



**I N F O R M E**

**A N U A L**

**2 0 1 9**

DESDE 1890



# S U M A R I O

## S U M A R I O

Datos relevantes de Bodegas Riojanas. Ejercicio 2019.	pag. 3
Cuentas Anuales Consolidadas de Bodegas Riojanas y Sociedades Dependientes al 31 de diciembre de 2019. Balance y Cuentas de Resultados.	pag. 5
Informe de Auditoría.	pag. 7
Órganos de Gobierno.	pag. 13
Carta del Presidente.	pag. 14
Bodegas Riojanas, S.A.	pag. 16
Nuestros vinos acogidos a la D.O. Ca Rioja.	pag. 18
Bodegas Torredueiro, S.A. y los vinos acogidos a la D.O. Toro.	pag. 29
Bodega Veiga Naúm, acogida a la D.O. Rías Baixas.	pag. 34
Bodegas Viore, S.L. y los vinos acogidos a la D.O. Rueda.	pag. 35
Los vinos comercializados por Bodegas Riojanas procedentes de Ribera Del Duero, Vermouth, Penedés y Champagne (Francia).	pag. 37
Nuestros vinos acogidos a la D.O. Monterrei	pag. 44
La situación económica general y el Sector Vinícola.	pag. 48
Bodegas Riojanas ejercicio 2019.	pag. 49
Los resultados comerciales del ejercicio 2019.	pag. 50
Los resultados financieros del ejercicio 2019.	pag. 51
Información bursátil.	pag. 51
Orden del día de la Junta General de Accionistas.	pag. 52

**NOTA** Los siguientes documentos están disponibles para su consulta en la página web de la compañía [www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com):

- Informes de Gobierno Corporativo.
- Cuentas anuales año 2019.
- Informe de Gestión.

## DATOS RELEVANTES DE BODEGAS RIOJANAS. EJERCICIO 2019

RESULTADOS CONSOLIDADOS (en miles de euros)	2019	2018	Variación
VENTAS TOTALES	20.283	19.212	5,6%
RESULTADO DE EXPLOTACIÓN	757	-669	213,2%
RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS	406	-1.078	137,7%
RESULTADO DESPUÉS DE IMPUESTOS	337	-633	153,2%
DIVIDENDOS ABONADOS (1)	0	675	

(1) Con cargo al Resultado del Ejercicio anterior y excluida autocartera.

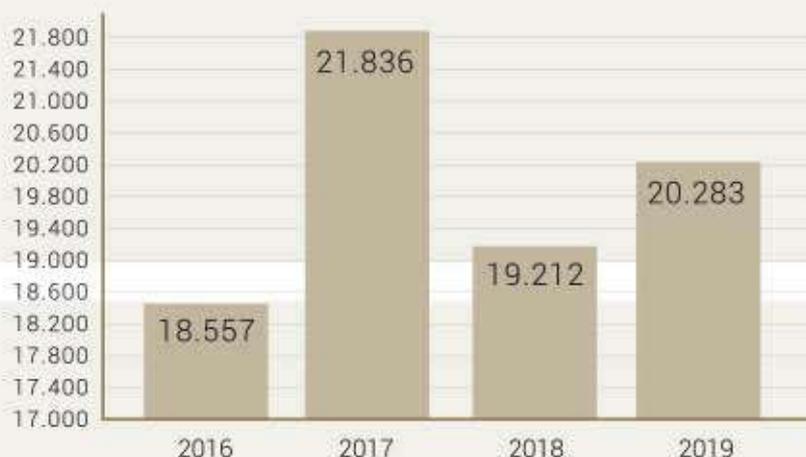
RESULTADOS CONSOLIDADOS (en miles de euros)	2019	2018	2017
VENTAS TOTALES	20.283	19.212	21.836
RESULTADO DE EXPLOTACIÓN	757	-669	1.208
RESULTADO ANTES DE IMPUESTOS	406	-1.078	745
RESULTADO DESPUÉS DE IMPUESTOS	337	-633	638
DIVIDENDOS ABONADOS (1)	0	675	675

(1) Con cargo al Resultado del Ejercicio anterior y excluida autocartera.

VENTAS TOTALES (en miles de litros)	2019	2018	2017	2016
D.O. Ca RIOJA	3.611	2.839	3.611	3.064
D.O. TORO	410	410	366	374
D.O. RUEDA	325	364	315	285
D.O. RIAS BAIXAS	84	78	86	79
OTRAS DENOMINACIONES	264	177	238	179
TOTAL	4.694	3.868	4.616	3.981

### VENTAS TOTALES NETAS DE BODEGAS RIOJANAS.

Período 2016-2019 . (En miles de euros)



<b>PRINCIPALES MAGNITUDES (en miles de euros)</b>	<b>2019</b>	<b>2018</b>
ACTIVO NO CORRIENTE	17.377	17.970
EXISTENCIAS	26.512	27.184
PATRIMONIO NETO	19.866	19.866
CAPITAL	3.841	3.890
DEUDA FINANCIERA	21.262	21.248
ROE (1)	2,04%	-3,19%
ROA (2)	0,81%	-1,22%

(1) Rentabilidad de los Recursos Propios Medios.

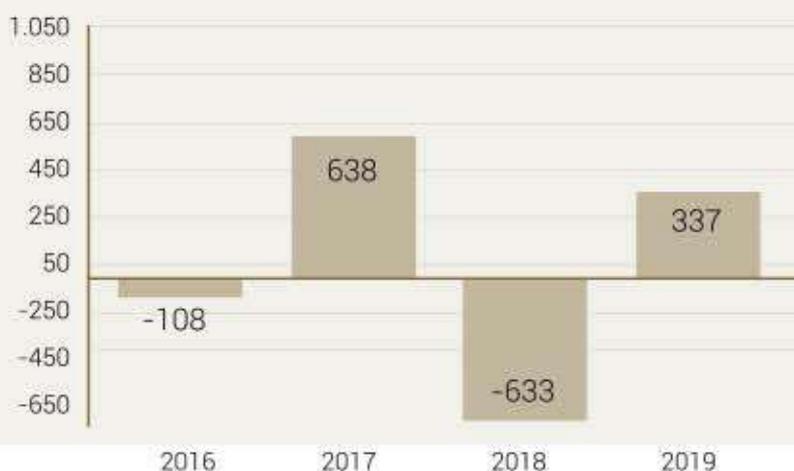
(2) Rentabilidad de los Activos Totales Medios.

<b>INDICADORES BURSATILES</b>	<b>31-dic-19</b>	<b>Variación</b>	<b>31-dic-18</b>
COTIZACIÓN (En euros)	4,28	-19,25%	5,30
CAPITALIZACIÓN BURSÁTIL (En miles de euros)	21.919	-20,25%	27.487
PER	65,04X		-43,44x
NÚMERO DE ACCIONES	5.121.327		5.186.154
DIVIDENDO POR ACCIÓN (Euros/acción) (1)	0,00		0,14
FREE FLOAT	42,67%		18,00%

(1) Con cargo al Resultado del Ejercicio anterior.

### **BENEFICIO NETO DE BODEGAS RIOJANAS.**

Período 2016-2019. (En miles de euros)





# BODEGAS RIOJANAS, S.A.

## CUENTA DE RESULTADOS Y ESTADO DEL RESULTADO GLOBAL CONSOLIDADO CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO TERMINADO EL 31 DE DICIEMBRE DE 2019

(En miles de euros)

	Ejercicio finalizado a 31 de diciembre	
	2019	2018
Importe neto de la cifra de negocios (Nota 15)	20.283	19.212
Variación de existencias de productos terminados y en curso de fabricación (Nota 10)	(855)	1.262
Aprovisionamientos (Nota 15)	(8.936)	(10.528)
<b>Margen bruto</b>	<b>10.492</b>	<b>9.946</b>
Otros ingresos de explotación (Nota 15)	410	280
Subvenciones de capital transferidas al resultado (Nota 12)	197	190
Gastos de personal (Nota 15)	(3.957)	(4.078)
Amortizaciones (Notas 6 y 7)	(1.506)	(1.349)
Variación de provisiones por operaciones de tráfico (Nota 9)	(40)	(5)
Otros gastos de explotación (Nota 15)	(4.839)	(5.653)
	<b>(9.735)</b>	<b>(10.615)</b>
<b>BENEFICIO DE EXPLOTACIÓN</b>	<b>757</b>	<b>(669)</b>
Ingresos financieros (Nota 15)	5	7
Gastos financieros (Nota 15)	(396)	(393)
Diferencias de cambio netas (Nota 15)	40	(23)
<b>BENEFICIO ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>406</b>	<b>(1.078)</b>
Impuesto sobre las ganancias (Nota 14)	(69)	445
<b>RESULTADO DEL EJERCICIO</b>	<b>337</b>	<b>(633)</b>
<b>Atribuible a:</b>		
Propietarios de Bodegas Riojanas, S.A.	332	(635)
Participaciones no dominantes	5	2
	<b>337</b>	<b>(633)</b>
<b>Otro resultado global</b>		
Partidas que puedan clasificarse con posterioridad al resultado		
Diferencias de conversión en moneda extranjera	(20)	(9)
<b>RESULTADO GLOBAL TOTAL DEL PERIODO, NETO DE IMPUESTOS</b>	<b>317</b>	<b>(642)</b>
<b>Atribuible a:</b>		
Propietarios de Bodegas Riojanas, S.A.	312	(644)
Participaciones no dominantes	5	2
	<b>317</b>	<b>(642)</b>
<b>Ganancias por acción de las actividades continuadas atribuibles a los accionistas de la Sociedad dominante (en euros por acción) (Nota 21):</b>		
Básico	0,07	(0,13)
Diluido	0,07	(0,13)



# BODEGAS RIOJANAS, S.A.

## BALANCE CONSOLIDADO DEL EJERCICIO 2019 (En miles de euros)

	A 31 de diciembre	
	2019	2018
<b>ACTIVOS</b>		
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES:</b>		
Inmovilizado material (Nota 6)	15.605	16.369
Activos intangibles (Nota 7)	341	171
Inversiones en asociadas (Nota 8)	45	45
Activos por impuestos diferidos (Nota 14)	1.335	1.331
Activos financieros disponibles para la venta (Nota 9)	41	41
Otras cuentas a cobrar (Nota 9)	10	13
<b>Total activos no corrientes</b>	<b>17.377</b>	<b>17.970</b>
<b>ACTIVOS CORRIENTES:</b>		
Existencias (Nota 10)	26.512	27.184
Clientes y otros deudores (Nota 9)	5.617	5.987
Administraciones Públicas, deudoras (Nota 14)	470	476
Cuentas a cobrar, empresas vinculadas (Nota 9 y 16)	12	43
Otras cuentas a cobrar (Nota 9)	36	43
Efectivo y equivalentes al efectivo	52	19
<b>Total activos corrientes</b>	<b>32.699</b>	<b>33.709</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>50.076</b>	<b>51.679</b>
<b>PATRIMONIO NETO Y PASIVOS</b>		
<b>PATRIMONIO NETO (Nota 11):</b>		
Capital ordinario	3.841	3.890
Acciones propias	(1.258)	(1.528)
Reservas y ganancias acumuladas	17.138	17.344
Diferencia acumulada de tipo de cambio	10	30
Participaciones no dominantes	135	130
<b>Total patrimonio neto</b>	<b>19.866</b>	<b>19.866</b>
<b>PASIVOS</b>		
<b>PASIVOS NO CORRIENTES:</b>		
Ingresos diferidos (Nota 12)	2.064	2.310
Deuda financiera (Nota 13)	8.393	11.344
Pasivos por impuestos diferidos (Nota 14)	62	110
<b>Total pasivos no corrientes</b>	<b>10.519</b>	<b>13.764</b>
<b>PASIVOS CORRIENTES:</b>		
Proveedores y otras cuentas a pagar (Nota 13)	6.056	7.006
Proveedores empresas asociadas (Nota 16)	40	61
Proveedores empresas vinculadas (Nota 16)	154	535
Deuda financiera (Nota 13)	12.869	9.904
Administraciones Públicas, acreedoras (Nota 14)	572	543
<b>Total pasivos corrientes</b>	<b>19.691</b>	<b>18.049</b>
<b>TOTAL PATRIMONIO NETO Y PASIVOS</b>	<b>50.076</b>	<b>51.679</b>

## **INFORME DE AUDITORÍA DE CUENTAS ANUALES CONSOLIDADAS EMITIDO POR UN AUDITOR INDEPENDIENTE**

A los accionistas de BODEGAS RIOJANAS, S.A.:

### **Informe sobre las cuentas anuales consolidadas**

---

#### **Opinión**

Hemos auditado las cuentas anuales consolidadas de BODEGAS RIOJANAS, S.A. (la Sociedad dominante) y sus sociedades dependientes (el Grupo), que comprenden el balance a 31 de diciembre de 2019, la cuenta de resultados, el estado del resultado global, el estado de cambios en el patrimonio neto, el estado de flujos de efectivo y la memoria, todos ellos consolidados, correspondientes al ejercicio anual terminado en dicha fecha.

En nuestra opinión, las cuentas anuales consolidadas adjuntas expresan, en todos los aspectos significativos, la imagen fiel del patrimonio y de la situación financiera del Grupo a 31 de diciembre de 2019, así como de sus resultados y flujos de efectivo, todos ellos consolidados, correspondientes al ejercicio anual terminado en dicha fecha, de conformidad con las Normas Internacionales de Información Financiera, adoptadas por la Unión Europea (NIIF-UE), y demás disposiciones del marco normativo de información financiera que resultan de aplicación en España.

---

#### **Fundamento de la opinión**

Hemos llevado a cabo nuestra auditoría de conformidad con la normativa reguladora de la actividad de auditoría de cuentas vigente en España. Nuestras responsabilidades de acuerdo con dichas normas se describen más adelante en la sección *Responsabilidades del auditor en relación con la auditoría de las cuentas anuales consolidadas* de nuestro informe.

Somos independientes del Grupo de conformidad con los requerimientos de ética, incluidos los de independencia, que son aplicables a nuestra auditoría de las cuentas anuales consolidadas en España según lo exigido por la normativa reguladora de la actividad de auditoría de cuentas. En este sentido, no hemos prestado servicios distintos a los de la auditoría de cuentas ni han concurrido situaciones o circunstancias que, de acuerdo con lo establecido en la citada normativa reguladora, hayan afectado a la necesaria independencia de modo que se haya visto comprometida.

Consideramos que la evidencia de auditoría que hemos obtenido proporciona una base suficiente y adecuada para nuestra opinión.

### Cuestiones clave de la auditoría

Las cuestiones clave de la auditoría son aquellas cuestiones que, según nuestro juicio profesional, han sido de la mayor significatividad en nuestra auditoría de las cuentas anuales consolidadas del periodo actual. Estas cuestiones han sido tratadas en el contexto de nuestra auditoría de las cuentas anuales consolidadas en su conjunto, y en la formación de nuestra opinión sobre éstas, y no expresamos una opinión por separado sobre esas cuestiones.

#### *Valoración de las existencias de productos en elaboración y terminados*

**Descripción** La actividad del Grupo se centra en la elaboración, envejecimiento, crianza y comercialización de vinos blancos, rosados y, principalmente, tintos de diferentes denominaciones de origen destacando la de La Rioja. Al 31 de diciembre de 2019 el Grupo presenta en el balance dentro de los epígrafes de Existencias productos en proceso de crianza y envejecimiento y de Productos terminados (vino embotellado y etiquetado) un importe total de 25.151 miles de euros (Nota 10 de la memoria consolidada adjunta).

La valoración de estas existencias es un proceso complejo ya que requiere la imputación de una serie de costes asociados al proceso de elaboración, crianza y envejecimiento entre los que se encuentran los costes de adquisición de la uva y los costes directos e indirectos de vinificación y crianza en barricas, durante todo el proceso que en gran parte del vino elaborado por el Grupo son de ciclo largo (superior a 12 meses). Los criterios de valoración de las existencias se encuentran desglosados en la nota 3 g. de la memoria consolidada adjunta.

