



## **NUESTROS VINOS**

El objetivo de Bodegas y Viñedos O. Fournier es la elaboración de vinos de alta calidad utilizando esencialmente las uvas de sus propios viñedos. Se planea elaborar un máximo de 250.000 botellas a partir de una producción histórica de unas 80.000 botellas.

La responsabilidad enológica recae en Marian Santamaría asistida por el Enólogo Jefe del Grupo O.Fournier, José Spisso, responsable de la bodega argentina. A su vez el Grupo recibe la asesoría desde el punto de vista de viticultura de Oscar Lescure, del Grupo Alter Enos.

Las técnicas de elaboración son comparables a las de las más selectas bodegas a nivel mundial: vendimia manual en cajas de 18 kg., utilización de mesa de selección de racimos, maceración en frío, realización de la fermentación maloláctica en las propias barricas, etc. El objetivo es elaborar vinos como en las mejores bodegas del mundo desde el punto de vista técnico pero manteniendo la tipicidad de la uva autóctona, la Tinta del País.

En este proyecto, Bodegas y Viñedos O. Fournier produce dos estilos de vino. Se continúa con la línea Blasón de San Juan con vinos de crianza cuya característica principal sigue siendo una excelente relación calidad/precio y un estilo más tradicional en Ribera del Duero. El añejamiento se realiza en barricas de roble francés y americano.

Dentro del segundo estilo se engloban los considerados de alta gama y del que se elaboran dos vinos. Spiga, nuestro segundo vino, permanece aproximadamente 12 meses en barricas nuevas y de primer uso, principalmente de roble francés, envejeciendo en botella de 6 a 12 meses. AlfaSpiga, el primer vino, permanece aproximadamente 18 meses en barrica nueva todos los años y, al menos, un año en botella. Una tercera marca, Urban Oak Ribera, con un paso de 3 meses por barrica de roble francés, completa esta gama de vinos. Las barricas provienen de los más reputados toneleros tanto franceses como españoles. Alrededor del 80% son fabricadas en roble francés y el resto en roble americano. Bodegas y Viñedos O. Fournier no sacará al mercado estos vinos con las clásicas denominaciones "crianza", "reserva" y "gran reserva" para poder poseer la máxima flexibilidad en su objetivo de elaborar vinos alta calidad.

Con relación al marketing, se promocionará la marca "O. Fournier" como marca paraguas simbolizando vinos de alta calidad independientemente de la región donde son elaborados. Se utilizan marcas y etiquetas distintas para cada zona.

**Más información en [www.ofournier.com](http://www.ofournier.com)**

**SPIGA 2003**

- Grado: 13,5%
- Variedad: 100% tinta del país
- Crianza: 12 meses en barrica nueva de roble francés (80%) y americano (20%), resto en botella

**ALFA SPIGA 2003**

- Grado: 14,0%
- Variedad: 100% tinta del país
- Crianza: 20 meses en barrica nueva de roble francés (80%) y americano (20%), resto en botella

**URBAN OAK RIBERA 2003**

- Grado: 14,3%
- Variedad: 100% tinta del país
- Crianza: 4 meses en barrica de roble francés, resto en botella

**BLASON DE SAN JUAN JOVEN 2003**

- Grado: 13,5%
- Variedad: 100% tinta del país

**BLASON DE SAN JUAN ROBLE 2002**

- Grado: 13,5%
- Variedad: 100% tinta del país
- Crianza: 6 meses en barrica de roble

**BLASON DE SAN JUAN CRIANZA 2000**

- Grado: 13,5%
- Variedad: 100% tinta del país
- Crianza: 15 meses en barrica de roble americano, resto en botella

**BLASON DE SAN JUAN RESERVA 1999**

- Grado: 13,5%
- Variedad: 100% tinta del país
- Crianza: 15 meses en barrica de roble americano, resto en botella



Nombre del vino	Spiga
Año de cosecha	2002
Composición varietal	Tinta del país 100%
Cantidad de botellas elaboradas	30.000 botellas

<b>Descripción del viñedo</b>	
Localización	Berlangas de Roa-Burgos
Conducción	Espaldero y Vaso
Sistema de riego	Secano
Tipo de suelo	Franco-Arenoso
Altitud	800 mts
Rendimiento por planta	1 Kg/planta
Fecha de cosecha	5/10 al 20/10
Tipo de cosecha	Manual, en cajas de 18 kg .

