



**HERRERO**

BODEGA



# HERRERO

BODEGA

*Una BODEGA con LINAJE*

**José M<sup>a</sup> Herrero, fue el pionero impulsor del desarrollo vinícola de la zona de Nieva, en la denominación de origen de Rueda en Segovia. Socio fundador de Bodegas Blanco Nieva, siempre tuvo como objetivos el desarrollo y la investigación de nuevas propuestas de mejora de calidad, para elaborar vinos con carácter y personalidad propios.**



**En la década de los 90, Jose M<sup>a</sup> Herrero y Janine Vedel, su esposa, nacida entre viñedos en la zona de Languedoc, en el sur de Francia, obtuvieron su primera cosecha.**



Su admiración por los vinos franceses, su profundo conocimiento de las posibilidades de las fincas de Segovia, y su alto nivel de exigencia en cuanto a la calidad de sus vinos, son sin duda, los pilares con los que se crea esta Bodega, que integra sabiamente **excelencia, tradición e innovación.**



# HERRERO

BODEGA

## *VINOS de FAMILIA*

Sus tres hijos, **José M<sup>a</sup>, Juan Miguel y Javier**, fundan la actual bodega y **prosiguen la tradición familiar**, apostando a la vez por **nuevos retos**, en los que **innovación y pasión se cosechan año tras año**.

La filosofía de la familia Herrero-Vedel es que **“el mundo del vino es una gran familia”**.

**Viticultores, proveedores, elaboradores, clientes y consumidores**, forman un **“ensamblaje” perfectamente definido**, sin el cual **magia de nuestros vinos no sería posible**.





# HERRERO

BODEGA

*Un VERDEJO de ALTURA.*

El carácter Rueda está definido por tres elementos: **la uva Verdejo**, autóctona de la zona, el **clima continental** y los **suelos cascajosos**.

Perteneciendo a la Denominación de Origen Rueda, nuestros viñedos se encuentran en la zona más oriental de esta D.O. y a una altitud media más elevada que las fincas de la zona.

Estas dos diferencias aportan a nuestros campos una singularidad especial, tanto en suelo, como en clima, que se traslada a cada una de nuestras cosechas, **aportando a nuestros vinos características especiales y diferentes**.



**Nuestros Verdejos tienen matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez.**

**El extracto, factor de personalidad de los grandes vinos blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque ligeramente amargo que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal.**



# HERRERO

BODEGA

*En la VARIETAL está el GUSTO.*

Actualmente dispondremos de **8 categorías de productos:**

**6 referencias de uva Verdejo.**

**1 de Sauvignon Blanc.**

**1 de Vermú.**



Una variada gama, que cubre todos los segmentos de precio de mercado, con diferentes calidades y propuestas, adaptadas a un amplio “abanico” de gustos y momentos.



**HERRERO**

BODEGA

# NEVÓ AFRUTADO

PRECIO DE VENTA 4,15 + IVA



Fresco, alegre, afrutado, goloso, inesperado, Verdejo.

Este nuevo vino único de su segmento expresa toda la frescura y elegancia de la variedad verdejo con un toque dulce de la uva madura. Con un resto de azúcar natural de la propia uva de 28 gr/litro, aporta en su paso por boca un dulzor ligero y muy agradable.

Es un vino perfecto para un aperitivo, para acompañar en un momento divertido, para compartir con los amigos.





# HERRERO

BODEGA

## *HAMOR DE HERRERO*

**PRECIO DE VENTA 2,95+IVA**



Juventud, alegría, amistad, Amor, vamos a disfrutar en pañía, compartamos los momentos, las inquietudes, los sueños.

Nuestro vino Hamor de Herrero acompaña en esos momentos que os a disfrutar con todos los que queremos.

Las viñas más jóvenes y frescas aportan su uva para elaborar este

Encontramos un vino fresco en su entrada, afrutado y mineral, dando a la acidez natural de la uva verdejo, dejando paso a un final amargo y ante que invita a repertir en el trago.



La producción de este vino es de 30.000 botellas.



# HERRERO

BODEGA

## *ATINO VERDEJO*

Alegria, Amistad, Juventud, así es nuestro ATINO. Todo lo que refleja la viña más joven a través de este vino nos trasporta, nos evoca y nos aporta momentos alegres en compañía de amigos, un vino fresco y elegante, ligero en boca pero con carácter de Verdejo bien definido.

Cuando aciertas, cuando disfrutas, se dice que has atinado, eso es lo que encontramos con este vino, momentos especiales sin complicaciones, disfrutar y compartir.

La viña guiada en espaldera aporta al vino matices más afrutados, con una estructura más ligera que permite un trago más largo y refrescante. El amargor de la variedad aparece en el final para dar cuenta de su origen.



De este vino elaboramos unas 50.000 botellas al año.





# HERRERO

BODEGA

## *ERRE de HERRERO VERDEJO*



Cuando en 2011 decidimos los hermanos Herrero poner en marcha nuestro propio proyecto, tuvimos muy claro que un puntal imprescindible sería nuestro apellido, nuestra marca de identidad.

Gracias a la iniciativa de nuestro padre José María Herrero a finales de los años 80, podemos presumir de ser unos de los referentes vitivinícolas de la DO RUEDA elaborando grandes vinos de muy alta calidad con la uva verdejo de Segovia.

Nuestra experiencia, nuestra pasión y nuestro corazón asoman en este vino. Frescura, intensidad, franqueza y elegancia.

Ofrecemos la frescura del campo segoviano, la intensidad del carácter castellano, la franqueza de una tierra ruda y la elegancia de nuestro saber hacer.

Encontramos un vino intenso en su entrada, afrutado y mineral, dando paso a la frescura de la acidez natural de la uva verdejo, dejando paso a un final amargo y amplio que invita a repetir en el trago.



