



**PREMIOS
BACO
2008**

PREMIOS XXIII CONCURSO DE VINOS JOVENES

GRAN BACO DE ORO PREMIO LUIS HIDALGO

Quivira Verdejo (Altaencina Global S.L. – D.O. Rueda)

VINOS BLANCOS DE VARIEDADES NO AROMÁTICAS

Baco De Oro: Abadal Picapoll (Abadal – Masies D'Avinyó – D.O. Pla de Bagés)

Baco De Plata: Bioca Godello (M^a Teresa Núñez Vega – D.O. Valdeorras)

Baco De Bronce: Uixar (Bodegas Gorka Izagirre– D.O. Bizkaiko Txakolina)

VINOS BLANCOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS AUTÓCTONAS

Baco De Oro: Verdeal (Bodegas Verdeal S.L. - D.O. Rueda)

Baco De Plata: Castrocelta (Adega Castrocelta S.L. – D.O. Rías Baixas)

Baco De Bronce: Terra de Asorei (Terra de Asorei A.I.E. – D.O. Rías Baixas)

VINOS BLANCOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS FORÁNEAS

Baco De Oro: Casa de la Vega Sauvignon (Avelino Vegas S.A. – D.O. Rueda)

Baco De Plata: Sa Rota Blanc (Bodegas Bordoy S.L.U. – D.O. Pla i Llevant)

Baco De Bronce: Finca La Colina Sauvignon (Vinos Sanz S.A. – D.O. Rueda)

VINOS ROSADOS

Baco De Oro: Synera Rosado (Bodegas Roqueta S.A. – D.O. Catalunya)

Baco De Plata: Aula Bobal Rosado de Lágrima (Bodegas Coviñas – D.O. Utiel-Requena)

Baco De Bronce: Abad Rosado (Bodegas Félix Sanz S.L. – Vino Tierra de Castilla y León)

VINOS TINTOS

Baco De Oro: Finca Luzón (Bodegas Luzón S.L. – D.O. Jumilla)

Baco De Plata: Viña Norte Tinto Maceración Carbónica (Bodegas Insulares de Tenerife S.A. – D.O. Tacoronte-Acentejo)

Baco De Bronce: Altozano Tempranillo-Syrah (González Byass S.A. – Vino Tierra de Castilla)



PREMIOS BACO 2008

VINOS TINTOS DE LA VARIEDAD TEMPRANILLO Y SUS SINONIMIAS

Baco De Oro: Villavid Tempranillo Joven (Bodegas Villavid –Dulce Nombre de Jesús Soc. Coop. – D.O. Manchuela)

Baco De Plata: Zaleo (Viñaoliva Sdad. Coop. – D.O. Ribera del Guadiana)

Baco De Bronce: Valdelosfrailes Joven (Bodega Valdelosfrailes – D.O. Cigales)

VINOS BLANCOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA

Baco De Oro: Laus Flor de Chardonnay (Bodegas Laus S.L. – D.O. Somontano)

Baco De Plata: Jaume Serra Chardonnay Fermentado en Barrica (Jaume Serra-J. Garcia Carrión S.A. – D.O. Penedés)

Baco De Bronce: Sameirás 1040 (Antonio Cajide – D.O. Ribeiro)

VINOS ROSADOS O TINTOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA

Baco De Oro: Canforrales Selección (Bodegas Campos Reales – D.O. La Mancha)

Baco De Plata: La Vendimia (Bodegas Palacios Remondo S.A. – D.O.Ca. Rioja)

Baco De Bronce: Coto de Hayas Garnacha Centenaria (Bodegas Aragonesas S.A. – D.O. Campo De Borja)

VINOS ELABORADOS CON UVAS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

Baco De Oro: Hoya del Navio (Finca La Hornaca – D.O. Tacoronte-Acentejo)

Baco De Plata: Ecco de Marqués de Vitoria (Bodegas Marqués de Vitoria – D.O.Ca. Rioja)

Baco De Bronce: E-Binigrau (Binigrau Vins i Vinyes S.A.T. – Vino Tierra de Mallorca)

VINOS SEMIDULCES O DULCES

Baco De Oro: Silvano García Dulce Monastrell (Bodegas Silvano García – D.O. Jumilla)

Baco De Plata: Dulcemar (Dehesa El Carrascal, S.L. – D.O. Almansa)

Baco De Bronce: Estrella 10 Blanco (Bodegas Murviedro S.A. – D.O. Valencia)

BACO ESPECIAL DE NUEVAS MARCAS

Baco De Oro: Capa Tempranillo (Vinnico Export S.L. – Vino Tierra de Castilla)