inmobiliaria*

VENDER PISO

✓ *Berzal Inmobiliaria*

ALQUILAR PISO

✓ *Berzal Inmobiliaria*

DUDAS CON
HERENCIAS

✓ *Berzal Inmobiliaria*

Berzal Inmobiliaria



AV. SOLIDARIDAD 9 LOGROÑO

☎ 941 139 750 f @ 🎵

berzalinmobiliaria.com

MI LUGAR

Bodegas Queirón (Quel)

► **Variedad:** 90% tempranillo y 10% garnacha

► **Viticultura:** La filosofía de “Mi Lugar” es un ensamblaje de diferentes uvas procedentes de diversas parcelas de altura de viñedos de Quel (Rioja Oriental). Todas estas pequeñas fincas se sitúan en alturas superiores a los 600 metros, en suelos muy pobres, con conducción en vaso, sin riego y con producciones muy escasas.

► **Elaboración:** Se realizan tres niveles de selección: una en los propios viñedos, otra de los racimos cuando llegan a la bodega y tras despallillar, la tercera prueba, esta vez en el grano. Se realiza una maceración pre-fermentativa durante cinco días. Fermentación alcohólica suave y prolongada en el tiempo (más de 18 días), con temperaturas entre los 22 y los 26°C. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

► **Crianza:** 18 meses de barrica de altísima calidad, con un 20 por ciento de roble americano y un 80 por ciento de roble francés con diferentes tostados. Todas las barricas son de primer uso. La crianza culmina con doce meses en tinas de madera antes de su embotellado y su afinación en el calado subterráneo de la nueva bodega Queirón.

► **Cata:** Color nítido, poderoso, radiante, con una intensa capa de color. Muestra un matiz rojo rubí con irisaciones picota en el ribete, denotando aún cierta juventud. **Aroma** pujante, intensidad aromática y un complejo bouquet. En un primer momento, aparecen notas a fruta negra madura como casis, arándanos, moras para rápidamente revelar multitud de notas especiadas, café, higo, trufa. Además, aparecen notas balsámicas y minerales. En **boca** es un vino vigoroso, voluptuoso, vivaz con una entrada muy agradable y equilibrada con gran untuosidad.



VII Premio Mujer La Rioja



¿Conoces a una mujer que se merezca un
reconocimiento?
Máندانos tu candidata a
programaslarioja@ondacero.es

Patrocinado por:





VALENCISO

10 AÑOS DESPUÉS

Bodegas Valenciso (Ollauri)

Variedades: 100% tempranillo

Elaboración: La elaboración y envejecimiento de este vino se realizó en depósito de cemento y en barricas de grano extrafino especialmente elegidas para equilibrar la presencia del roble a la perfección. En excelente forma, tiene una deliciosa viveza 10 años después. 2014 fue un año templado y seco, con un invierno suave, primavera cálida y verano fresco. Destaca en esta cosecha que las precipitaciones fueron de 280 litros, un 43% inferiores a la media. Cultivado entonces en Viticultura Sostenible -hoy en cultivo ecológico- de Pagos de Ollauri y Haro, en el norte de La Rioja Alta, a 500 metros de altitud, en suelos arcillo-calcáreos.

Una exclusiva edición limitada de 6.281 botellas y 210 Magnum.

Cata: Muy profundo, con volumen aromático, lleno de matices, rico y largo.

ÁNGEL

Bodegas Ilurce

(Alfaro)

Variedades: 100% garnacha



FINCA EL FORO

*Bodegas Arizcuren
(Quel)*

Variedades: 60% garnacha, 30% mazuelo,
10% otras (viura, garnacha gris, Miguel de
Arco)



ARVUM

*Bodegas Vinsacro
(Pradejón)*

Variedades: 40% tempranillo, 40% garnacha
y 20% otras

LAN D-12

*Bodegas Lan
(Fuenmayor)*

Variedades: 100% tempranillo





SALINILLAS DE TOBELOS

*Bodegas Tobelos
(Briñas)*

Variedades: 100% tempranillo

LINDES DE REMELLURI

*Granja Nuestra Señora de Remelluri
(Labastida)*

Variedades: 89% tempranillo, 5% garnacha y
6% graciano



LA MARQUESA

*Bodegas de La Marquesa
Valserrano
(Villabuena de Álava)*

Variedades: 100% tempranillo

Viñedo propio: “La Marquesa” es nuestro particular homenaje a La Marquesa (segunda generación de la bodega) y a todas esas mujeres que han jugado un papel histórico en el mundo del vino de España.

Elaboración: Con uvas de variedad tempranillo de nuestros viñedos en Rioja Alavesa y con una crianza de 12 meses en barricas de roble.