<b>Elaboración</b>	
Mesas de selección	Mesa de selección para racimos
Fermentación	en tanque de acero inoxidable y piletas de cemento con epoxi
Maceración	25 días
Maceración Fría	7 días entre 6 y 8°C
Fermentación maloláctica	barricas nuevas
Crianza	12 meses en roble nuevo francés (80%) y americano (20%)
Estabilización	Sin filtración

<b>Análisis químicos</b>	
Alcohol	13,50 °GI
Ac. Total	4,95 g/l
Ac. Volátil	0,60 g/l
SO2 L	30 mg/lts
SO2 T	60 mg/lts
Azúcares reductores	1,60 g/l
pH	3,80

<b>Premios y Menciones</b>	
	Wine of the Month Lavinia Top three Crianza and top eight from all wines of 2002 vintage at elmundovino.com



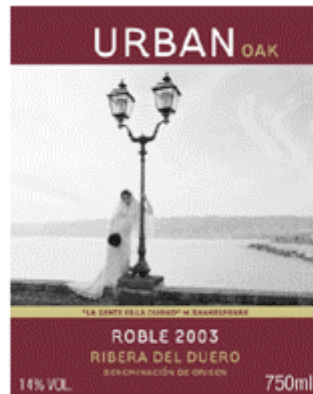
Nombre del vino	Alfa Spica
Año de cosecha	2003
Composición varietal	TINTA DEL PAÍS 100%
Cantidad de botellas elaboradas	24.000 botellas

<b>Descripción del viñedo</b>	
Localización	Berlangas de Roa-Burgos
Conducción	Espaldero y Vaso
Sistema de riego	Secano
Tipo de suelo	Franco-Arenoso
Altitud	800 mts
Rendimiento por planta	1,5 Kg/planta
Fecha de cosecha	3/10 al 18/10
Tipo de cosecha	Manual, en cajas de 18 kg .

<b>Elaboración</b>	
Mesas de selección	Mesa de selección para racimos
Fermentación	En tanque de acero inoxidable y piletas de cemento con epoxi
Maceración	30 días
Maceración Fría	7 días entre 6 y 8°C
Fermentación maloláctica	barricas nuevas
Crianza	20 meses en roble nuevo francés (80%) y americano (20%)
Estabilización	Sin filtración

<b>Análisis químicos</b>	
Alcohol	14,00 °GI
Ac. Total	4,80 g/l
Ac. Volátil	0,78 g/l
SO2 L	30 mg/lts
SO2 T	72 mg/lts
Azúcares reductores	1,40 g/l
pH	3,80

<b>Premios y Menciones</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Top eight wine from Ribera del Duero La Revue du Vin</li> <li>- Top seven (94 points) Guia de Vinos de Castilla y Leon.</li> <li>- Top seven from Ribera del Duero wines at elmundovino.com</li> <li>- Top five from Jesus Flores Wine Guide</li> <li>- Top five from Castilla y Leon Vinotherapie Magazine (Japan)</li> <li>- 92 points from Andrés Proensa Wine Guide</li> <li>- 18 points Wein Weisser (Rene Gabriel) Most important Swiss publication</li> </ul>



Nombre del vino	URBAN Ribera
Año de cosecha	2003
Composición varietal	TINTA DEL PAÍS 100%
Cantidad de botellas elaboradas	58.800 botellas

<b>Descripción del viñedo</b>	
Localización	Berlangas de Roa (Burgos)
Conducción	Espaldero y Vaso
Sistema de riego	Secano
Tipo de suelo	Cascajo con arena
Altitud	700 mts.
Rendimiento por planta	2 Kg/planta
Fecha de cosecha	3/10 al 18/10
Tipo de cosecha	Manual, en cajas de 18 kg .