La significatividad de este epígrafe para las cuentas anuales consolidadas en su conjunto unido a la complejidad indicada en el párrafo anterior, nos han hecho considerar la valoración de las existencias como una cuestión clave de nuestra auditoría.

#### Nuestra respuesta

En relación con esta área, nuestros procedimientos de auditoría han incluido, entre otros:

- El entendimiento y evaluación de los criterios y del sistema de valoración implantados por el Grupo para valorar el vino.
- La verificación de los costes de compra de la uva y de vino en su caso, mediante el cotejo de una muestra de facturas y / o de los contratos de compra de uva con proveedores.
- El análisis de la razonabilidad de los costes directos e indirectos imputados en el ejercicio 2019, incluyendo entre otros la mano de obra, la amortización y el coste de la merma del proceso imputado a los vinos de las diferentes añadas.
- Revisión de los desgloses incluidos en la memoria consolidada en relación con esta cuestión de conformidad con el marco normativo de información financiera aplicable.

### Reconocimiento de ingresos

---

**Descripción** La partida más significativa de la cuenta de resultados del Grupo es su cifra de negocios, siendo ésta un indicador clave de la actividad desarrollada. La cifra de negocios incluye un gran número de transacciones a través de distintos canales, fundamentalmente ventas de vino de diferentes denominaciones, entre las que destaca la Denominación de Origen Rloja.

El adecuado control de las transacciones de venta es fundamental para garantizar que estas transacciones se registran íntegramente y en el periodo que corresponde.

Los aspectos mencionados anteriormente nos han llevado a considerar esta área como una cuestión clave de nuestra auditoría.

### Nuestra respuesta

En relación con esta área, nuestros procedimientos de auditoría han incluido, entre otros:

- El entendimiento de las políticas y procedimientos de reconocimiento de ingresos del Grupo.
- La realización, para los principales componentes del Grupo, de procedimientos analíticos consistentes en una revisión de la evolución de los ingresos y de los costes de venta, así como de los márgenes reales.
- Comprobación de la corrección de los ingresos reconocidos para una muestra representativa de transacciones de venta del ejercicio mediante el cotejo de órdenes de pedido, albaranes, facturas y comprobantes de cobro.
- La realización de procedimientos de corte de operaciones para una muestra de transacciones de ingresos próximas al cierre del ejercicio.
- El análisis de otros ajustes y notas de abono emitidas con posterioridad al cierre del ejercicio.
- Obtención de las confirmaciones de saldos registrados al cierre para una muestra de clientes o realización de procedimientos alternativos en caso de no obtención de confirmación por parte de los mismos.

---

### Párrafo de énfasis

Llamamos la atención respecto de lo señalado en la nota 20 de la memoria consolidada adjunta, en relación con el impacto sobre el Grupo de la reciente situación de emergencia sanitaria global creada por el coronavirus (COVID-19). Nuestra opinión no ha sido modificada en relación con esta cuestión.

#### Otra información: Informe de gestión consolidado

La otra información comprende exclusivamente el informe de gestión consolidado del ejercicio 2019, cuya formulación es responsabilidad de los administradores de la Sociedad dominante y no forma parte integrante de las cuentas anuales consolidadas.

Nuestra opinión de auditoría sobre las cuentas anuales consolidadas no cubre el informe de gestión consolidado. Nuestra responsabilidad sobre la información contenida en el informe de gestión consolidado se encuentra definida en la normativa reguladora de la actividad de auditoría de cuentas, que establece dos niveles diferenciados sobre la misma:

- a) Un nivel específico que resulta de aplicación a determinada información incluida en el Informe de Gobierno Corporativo, según se define en el art. 35.2. b) de la Ley 22/2015, de Auditoría de Cuentas, que consiste en comprobar únicamente que la citada información se ha facilitado en el informe de gestión y en caso contrario, a informar sobre ello.
- b) Un nivel general aplicable al resto de la información incluida en el informe de gestión, que consiste en evaluar e informar sobre la concordancia de la citada información con las cuentas anuales consolidadas, a partir del conocimiento del Grupo obtenido en la realización de la auditoría de las citadas cuentas y sin incluir información distinta de la obtenida como evidencia durante la misma, así como evaluar e informar de si el contenido y presentación de esta parte del informe de gestión consolidado son conformes a la normativa que resulta de aplicación. Si, basándonos en el trabajo que hemos realizado, concluimos que existen incorrecciones materiales, estamos obligados a informar de ello.

Sobre la base del trabajo realizado, según lo descrito en el párrafo anterior, hemos comprobado que la información específica mencionada en el apartado a) anterior ha sido facilitada en el informe de gestión consolidado y el resto de la información que contiene el informe de gestión concuerda con la de las cuentas anuales del ejercicio 2019 y su contenido y presentación son conformes a la normativa que resulta de aplicación.

#### Responsabilidad de los administradores de la Sociedad dominante y de la comisión de auditoría en relación con las cuentas anuales consolidadas

Los administradores de la Sociedad dominante son responsables de formular las cuentas anuales consolidadas adjuntas, de forma que expresen la imagen fiel del patrimonio, de la situación financiera y de los resultados consolidados del Grupo, de conformidad con las NIIF-UE y demás disposiciones del marco normativo de información financiera aplicable al Grupo en España, y del control interno que consideren necesario para permitir la preparación de cuentas anuales consolidadas libres de incorrección material, debida a fraude o error.

En la preparación de las cuentas anuales consolidadas, los administradores de la Sociedad dominante son responsables de la valoración de la capacidad del Grupo para continuar como empresa en funcionamiento, revelando, según corresponda, las cuestiones relacionadas con la empresa en funcionamiento y utilizando el principio contable de empresa en funcionamiento excepto si los administradores tienen intención de liquidar el Grupo o de cesar sus operaciones, o bien no exista otra alternativa realista.

La comisión de auditoría de la Sociedad dominante es responsable de la supervisión del proceso de elaboración y presentación de las cuentas anuales consolidadas.

## Responsabilidades del auditor en relación con la auditoría de las cuentas anuales consolidadas

Nuestros objetivos son obtener una seguridad razonable de que las cuentas anuales consolidadas en su conjunto están libres de incorrección material, debida a fraude o error, y emitir un informe de auditoría que contiene nuestra opinión.

Seguridad razonable es un alto grado de seguridad pero no garantiza que una auditoría realizada de conformidad con la normativa reguladora de la actividad de auditoría de cuentas vigente en España siempre detecte una incorrección material cuando existe. Las incorrecciones pueden deberse a fraude o error y se consideran materiales si, individualmente o de forma agregada, puede preverse razonablemente que influyan en las decisiones económicas que los usuarios toman basándose en las cuentas anuales consolidadas.

Como parte de una auditoría de conformidad con la normativa reguladora de la actividad de auditoría de cuentas vigente en España, aplicamos nuestro juicio profesional y mantenemos una actitud de escepticismo profesional durante toda la auditoría. También:

- Identificamos y valoramos los riesgos de incorrección material en las cuentas anuales consolidadas, debida a fraude o error, diseñamos y aplicamos procedimientos de auditoría para responder a dichos riesgos y obtenemos evidencia de auditoría suficiente y adecuada para proporcionar una base para nuestra opinión. El riesgo de no detectar una incorrección material debida a fraude es más elevado que en el caso de una incorrección material debida a error, ya que el fraude puede implicar colusión, falsificación, omisiones deliberadas, manifestaciones intencionadamente erróneas, o la elusión del control interno.
- Obtenemos conocimiento del control interno relevante para la auditoría con el fin de diseñar procedimientos de auditoría que sean adecuados en función de las circunstancias, y no con la finalidad de expresar una opinión sobre la eficacia del control interno del Grupo.
- Evaluamos si las políticas contables aplicadas son adecuadas y la razonabilidad de las estimaciones contables y la correspondiente información revelada por los administradores de la Sociedad dominante.
- Concluimos sobre si es adecuada la utilización, por los administradores de la Sociedad dominante, del principio contable de empresa en funcionamiento y, basándonos en la evidencia de auditoría obtenida, concluimos sobre si existe o no una incertidumbre material relacionada con hechos o con condiciones que pueden generar dudas significativas sobre la capacidad del Grupo para continuar como empresa en funcionamiento. Si concluimos que existe una incertidumbre material, se requiere que llamemos la atención en nuestro informe de auditoría sobre la correspondiente información revelada en las cuentas anuales consolidadas o, si dichas revelaciones no son adecuadas, que expresemos una opinión modificada. Nuestras conclusiones se basan en la evidencia de auditoría obtenida hasta la fecha de nuestro informe de auditoría. Sin embargo, los hechos o condiciones futuros pueden ser la causa de que el Grupo deje de ser una empresa en funcionamiento.
- Evaluamos la presentación global, la estructura y el contenido de las cuentas anuales consolidadas, incluida la información revelada, y si las cuentas anuales consolidadas representan las transacciones y hechos subyacentes de un modo que logran expresar la imagen fiel.
- Obtenemos evidencia suficiente y adecuada en relación con la información financiera de las entidades o actividades empresariales dentro del grupo para expresar una opinión sobre las cuentas anuales consolidadas. Somos responsables de la dirección, supervisión y realización de la auditoría del grupo. Somos los únicos responsables de nuestra opinión de auditoría.

Nos comunicamos con la comisión de auditoría de la Sociedad dominante en relación con, entre otras cuestiones, el alcance y el momento de realización de la auditoría planificados y los hallazgos significativos de la auditoría, así como cualquier deficiencia significativa del control interno que identificamos en el transcurso de la auditoría.

También proporcionamos a la comisión de auditoría de la Sociedad dominante una declaración de que hemos cumplido los requerimientos de ética aplicables, incluidos los de independencia, y nos hemos comunicado con la misma para informar de aquellas cuestiones que razonablemente puedan suponer una amenaza para nuestra independencia y, en su caso, de las correspondientes salvaguardas.

Entre las cuestiones que han sido objeto de comunicación a la comisión de auditoría de la Sociedad dominante, determinamos las que han sido de la mayor significatividad en la auditoría de las cuentas anuales consolidadas del período actual y que son, en consecuencia, las cuestiones clave de la auditoría.

Describimos esas cuestiones en nuestro informe de auditoría salvo que las disposiciones legales o reglamentarias prohíban revelar públicamente la cuestión.

### **Informe sobre otros requerimientos legales y reglamentarios**

#### **Informe adicional para la comisión de auditoría de la Sociedad dominante**

La opinión expresada en este informe es coherente con lo manifestado en nuestro informe adicional para la comisión de auditoría de la Sociedad dominante de fecha 28 de abril de 2020.

#### **Período de contratación**

La Junta General Ordinaria de Accionistas celebrada el 15 de junio de 2017 nos nombró como auditores del Grupo por un período de 3 años, contados a partir del ejercicio finalizado el 31 de diciembre de 2017.



ERNST & YOUNG, S.L.

2020 Num.16/20/00258

Informe de auditoría de cuentas sujeto a la normativa de auditoría de cuentas española e internacional

ERNST & YOUNG, S.L.  
(Inscrita en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas con el Nº S0530)

Carlos Gil Marqués  
(Inscrito en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas con el Nº 18.962)

28 de abril de 2020

# ÓRGANOS DE GOBIERNO



## CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

### Presidente

D. Santiago Frías Monje

### Vicepresidentes

D. Felipe Frías Echevarría (1)

D. Ignacio Castillo Cebrián (2)

### Vocales

D. Gerd Loewen Esteve

Dña. Dolores Zapatero Artacho (3)

Dña. María José Catalán Frías

D. Javier Dale Rodríguez

D. Eladio Bezares Munilla (4)

D. Eduardo Rodríguez Legorburu

D. Victoriano López-Pinto Fernández de Navarrete

### Secretario del Consejo

D. Javier Pérez-Itarte

## COMITÉ DE DIRECCIÓN

### Director General

D. Eduardo Sainz Marotias

### Directores de Producción

D. Emilio Sojo Nalda

D. José María Pérez Lafuente

### Director Comercial

D. Miguel Ángel San Martín Barrioseta

### Directora Financiera

Dña. Lara Nestares Domínguez

### Director de Marketing

D. Raúl García Polanco

### Director de Exportación

D. Josetxo Soria Salvatierra

(1) En representación de Frimón Inversiones y Asesoramiento S.L.

(2) En representación de Van Gestión y Asesoramiento Empresarial S.L.

(3) En representación de Infazar, S.L.

(4) En representación de Torrealba y Bezares, S.L.

# CARTA DEL PRESIDENTE



Estimados accionistas:

De nuevo, es un verdadero honor el volver a dirigirme a ustedes como Presidente de Bodegas Riojanas S.A. y ante todo quiero transmitirles el deseo de que tanto ustedes, como sus familiares y amigos, se encuentren bien.

Al enfrentarme a esta carta tenía claro que debía hacer referencia a lo acontecido el año pasado, que queda más lejos que nunca, pero también al presente, sin dejar de obviar la dramática situación sanitaria, económica y social a la que nos enfrentamos todos, y sobre todo al futuro. Así que, si me lo permiten, empezaré hablando del pasado ejercicio.

Si nos centramos en el mundo del vino, la producción mundial del pasado año 2019 se estimó en 260 Mill. Hl, lo que representó una caída del 11,5% en comparación con la producción de 2018, especialmente abundante, volviendo la producción mundial de vino a sus niveles medios tras dos años especialmente inestables.

En la Unión Europea se estimó una producción de 156 Mill. Hl, que supuso una caída del 15% frente a la de 2018. Italia, Francia y España que juntos representan el 48% de la producción mundial de vino, experimentaron una importante reducción con respecto a 2018, tras unas condiciones climáticas adversas. Portugal es el único país de la UE que acabó el año con una producción de vino superior a la de 2018.

El consumo mundial de vino en 2019 se estimó en 244 Mill. Hl, registrando un aumento del 0,1% en comparación con 2018. Estados Unidos volvió a confirmar su primer puesto mundial entre los países consumidores de vino también en 2019, alcanzando un pico histórico de 33 Mill. Hl. China redujo su consumo por segundo año consecutivo. Por tipos de vino, continuó la tendencia de retroceso del consumo en el segmento de los llamados "Vinos Básicos" y un claro crecimiento de los denominados "Vinos de Calidad", especialmente en los segmentos de los vinos "Premium" y "Super Premium".

Tras cinco años en los que España estuvo liderando las exportaciones mundiales de vino, en 2019 Italia se puso en cabeza con 2.162 Mill. L, siendo el país que más creció. España alcanzó los 2.154 Mill. L.

La Denominación de Origen Calificada Rioja cerró el año 2019 con unas ventas de 255,9 Mill. L de vino, lo que supuso una caída de ventas en volumen del 2,84% respecto a 2018.

En el mercado exterior las ventas de vino DOCa Rioja cayeron un 2,24%, afectando esta caída sobre todo a los Reservas (-7,16%) y Grandes Reservas (-9,14%), mientras que los crianzas amortiguaron más la caída (-3,22%) y los vinos jóvenes crecieron ligeramente (+1,70%).

Los datos de ventas de Bodegas Riojanas muestran una tendencia creciente en los últimos diez años. Así, desde 2010 hasta el cierre del ejercicio 2019, el volumen de facturación aumentó un +26%.

Durante el ejercicio 2019, las ventas totales alcanzaron los 4,1 millones de litros equivalentes a 5,5 millones de botellas. El Importe Neto de la Cifra de Negocios se situó en 20.283 miles de euros, que respecto a los 19.212 miles de euros del ejercicio 2018 supuso un incremento del 5,6%. Este crecimiento se produjo tanto en el mercado Nacional (+5% incremento ventas respecto al ejercicio anterior) como en el mercado de Exportación (+8,5% incremento ventas respecto al ejercicio anterior).