Cata: Color rojo picota, abierto con tonos granate en el borde de la copa. **Aroma**, sin mover la copa, matices de frutas como arándanos, mezclados con fondos de grosella, y especias como laurel, pimienta... Al mover la copa, matices licorosos a casis y recuerdos a canela y clavo. En **boca** el ataque es fresco, ligero y atractivo, con recuerdos a especias finas y vainilla. En retrogusto aparecen taninos ligeros que se alargan con sabores frutales y una sensación final atractiva y elegante.



VILLOTA GRACIANO

*Bodegas Villota
(Laserna)*

Variedades: 100% graciano

TARÓN CEPAS CENTENARIAS

*Bodegas Tarón,
(Tirgo)*

► **Variedad:** 100% tempranillo

► **Viñedo:** Las uvas se obtienen de un viñedo centenario situado en Cuzcurrita de Río Tirón, en el paraje de El Monte, a 600 metros de altura. Zona bien aireada, el suelo es arenoso, tiene grandes piedras que asoman en la superficie. Este suelo ha permitido que las raíces de vid hayan crecido con los años a gran profundidad y por ello la viña sea fuerte y resistente.

► **Elaboración:** Vendimia manual en cajas de 15 kg. Al llegar a bodega pasan por una mesa de selección. La fermentación alcohólica se hace en depósito de acero inoxidable y se realizan batonages diarios hasta su finalización y posterior fermentación maloláctica en barrica de roble.

► **Cata:** Color cereza picota de gran intensidad y capa muy alta, reflejo de su concentración. Los ribetes violáceos delatan frescura y vitalidad. La **nariz** es profunda y envolvente, con aromas dulces de cerezas negras y moras que aportan riqueza y complejidad. La madera de roble francés se integra con elegancia, equilibrando y realzando el conjunto con matices especiados. En **boca**, el vino muestra gran volumen y una textura sedosa y envolvente, que llena el paladar con elegancia. Los taninos, maduros y pulidos, aportan estructura y profundidad, y muestran suavidad y equilibrio. La fruta negra madura reaparece con nitidez, acompañada por un toque de menta y un delicado fondo herbáceo que añade frescura y complejidad. El final es muy largo, equilibrado, persistente y mineral, fiel reflejo de la viña centenario de la que procede.





¡Santo Domingo merece la pena!

Este encantador destino, situado en el corazón de La Rioja Alta, te ofrece una mezcla única de historia, cultura y gastronomía. Desde su famosa catedral hasta el emblemático gallo que canta en su interior, cada rincón cuenta una fascinante historia. Disfruta de sus deliciosos platos regionales y pasea por sus pintorescas calles llenas de vida.

Ven y vive una experiencia inolvidable en Santo Domingo de la Calzada, donde tradición y modernidad se dan la mano.

¡Te esperamos!



EXCELENTÍSIMO
AYUNTAMIENTO
Santo Domingo
de la Calzada

**SANTO
DOMINGO
DE LA
CALZADA**



ONTAÑÓN GRAN RESERVA

Ontañón
(Logroño)



► **Variedades:** 85% tempranillo y 15% graciano

► **Viticultura:** Las uvas proceden de dos de nuestras viñas más icónicas: “La Pasada”, un viñedo plantado hace más de treinta años en el límite de cultivo de la Sierra de Yerga (800 metros), y “El Pozo”, que se encuentra situada entre el término de La Rad y Hoyo Judío, a unos 650 m. de altitud.

► **Elaboración:** La vendimia fue de las más tardías de la DOCa dada la altura de nuestros viñedos. Se realizó en cajas y de forma manual, seleccionando los racimos en viña y las bayas en la propia recepción de la uva. Maceración larga (más de 21 días) con temperatura controlada entre los 26 y 28°C. Crianza de 36 meses en bodega de roble americano y francés. Barricas nuevas y de segundo uso.

► **Cata:** Gran capa de color, que se muestra muy profundo, brillante y limpio con matiz rojo rubí e irisaciones teja en el ribete que indica larga crianza. También aparecen reflejos ya rojizos que muestran su crianza y evolución. **Aroma:** En nariz presenta aromas terciarios dulces con un buen afinado en la botella. Presenta una marcada fruta negra con notas de cacao y tabaco. Sobresale por su enorme complejidad, con sensaciones minerales y balsámicas. Fruta negra y aromas especiados. **Sabor:** La complejidad de este vino hace que su bouquet evolucione en el interior de la copa desplegándose a medida que transcurre el tiempo. Destaca un paso por el paladar muy redondo, con los taninos muy suaves, fluidos y con la acidez de la fruta muy viva y perfectamente conjuntada a la crianza. Paso persistente y largo. Es recomendable su decantación.

