



**bodegas
ibaiondo**



bodegas ibaiondo

TRADICIÓN Y MODERNIDAD
UNIDAS POR EL VINO

Bodegas Ibaiondo se encuentra ubicada en Labastida, Rioja alavesa, a las faldas de la Sierra Cantabria y junto al Arroyo del Valle que le da nombre: Ibai-ondo, “junto al río” en euskera. La ubicación de los viñedos dota a nuestros vinos de un aroma delicado y un paladar suave por su orientación sur, sus vientos del norte y una tierra arcillo-calcárea.

Ibaiondo forma parte de una nueva generación de bodegas que compaginan lo mejor de la tradición con la modernidad para convertir nuestros vinos en una experiencia única.

EL COMPROMISO CON LA CALIDAD alcanza todo el proceso de elaboración desde la vendimia, fermentación y embotellado artesanal, hasta el respeto del medio ambiente, con una producción limitada de 100.000 botellas.

Somos una bodega tradicional que tras casi medio siglo de producción en exclusiva para nuestra familia, nos abrimos ahora al mundo con la ilusión de acercar a todos los amantes del buen vino la experiencia Bodegas Ibaiondo.



Bodegas Ibaiondo hereda la cultura vinícola de La Rioja por iniciativa de su fundador **don Miguel Atucha**, un entusiasta de la tradición que decidió apostar por las mejores parcelas, para dar vida a un vino selecto y artesanal. Entre 1979 y 1981 produce las primeras botellas con una selección de productores de la zona. En ese momento surge la bodega bajo el nombre de su fundador y las marcas “Viña Artagan”, “Soto de Artagan” y “Señorío de Artagan”. Una producción limitada para suministrar a la cadena de once hoteles que impulsaba la familia.

bodegas ibaiondo

**MEDIO SIGLO DE PRODUCCIÓN
ARTESANAL**

En 1981, la Bodega vive su primer **punto de inflexión al incorporar las uvas de sus propios viñedos** al proceso de producción y dota a la tierra de un protagonismo esencial hasta cambiar el nombre de la propia marca; Bodegas Ibaiondo, junto al río en lengua vasca, como muestra de agradecimiento. La familia continúa apostando por dar vida a una bodega con lo mejor de la tradición y las últimas tendencias.

Hoy la Bodega mantiene vivo el compromiso con la tierra, la cultura vinícola y la calidad artesanal. La tercera generación de la familia se incorpora a la gestión para abrir la experiencia Bodegas Ibaiondo al mundo, ampliando su distribución a otras fronteras. **Bodegas Ibaiondo sigue junto al río abriendo al mundo la experiencia única de sus vinos.**

club ibaiondo

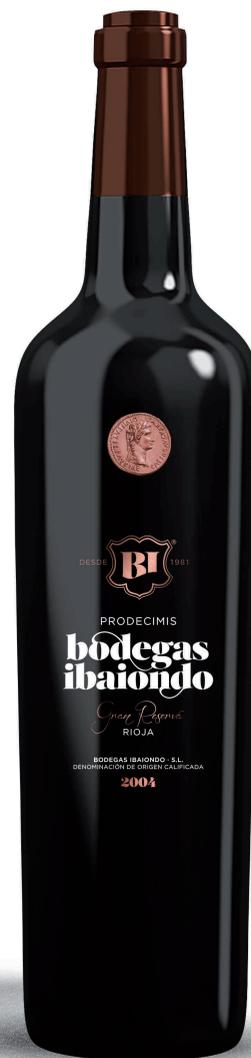
FORMA PARTE DE NUESTRA FAMILIA

BODEGAS IBAIONDO OFRECE la posibilidad de formar parte de nuestro club y compartir el compromiso por lo mejor de la tradición, cultura y calidad. El Club Ibaiondo dará la oportunidad a todos sus socios de adquirir barricas, etiquetar de forma personalizada los vinos y disfrutar de sus instalaciones para catas, comidas y encuentros. Queremos que nuestros vinos generen experiencias y que nuestros clientes pasen a ser parte de nuestra familia.



NUESTROS VINOS

Bodegas Ibaiondo funde la tradición con la modernidad del vino de Rioja procedente de nuestras mejores uvas, sean Tempranillo, Garnacha o Viura.