Las ventas de vinos de alto valor añadido, como reservas y grandes reservas, continuaron siendo, como caracteriza la actividad del Grupo, la mayor parte de las ventas (63% del total en el ejercicio 2019; 61,5% del total en el ejercicio 2018), situándonos en este segmento por encima de los datos de la Denominación de Origen Rioja, donde las ventas de estos vinos, en volumen, alcanzaron un 17,3% de las ventas totales para el ejercicio 2019.

En el resto de Denominaciones de Origen en los que Bodegas Riojanas está presente (Toro, Rueda, Rías Baixas, Ribera del Duero, Monterrei) la evolución también fue positiva.

Esto tiene una clara consecuencia en la mejora de resultados en todas las líneas. Todo ello sin olvidar nuestro Plan Estratégico, donde nos hemos centrado en reconducir las áreas menos rentables del negocio así como algunos gastos que no se han considerado estratégicos. Si recuerdan nos habíamos fijado un doble objetivo, por un lado incrementar ventas y por otro reducir gastos de estructura. Hemos de destacar que ambos objetivos han sido conseguidos y eso ha hecho evolucionar muy favorablemente la cuenta de resultados de la compañía.

En lo referente a la situación actual, debemos destacar que Bodegas Riojanas no ha sido ajena al drama personal y social que todos hemos sufrido. En ese sentido, la actividad de Bodegas Riojanas fue considerada como esencial por el gobierno y en ningún momento paró su producción, aunque se viese parcialmente contraída. Estamos convencidos de que las condiciones de seguridad sanitaria e higiene en las que desarrollamos nuestra actividad han contribuido a asegurar la salud de nuestros trabajadores y clientes. Medidas como el teletrabajo, la higienización o el distanciamiento social... han contribuido a garantizar la seguridad de todos. Nos hemos dado cuenta de que algunos de los valores, principios y fortalezas de nuestra bodega como son: el respeto por nuestros trabajadores, clientes y consumidores; la búsqueda de la calidad constante; el respeto por el medio ambiente y por la sostenibilidad; la capacidad de adaptación y conciliación; la innovación con nuevos canales de comercialización; la cercanía a través de las nuevas tecnologías, han sido muy útiles en estas circunstancias y sobre todo, se muestran claves en el futuro de nuestra sociedad.

Sin embargo las circunstancias actuales y las desfavorables perspectivas económicas a las que todos nos enfrentamos nos obligan a preservar la integridad de nuestros activos. Por ello, el Consejo de Administración ha renunciado, en esta ocasión, a la amortización de autocartera, tal y como veníamos realizando en los últimos ejercicios.

De cara al futuro, los valores y principios sobre los que se asienta la sociedad nos permiten pensar que Bodegas Riojanas afrontará con garantías las dificultades a las que previsiblemente nos enfrentaremos en un futuro cercano. Para ello seguimos trabajando en nuestro Plan Estratégico, con nuestros cinco ejes principales de actuación: crecimiento rentable tanto en el Mercado Nacional como en el Internacional; incremento del valor de nuestras marcas; mayor orientación al cliente; e implantación de una filosofía de calidad, eficiencia y mejora continua. Nuestra visión sigue siendo "posicionarnos y ser reconocidos en los mercados a través del prestigio, notoriedad y presencia de nuestras marcas, así como calidad del servicio, contribuyendo a maximizar el valor para nuestros clientes y consumidores, accionistas y empleados".

Quiero aprovechar esta tribuna para agradecer a D. Eduardo Rodríguez-Legorburu su dedicación y trabajo a Bodegas Riojanas como consejero y como Presidente de la Comisión de Nombramientos y Retribuciones a lo largo estos cinco últimos años. Ha colaborado en numerosos procesos de transformación de la Bodega, facilitando el relevo en nuestro Consejo; desde la incorporación de D. Gerd Loewen hasta la más reciente de Dña. Inés Bermejo como Consejeros independientes, así como la contratación de D. Eduardo Sainz como nuevo Director General de la Sociedad, quien será clave en el futuro de esta compañía, y a quien desde aquí le deseamos un brillante porvenir entre nosotros. Sin duda, D. Eduardo Rodríguez-Legorburu ha contribuido a asentar las bases del futuro de Bodegas Riojanas S.A. Por todo ello se merece toda la gratitud de Bodegas Riojanas S.A.

Agradezco igualmente a todo el equipo de Bodegas Riojanas el esfuerzo y dedicación realizados en 2019, y sobre todo el extraordinario trabajo que están realizando en la actualidad ante las adversas circunstancias a las que nos enfrentamos. Estamos seguros de que no solo vamos a superarlas sino que saldremos reforzados de las mismas.

Por último, señores accionistas, gracias por su apoyo constante, que nos impulsa a seguir trabajando para que todos nos sintamos orgullosos de Bodegas Riojanas. Muchas gracias.



Santiago Frías Monje  
PRESIDENTE

Bodegas Riojanas, S.A., una de las bodegas emblemáticas de La Rioja, fue fundada en 1890 por familias con tradición vitivinícola en la localidad Riojana de Cenicero, donde radicaban viñedos con unas de las mejores uvas de la zona.

Signos de esa tradición son la puerta de piedra que en 1799 permitía el acceso a los viñedos familiares y que ahora se conserva en la entrada de la bodega de Cenicero y muy especialmente, los premios otorgados a sus vinos incluso con anterioridad a la nominación actual de nuestra Sociedad como la Medalla de Oro de la Exposición Universal de Barcelona de 1888 a la marca Viña Albina.

Es precisamente en Cenicero, en el corazón de la Rioja Alta, en la encrucijada que define los ríos Najerilla y Ebro donde se ubicó la bodega original. Ésta fue construida aprovechando un amplio talud de tierra. Hoy, **después de ocho ampliaciones, nuestras instalaciones actuales ocupan una superficie de unos 35.000 m2 en las que cobijamos 20.580 barricas de roble americano y un botellero de 5.000.000 botellas.**

Así, nuestra capacidad de elaboración en la bodega de Cenicero es de 4.500.000 kilogramos de uva al año.

Nuestro crecimiento en Rioja no se ha limitado a ampliar la bodega de Cenicero. En la misma Denominación de Origen, y también en la Rioja Alta, en una zona con inmejorables condiciones para el cultivo de la vid y el desarrollo y maduración de la uva, ampliamos nuestra capacidad con la creación de una bodega en San Vicente de la Sonsierra, localidad situada en la orilla izquierda del río Ebro.

**Nuestra capacidad de elaboración en San Vicente de la Sonsierra es de 1.500.000 kg de uva y de 5985 barricas, pudiendo ser, sin dificultad, ampliada esa capacidad.**

En Bodegas Riojanas también apostamos hace diecinueve años por la diversificación en la Denominación de Origen Toro (Zamora). **Basándonos en las ya reconocidas características de estos caldos elaborados con Tinta de Toro y las de los vinos blancos con uva Verdejo, constituimos Bodegas Torredueiro y las marcas Peñamonte y Marqués de Peñamonte.**

La bodega conjuga la ancestral tradición vinícola toresana con las más modernas técnicas enológicas, en pos de conseguir vinos de excelente calidad, aportando innovación pero manteniendo las particularidades que confieren al vino de Toro un estilo propio.

**Nuestra filosofía de Grupo es trabajar con las mejores uvas cuidadosamente seleccionadas, para elaborar, criar y desarrollar vinos de alta gama, sin prisa en la maduración y en la crianza, pero sin pausa en la búsqueda permanente de la calidad.**

**He aquí nuestra vocación, y nuestro futuro.**

Controlamos más de 200 hectáreas de los mejores viñedos de Cenicero, San Vicente de la Sonsierra y localidades próximas a éstas. La uva que por excelencia se cosecha en La Rioja es el Tempranillo, pero Bodegas Riojanas dispone además una de las mayores extensiones dedicadas al Mazuelo y Graciano dentro de La Rioja, variedades que aportan una mayor personalidad a los vinos que elaboramos. Contar con uva controlada nos permite funcionar con seguridad y lograr vinos singulares, originales y de alta calidad.

Bodegas Riojanas absorbe la producción de unos cien cosecheros de las mejores localidades de Rioja, como son Cenicero, San Vicente, Abalos, Uruñuela, Villalba de Rioja, Haro, San Asensio y localidades de Rioja Alavesa. Toda esta uva, propiedad de agricultores con lo que trabajamos desde hace años, es la que nos permite elaborar nuestras cifras anuales de producción.



**En la D.O. Toro poseemos en propiedad 86 hectáreas de viñedo Tinta de Toro y Verdejo**, a cuyas uvas se añaden las producidas por destacados productores. A las bodegas de Cenicero, San Vicente de la Sonsierra y Toro se han unido dos nuevas instalaciones. **En el año 2015, se construyó la sociedad Veiga Naúm, en la Denominación Rías Baixas**, con una participación del 54% de Bodegas Riojanas en su capital, procediendo al mismo tiempo a duplicar su capacidad de elaboración.

**En 2016, se inauguró Bodegas Viore en la localidad de vallisoletana de Rueda**. La bodega, se alza sobre una parcela de dos hectáreas de superficie y sus 2.500 metros cuadrados edificadas cuentan con modernos equipamientos para la elaboración de uva, fundamentalmente de la variedad Verdejo, con el objetivo de producir unas 700.000 botellas de vinos blancos. Las instalaciones se han adecuado igualmente para convertirse en un referente enoturístico de la zona.

A lo largo de nuestros más de 128 años de la historia de nuestra bodega en Cenicero, los sistemas de elaboración han evolucionado desde los tinos de vinificación de madera de roble de Dalmacia a los más modernos depósitos de acero inoxidable con control de temperaturas pasando por los tradicionales lagares donde fermentaba la uva entera.

Hoy, empleamos las técnicas más avanzadas antes de introducir el vino en las barricas de roble americano para nuestros Reservas (el ya citado Viña Albina y Monte Real, Reserva preferido por los riojanos) y los Crianzas como Monte Real y Puerta Vieja, para posteriormente reposar en el botellero junto con los vinos Jóvenes tintos Canchales y los diversos vinos blancos, donde nuestros vinos riojanos adquieren su espíritu definitivo.

La personalidad de los vinos, la marca, el viñedo, el suelo y las variedades de uva, sobre esta base elaboramos vinos elegantes, a los que aportamos estructura y equilibrio en su elaboración para ofrecérselos a nuestros exigentes consumidores. La "mejora continua" de la calidad de nuestros productos y la "evolución tecnológica permanente" han sido y seguirán siendo los principios básicos de nuestras bodegas.

Los mismos criterios se han aplicado a las marcas, que se han incorporado a nuestra gama de productos comercializados elaboradas en otras denominaciones, también de la mayor calidad: "Viore" en Toro, Rueda y Ribera del Duero; "Peñamonte" y "Marqués de Peñamonte" en Toro; "Veiga Naúm" en Rías Baixas, y con procedencia francesa, el Champagne "Robert Pierrel".

**Desde nuestros orígenes, Bodegas Riojanas ha tenido una amplia proyección internacional y goza de un gran prestigio en los mercados de los 27 países a los que exporta, donde sus productos son reconocidos y apreciados.**

Nuestro Viña Albina es una marca de referencia en países como Reino Unido, Irlanda, Suiza, Alemania y USA, mientras que el Monte Real lo es en México y China, siendo una creciente internacionalización uno de nuestros grandes objetivos.

Pretendemos desarrollar todo el potencial productivo y comercial que poseemos, basando nuestro futuro en el crecimiento en los volúmenes comercializados, manteniendo el actual mix de ventas (uno de los mejores de Rioja y Toro) y mejorando la satisfacción de nuestros clientes mediante la gran calidad de todos nuestros vinos.



# NUESTROS VINOS ACOGIDOS A LA D.O. Ca RIOJA

Desde nuestra fundación, **Bodegas Riojanas ha formado parte de la historia de la Rioja y durante más de 128 años**, hemos vigilado con sumo cuidado el nacimiento de cada una de las añadas de nuestros caldos, desde los viñedos y uvas seleccionadas, hasta su embotellado. Hoy por hoy, **nuestros vinos ofrecen una imagen que responde al estilo de nuestros consumidores, y son el resultado de nuestro esfuerzo constante para adaptarnos a los cambios pero sin olvidarnos de los principios que dieron vida a nuestros primeros vinos.** Un esfuerzo de los departamentos de producción y del departamento de I+D+i ha dado lugar a unas realizaciones destacadas que figuran en los informes de gestión. Elemento fundamental a destacar para el futuro, son nuestros avances para incrementar el carácter beneficioso de nuestros vinos para la salud.

Así, obtenemos como resultado **caldos que unen los orígenes de Bodegas Riojanas con el saber hacer que aportan los años de experiencia.**

Nuestro espíritu innovador y nuestra pasión por el trabajo, han hecho que nuestros vinos se encuentren dentro de los más prestigiosos de la Denominación de Origen Calificada Rioja, lo que nos ha llevado a alcanzar un gran reconocimiento nacional e internacional. **Seguimos disfrutando del privilegio de ser una de las bodegas que produce vinos de alta calidad y que desde hace más de un siglo ha establecido una tradición en España.** Hemos adquirido la personalidad y el aplomo requeridos para continuar sin descanso la prolongada misión de sembrar una cultura vinícola en nuestro país. **Pero esa dedicación se ha visto ampliamente recompensada al lograr la satisfacción de nuestros clientes en el mercado nacional e internacional y, en particular la de los riojanos al situar al Monte Real como su Reserva preferido.**

Les presentamos los diferentes vinos de Bodegas Riojanas acompañados en cada caso de sus características, recomendaciones para el consumo y la foto que permite reconocer la presentación de cada una de nuestras botellas.

# ALBINA ESSENCIA

*Y un día nos preguntamos: ¿Seríamos capaces de embotellar un sueño?*

*Albina Essencia es un proyecto que nace "por" y "para" la consecución de un sueño: poder ofrecer al mundo un vino que conjugara la máxima esencia de Rioja y el alma de Bodegas Riojanas.*

*Albina Essencia es fruto de la máxima selección, el mimo, el cuidado, el cariño, la paciencia, el empeño, la ambición, la humildad, la búsqueda, el esfuerzo, la ilusión, la fatiga, la confianza....*

*Y al final.... "Lo conseguimos, porque no sabíamos que era imposible". Jean Cocteau*

**¡NO HAY SUEÑO IMPOSIBLE!**



**CATEGORIA:** Reserva 2011

**VARIEDAD DE UVA:** Tempranillo, Graciano.

**VIÑEDO:** El primer año del proyecto se seleccionaron 32 parcelas, de las 1.685 que controla Bodegas Riojanas. Después de 2 años en donde el departamento técnico de Bodegas Riojanas llevó el control de las operaciones en el viñedo reduciendo los productos fitosanitarios y realizando micro vinificaciones se escogieron 17, para elaborar las 12.000 botellas.

De las 17 parcelas, 16 de tempranillo y una muy pequeña de Graciano. Todas estas parcelas tienen edades superiores a 60 años con rendimientos muy bajos.

**ELABORACIÓN:** La vendimia se realizó en cajas de 15 kilos, vendimiando a primera hora de la mañana para evitar altas temperaturas y reducir al máximo los tiempos de espera antes de ir a bodega. Máxima selección de los racimos en su entrada a bodega a través una mesa de selección que nos permitió escoger no sólo los racimos sino los mejores granos.

La fermentación se realizó en depósitos troncocónicos "sin sembrar" con levaduras comerciales, para buscar la tipicidad de las parcelas escogidas al realizar la fermentación de forma natural con levaduras autóctonas.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realizó una maceración del vino con los hollejos durante 25 días, buscando una mayor complejidad aromática y cromática. La fermentación maloláctica se realizó en barricas nuevas de roble americano de tostado ligero.