STIHL



WWW.MATUTEHIJOS.ES



**Matute
e Hijos**

Avda. Mendavia, 24 - Pol. Ind. Cantabria I
26006 Logroño (La Rioja)
Tel: 941 235 499



PÁLPITO

Bodegas Franco-Españolas (Logroño)

► **Variedades:** 100% garnacha

► **Viñedo:** Con casi un siglo de historia y a una altitud de 620 metros, el viñedo se ubica en la localidad riojana de Tudelilla, un pequeño oasis de condiciones geográficas y vitícolas envidiables para el cultivo de nuestras garnachas centenarias del paraje “La Pedriza”.

► **Elaboración:** Tinto 100% garnacha cuya uva ha sido seleccionada racimo a racimo. Tras el proceso de despalillado, el vino fermenta en contacto con los hollejos que son removidos dentro de barricas y cuyo bazuqueo se realiza de forma manual. Concluida la fermentación alcohólica, el vino permanece en contacto con los hollejos durante 7 días y se realiza un bazuqueo diario. Tras esta primera fase, el vino pasa a bocoyses de roble francés en donde realiza la fermentación maloláctica. El vino continúa con su crianza durante 16 meses en bocoyses y barricas.

► **Cata:** **Color:** Rojo rubí intenso y brillante.

Nariz: Nariz intensa con un sorprendente equilibrio de fruta roja ácida, fruta negra silvestre y notas herbarias de monte bajo como tomillo y lavanda con un sutil fondo de punta de lápiz.

Boca: Elegante y sabrosa con un recorrido delicado y largo con un final vertical bien sustentado en la acidez y el alcohol. Fino y muy versátil.

► **Maridaje:** Marida a la perfección con carnes blancas, ensaladas frescas y aromáticas, comida asiática como el tartar de salmón o atún. Además, fusiona también muy bien con la comida mejicana picante (taco de carne con cilantro y chiles).



Callaghan®

ALGORITMO®

CAMINA MÁS, CAMINA MEJOR



+ AMORTIGUACIÓN

Más protección
para tus articulaciones



+ ESTABILIDAD

Más suavidad
en la pisada



+ POTENCIA

Más impulso
para el siguiente paso



+ ADAPTACIÓN

Tecnología adaptacion
se adapta al pie

TIENDA CALLAGHAN LOGROÑO · C/ General Vara de Rey, 34



www.callaghan.es

ELENA CORZANA GRACIANO

*Elena Corzana
(Navarrete)*

Variedades: 95% graciano y 5 % otras



VIÑA ARANA GRAN RESERVA

*Bodegas La Rioja Alta S.A.
(Haro)*

Variedades: 95% tempranillo y 5% graciano

DUMEY GARNACHA

*Bodegas Dumey Wines
(Cordovín)*

Variedades: 100% garnacha



DESCUBRE BODEGAS FRANÇO- ESPAÑOLAS

*Vinos que cuentan historias.
¿Escribimos la nuestra?*



¡Descúbrenos!



BODEGAS FRANÇO-ESPAÑOLAS
- FUNDADAS EN 1850 -



CLEMENTE GARCÍA GARNACHA

*Bodega Clemente García
(Baños de Río Tobía)*

Variedades: Garnacha



GAMINDE

*Bodega Finca Allende
(Briones)*

Variedades: 100% tempranillo



200 MONGES RESERVA

*Bodegas Vinícola Real
(Albelda de Iregua)*

Variedades: 80% tempranillo, 10% graciano,
5% garnacha y 5% viura

EL ESCONDITE DEL ARDACHO

*Tentenublo Wines
(Lanciego)*

Variedades: 90% garnacha, 6% tempranillo y
4% malvasía



BARRIO PASTORES

*Vinos en Voz Baja
(Aldeanueva de Ebro)*

Variedades: 100% garnacha

KALAMITY

*Oxer Wines
(San Vicente de la Sonsierra)*

Variedades: 50% tempranillo, 47% garnacha
y 3% viura y garnacha





EL ESCOLLADERO

Bodegas Artuke
(Baños de Ebro)

Variedades: 85% tempranillo y 15% graciano

LA CICATERA

Bodegas Altún
(Baños de Ebro)

Variedades: Garnacha



8 DE CAECUS

Bodegas Pagos de Larrea
(Elciego)

Variedades: 100% tempranillo



**Gráficos
de Oyón**

100 años de Rioja, 40 años vistiéndolo de etiqueta



@vistiendo_de_etiqueta



MIL GRANO

*Bodegas GR99 WINES
(Labastida)*

Variedades: Tempranillo, garnacha, viura y otras

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA

*Bodegas Marqués de Vargas
(Logroño)*

Variedades: 72% tempranillo, 10% garnacha y
18% mazuelo



EL BARDALLO

*Bodega Abeica
(Ábalos)*

Variedades: 50% tempranillo, 5% garna-
cha tinta, 40% viura y 5% garnacha blanca
y torrontés.

