



PREMIOS BACO 2009

PREMIOS XXIV CONCURSO DE VINOS JOVENES

GRAN BACO DE ORO PREMIO LUIS HIDALGO

Blanco Nieva Verdejo (Viñedos de Nieva S.L. – D.O. Rueda)

VINOS BLANCOS DE VARIEDADES NO AROMÁTICAS

Baco De Oro: A Coroa (Adega A Coroa S.A.T. – DO Valdeorras)

Baco De Plata: Macabeo – Verdejo Villavid (Bodegas Villavid – DO Manchuela)

Baco De Bronce: Mara Martín (Alma Atlántica – DO Monterrei)

VINOS BLANCOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS AUTÓCTONAS

Baco De Oro: Doña Beatriz Verdejo (Bodegas Cerrosol S.A. – DO Rueda)

Baco De Plata: Sameirás blanco (Antonio Cajide Gulin – DO Ribeiro)

Baco De Bronce: Albariño Condes de Albarei (Adega Condes de Albarei S.A.U. – DO Rías Baixas)

VINOS BLANCOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS FORÁNEAS

Baco De Oro: Cuatro Rayas Sauvignon (Bodegas Cuatro Rayas-Agrícola Castellana Sdad. Coop. Ltda. – DO Rueda)

Baco De Plata: Señorío Real Sauvignon Blanc (Makro Autoservicio Mayorista – DO Rueda)

Baco De Bronce: Palacio de la Vega Chardonnay (Bodegas Palacio de la Vega – DO Navarra)

VINOS ROSADOS

Baco De Oro: Gurdos (Bodegas Gordonzello S.A. – DO Tierra de León)

Baco De Plata: Vilarnau Pinot Noir (González Byass S.A. – DO Penedés)

Baco De Bronce: Castillo de Requena rosado (Romeral Vinícola S.L. – DO Utiel-Requena)

VINOS TINTOS

Baco De Oro: Viaril tinto selección (Ntra. Sra. De la Cabeza S.C.C.L.M. – DO Manchuela)

Baco De Plata: Peique tinto Mencía (Bodegas Peique S.L. – DO Bierzo)

Baco De Bronce: Floresta tinto (Pere Guardiola S.L. – DO Empordá-Costa Brava)



PREMIOS BACO 2009

VINOS TINTOS DE LA VARIEDAD TEMPRANILLO Y SUS SINONIMIAS

Baco De Oro: Teatinos Tempranillo (Purísima Concepción Soc. Coop. De C-LM – DO Ribera del Júcar)

Baco De Plata: Viña Cuerva tinto tempranillo-syrah (Bodegas Naranjo S.L. – DO La Mancha)

Baco De Bronce: Ramón Roqueta Tempranillo (Bodegas 1898 – DO Cataluña)

VINOS BLANCOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA

Baco De Oro: Quinta Apolonia Belontrade (Belontrade S.L. – Vino de la Tierra de Castilla y León)

Baco De Plata: Gramona Sauvignon Blanc (Bodegas Gramona S.A. – DO Penedés)

Baco De Bronce: Creu de Lavit (Segura Viudas S.A.U. – DO Penedés)

VINOS ROSADOS O TINTOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA

Baco De Oro: Luzón Petit Verdot (Bodegas Luzón S.L. – DO Jumilla)

Baco De Plata: Argum Syrah (Viñedos y Bodegas El Castillo S.L. – Vino de la Tierra de Castilla)

Baco De Bronce: Joaquín Rebolledo Mencía (Bodega Joaquín Rebolledo S.A. – DO Valdeorras)

VINOS ELABORADOS CON UVAS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

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

Baco De Plata: Quaderna Vía Maceración Carbónica (Bodegas y Viñedos Quaderna Vía – DO Navarra)

Baco De Bronce: Viña Cerrón tinto Fermentado en Barrica (Bodegas Viña Cerrón – Vino de la Tierra de Castilla)

VINOS SEMIDULCES O DULCES

Baco De Oro: Silvano García Dulce Moscatel (Bodegas Silvano García S.L. – DO Jumilla)

Baco De Plata: Bodegas Prinur Moscatel (Bodegas Prinur S.L. – DO Cariñena)

Baco De Bronce: Amatus (Bodegas Bleda S.L. – DO Jumilla)

BACO ESPECIAL DE NUEVAS MARCAS

Baco De Oro: Legaris Roble (Codorníu S.A.- DO Ribera del Duero)