**ENVEJECIMIENTO:** Para el envejecimiento de este vino se utilizaron un 85% de barricas nuevas de roble americano, con 4 años de secado de la madera, para reducir la cantidad de taninos verdes. El 15% restante fueron barricas de roble francés de grano muy fino y tostado ligero. Durante el envejecimiento uno de los objetivos fundamentales fue mantener la mayor cantidad de fruta. Cada seis meses se realizaba un trasiego de barricas, manteniendo el mismo vino en la barrica. A su vez, nuestro departamento técnico realizó catas periódicas de las barricas para evaluar si terminaba o no el proceso de envejecimiento, por esta razón los tiempos de envejecimiento fueron 18 meses en el caso de las barricas francesas y 24 en el caso de las barricas americanas.

**EMBOTELLADO:** Para la estabilización de este vino no se realizaron filtraciones. Los corchos, de la máxima calidad, fueron escogidos uno a uno libres de TCA para evitar problemas posteriores. El envejecimiento de las botellas fue en los calados históricos de la bodega y ha permanecido durante 24 meses antes de salir al mercado.

## NOTAS DE CATA:

Intenso color rojo cereza con ribetes teja. Muy buena capa, limpio y brillante.

Potente en aromas de frutos rojos armonizados con fruta pasa tipo ciruela. Destacan los aromas procedentes de la barrica como: vainilla, chocolate, regaliz y especias.

Gran estructura y entrada potente con buena acidez, elegante y bien equilibrado. Larga persistencia en boca con recuerdos a los aromas percibidos en nariz principalmente regaliz, chocolate y vainilla.



## MONTE REAL GRAN RESERVA

Se trata de una cuidada selección de uvas 100% variedad Tempranillo y 100% procedentes del municipio de Cenicero, en concreto del espectacular paraje de "El Monte".

Crianza de 36 meses en barricas de roble americano, realizándose las correspondientes trasiegas. Botellero mínimo de 36 meses antes de su comercialización. Servir entre los 17º y 19º C.

Color rojo picota intenso, con sutiles ribetes teja. Borde amplio, con lágrimas persistentes. De buena capa, limpio y brillante. La primera sensación en nariz es perfumada, infusionado de moras, arándanos negros, crujeles maceradas, que abren paso a un explosión de pimienta negra, clavo, que según se va oxigenando con el tiempo, da paso a la finura del tostado mostrando apuntes a vainilla, chocolate negro puro, y un toque balsámico. En paso de boca es delicado, deja una sensación táctil golosa, aterciopelada, llena de frutuosidad. Su ataque final es complejo, vibrante, opulento, que finaliza con persistencia gustativa a notas licorosas de arándanos negros, especias dulces, regaliz y notas minerales.



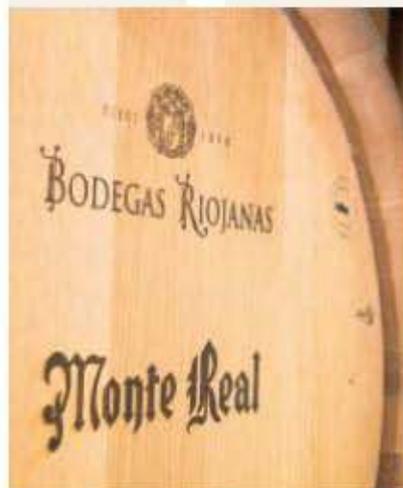
## MONTE REAL DE FAMILIA RESERVA

Se trata de una cuidada selección de uvas 100% variedad Tempranillo y 100% procedentes del municipio de Cenicero, en concreto del espectacular paraje de "El Monte".

Envejecido 24 meses en barricas de roble americano y francés. Botellero mínimo de 24 meses antes de su comercialización.

Servir entre 16º y 18º C.

Color rojo cereza intenso, con sutiles ribetes teja. Borde amplio, con lágrimas persistentes. Capa media alta, limpio y brillante. En nariz, intensidad aromática compleja, recuerda a frutas maduras compotadas que evolucionan para dar paso a notas de chocolate, regaliz de palo, vainilla, especias dulces (clavo, nuez moscada), maderas balsámicas. Su paso en boca es opulento, carnoso, prevalecen los taninos maduros, bien pulidos golosos que se funden en una estructura que armoniza acidez y fruta madura. Su ataque final es complejo, vibrante, largo y persistente.



## MONTE REAL RESERVA

Tempranillo 100%. Procedente de Cenicero.

Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de control de fermentación y largas maceraciones.

Crianza de 24 a 30 meses en barricas de roble americano, realizándose las oportunas trasiegas. Botellero mínimo de 12 meses antes de su comercialización.

Servir entre los 16º y 18º C.

Se resalta la personalidad propia de los vinos de Cenicero.

Color intenso rojo cereza con ribetes teja. Aromas limpios y potentes en nariz, con armonía entre la crianza en roble y los recuerdos vinosos. Amplia estructura en boca, sabroso, con cuerpo. Taninos pulidos y suavizados. Su aroma se prolonga por vía retronasal, con un final largo y persistente. Bien evolucionado y maduro, garantiza larga vida en botella.



## MONTE REAL DE FAMILIA

### CRIANZA

Tempranillo 100%. Procedente de Cenicero.

Crianza de 12 meses en barrica nuevas de roble americano y francés, maduración en botella mínimo de 6 meses antes de su comercialización. Servir entre 16º y 18º C.

Color rojo picota con destellos violáceos. Capa media alta, limpio y brillante. En nariz, intensidad aromática alta, nos evoca aromas a frutas rojas, regaliz negro y flores conjugados sutilmente con los tostados de la madera de la crianza. En boca es sedoso, suave, armónico, fresco, con tanino suave. Retrogusto largo y afrutado.



## MONTE REAL BLANCO

### FERMENTADO EN BARRICA

80% Viura. 20% Malvasía de Rioja. Procedente de Cenicero.

Fermentación natural en barricas nuevas de roble americano. Permanencia de cinco meses sobre lias con bastoneo diario.

Servir entre los 8º y 10º C.

Atractivo color amarillo ligero, con destellos verdosos, muy brillante. Nariz sutil y compleja, con apuntes a fruta tropical, plátano y fruta blanca, en perfecta sintonía con las notas a especias, vainilla, pimienta, clavo. En boca resulta sedoso, estructurado, con una refrescante punta de acidez, que conjuga con los sabores de un sugerente fondo proveniente de su estancia en barrica con las lias, toffee, pan tostado y granitos de café. Retronasal con recuerdos claros a toffee.



## GRAN ALBINA RESERVA

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

En distinta proporción dependiendo de cada añada. Proceden de la selección de nuestros mejores viñedos de Cenicero.

Recepción de uva recolectada en cajas, escogidas en cinta manualmente. Bodega experimental con las más avanzadas técnicas enológicas en las distintas fases de elaboración y nuevos procesos fermentativos de ultramaceración.

Crianza de 36 meses en barricas nuevas de las mejores maderas de roble francés, americano y del este. Botellero mínimo de 24 meses antes de su comercialización. Servir entre 16º y 18º C.

Gran vino, superior, especial, de nuevas tendencias. Intenso color rojo picota. Pleno en aromas, lleno de frutalidad arropada con una excelente Madera. Gran estructura en boca, concentrado, untuosamente tánico, equilibrado, redondo. Gozoso y largo final. Un gran vino con carácter y personalidad.



## GRAN ALBINA VENDIMIA

Tempranillo, Mazuelo y Graciano. En distinta proporción dependiendo de cada añada. Proceden de la selección de nuestros mejores viñedos de Cenicero.

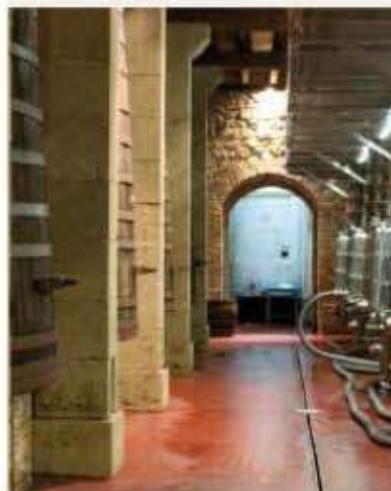
Recepción de uva recolectada en cajas, escogidas en cinta manualmente. Bodega experimental con las más avanzadas técnicas enológicas en las distintas fases de elaboración y nuevos procesos fermentativos de ultramaceración.

Crianza de 20 meses en barricas nuevas de las mejores maderas de roble francés, americano y del este.

Botellero mínimo de 12 meses antes de su comercialización.

Servir entre 16º y 18º C.

Gran vino, superior, especial, de nuevas tendencias. Intenso color rojo picota. Pleno en aromas, lleno de frutalidad arropada con una excelente madera. Gran estructura en boca, concentrado, untuosamente tánico, equilibrado, redondo. Gozoso y largo final. Un gran vino con carácter y personalidad.



## VIÑA ALBINA GRAN RESERVA

Tempranillo 80%. Mazuelo 15%. Graciano 5%.

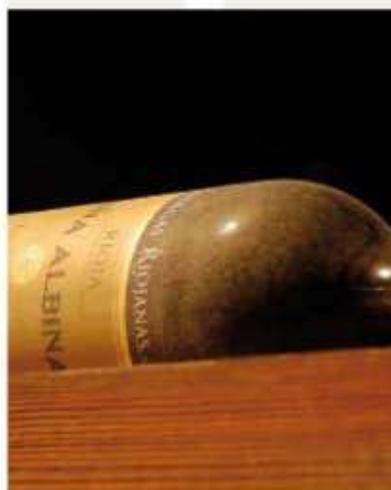
Procedente de Cenicero y Sonsierra.

Elaboración clásica con uvas despailladas y estrujadas con larga maceración y control fermentativo.

Envejecido 36 meses en barricas de roble americano y tostado medio plus. Botellero mínimo de 36 meses antes de su comercialización.

Servir entre 17º y 19º C.

Color rojo rubí con sutiles ribetes tejas. En nariz, presencia de aromas a frutas rojas que se abren sutilmente, dando paso a los aromas terciarios, que evocan recuerdos a maderas aromáticas bien integradas y a perfume de chocolate negro. La boca tiene buen recorrido con recuerdos a frutas silvestres, aún frescas, que empiezan a comportarse, sobre un fondo floral de violetas, con taninos presentes pero amables. Aromas en la retronasal dulce de aromas a vainilla y suave coco, puntas de menta y regaliz, de frescura persistente. El ataque final es muy elegante, con raza. Fácil de beber.



## VIÑA ALBINA RESERVA VENDIMIA SELECCIONADA

Tempranillo 80%. Mazuelo 15%. Graciano 5%.

Procedente de Cenicero y Sonsierra.

Elaboración clásica con uvas despailladas y estrujadas con las nuevas tecnologías de control de fermentación y largas maceraciones.

Envejecido 30 meses en barricas nuevas de roble americano y tostado medio plus. Botellero mínimo de 24 meses antes de su comercialización.

Servir entre 16º y 18º C.

Limpio y brillante color, rojo cereza. Se muestra rotundo en nariz, pleno y abierto en aromas a frutas rojas frescas, fresas silvestres y cerezas, envueltas en regaliz y armonizadas con los aromas terciarios de la crianza que recuerdan a vainilla en rama, coco y toffee. En boca, su elegancia envuelve el paladar dejándose querer, con un paso cunosamente fresco que permite percibir la riqueza frutal que le confieren los distintos perfiles de viñedos, con recuerdos a notas de la crianza, que intensifican el sabor de los taninos bien limados. Retrogusto frutal, refrescante y de ligera persistencia.



## VIÑA ALBINA RESERVA

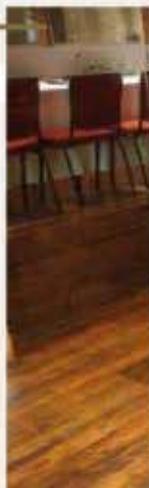
Tempranillo 80%. Mazuelo 15%. Graciano 5%.

Procedente de Cenicero, San Vicente de la Sonsierra y Ábalos. Elaboración clásica con uva despaillada y estrujada, con larga maceración y control fermentativo.

Envejecido 30 meses en barricas nuevas de roble americano y tostado medio plus. Botellero mínimo de 12 meses antes de su comercialización.

Servir entre los 16º y 18º C.

Brillante color rojo cereza. Una joya en nariz, una emoción, el reflejo de aromas a frutas rojas frescas, fresas silvestres y cerezas, envueltas en regaliz y armonizadas con los aromas terciarios de la crianza que recuerdan a vainilla en rama, coco y toffee. Boca acariciante, marcada por la elegancia y la frescura, franca y compleja, que transmite un amplio abanico en sabores frutales, vainilla y clavo de olor, taninos dulces y redondos, bien desarrollados por el reposo en botella. Final largo y persistente, sin darte cuenta te bebes la botella, un clásico entre los clásicos.



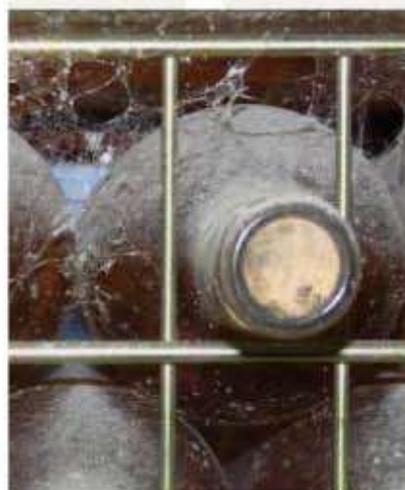
## VIÑA ALBINA BLANCO DULCE RESERVA

Viura 90%. Malvasía de Rioja 10%. Majuelos de Cenicero. Selección de los pagos más idóneos con cepas viejas y microclima específico. Vendimia tardía con sobre maduración y focos de podredumbre noble. Fermentación de mosto yema en barrica de madera nueva de roble con paralización espontánea resultando un vino blanco con azúcares residuales naturales. Una experiencia singular y difícilmente repetible.

Crianza de 16 meses en barricas de roble de 225 litros.

Embotellado en donde prosigue su maduración que puede ser positiva durante años. Servir entre los 6º y 8º C.

Color amarillo paja ligeramente dorado, limpio y brillante. Aromas sutiles de gran personalidad con recuerdos florales de almendro, miel y vainilla. Apreciable crianza con perfume de maderas finas. Paladar meloso dominado por una agradable suavidad. Licoroso, perfectamente ensamblado con taninos dulces y sensible acidez. Sabroso final con excepcional persistencia gustativa.



## VIÑA ALBINA BLANCO SEMIDULCE

Alfonso Paso dijo de él: "Se trata de algo así como una bebida mágica". Es un vino ligeramente abocado, manteniendo el legado enológico de los bodegueros franceses que permanecieron en nuestra bodega hasta el año 1.933.

Viura 90% y Malvasía de Rioja 10%. Procedente de Cenicero. Servir a 6º C.

Color amarillo verdosos con tonos dorados. Aroma muy personal, variado y varietal. Su secreto está en el equilibrio del azúcar contra la acidez en su contenido natural que le confiere carácter y encanto, discreta dulzura con auténtica fragancia.

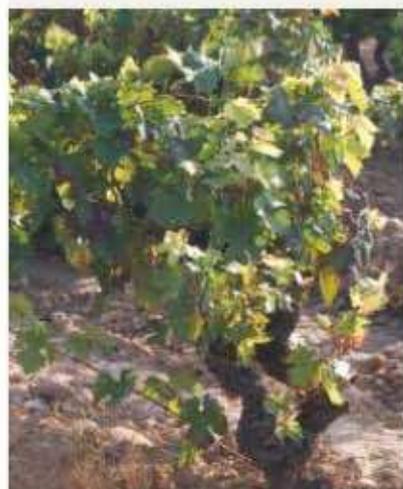


## VIÑA ALBINA BLANCO COSECHA

100% Viura. Procedentes de viñedos seleccionados en Cenicero, con más de cincuenta años, tales como Paletones, Agudillo, Llanillo o el Romeral. Rendimientos máximos por hectárea 4000 kg/Ha.