<b>Elaboración</b>	
Mesas de selección	Mesa de selección para racimos
Fermentación	en tanque de acero inoxidable y piletas de cemento con epoxi
Maceración	15 días
Fermentación maloláctica	En tanques de acero inoxidable
Crianza	4 meses en barrica roble francés
Estabilización	Reposo invernal en tanque y filtración

<b>Análisis químicos</b>	
Alcohol	14,30 °Gl
Ac. Total	4,65 g/l
Ac. Volátil	0,50 g/l
SO2 L	28 mg/lts
SO2 T	70 mg/lts
Azúcares reductores	1,6 g/l
pH	3,68





Nombre del vino	Blasón de San Juan Roble
Año de cosecha	2002
Composición varietal	TINTA DEL PAÍS 100%
Cantidad de botellas elaboradas	6.000 botellas

<b>Descripción del viñedo</b>	
Localización	Berlangas de Roa (Burgos)
Conducción	Espaldero y Vaso
Sistema de riego	Secano
Tipo de suelo	Cascajo con arena
Altitud	700 mts
Rendimiento por planta	2 Kg/planta
Fecha de cosecha	5/10 al 20/10
Tipo de cosecha	Manual, en cajas de 18 kg .

<b>Elaboración</b>	
Mesas de selección	Mesa de selección para racimos
Fermentación	En tanque de acero inoxidable y piletas de cemento con epoxi
Maceración	En tanques de acero inoxidable
Fermentación maloláctica	En tanques de acero inoxidable
Crianza	6 meses en barrica de roble americano
Estabilización	Filtración

<b>Análisis químicos</b>	
Alcohol	13,50 °Gl
Ac. Total	5,20 g/l
Ac. Volátil	0,70g/l
SO2 L	30 mg/lts
SO2 T	68 mg/lts
Azúcares reductores	menos de 1,5g
pH	3,80



Nombre del vino	Blasón de San Juan Crianza
Año de cosecha	2000
Composición varietal	TINTA DEL PAÍS 100%
Cantidad de botellas elaboradas	30.000 botellas

<b>Descripción del viñedo</b>	
Localización	Berlangas de Roa (Burgos)
Conducción	Espaldero y Vaso
Sistema de riego	Secano
Tipo de suelo	Cascajo con arena
Altitud	700 mts
Rendimiento por planta	1 Kg/planta
Fecha de cosecha	5/10 al 20/10
Tipo de cosecha	Manual, en cajas de 18 kg .

<b>Elaboración</b>	
Mesas de selección	Mesa de selección para racimos
Fermentación	En tanque de acero inoxidable y piletas de cemento con epoxi
Maceración	20 días
Fermentación maloláctica	En tanques de acero inoxidable
Crianza	15 meses en barrica de roble
Estabilización	Filtración

<b>Análisis químicos</b>	
Alcohol	13,5 °Gl
Ac. Total	5,10 g/l
Ac. Volátil	0,8 g/l
SO2 L	30 mg/lts
SO2 T	68 mg/lts
Azúcares reductores	menos de 1,5g
pH	3,80

<b>Premios, Menciones y Reseñas en prensa especializada</b>	
International Wine Challenge 2003, London	Bronze Medal
International Wine and Spirit Competition 2003	Silver Medal
Wine Enthusiast. June 2005	87 points
Wine Spectator. 2005	89 points





Nombre del vino	Blasón de San Juan Reserva
Año de cosecha	1999
Composición varietal	TINTA DEL PAÍS 100%
Cantidad de botellas elaboradas	30.000 botellas

<b>Descripción del viñedo</b>	
Localización	Berlangas de Roa (Burgos)
Conducción	Espaldero y Vaso
Sistema de riego	Secano
Tipo de suelo	Cascajo con arena
Altitud	700 mts
Rendimiento por planta	1 Kg/planta
Fecha de cosecha	5/10 al 20/10
Tipo de cosecha	Manual, en cajas de 18 kg .

<b>Elaboración</b>	
Mesas de selección	Mesa de selección para racimos
Fermentación	En tanque de acero inoxidable y piletas de cemento con epoxi
Maceración	20 días
Fermentación maloláctica	En tanques de acero inoxidable
Crianza	15 meses en bodega de roble americano
Estabilización	Filtración

<b>Análisis químicos</b>	
Alcohol	13,5 °Gl
Ac. Total	5,10 g/l
Ac. Volátil	0,80 g/l
SO2 L	30 mg/lts
SO2 T	68 mg/lts
Azúcares reductores	menos de 1,5g
pH	3,80

<b>Premios, Menciones y Reseñas en prensa especializada</b>	
International Wine Challenge 2003, London	Silver Medal
International Wine and Spirit Competition 2003	Bronze Medal
Wine Enthusiast. June 2005	84 points