La producción de este vino es de unas 150.000 botellas.



# HERRERO

BODEGA

## JANINE VEDEL VERDEJO ECOLÓGICO

Francia 1944, Janine Vedel desde niña ha estado ligada al mundo de la viticultura. La familia Vedel tenía viñas propias para la elaboración de su vino familiar, vendiendo el excedente de uva a la cooperativa del pueblo.

En plena región de Languedoc, al sureste de Francia se crió nuestra Madre que con el devenir de la vida centró sus estudios en la lengua Castellana, pasando los veranos en Segovia para perfeccionar su castellano y terminar sus estudios.

Aquí fue cuando conoció a nuestro padre y años más tarde cimentaron la primera bodega en Segovia que elaboraba sus vinos exclusivamente con uva producida en la provincia de Segovia.

En este nuevo proyecto Janine Vedel ha desarrollado una labor fundamental a la hora de poner en marcha Herrero Bodega, siendo ella un pilar importantísimo en nuestro día a día.

Este vino elaborado con uva Verdejo procedente de agricultura ecológica, es un homenaje a su vida, ligada a la tierra, a la familia, al buen hacer.

Es un vino fresco, elegante, muy varietal, con esos aromas de fruta fresca de hueso, flores blancas e hinojo. En boca es amplio y franco, con una acidez natural muy buena y equilibrada, que le confiere un paso largo y redondo.



La producción es limitada a no más de 6.000 botellas por año, cantidad suficiente para destinarlo a los paladares que saben disfrutar de un gran vino elegante.



# HERRERO

BODEGA

## ROBERT VEDEL CEPAS VIEJAS



Nuestro abuelo, Viticultor en la región Francesa de Languedoc, origen de la familia en el hacer del vino. Su experiencia en la viña nos ha llegado hasta nuestros días, cuidando y valorando la calidad de la materia prima que la naturaleza nos ha proporcionado.

Este vino es un gran homenaje al buen hacer de nuestros antepasados, viñas realmente especiales, en su mayoría sobre PIE FRANCO, en un terreno duro y exigente que proporciona una singularidad única.

Viñas rudas, francas, resistente, que con un cuidado exquisito nos proporciona una uva Verdejo excepcional.

La tierra arenosa y suelta, canto rodado, climatología severa, hicieron que la plaga de la Filixera no tuviera la oportunidad de destruir el viñedo que aún perdura en nuestra zona. Viñas plantadas en 1899 y 1900 forman parte de este gran vino.

Elegancia, estructura y franqueza son tres características que encontramos al descorchar la botella. Fresco, redondo, envolvente, un vino amplio, de matices francos, con unos aromas básicos de la variedad verdejo, frutas blancas, balsámicos y minerales, sensaciones en boca que nos embriagan de elegancia. Sus largas fermentaciones a baja temperatura, su reposo sobre la lia fina de fermentación lo hacen único.



La producción de este gran vino está limitada a 10.000 botella por cosecha.



# HERRERO

BODEGA

## JANINE VEDEL SAUVIGNON BLANC

Francia 1944, Janine Vedel desde niña ha estado ligada al mundo de la viticultura. La familia Vedel tenía viñas propias para la elaboración de su vino familiar, vendiendo el excedente de uva a la cooperativa del pueblo.

En plena región de Languedoc, al sureste de Francia se crió nuestra Madre que con el devenir de la vida centró sus estudios en la lengua Castellana, pasando los veranos en Segovia para perfeccionar su castellano y terminar sus estudios.

Ahí fue cuando conoció a nuestro padre y años más tarde cimentaron la primera bodega en Segovia que elaboraba sus vinos exclusivamente con uva producida en la provincia de Segovia.

En este nuevo proyecto Janine Vedel ha desarrollado una labor fundamental a la hora de poner en marcha Herrero Bodega, siendo ella un pilar importantísimo en nuestro día a día.

Este vino elaborado con uva Sauvignon Blanc plantada en la provincia de Segovia, es un homenaje a su vida, ligada a la tierra, a la familia, al buen hacer.

Es un vino elegante, aromático, ligero y fresco con esos aromas de fruta golosa y tropical, con recuerdos vegetales que lo hacen muy equilibrado. En boca es redondo y franco, con una acidez natural muy buena y equilibrada, que le aporta frescor en su paso.



La producción es limitada a no más de 8.000 botellas por año, esta variedad es muy reconocida por los paladares más internacionales.





# HERRERO

BODEGA

GARCIVNI

Vermú



## Vermú Garciani,

Vermú monovarietal de uva verdejo, se recupera un producto histórico a partir una receta única y exclusiva que se sale de lo cotidiano.

Vermú fresco y aromático a partir de vino verdejo fresco y una cuidada selección de más de 20 hierbas alpinas.

Todas las hierbas han sido cuidadosamente seleccionadas para cuidar de igual forma la parte olfativa y la parte gustativa. Todo macerado en frío durante un mínimo de 2 meses

15% volumen alcohólico.  
Botella 75 cl.  
Cajas de 6 unidades.

## Cata,

**Fase Visual:** Muy limpio y brillante con un precioso color caoba, capa media y una ligera densidad acompañado de una abundante lágrima.

**Fase Olfativa:** Intensidad muy alta, apreciándose frutos secos, nuez, avellanas con tonos dulces y cítricos, fresas, higos, pasas, naranja todo bien ensamblado con el aroma del vino verdejo.

**Fase Gustativa:** Paso por boca muy fresco y cítrico, delicado y elegante, muy equilibrado con mucho recorrido destacando una acidez propia de la uva verdejo. Al final se equilibra la acidez, la dulzura y el amargor. Cuando desaparece su estructura nos ofrece un amplio golpe balsámico.