Tras una vendimia manual se transporta a bodega en remolques de máximo 3000 kilos. Mosto obtenido tras unas horas de maceración de la uva en prensa de membrana sin aplicar ninguna presión. Fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, seguido de un contacto prolongado con las levaduras tras la fermentación para aumentar el volumen en boca. Servir entre 6º y 8ºC.

Color amarillo, pálido, brillante y con reflejos verdosos. Aroma intenso y elegante, con matices frescos y afrutados, pera blanquilla, plátano y cítricos. También notas florales, sobre un fondo de aromas de especias dulces. En boca resulta complejo en sensaciones: fresco, equilibrada acidez, con volumen y goloso. Al final se descubre otra vez su carácter frutal y floral.



## PUERTA VIEJA CRIANZA SELECCIÓN

100% variedad tempranillo, Cenicero, San Vicente de la Sonsierra, Peciña y Abalos. Suelos pobres, arcillo-calcáreos en terrazas y suaves pendientes orientadas hacia el valle del río Ebro. Edad media 20-35 años. Altura desde 450 a 650 m. Viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria.

Selección parcelaria que busca el punto óptimo de expresión varietal del tempranillo y potencia el buen hacer de los viticultores.

Fermentación dirigida a potenciar la selección de "levaduras autóctonas", identificadas en nuestros viñedos, que marcan la personalidad de Puerta Vieja (proyecto de investigación LEV2050). Envejecimiento 12 meses en barricas nuevas de roble americano y tostado medio plus. Gluten Free. Apto para Veganos. Contiene sulfitos. De color rojo picota.

Elegante e intenso en nariz, revela notas suaves a fresas y cereza licorosa que armoniza con los aromas procedentes de su paso por maderas de tostado medio, especias, vainilla. En boca su paso es complejo, equilibrado y fresco, reflejando en todo momento, la finura varietal del tempranillo de Rioja Alta. Taninos suaves y golosos que invitan a una segunda, tercera copa.



## PUERTA VIEJA CRIANZA

100% variedad tempranillo, Cenicero, San Vicente de la Sonsierra. Suelos pobres, arcillo-calcáreos en terrazas y suaves pendientes orientadas hacia el valle del río Ebro. Edad media 15-25 años. Altura desde 450 a 650 m.

Viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria.

Selección parcelaria que busca el punto óptimo de expresión varietal del tempranillo y potencia el buen hacer de los viticultores.

Fermentación dirigida a potenciar la selección de "levaduras autóctonas", identificadas en nuestros viñedos, que marcan la personalidad de Puerta Vieja (proyecto de investigación LEV2050). Envejecimiento 12 meses en barricas de roble americano y tostado medio plus.

Gluten Free. Apto para Veganos. Contiene sulfitos. Color rojo cereza, limpio y brillante. Expresivo en nariz, nos trae aromas a frutas frescas, fresa, cereza y tonos de regalaz, que ensamblan con ligeras notas especiadas y torrefactas, procedentes de su estancia por la barrica. Su paso en boca se llena de fruta fresca con un tanino amable y maduro acompañando las ligeras notas de la crianza en barrica, vainilla y chocolate. El retrogusto final es largo, envolvente, goloso, con un ligero toque de frescura.



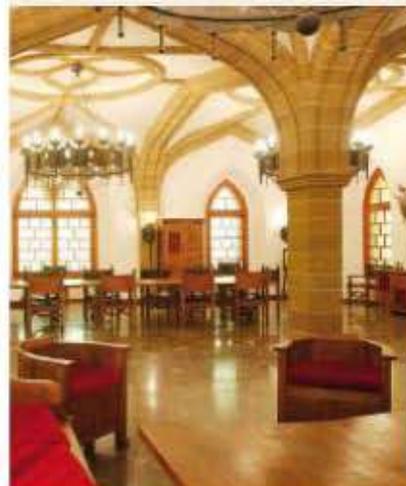
## CANCHALES

Tempranillo 100%. Procedente de Cenicero.

Elaboración clásica de Rioja Alta donde se cuidan todos los detalles de la fermentación. Se embotella sin envejecer en barrica.

Servir entre 12º y 14º C.

Color: rojo violáceo, con irisaciones violáceas, bien cubierto, cristalino, limpio y brillante. Aroma: complejo que combina la concentración frutal a cereza, frambuesas, moras con ligeros fondos florales. La boca es carnosa, redonda, envuelve al paladar su carácter frutal con una explosión de frutas rojas, violetas y regalíz de palo. Con taninos redondos, perceptibles y buena acidez. Este joven tinto tiene un personalidad elegante basada en el respeto al viñedo y al terroir.



## EL LAGO DE BODEGAS RIOJANAS

Tempranillo 100%

Procedente de viñedos situados en Cenicero.

Elaborado siguiendo el método tradicional con uva entera denominado Maceración Carbónica. Con este método se obtiene un vino joven muy aromático con una ligera carga tánica.

Servir entre 12º y 14º C.

Color rojo cereza con tonos violáceos muy definidos. Limpio y brillante.

Aromas afrutados de fresas y frambuesas con tonos de regalíz.

En boca es fresco y ligero, muy equilibrado, carnoso y persistente.





INFO

ANU



BODEGAS RIOJANAS, S.A.

**BODEGAS TORREDUERO**

---

**N U E S T R O S  
V I N O S  
A C O G I D O S  
A L A D . O . T O R O**

---

Bodegas Torreduero nació como resultado de la firme apuesta que en Bodegas Riojanas, con más de ciento veintiocho años de experiencia y reconocido prestigio, hicimos hace diecinueve años por los vinos de las Denominación de Origen Toro. Basándonos en las ya reconocidas características de estos caldos, como su excepcional color o sus taninos genuinos, ofrecen un gran presente y un enorme potencial futuro. Nuestro reto de conseguir vinos de calidad con personalidad propia y la ilusión que en ello pusimos hicieron posible que Bodegas Torreduero dejase de ser un proyecto para convertirse en la realidad que es hoy, como lo demuestran los numerosos reconocimientos de enólogos y analistas con sus mejores premios y numerosos clientes. Bodegas Torreduero conjuga la ancestral tradición vinícola toresana con las más modernas técnicas enológicas en pos de conseguir vinos de excelente calidad, aportando innovación pero manteniendo las características que le confieren su carácter y estilo propios. La bodega, aportando sus propios viñedos (más de 86 hectáreas plantadas con Tinta de Toro y Verdejo) y sus modernas instalaciones, aplica rigurosos controles de calidad desde la viña seleccionando cuidadosamente la uva, pasando por la elaboración y crianza en barricas de roble americano y francés hasta llegar al consumidor final. A través de la extensa red comercial del Grupo Bodegas Riojanas, tanto a nivel nacional como internacional, la bodega está contribuyendo a situar al vino de la D.O. Toro en el lugar que le corresponde dentro del panorama vinícola internacional.

  
**BODEGAS TORREDUERO, S.A.**

Bodegas Torreduero, con sus vinos de Reserva, de Crianza, de Crianza ligera y Jóvenes (Tintos Blancos y Rosados), también realiza una importante aportación a las ventas de Bodegas Riojanas. Presentamos el panel de los Vinos de Bodegas Torreduero, sus características y recomendaciones para el consumo.

## MARQUES DE PEÑAMONTE COLECCION PRIVADA

Tinta de Toro\* 100%. Procedente de viñedos viejos.

Este vino no ha estado sujeto a filtrados en profundidad ni a estabilizaciones a bajas temperaturas, por lo que en él conservamos toda su plenitud.

Permanencia en barricas nuevas de roble francés durante 20 meses.

Servir entre 16° y 18° C.

Piño picota con ribetes granates. Notas tostadas de buena madera junto a la mejor expresión varietal de uva madura. Gran estructura en boca, aforrado de taninos maduros y carnosos. Muy genuino, elegante, lleno de tipicidad. Con toda seguridad no le dejara indiferente.



## MARQUES DE PEÑAMONTE RESERVA

Selección de viñas viejas 100% tinta de Toro.

Fermentaciones controladas con una larga maceración en depósitos de acero inoxidable.

Su larga crianza de veintidós meses en barricas de roble francés y americano nos permiten obtener un vino estabilizado de una forma natural, descartando cualquier tipo de clarificación y filtración en profundidad.

Servir a 18° C.

Color rojo intenso con ribetes granates, aroma intenso de frutos maduros, notas ahumadas y especiadas de madera de gran calidad. En boca carnosos, potente y elegante. Taninos contundentes y bien ensamblados.



## PEÑAMONTE CRIANZA

100 % Tinta de Toro. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de "Vitis vinifera", bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.

Elaboración clásica con uvas despalladas y estrujadas, fermentación controlada con maceraciones largas que permiten obtener una buena estructura resaltando su natural personalidad y una evolución positiva a lo largo del tiempo. Crianza de ocho meses en barricas de roble americano y seis de reposo en botella madurando, buscando resaltar su complejidad y redondez en su cata. Servir entre 16 y 18°

Color cereza intenso con bordes granates. Rico en matices con aromas potentes, vinoso, notas de roble acompañan sin olvidar los de la uva madura. En boca es cálido, carnosos, con cuerpo, con contundentes taninos aunque bien pulidos y dulcorificados. Final sabroso y redondo, con gran persistencia. Un vino autóctono en la tendencia actual.



## PEÑAMONTE CINCO MESES EN BARRICA

Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de "Vitis vinifera", bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.

Elaboración clásica con uvas despalladas y estrujadas, fermentación y maceración muy controladas buscando un vino tradicional sin manipulaciones, resaltando sus características más diferenciales, pero a la vez moderno y al gusto actual.

Ligera permanencia en barricas nuevas de roble americano (cinco meses) buscando adquirir finura de color, complejidad de nariz y suavidad en boca.

Servir entre 14º y 16ºC.

Color intenso, granate con tonos violáceos, limpio. Aromas potentes, vinoso, muy afrutado, con notas de madera fina, las justas para limar tonos ardientes y agrestes. En boca es carnoso, cálido, frutal, con cuerpo, sus abundantes taninos han sido pulidos y dulcificados. Final fuerte de gran sabor y persistencia. Muy genuino, lleno de tipicidad.



## PEÑAMONTE COSECHA

Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos de diez a quince años de edad, cuyas uvas dotan al vino de gran juventud y frutuosidad.

Elaboración con uvas despalladas y estrujadas, fermentación controlada y maceraciones cortas.

Servir entre 14º y 16ºC.

Color cereza picota intenso con tonos violáceos. Aromas potentes de maceración, notas de frutas silvestres, regalíz, todo con gran espinituosidad. En boca es carnoso, muy afrutado, con una punta de frescor que lo hace muy agradable. Final largo y persistente.



## PEÑAMONTE ROSADO

Tinta de Toro 85% y Garnacha 15%.

Elaboración con uva despallada y estrujada con una muy corta maceración de los hollejos. Fermentación del mosto yema a bajas temperaturas.

Temperatura de servicio entre 10 y 12ºC.

Color rosa frambuesa de aspecto limpio y brillante, expresada su fragancia en fresas y grosellas, su paso en boca es fresco y equilibrado.



## PEÑAMONTE BLANCO

100% Verdejo.

Procedente de viñedos de 20 a 45 años de edad con bajas densidades de plantación y bajos rendimientos de producción proporcionando un vino exclusivo.

Elaborado con una uva de gran selección, despallada y estrujada. Utilizando las más modernas técnicas de maceración y fermentación en frío. Obtiene el máximo exponente varietal tanto en sabores como en aromas.

Sírvase muy frío entre 8 y 10°C.

Amarillo pálido con ribetes de aspecto verdoso, limpio y brillante. De aroma intenso con un toque de fruta tropical, recuerdos de piña y maracuyá sobre un fondo de cítricos. En boca es goloso, exótico y frutal.



## VIORE CRIANZA

Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de "Vitis vinifera", bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.

Elaboración clásica con uvas despalladas y estrujadas, fermentación controlada con maceraciones largas que permiten obtener una buena estructura resaltando su natural personalidad y una evolución positiva a lo largo del tiempo.

Crianza de nueve meses en barrica de roble americano y seis meses en reposo en botella madurando, buscando resaltar su complejidad y redondez en su cata. Servir entre 16° y 18°C.

Color cereza intenso con bordes granates. Rico en matices con aromas potentes, vinoso, notas de roble acompañan sin olvidar los de la uva madura. En boca es cálido, carnoso, con cuerpo, con contundentes taninos aunque bien pulidos y dulcificados. Final sabroso y redondo, con gran persistencia. Un vino autóctono en la tendencia actual.



## VIORE BARRICA

Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de "Vitis vinifera", bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.

Elaboración clásica con uvas despalladas y estrujadas, fermentación y maceración muy controladas buscando un vino tradicional sin manipulaciones, resaltando sus características más diferenciales, pero a la vez moderno y al gusto actual.

Ligera permanencia en barricas nuevas de roble americano (cinco meses) buscando adquirir finura de color, complejidad de nariz y suavidad en boca. Servir entre 14° y 16°C.

Color intenso, granate con tonos violáceos, limpio. Aromas potentes, vinoso, muy afrutado, con notas de madera fina, las justas para limar tonos ardientes y agrestes. En boca es carnoso, cálido, frutal, con cuerpo, sus abundantes taninos han sido pulidos y dulcificados. Final fuerte de gran sabor y persistencia. Muy genuino, lleno de tipicidad.



## VIÖRE COSECHA

Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos controlados con bajas densidades de plantación, unido al terreno y a las favorables condiciones climáticas de la zona disponemos de un fruto excepcional.

Elaboración con uvas despalilladas y estrujadas, cortos periodos de maceración de los hollejos y una fermentación controlada a baja temperatura, hacen preservar al máximo los aromas y sabores propios del fruto.

Servir entre 14º y 16ºC.

Color cereza picota intenso de boritos tonos morados. Aromas conjuntados de frutillas negras, moras, arándanos con una sutil nota de flor de violeta. En bocas es carmoso, afrutado, con una punta de frescor que lo hace muy agradable. Final largo y persistente.



## VIÖRE ROSADO

85% Tinta de Toro y 15% Garnacha.

Elaboración con uva despalillada y estrujada con una muy corta maceración de los hollejos. Fermentación del mosto yema a bajas temperaturas.

Servir entre 10º y 12ºC.

Color rosa frambuesa de aspecto limpio y brillante, expresada su fragancia en fresas y grosellas, su paso en boca es fresco y equilibrado.



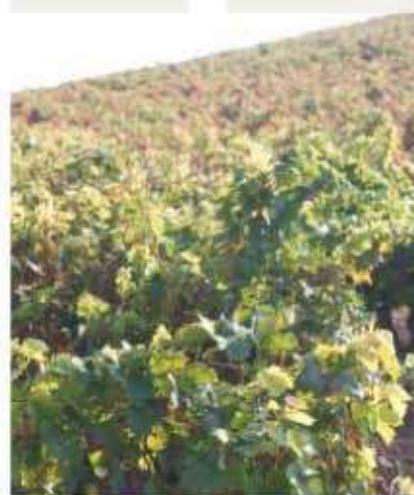
## VIÖRE BLANCO

100% Verdejo. Procedente de viñedos de 20 a 45 años de edad con bajas densidades de plantación y bajos rendimientos de producción proporcionando un vino exclusivo.

Elaboración con uva de gran selección despalillada y estrujada. Utilizando las más modernas técnicas de maceración y fermentación en frío. Obtiene el máximo exponente varietal tanto en sabores como en aromas.

Servir muy frío entre 8º y 10ºC.

Color amarillo pálido con ribetes de aspecto verdoso, limpio y brillante. De aroma intenso con un toque de fruta tropical, recuerdos de piña y maracuyá sobre un fondo de cítricos. En boca es goloso, exótico y frutal.