CENTRO RESIDENCIAL PARA PERSONAS MAYORES

CON ESPÍRITU

SENIORS



¡Infórmate!

900 300 335

C/ Ramón y Cajal, 1, Logroño
www.seniorsresidencias.es



La Estrella

RESIDENCIA



MORAZA 4 CAMINOS GRACIANO

*Bodegas Moraza
(San Vicente de la Sonsierra)*

Variedades: 100% graciano



LA QUINTA CRUZ MAZUELO

*Bodega Miguel Merino
(Briones)*

Variedades: Mazuelo



MÁS DE UNO



CADA MAÑANA

MÁS
INFORMACIÓN

MÁS
OPINIÓN

MÁS
ACTUALIDAD

MÁS
ESPÍRITU CRÍTICO

MÁS
CERCANÍA

MÁS
PLURALIDAD

**MÁS QUE NUNCA
MÁS DE UNO**

CARLOS ALSINA

LUNES A VIERNES
DESDE LAS 6:00



TU RADIO

ÍNDICE

Orden alfabético de bodegas

ABEICA (Ábalos)	50
ABEL MENDOZA (San Vicente de la Sonsierra)	30
ALTÚN (Baños de Ebro).....	48
ALVIA (Ventosa).....	23
AMAREN (Samaniego).....	20
AMÉZOLA DE LA MORA (Torremontalbo).....	22
ARIZCUREN (Quel)	35
ARTUKE (Baños de Ebro)	48
BERTA VALGAÑÓN (Cuzcurrita de Río Tirón)	18
BILBAÍNAS (Haro).....	16
BODEGAS Y VIÑEDOS PÉREZ DE URRECHO (Galbarruli)	26
CARLOS SÁNCHEZ VITICULTOR (Labastida)	20
CLEMENTE GARCÍA (Baños de Río Tobía).....	46
CLÍPEO WINES (San Vicente de la Sonsierra).....	9
CHAPEAU WINES (Alfaro).....	6
DANI RESA (San Vicente de la Sonsierra)	30
DUMEY WINES (Cordovín)	44
EGUÍLUZ (Ábalos)	26
ELENA CORZANA (Navarrete)	44
FINCA ALLENDE (Briones)	46
FINCA DE LA RICA (Labastida)	17
FINCA LA EMPERATRIZ (Baños de Rioja).....	9
FRANCO-ESPAÑOLAS (Logroño).....	42
GRANJA NUESTRA SEÑORA DE REMELLURI (Labastida).....	36
GR99 WINES (Labastida)	50
ILURCE (Alfaro).....	34
IJALBA (Logroño)	16
JOXEAN ERASO VITICULTOR (El Villar de Álava)	14
LA MARQUESA VALSERRANO (Villabuena de Álava).....	37
LA RIOJA ALTA (Haro)	44
LAN (Fuenmayor).....	35

LÓPEZ DE HEREDIA (Haro)	18
LUIS SÁENZ (El Cortijo).....	28
MANAEL (San Vicente de la Sonsierra)	10
MARQUÉS DE MURRIETA (Logroño)	23
MARQUÉS DE TOMARES (Fuenmayor)	14
MARQUÉS DE VARGAS (Logroño)	50
MAZUELA (Cenicero)	24
MIGUEL MERINO (Briones).....	52
MORAZA (San Vicente de la Sonsierra).....	52
MUGA (Haro)	6
ONTAÑÓN (Logroño)	40
OXER WINES (San Vicente de la Sonsierra).....	47
PAGOS DE LARREA (Elciego)	48
PALACIOS VINOS DE FINCA (Nalda).....	6
QUEIRÓN VIÑEDOS FAMILIARES (Quel).....	32
REMÍREZ DE GANUZA (Samaniego).....	18
RIOJA VEGA (Viana)	10
RODA (Haro)	27
SIERRA CANTABRIA (Párganos).....	24
TARÓN (Tirgo)	38
TENTENUBLO WINES (Lanciego)	47
TOBELOS (Briñas).....	36
TOBÍA (Curzurrita de Río Tirón).....	12
VALCUERNA (Cordovín)	24
VALDEMAR (Oyón)	8
VALENCISO (Ollauri)	34
VICO (Arnedo)	27
VÍCTOR AUSEJO VITICULTOR (Alberite)	14
VILLOTA (Laserna).....	37
VINÍCOLA REAL (Albelda).....	46
VINOS EN VOZ BAJA (Aldeanueva de Ebro).....	47
VINSACRO (Pradejón).....	35

#Vivete un Rioja



100
RIOJA
Desde 1926

 **WINEinMODERATION**
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

"El vino solo se disfruta con moderación"