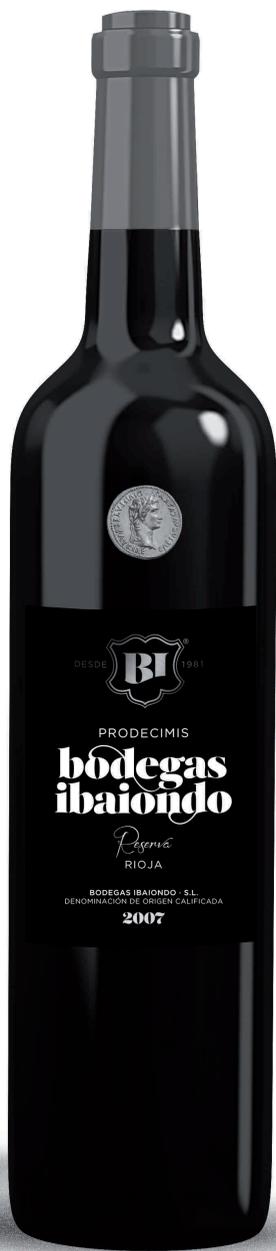
Gran Reserva Prodecimis

RIOJA · DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Vino elaborado con uvas provenientes de la zona de Rioja Alavesa y de Rioja Alta. Elaborado con un 65% de uvas de la variedad Tempranillo, 20% de uvas de la variedad Garnacha, 10% de uvas de la variedad Mazuelo y 5% de la variedad Viura.

NOTAS DE CATA

En boca tiene una entrada elegante, fina y estructurada, que se torna en amable, y glicérica, en el paso a boca. Para finalizar muy equilibrado y con complejos, abundantes y frescos aromas. Es un vino con un postgusto muy largo, carnoso, envolvente y fresco.



Reserva Prodecimis

RIOJA · DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Vino elaborado con uvas provenientes de la zona de Rioja Alavesa y de Rioja Alta. Elaborado con un 65% de uvas de la variedad Tempranillo, 35% de uvas de la variedad Garnacha y 5% de la variedad Viura.

NOTAS DE CATA

Vino limpio, brillante y con abundante lágrima. Muestra una capa alta de color, poco evolucionado con una tonalidad cereza picota con irisaciones granates y donde aún se perciben tonos violáceos.

En boca tiene una entrada elegante, fina y estructurada, que se torna en amable y glicérica en el paso a boca.



Crianza Arco Larrazuría

RIOJA · DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Vino elaborado con uvas provenientes de la zona de Rioja Alavesa y de Rioja Alta. Elaborado con un 80% de uvas de la variedad Tempranillo, 5% de uvas de la variedad Garnacha, 10% de uvas de la variedad Mazuelo y 5% de la variedad Viura.

NOTAS DE CATA

Vino limpio, brillante y con abundante lágrima. Muestra una capa media de color, con una tonalidad rubí con ligeras irisaciones teja. En nariz manifiesta un equilibrio entre los caracteres primarios, moras, ciruelas y frutas deshidratadas, y las notas terciarias especiadas, clavo, balsámicas, regaliz y cedro, y de ahumados, tofe.



Viña Artagan

RIOJA · DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Tinto

Vino tinto joven elaborado a partir de las variedades 85% Tempranillo y 15% Viura.

NOTAS DE CATA

Vino limpio y brillante con alta capa de color, con tonalidades moradas y violetas, que en la zona del menisco son granates.

Desprende olores primarios, compota de frutas, con un ligero matiz floral y herbáceo, que nos produce fresca.

Blanco

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad Viura.

NOTAS DE CATA

Vino limpio y brillante con baja capa de color amarillo verdoso y con un matiz pajizo.

Rosado

Vino Rosado joven elaborado a partir de las variedades 50% Viura y 50% Garnacha.

NOTAS DE CATA

Vino limpio y brillante con media-baja capa de color piel de cebolla.



BODEGAS IBAIONDO S.L.
Avenida Diputación · 55
01300 · Labastida (Álava)

T. (+34) 944 354 628
ibaiondo@bodegasibaiondo.com
www.bodegasibaiondo.com