BODEGA VEIGA NAÚM

NUESTROS  
VINOS  
ACOGIDOS  
A LA D.O. RIAS BAIXAS

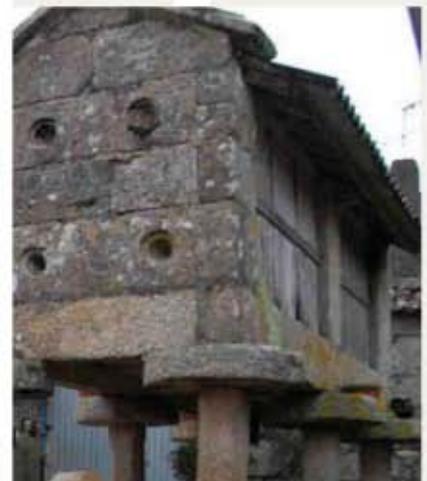
En el año 2015 se constituyó la sociedad Veiga Naúm, en la Denominación Rías Baixas, con una participación del 54% de Bodegas Riojanas en su capital, procediendo al mismo tiempo a duplicar su capacidad de elaboración.

VEIGA NAÚM

Los seductores aromas de Veiga Naúm evocan una tierra mágica, tierra de antiguas leyendas de meigas. Tierra de bosques exuberantes que huelen a mar y flores silvestres. Tierra de esas legendarias cepas de albariño, mecidas por vigorosas brisas atlánticas. Pequeñas parcelas exclusivamente de la variedad Albariño distribuidas por el Valle de Salnés. Viticultura sostenible. Mínima intervención fitosanitaria. Vendimia manual en cajas de 20 kilos. Se realiza una primera selección de calidad en la propia finca desechando los racimos que no cumplan las características de calidad. Los racimos se transportan a bodega de forma rápida y delicada para pasar una segunda selección en la mesa de selección, donde se eliminan aquellos racimos que no están sanos, limpios o no pasan el control de calidad visual. Transcurrido ese proceso se realiza un mimado prensado neumático. Fermentación alcohólica dirigida en pequeños depósitos de acero inoxidable a baja temperatura. Color amarillo pálido, de aspecto cristalino y brillante.

Explosión de aromas florales jazmin, flor blanca y azahar que envuelven delicadamente una colección de aromas frutales a albaricoque, cítricos maduros y manzana en nariz.

En retronasal asoma una punta salina. En boca es aterciopelado, vibrante, nervioso, fresco, transporta a nuestros sentidos a los paisajes del valle de Salnés. Untuoso al paso, bien estructurado, explosión de sabores frutales a manzana y frutas de hueso, llena de maticos que inspiran. Post gusto persistente sabroso, muy varietal, de final largo y concentrado.



B O D E G A V I O R E

V I N O S  
A C O G I D O S  
A L A D . O . R U E D A

En 2016 se inauguró Bodegas Vioire en la localidad vallisoletana de Rueda. La bodega, se alza sobre una parcela de dos hectáreas de superficie y sus 2.500 metros cuadrados edificadas cuentan con modernos equipamientos para la elaboración de uva, fundamentalmente de la variedad Verdejo, con el objetivo de producir unas 700.000 botellas de vinos blancos. Las instalaciones se han adecuado igualmente para convertirse en un referente enoturístico de la zona.

  
VIOIRE S.L.  
BODEGAS

## VIÖRE VERDEJO

Verdejo 100%.

Más del 80% procede de viñedos centenarios cultivados en vaso, cuya vendimia se realiza a mano, el resto es viñedo joven, entre 20 y 40 años, cultivado en espaldera donde la vendimia se realiza con máquina por la noche.

Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y removidos para mantener las lías en suspensión.

Servir entre 8° y 10° C.

Color limpio y brillante, tonalidad amarillo pálido con reflejos verdosos. Aroma de frutas tropicales y cítricos que se combinan con un fondo floral. En boca bien estructurado, envolvente, con un final largo, afrutado y balsámico.



## VIÖRE RUEDA

Vino elaborado con las variedades Verdejo 70% y Viura 30%.

Servir entre 7° y 10° C.

Color amarillo pálido con tonos verdosos, de gran limpidez y brillante. Intenso en nariz, con aromas frutales, flor blanca e hinojo. En boca es equilibrado, redondo, sabrosos y fresco, con un final amargo y agradable.



## PREGÓN

100% Verdejo.

Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, con removidos periódicos para mantener las lías en suspensión.

Servir entre 6° y 8° C.

Color limpio y brillante, tonalidad amarillo pálido, dorado y un poco pajizo. Aroma de frutas tropicales, heno, manzana y cítricos que se combinan con un fondo floral. En boca bien estructurado, envolvente, con un final largo, afrutado y notas de hierbas frescas.



---

V I N O S  
COMERCIALIZADOS  
A C O G I D O S  
A R I B E R A D E L D U E R O  
V E R M O U T H  
P E N É D É S  
Y C H A M P A G N E

---

V I O R E  
A L A C E R  
P A S C A L I  
Robert·Pierrel  
B E R N A R D R E M Y

Con el objetivo de mejorar nuestra oferta comercial y permitir a nuestras redes de distribución conquistar nuevos clientes y fidelizar aún más los existentes, se ha incorporado a la gama de productos comercializados varios vinos de denominaciones de origen distinguidas por el mercado procedente de bodegas reconocidas por su calidad y prestigio. Estos vinos se presentan en el mercado bajo las marcas: Viore, Alacer y Pascali. Igualmente se han incorporado a nuestra gama los prestigiosos champagnes franceses de la marca Robert Pierrel y Bernard Remy en sus diferentes elaboraciones.

## VIÖRE TINTO COSECHA

100% Tempranillo.

Tiempo de maceración en fermentación: 10 días.  
Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Color rojo picota con ribetes púrpuras / violáceos, de buena capa. Aromas varietales bien definidos que recuerdan a frutos rojos (moras y ciruelas). A su paso por boca resulta redondo y equilibrado. En el retrogusto recuerda a aromas de pastelería y frutales.



## VIÖRE ROBLE

100% Tempranillo.

Tiempo de maceración en fermentación: 12 días.  
Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Crianza de 4 meses en barricas de roble americano.

Color rojo cereza con ribete amoratado, bien cubierto y brillante. En nariz se representa de intensidad media-alta. Destacan los aromas a frutos rojos y negros maduros, mermelada y alguna nota que recuerda a la vainilla. En boca se presenta sabroso, amplio, potente y equilibrado. Gran expresión de fruta madura, complementada con agradables notas tostadas. Perfecto ejemplo de conjunción fruta/madera, sin excesos.



## VIÖRE CRIANZA

100% Tempranillo, procedente de parcelas de edad superior a 40 años.

Tiempo de maceración en fermentación: 18 días mínimo. Fermentación en depósitos de hormigón.

Crianza de 12 meses en barricas de roble americano.

Color picota intenso, con ribete amoratado. En nariz se presenta una compleja y armoniosa variedad aromática, que va de frutas rojas/negras maduras a vainilla, pasando por tabaco y cacao. En boca permanece elegante y con una finura densa y persistente. Vuelven los tostados en la retronasal y recuerdos a chocolate.



## VERMOUTH PASCALI

Viura 100%. Procedente de Cenicero.

Elaboración tradicional artesana, según fórmula transmitida de padres a hijos, a partir de vino blanco producido por Bodegas Riojanas, S.A. y la mezcla y maceración de una esmerada selección de plantas, flores, frutos, raíces y cortezas aromáticas.

De color rojo caramelo, con gran armonía y equilibrio de sabores, dulce, amargo con matices frescos y afrutados, con un recuerdo floral, muy aromático y larga persistencia gustativa.



## ROBERT PIERREL BRUT MILLÉSIMÉ

100% Chardonnay.

OJO: Extraordinaria efervescencia, con un fino y persistente flujo de pequeñas burbujas propias de un champagne "Blanc de Blancs".

NARIZ: Agradable frescor, resaltando los aromas de carácter cítrico que dan un paso a notas florales, con matices de flores blancas (acacia, espino blanco) para a continuación culminar en una clara redondez y una prolongada persistencia en boca.

BOCA: Fresco, con sutiles notas de cítricos, bien equilibrado, final persistente y de ligeros tonos a regaliz.



## ROBERT PIERREL BRUT SELECTION

Chardonnay 50%, Pinot Meunier 40%, Pinot Noir 10%

OJO: Color dorado sublime con un flujo de burbujas permanente.

NARIZ: Notas de frutos blancos con frutos secos asados.

BOCA: Un vino de gran calidad en boca y bien equilibrado, para disfrutar durante una buena comida.



## ROBERT PIERREL BRUT ROSÉ

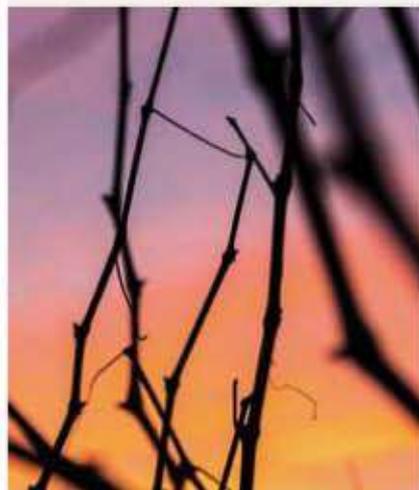
90% Chardonnay

10% Pinot Noir del cual un 15% es tinto.

**OJO:** Maravillosa efervescencia y abundante flujo de finas y abundantes burbujas. Color impecable y ligeramente asalmonado.

**NARIZ:** Redondo, afrutado, de una delicada frescura con notas cítricas que evoluciona hacia notas más cálidas de frutas confitadas.

**BOCA:** Fresco y refrescante, redondo y bien estructurado, afrutado (frutas rojas) con una agradable acidez. Final muy dulce sobre un fondo de fruta y delicada frescura.



## ROBERT PIERREL TRADITION BRUT BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay

**OJO:** Maravillosa efervescencia con un elegante flujo de burbujas finas y resistentes. Color oro claro y transparente con reflejos verdosos.

**NARIZ:** Una agradable expresión de frescor con notas de frutos secos y asados.

**BOCA:** Bien equilibrado, suave, redondo y ligeramente mineral. Persistente en boca y con un final de sabor a miel.



## MARQUIS DE LA FAYETTE

60% Chardonnay

40% Pinot Noir

**OJO:** Magnífica efervescencia con un elegante flujo de finas burbujas. Color oro, brillante y claro.

**NARIZ:** Notas de frutas frescas y ligeramente ácidas que dejan adivinar una agradable frescura, que evoluciona y da paso a notas de frutas maduras más bien exóticas y cítricas con final de manteca de cacao y vainilla.

**BOCA:** Sensación de frescor y agradable fruta ácida en el paladar. Generoso, bien equilibrado y persistente en boca.



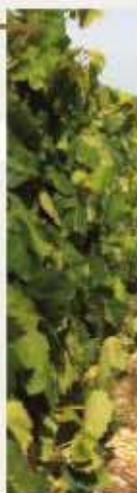
## ALACER BLANCO

60% Muscat, 35% Xarel·lo y 5% Macabeo.

El Muscat de grano menudo fue recolectado a mediados de agosto y el Xarel·lo a principios de septiembre, siempre a primera hora de la mañana, en remolques de no más de 2.000 kg, para preservar las propiedades de la uva. Despalillado, pre-maceración y prensado en frío. Fermentación por variedades en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros a temperatura controlada, no superando los 16°C. Finalizada la fermentación se determina el coupage según las propiedades de cada añada.

Servir entre 5° y 6°C.

De color amarillo muy pálido, brillante y diáfano, transmite la expresión de la juventud. En nariz nos cautiva con un toque floral de Muscat de grano menudo con el equilibrio del Xarel·lo y el Macabeo. Sutil fondo cítrico, elegante y que lentamente nos seduce completamente. En boca, acidez equilibrada, una dulzura muy suave que confiere un gran frescor, haciéndolo un vino muy suave y nada pesado para el paladar.



## ALACER ROSADO

80% Pinot Noir, 20% Gamacha.

Recolectado a principios de septiembre a primera hora de la mañana, en remolques de no más de 2.000 kg, para preservar todas las propiedades de la uva.

Despalillado, pre-maceración y prensado en frío. Fermentación por variedades en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros a temperatura controlada, no superando los 16°C.

Servir entre 4° y 5°C.

Elegante color rosado de intensidad media-alta, de aroma sutil, complejo y sugerente en boca. En su paladar es sedoso y ligeramente afrutado, con una intensidad media.

Se trata de un vino atractivo en nariz, largo y persistente en boca, que deja un buen recuerdo a trazas de frutos secos.



## ALACER TINTO

65% Tempranillo, 35% Gamacha.

Vendimia a mediados de septiembre, a primera hora de la mañana, en remolques de no más de 2.000 kg, para preservar todas las propiedades de la uva. Despalillado, pre-maceración en frío y fermentación en depósitos troncocónicos de 5.000 litros de acero inoxidable a temperatura controlada, no superando los 24°C, con remontados cerrados dos veces al día. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés, y un mínimo de 2 meses en botella antes de salir al mercado.

Servir entre 16° y 18°C.

De color rojo cereza con un fino matiz morado, intensidad mediana. Aroma intenso, complejo y elegante. Rico en matices de frutos rojos maduros, aromas de especias variadas, regaliz y confituras. Gran variedad de aromas y sabores. En boca se muestra sabroso y bien estructurado. Gran equilibrio entre suavidad, acidez y taninos, con un final persistente.



## **BERNARD REMY BLANC DE BLANCS**

100% Chardonnay.

3 años de envejecimiento.

Color brillante y profundo, adornado con múltiples reflejos verdosos, habituales en el "Chardonnay" más auténtico. En nariz es dinámico, fresco y con aroma intenso. En boca, cuerpo ligero con dominio de fuertes matices cítricos.



## **BERNARD REMY CARTE BLANCHE**

60% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 5% Meunier.

2 años de envejecimiento.

Preciosos color dorado. Las burbujas, vivas e intensas, dan lugar a una espuma delicada pero a la vez persistente. En nariz, ligeros aromas de lima, miel y limón van creciendo con elegancia antes de explotar en el paladar con toques frescos y mentolados.



## **BERNARD REMY PRESTIGE**

60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Meunier.

Contiene un 90% de vinos Reserva.

5 años de envejecimiento.

Intenso color dorado. Posee un cuerpo complejo pero a la vez equilibrado, que se extiende hacia delicados toques de tostado y brioche. En boca, redondo y suave, y con sabores que tienden a frutas confitadas.



---

# NUESTROS VINOS ACOGIDOS ALADO.

---

## MONTERREI

A principios de 2019 se firma un acuerdo de colaboración con Bodegas Gargalo con el fin de incorporar a nuestro portfolio una interesante gama de vinos de la denominación de origen Monterrei. Bodegas Gargalo sale a la escena vinícola en el año 1998 de la mano del prestigioso diseñador gallego Roberto Verino. Su vinculación con el vino procede de los abuelos maternos, viticultores en la Ribera Sacra, y desde el primer momento su pretensión fue hacer vinos que reflejaran su tierra natal desde la calidad y con el fin de contribuir a darle prestigio al territorio.

Bodegas Gargalo se localiza en las laderas del amurallado Castillo de Monterrei, su majestuoso vecino, en el municipio orensano de Verín, y se encuentra rodeada por 8 hectáreas de viñedo en propiedad orientados al suroeste. Cuenta la historia que esta ubicación fue bautizada por las legiones romanas como el Valle Excelente, tanto por el maravilloso paisaje que ofrece como por las condiciones para el cultivo de la vid, por lo que plantarían aquí las primeras cepas además de construir los primeros lagares que se instalarían en Monterrei. En cuanto al nombre elegido, Gargalo debe su nombre a la garganta de agua ("gargalo" en gallego) que atraviesa esas laderas.

## GARGALO GODELLO

100% Godello.

Fermentación alcohólica: Control de temperatura a

18° C.

Duración de la fermentación: 16 días.

Permanencia en depósito: 4 meses.

Amarillo brillante con irisaciones verdosas. En nariz es concentrado con toques a miel y frutos secos. Boca untuosa sobresaliendo los toques cítricos.

Persistente con final a avellanas combinadas con frutas tropicales.



