



□

**Si hubiese que destacar algo de Valeriano Sánchez, fundador y gerente de Bodegas y Viñedos Valeriano, es su enorme pasión por la viticultura.**

□

□

Su larga experiencia en el sector proporciona una seguridad en la calidad de sus uvas y en consecuencia de los vinos que en su bodega se elaboran. Los inicios de su bodega datan del año 1993, cuando apostó no sólo por los rosados sino también por los tintos de Cigales. Su trabajo fue reconocido en el año 2001 al conseguir con el Tinto Crianza Valeriano 98 un Zarcillo de Oro.

Su bodega, aunque con un marcado carácter familiar, no olvida la necesidad de la búsqueda de los últimos y más novedosos métodos de elaboración ayudándose de las nuevas tecnologías. Para Valeriano Sánchez, es importante no perder en ningún momento la identidad de sus vinos, apoyándose en el lema “calidad por tradición”. De nuevo, en el año 2003, consiguió con el Tinto Crianza Valeriano 2000 un Zarcillo de Bronce, un gran premio para un gran trabajo.

La bodega forma parte de la Denominación de Origen Cigales, está ubicada en Cubillas de Santa Marta y presenta tres naves independientes. Una nave de crianza de 350 metros cuadrados con más de 70 barricas de roble francés y americano, una nave de embotellado y, por último, la nave de elaboración de 450 metros cuadrados con capacidad para producir unos 350.000 litros. Allí se elaboran vinos rosados de elevada calidad, con tonos rosa fresa, afrutados y frescos con las marcas Viña Sesmero y El Berrojo. Los tintos se crean con 100% Tempranillo, destinando las uvas de cepas centenarias a la elaboración de sus crianzas.

Es necesario destacar que reflejan en sus vinos su filosofía de trabajo basada en un óptimo cuidado de las viñas. La materia prima es el pilar principal para la elaboración de caldos de calidad. Para Bodegas y Viñedos Valeriano es importante no olvidar sus raíces, refiriéndose por ejemplo, a los Rosados de Cigales que tanta gloria y reconocimiento dieron a esta zona. Por supuesto, creen que es necesario adaptarse a los nuevos parámetros de calidad de estos vinos que marca el mercado, los cuales tienen bonitos colores fresa de alta intensidad, son muy aromáticos y carnosos y bien equilibrados en boca. Su objetivo seguir conquistando con estos vinos al consumidor.

En cuanto a los tintos, en Bodegas y Viñedos Valeriano están convencidos de que los tintos de Cigales son diferentes y tienen una personalidad propia. El Tempranillo con el que trabajan y su experiencia en el sector vitícola les han proporcionado muchas satisfacciones teniendo los mayores reconocimientos con los tintos de elaboración tradicional.

*If there is anything distinguishable about Valeriano Sanchez, founder and CEO of 'Bodegas y Viñedos Valeriano, then it's his great passion for wine making. His long experience in viticulture provides assurances for the quality of grapes, and in consequence, of the wines he produces. The beginnings of his vineyard dates from 1993, when he decided upon, not only the rosé wines, but also the reds of Cigales (Valladolid). His work was recognized in 2000, when the red wine 'Tinto Crianza Valeriano 98' was awarded a 'Zarcillo de Oro'*

*His vineyard has a strong family character, but they are aware of the need to encounter the latest and most innovative methods of elaborating wines by new technologies. For Valeriano Sanchez, it is important not to allow the wines to lose their identity, advocating the motto "Quality by tradition." Again, in 2003, his vineyard won a 'Zarcillo de Bronce' with the wine 'Tinto Crianza Valeriano 2000'. A great prize for great work.*

*Production on the estate, which is in the 'Denominación de Origen Cigales', located in Cubillas de Santa Marta, is carried out in three separate warehouses: An ageing warehouse covering an area of 350 square metres, containing 70 barrels of French and American oak.*

*A bottling plant, and finally, a production warehouse of 450 square metres with a capacity for some 350,000 litres. This is where the renowned rosé wines are made, under the brands 'Viña Sesmero' and 'Berrojo'. The reds are elaborated with 100% Tempranillo, with grapes from centenary vines used to produce vintage wines.*

*It should be noted that his wines reflect a work philosophy, based on optimal care of the vineyards. The raw material is the mainstay for the production of quality wines. For 'Bodegas y Viñedos Valeriano' it is also important not to forget ones roots. A reference to these aromatic, fruity, well-balanced rosé wines of Cigales, that have brought such glory and recognition to the area. However, it is necessary to adapt to the changing times and market demands. The ultimate objective, is to conquer in the marketplace and win back consumers to these wines.*

*At the vineyard they are convinced that the red wines from Cigales are different, and have their own personality. The Tempranillo variety of grape with which they work, and their considerable experience in viticulture, have produced great satisfaction. In fact, it is these red wines, made by traditional methods, that have earned the greatest recognition.*