## GARGALO MENCIA Y ARAUXA

Mencia y Arauxa.

Fermentación alcohólica: Control de temperatura a 22° C.

Fermentación maloláctica: Espontánea en depósito.

Duración de la fermentación: 15 días.

Permanencia en depósito: 5 meses.

Rujo ocrea con ribetes azulados, capa media. Frutal, fresco con matices atlánticos. En boca domina la frambuesa con toques lácticos, redondeados con toques de pimienta de Jamaica.



## GARGALO TREIXADURA Y ALBARIÑO

Albariño y Treixadura.

Fermentación alcohólica: Control de temperatura a 18° C.

Duración de la fermentación: 10 días.

Permanencia en depósito: 3 meses.

Limpio, brillante con tonos suaves amarillos matizados con verdes de bosque.

Nariz muy intensa, aromas cítricos dominados por mandarina y naranja. En boca largo y amplio, muy redondo con recuerdos de frutos de pepita, untuoso.



## TERRA RUBIA 3 UVAS

Trexadura, Albariño y Godello.

Fermentación alcohólica: Control de temperatura a 18° C.

Duración de la fermentación: 15 días.

Permanencia en depósito: 4 meses.

Color amarillo verdoso. En nariz elegante con pinceladas de manzana y flores blancas. En boca es fresco con recuerdos a pera y fruta tropical.



## TERRA RUBIA MENCÍA

100% Mencía

Procedente de viñedos propios y selección especial de viñedos del Valle de Monterrei, en suelos de arcilla y de pizarra. Vendimia manual y posterior selección en bodega.

Fermentación alcohólica con control de temperatura a 22° C. Duración de 15 días y permanencia en depósito de cuatro meses.

Color rojo picota con ribetes violáceos, capa intermedia.

En nariz limpio y elegante con pinceladas lácteas. La boca es ligeramente cálida con matices de frutos del bosque.



## VIÑA VERINO BLANCO

Producción anula limitada a alrededor de 400 botellas.  
70% Trexadura y 30% Godello.

Viñedos: Selección especial del pago Gargalo de suelos graníticos arenosos. Raleo previo de un racimo por brote y posterior selección en mesa.

A la vista amarillo cálido con reflejos verdosos. En nariz la madera se percibe muy delicada respetando los finos aromos frutales de la variedad de uva, la vainilla y el humo ligero - se combinan en perfecta armonía con las notas varietales. En boca muy untuoso sin perder los matices de mineralidad, excelente fusión de los sabores aportados por la madera con la mineralidad aportada por el terroño singular de las laderas del Gargalo.



## VIÑA VERINO TINTO

---

Producción anual limitada a alrededor de 600 botellas.

100% Mencía.

Viníedo: Selección especial del pago Gargalo de suelos arcillosos y pizarrosos. Palleo previo de un racimo por brote y posterior selección en mesa.

De color rojo cereza con ribetes rubí. En nariz destacan los aromas primarios de la variedad, las notas de regaliz, vainilla, humo y canela. En boca es elegante y con carácter. Matices de ciruela roja y mora. Posgusto elegante y prolongado.



# LA SITUACIÓN ECONÓMICA GENERAL Y EL SECTOR VINÍCOLA

La OIV estima una producción mundial de vino en 2019 un -10% inferior a la especialmente abundante producción de 2018, hasta los 263 millones de hl (-30 mill. hl). En 2019 y tras dos años especialmente inestables, la producción mundial de vino vuelve a sus niveles medios. El vino es una de las señas de identidad de España, de Francia y de Italia. España es líder en cuanto a las hectáreas de viñedo cosechadas, actualmente contamos con 969.000 hectáreas, un 13% del total mundial que se coloca en los 7,4 millones. Por detrás queda Francia con 700.000 e Italia con la misma cantidad.

La evolución del consumo en términos cualitativos y geográficos se manifiesta en:

- Un continuo retroceso del consumo en el segmento de los llamados "Vinos Básicos" y un claro crecimiento de los denominados "Vinos de Calidad", especialmente en los segmentos de los vinos "Premium" y "Super Premium".
- El retroceso del consumo en los países históricamente consumidores (Francia, Italia y España) pareció estabilizarse, mientras que el consumo en los Estados Unidos, China y Australia ha seguido creciendo durante los últimos años. Los datos más recientes del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), sobre las informaciones del Ministerio de Agricultura y las declaraciones de las bodegas, muestran que el consumo de vino en España ha crecido un 7,2% hasta septiembre de 2019, hasta acercarse ya a los 11 millones de hectolitros, mejorando la línea de estabilidad en la que se encuentra desde 2011. Cabe destacar que se aprecia un crecimiento notable de las ventas directas desde bodega, fruto de los cambios que se están produciendo en la distribución del vino y del auge del Enoturismo.

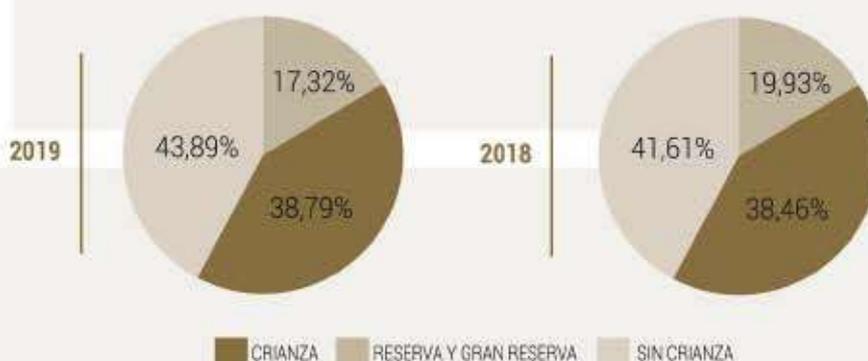
Tanto los análisis del OEMV, como diversos estudios de mercado recientes muestran que las claves para la más reciente estabilidad e incluso crecimiento del vino se sitúan en la importancia de las denominaciones de origen, a las que los consumidores españoles muestran gran estima, así como en la progresión del vino blanco y la innovación: nuevos tipos de vino, nuevos varietales de uva, nuevas zonas de reconocido prestigio, incluso nuevos productos a base de vino como vinos de menor graduación alcohólica, sangrías y tintos de verano, y también nuevas formas de presentar y distribuir el vino en cuanto a los envases, las etiquetas o el servicio por copas en bares y restaurantes. El vino está nuevamente de moda en España, como lo está, crecientemente, en muchos países del mundo y, según declaran diversos especialistas tanto españoles como extranjeros, sus perspectivas de crecimiento para los próximos años, son buenas. En cuanto a las exportaciones de vino español, según los últimos datos disponibles España exportó, en los ocho primeros meses de 2019 un total de 1.434,5 millones de litros, lo que supone un incremento del 8,9% respecto al mismo periodo del pasado año, por valor de 1.714,9 millones de euros (-8,7%), a un precio medio de 1,20 euros/litro (-16%). Es decir, se exportaron 117,8 millones de litros más, pero facturándose 162,8 millones de euros menos, al caer el precio medio en 23 céntimos.

## COMERCIALIZACIÓN EN EL AÑO 2019 DE LA D.O.C. RIOJA (en miles de litros)

CATEGORÍA	MERCADO INTERIOR			MERCADO EXTERIOR			TOTALES		
	2019	2018	%	2019	2018	%	2019	2018	%
Reserva y Gran Reserva	16.571	22.510	-26,38%	27.742	29.977	-7,46%	44.313	52.487	-15,57%
Crianza	78.453	79.797	-1,68%	20.816	21.509	-3,22%	99.269	101.306	-2,01%
Sin crianza	66.601	64.628	3,05%	45.732	44.966	1,70%	112.333	109.594	2,50%
Totales	161.625	166.935	-3,18%	94.290	96.452	-2,24%	255.915	263.387	-2,84%

Datos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

### MIX DE VENTAS DE LA D.O.Ca RIOJA 2019-2018



# BODEGAS RIOJANAS, S.A.

## EJERCICIO 2019

### El Producto

En 2019 hemos lanzado al mercado nuevos vinos, adaptándonos a las exigencias del mercado y a las tendencias de consumo:

- Lanzamiento de un vino de la D.O. Bierzo bajo la marca "Viore".
- Lanzamiento de una gama de vinos jóvenes de la D.O. Monterrei bajo el acuerdo de colaboración con Bodegas Gargalo (propiedad del diseñador Roberto Verino).
- Incorporación de una gama de Champagne bajo la marca Bernard Remy.

Durante el año 2019, nuestros vinos han obtenido numerosos premios y reconocimientos:

- Monte Real Gran Reserva 2011 seleccionado entre los 100 mejores vinos del mundo en la categoría "Cellar Selections" por la influyente revista especializada estadounidense Wine Enthusiast. Además ha obtenido Medalla de Oro en el Sommelier Wine Awards, así como 93 puntos en la Guía de Vinos de ABC y 94 puntos en la Guía de Vinos de La Semana Vitivinícola.
- El crítico de The New York Times, Eric Asimov, publicaba el pasado 5 de diciembre una lista con los 12 mejores momentos vividos en 2019 con otros tantos vinos memorables, que incluía un Monte Real de la añada 1942, al que definía como una auténtica joya enológica.
- Monte Real Gran Reserva 1998 Edición Limitada ha obtenido 94 puntos en el Anuario de Vinos El País.
- Viña Albina Gran Reserva 2011 ha obtenido 93 puntos en la Guía de Vinos de ABC y en el Anuario de Vinos El País, así como 91 puntos en El Rioja Top 100 de la editorial alemana Meininger.
- Monte Real de Familia Reserva 2015 ha obtenido 92 puntos en la Guía Proensa y 91 puntos en la Guía Vivir el Vino, el Anuario de Vinos El País y en Decanter.
- Monte Real Crianza 2017 ha obtenido 92 puntos en la Guía Proensa y 90 puntos en la Guía Peñín y Vivir el Vino.

### RECURSOS HUMANOS

En el ejercicio 2019, tras el nombramiento de D. Santiago Frías Monje como Presidente Ejecutivo, se ha incorporado un nuevo Director General, D. Eduardo Sainz Marotias, que se hará cargo de la gestión operativa, incorporando al Grupo su amplia experiencia en el sector, y contribuyendo a la consecución de los objetivos fijados en nuestro Plan Estratégico.

### Actividades de I+D+i

Durante el ejercicio 2019, en el Departamento de Investigación, Desarrollo e Innovación, está orientado a estrategias de diferenciación de calidad de los vinos.

Proyecto de Innovación Social

El objetivo es realizar transferencia de conocimiento en vitivinicultura que reporte en imagen positiva de responsabilidad social corporativa. La iniciativa se cerró con un impacto positivo. A fecha de hoy estamos referenciados como bodega innovadora social que se preocupa por la sostenibilidad, la economía circular y los objetivos de desarrollo sostenible del pacto nacional 2030.

Proyectos de Seguridad Alimentaria/Enología

Proyecto de diagnosis de estrategia en Innovación tecnológica con colaborador externo, la empresa de Ingeniería e Innovación, con el objetivo de analizar la situación actual de la compañía en el mercado. Análisis DAFO en materia de I+d+i, realización de plan estratégico.

Se apostó por un nuevo modelo de auditoria y control de calidad en tapones de corcho; se ha conseguido reducir las incidencias en impacto negativo en producto final. Se potencia la relación con los proveedores lo que favorece un ágil resolución de las no conformidades y se incrementa la seguridad alimentaria. Como proyecto de mejora continua seguimos potenciando la relación con los viticultores y con la identificación en campo/bodega de las mejores uvas para cada prototipo de vino. Se ha conseguido optimizar la toma de decisiones ante condiciones adversas de campaña.

Proyecto "IBEROEKA", Secuenciación Masiva mediante técnicas NGS, donde se han caracterizado diversas parcelas de Bodegas Riojanas, S. A. a nivel genómico y de levaduras se ha completado con éxito y se está divulgando a nivel de técnicos del campo de la agronomía y la enología como proyecto innovador.

### Proyectos de Sostenibilidad

Se ha potenciado el uso de feromonas en campo como acción sostenible de reducción de insecticidas y asesoramiento personalizado en regeneración de suelos de viñedos de más de 30 años

El proyecto "Riego Rioja" tiene por objetivo orientar a nuestros proveedores de uva en una gestión sostenible de aplicación de riego y por consiguiente una reducción en la aplicación de productos fitosanitarios, completándose con éxito en febrero de 2020. Decidido compromiso del Grupo Bodegas Riojanas por una gestión integral orientada a la sostenibilidad de todas nuestras operaciones

# LOS RESULTADOS COMERCIALES DEL EJERCICIO 2019

Durante el Ejercicio 2019, las ventas totales de Bodegas Riojanas alcanzaron los 4,6 Millones de litros, equivalentes a 6,1 Millones de botellas.

## MIX DE VENTAS DE BODEGAS RIOJANAS (VINOS ACOGIDOS A LA D.O. CA. RIOJA) EN TOTAL (NACIONAL Y EXPORTACION) Y EL CORRESPONDIENTE A LA D.D. CA. RIOJA



## MIX DE VENTAS DE BODEGAS RIOJANAS (VINOS ACOGIDOS A LA D.O. CA. RIOJA) Y DE LA D.O.CA. RIOJA EN EL MERCADO INTERNACIONAL.



En el resto de denominaciones la evolución ha sido la siguiente:

- D.O. Toro (vinos producidos por Bodegas Torredueiro): las ventas en volumen han permanecido bastante estables respecto al ejercicio precedente, alcanzando una cuota de mercado del 3,61% sobre el total de esta DO en 2019.

- Resto de denominaciones (D.O. Rueda, D.O. Ribera del Duero y D.O. Rías Baixas): es especialmente destacable el incremento de ventas en volumen de nuestros vinos D.O. Rías Baixas (+7,75% en volumen), suponiendo un 0,31% del total de la denominación.

# LOS RESULTADOS FINANCIEROS DEL EJERCICIO 2019

Los principales datos del Balance del ejercicio 2019 son:

- El Total del Activo asciende a 50.076 miles de Euros, frente a 51.679 miles de euros de 2018.
- Las Existencias representan 26.512 miles de Euros, frente a los 27.184 miles de Euros de 2018.
- El Activo Circulante asciende a 32.699 miles de Euros, mientras que en 2018 ascendía a 33.709 miles de Euros.
- Las Deudas con Entidades de Crédito a corto y largo plazo alcanzan los 21.002 miles de Euros, frente a los 21.248 miles de Euros en 2018.
- El Patrimonio Neto representa 19.866 miles de Euros, frente a los 19.866 miles de Euros del ejercicio 2018.
- El resultado del ejercicio neto de 2019 atribuible a la Sociedad dominante ha ascendido a 332 miles de Euros, frente a una pérdida de 635 miles de euros en 2018.
- Los pasivos a largo y corto plazo suponen 30.210 miles de euros, frente a los 31.813 miles de euros de 2018.

Es de destacar en la Cuenta de Pérdidas y Ganancias Consolidada lo siguiente:

- El importe neto de la cifra de negocios alcanzó los 20.283 miles de euros, frente a los 19.212 miles de euros en 2018, lo que supone un incremento del 5,6%.
- El Resultado de Explotación alcanzó los 757 miles de euros de beneficio, frente a los 669 miles de euros de pérdida del ejercicio anterior (sin el impacto de la NIFF 16 el Resultado de Explotación del ejercicio 2019 hubiera sido de 749 miles de euros de beneficio).
- Un resultado Financiero negativo por importe de 351 miles de euros, frente al resultado negativo de 2018 que ascendió a 409 miles de euros, (sin el impacto de la NIFF 16 el Resultado Financiero negativo del ejercicio 2019 hubiera sido de 340 miles de euros, lo que supone una mejoría del 16,9%).
- Un Beneficio antes de impuestos de 406 miles de euros, respecto al resultado negativo antes de impuestos de 2018 de 1.078 miles de euros.
- Un Beneficio después de impuestos de 337 miles de euros.

## INFORMACIÓN BURSÁTIL

La cotización de Bodegas Riojanas, al finalizar el Ejercicio 2019, fue de 4,28 Euros por acción, lo que, con respecto al valor del año 2018, supone un descenso del 19,25%.

INDICADORES BURSÁTILES	31 dic 19	variación	31 dic 18
COTIZACIÓN (EN EUROS)	4,28	-19,25%	5,30
CAPITALIZACIÓN BURSÁTILES (EN MILES DE EUROS)	21919	-20,25%	27.487
PER	-65,04X		-43,44X
NÚMERO DE ACCIONES	5.121.327		5.186.154
DIVIDENDO POR ACCIÓN (EUROS/ACCIÓN) (1)	0,00		0,14
FREE FLOAT	42,67%		18,00%

(1) Con cargo al Resultado del Ejercicio Anterior.

# BODEGAS RIOJANAS, S.A.

## JUNTA GENERAL ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

### CONVOCATORIA DE JUNTA GENERAL ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

El Consejo de Administración de BODEGAS RIOJANAS, S.A., en sesión de fecha 23 de abril de 2020, ha acordado convocar Junta General Ordinaria y Extraordinaria de Accionistas que se celebrará el día 19 de junio de 2020 a las 12:00 horas en primera convocatoria, y para el caso de que, por no haberse alcanzado el quorum de asistencia necesario, la Junta General no pudiera celebrarse en primera convocatoria como se prevé, se celebrará en el mismo lugar y hora, el día 20 de junio de 2020, en segunda convocatoria.

Dado el actual estado de alarma declarado por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, debido a la grave crisis sanitaria ocasionada por el COVID19 y al amparo de lo previsto en el artículo 41 del Real Decreto-ley 8/2020, de 17 de marzo, de medidas urgentes extraordinarias para hacer frente al impacto económico y social del Covid-19, el Consejo de administración ha acordado que la asistencia a esta Junta General pueda realizarse de manera extraordinaria mediante el empleo de medios telemáticos que permitan la conexión en tiempo real con el recinto donde se desarrolla la Junta General.

No obstante y dada la necesidad de salvaguardar los intereses generales, la salud de los accionistas, representantes y personas involucradas en la organización, así como la imposibilidad de dar cabida a todos los asistentes, asegurándoles una localidad con las medidas de distanciamiento y seguridad sanitaria obligatorias, la Sociedad, con ánimo de garantizar el éxito de la Junta General, recomienda encarecidamente:

- (i) No asistir físicamente a la Junta General;
- (ii) Ejercer el derecho de voto a distancia con antelación a la celebración de la Junta General;

La Junta General de Accionistas se celebrará en el salón de Actos de Bodegas Riojanas, S.A. sito en la ciudad de Cenicero (La Rioja), calle Dr. Ruiz de Azcárraga nº 1, con arreglo al siguiente,

### ORDEN DEL DÍA

Primero.- Carta del Sr. Presidente del Consejo de Administración.  
Segundo.-Informe del Presidente del Comité de Auditoría.  
Tercero.-Examen y aprobación, si procede, de la cuenta de Pérdidas y Ganancias, Balance y Memoria del Ejercicio 2019, individual y consolidado, así como la propuesta de distribución de resultados y censura de la gestión social, la propuesta de consolidación fiscal y el estado de cambios en el Patrimonio neto y el estado de flujos de efectivo, facultando a los miembros del Consejo de Administración solidariamente para el depósito en el Registro Mercantil de la Certificación de la aprobación de la aplicación de resultado y un ejemplar de las cuentas, con facultades para subsanar defectos que se produjeran.

Cuarto.- Propuesta de nombramiento y/o reelección de auditores para los ejercicios 2020, 2021 y 2022.

Quinto.-Informe del Presidente de la Comisión de Nombramientos y Retribuciones.

Sexto.-Propuesta de nombramiento y/o reelección de los miembros del Consejo de Administración.

Séptimo.- Informe Anual sobre remuneraciones de los miembros del Consejo de Administración correspondientes al ejercicio 2019.

Octavo.- Política de remuneraciones de los consejeros.

Noveno.- Autorización al Consejo de Administración para la adquisición y venta de acciones propias de la entidad, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 72 de la Ley de Sociedades de Capital.

Décimo.- Ruegos y Preguntas.

Undécimo.- Lectura y Aprobación, si procede, del Acta, así como la designación de socios para la firma de la misma y facultar a cualesquiera de los miembros del Consejo de Administración para elevar a público los acuerdos adoptados en la misma.

### 1.- Recomendaciones para el ejercicio de los derechos de los accionistas.

El Consejo de Administración ha considerado que la mejor forma de garantizar que los accionistas puedan ejercer sus derechos sin poner en riesgo su salud y la de los demás, es fomentando los medios de comunicación a distancia, tanto la asistencia telemática a la Junta General como el ejercicio de los derechos de información, delegación y voto anticipado.

A este fin, se ha hecho uso de las posibilidades reconocidas por el artículo 41 del Real Decreto Ley 8/2020, de 17 de marzo de 2020, recomendándole que no acuda presencialmente (puede hacerlo vía telemática), y que ejerza su derecho de voto a distancia con antelación a la Junta.

### 2.- Derecho de asistencia, representación y ejercicio del derecho de voto a distancia.

#### 2.1.- Derecho de Asistencia:

De acuerdo con el artículo 17 de los Estatutos Sociales y el artículo 7 del Reglamento de la Junta General, tendrán derecho de asistencia los accionistas que posean al menos 50 o más acciones de la Sociedad y que las tengan inscritas en el correspondiente registro con cinco (5) días de antelación a la fecha prevista para la celebración de la Junta o mediante el Certificado acreditativa de su depósito en la entidad bancaria, en cuyo momento le será expedida la tarjeta o documento que le legitimara para la asistencia a la Junta, para la delegación de la representación y para el ejercicio de voto a distancia. Dicho documento podrá ser sustituido por el oportuno certificado de legitimación o cualquier otro documento justificativo de la titularidad de las acciones, expedido, a estos efectos, por la entidad correspondiente. Los accionistas que no reúnan la cantidad de acciones exigida para la asistencia podrán agruparse al indicado fin.

## 2.2.- Derecho de representación:

Todo accionista que tenga derecho de asistencia podrá hacerse representar por escrito en la Junta General por medio de otra persona. El accionista que desee otorgar su representación deberá firmar y completar la tarjeta de asistencia incluyendo la identificación de su representante y en su caso instrucciones precisas sobre el sentido del voto. El representante designado deberá acudir con dicha tarjeta de asistencia y su documento nacional de identidad o pasaporte (y escritura de poder en caso de representar a persona jurídica) y número de teléfono, al lugar de celebración de la Junta General dentro de las dos (2) horas anteriores a la hora prevista para su inicio. Alternativamente, podrá remitirla con carácter previo a la Junta General con una antelación de hasta veinticuatro (24) horas antes de la hora prevista para el inicio de la celebración de la Junta General en primera convocatoria (i) por correo postal al domicilio de la sociedad sito en Avenida Don Ricardo Ruiz de Azcárraga 1, 26350 de Cenicero (La Rioja); o (ii) mediante correo electrónico a la dirección [juntageneral@bodegasriojanas.com](mailto:juntageneral@bodegasriojanas.com) adjuntando copia DNI o Pasaporte y el número de teléfono. La delegación otorgada podrá ser revocada de manera expresa y por el mismo medio por el que se confirió, siendo ésta eficaz frente a la Sociedad siempre que la haya recibido al menos con veinticuatro (24) horas de antelación a la fecha prevista para la celebración de la Junta General en primera convocatoria. Asimismo, la representación se entenderá revocada por la asistencia física o telemática a la Junta del accionista representado o por la venta de las acciones que le confieren tal condición al menos cinco (5) días antes de la celebración de la Junta General.

## 2.3.- Ejercicio del derecho de voto a distancia:

Dada la situación extraordinaria en la que se celebra esta Junta General y al amparo de lo previsto en el artículo 8 del Reglamento de la Junta General, la Sociedad recomienda el ejercicio del derecho de voto a distancia con antelación a su celebración: Los accionistas con derecho de asistencia podrán emitir su voto a distancia en relación con las propuestas relativas a los puntos comprendidos en el orden del día mediante correspondencia postal o correo electrónico. Para la emisión del voto por correo, el accionista deberá remitir la tarjeta de asistencia (emitida por las entidades depositarias de las acciones) debidamente firmada y cumplimentada al efecto, junto con una copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte (y escritura de poder en caso de representar a persona jurídica), número de teléfono y dirección de correo electrónico, a (i) la dirección postal de Bodegas Riojanas, S.A, Avenida Don Ricardo Ruiz de Azcárraga 1, 26350 de Cenicero (La Rioja); o (ii) a la dirección de correo electrónico [juntageneral@bodegasriojanas.com](mailto:juntageneral@bodegasriojanas.com). El voto emitido mediante correspondencia postal o por correo electrónico deberá ser recibido por la Sociedad al menos con veinticuatro (24) horas de antelación a la hora prevista para la celebración de la Junta General en primera convocatoria. Los accionistas que emitan su voto a distancia en los términos indicados anteriormente serán considerados como presentes a los efectos de la constitución de la Junta General.

La Sociedad se reserva el derecho de solicitar a los accionistas los medios de identificación adicionales que considere necesarios para comprobar su condición de accionistas y garantizar la autenticidad de la representación y del voto.

El voto a distancia podrá revocarse por el mismo medio empleado para la emisión, de forma expresa y dentro del plazo establecido para ésta, así como por la asistencia física o telemática a la reunión del accionista que lo hubiera emitido o por la venta de las acciones que le confieren la condición de accionista al menos cinco (5) días antes de la fecha prevista para la celebración de la Junta General.

## 3.- Asistencia por medios telemáticos.

Ante la situación generada por la pandemia del COVID-19 y al amparo de lo previsto en el artículo 41 del Real Decreto Ley 8/2020, de 17 de marzo, el Consejo ha decidido habilitar la posibilidad de asistencia a la Junta General por medios telemáticos con el propósito de salvaguardar la salud y seguridad de los accionistas, empleados y demás personas que intervienen en la preparación y celebración de la Junta General. Esto permitirá a los accionistas y representantes conectarse en tiempo real y participar de forma remota el mismo día que se celebre la Junta General.

Los accionistas podrán ejercer su derecho de asistencia a la Junta General por medios telemáticos siguiendo las siguientes instrucciones:

- a) Comunicación de asistencia telemática: Los accionistas y representantes que deseen asistir telemáticamente a la Junta General deberán ponerlo en conocimiento de la Sociedad antes de las veinticuatro (24) horas del día 18 de junio. Para ello, el accionista o representante deberá remitir la tarjeta de asistencia (emitida por las entidades depositarias de las acciones) debidamente firmada (en su caso por el accionista representado y por el representante), junto con una copia del Documento Nacional de Identidad o pasaporte (y escritura de poder en caso de representar a persona jurídica), su número de teléfono y su dirección de correo electrónico, a (i) la dirección postal de Bodegas Riojanas, S.A, Avenida Don Ricardo Ruiz de Azcárraga 1, 26350 de Cenicero (La Rioja); o (ii) a la dirección de correo electrónico [juntageneral@bodegasriojanas.com](mailto:juntageneral@bodegasriojanas.com).
- b) Comprobación de la condición de accionistas o representante: Desde el cierre del plazo de comunicación hasta el momento en el que se abra la conexión para la asistencia telemática a la Junta General, la Sociedad verificará la condición de accionistas y representantes de las personas registradas en la forma y tiempo establecidas. La asistencia telemática estará sujeta a la comprobación de que el accionista registrado tenga inscritas las acciones en el correspondiente registro contable con cinco (5) días de antelación, como mínimo, a la fecha señalada para la celebración de la Junta General.

Con la finalidad de garantizar la identidad de los participantes telemáticos, la Sociedad podrá solicitar documentos electrónicos de identidad o firmas electrónicas reconocidas. A su vez, la Sociedad podrá habilitar medios adicionales de identificación que garanticen debidamente la identidad del accionista, reservándose tal derecho para garantizar la autenticidad del voto.

Una vez que el accionista o representante haya comunicado dentro del plazo establecido su intención de asistir telemáticamente, y se hayan comprobado las credenciales podrá asistir e intervenir en la Junta General Ordinaria a través de medios telemáticos, realizando la correspondiente conexión previa invitación para el día previsto de celebración de la reunión.

c) Conexión y asistencia a la Junta General: El accionista (o en su caso, representante) que vaya a participar telemáticamente, recibirá una invitación electrónica personal para conectarse a la Junta General a través de los medios habilitados al efecto. La conexión será accesible entre las diez (10:00) y las doce (12:00) horas del día 19 de junio de 2020. Si la Junta General no pudiera celebrarse en primera convocatoria, el accionista deberá conectarse al día siguiente, dentro de la misma franja horaria, para su celebración en segunda convocatoria. No se admitirá ninguna conexión para el ejercicio del derecho de asistencia telemática transcurrido el periodo límite indicado.

d) Intervenciones y preguntas: Las intervenciones y propuestas de acuerdos y solicitudes de información y aclaraciones sobre asuntos que, de conformidad con la Ley y no figurando en el orden del día, puedan proponerse durante la celebración de la Junta General por los asistentes telemáticos, deberán remitirse a la sociedad por escrito con anterioridad a la constitución de la Junta General. Las intervenciones solo constarán en el acta de la reunión cuando así se haya solicitado expresamente. Las respuestas a los accionistas que ejerciten su derecho de información durante la Junta, cuando proceda, se podrá producir por escrito durante los siete días siguientes a la finalización de la misma. En el caso de que la Junta General se celebre finalmente en segunda convocatoria, los asistentes telemáticos que habiéndose conectado a la reunión en primera convocatoria hubieran remitido intervenciones y propuestas de acuerdos o solicitudes de informaciones o aclaraciones tendrán que remitirlas de nuevo, en los términos indicados, el día en que se celebre la reunión; de lo contrario se tendrán por no formuladas.

e) Votación: La emisión del voto sobre las propuestas relativas a los puntos comprendidos en el orden del día podrá realizarse hasta que el presidente o en su caso, el secretario, anuncie la conclusión del período de votación de las propuestas de acuerdo. El Presidente en el ejercicio de sus funciones, podrá ordenar el desarrollo de la Junta en el modo que considere más conveniente. En cuanto a las propuestas de acuerdos sobre aquellos asuntos que no sea necesario que figuren en el orden del día, los asistentes telemáticos podrán emitir sus votaciones a partir del momento en que se dé lectura a dichas propuestas para proceder a su votación. Si en relación con alguno de los puntos del orden del día, el asistente telemático no se manifiesta en ningún sentido, se entenderá que vota a favor de las propuestas del Consejo de Administración. En aquello no regulado expresamente en este anuncio, resultarán de aplicación a los accionistas que asistan telemáticamente a la Junta las mismas normas sobre el voto y la adopción de acuerdos previstas en el Reglamento de la Junta General para los accionistas que asisten presencialmente a la celebración.

f) Otras cuestiones: La asistencia telemática del accionista será equivalente a la asistencia presencial a la Junta General. La asistencia telemática de los accionistas prevalecerá sobre los votos emitidos anticipadamente a distancia y los poderes de representación otorgados con anterioridad a la celebración de la Junta General. La Sociedad se reserva el derecho a adoptar las medidas pertinentes en relación con los mecanismos de asistencia telemática a la Junta General cuando razones técnicas o de seguridad lo requieran o impongan. La Sociedad no será responsable de los perjuicios que pudieran ocasionarse al accionista derivados de averías, sobrecargas,

caídas de líneas, fallos en la conexión, mal funcionamiento del servicio postal de correos o cualquier otra eventualidad de igual o similar índole, ajenas a la voluntad de la Sociedad, que impidan la utilización de los mecanismos de asistencia telemática a la Junta General, voto y delegación. Lo anterior es sin perjuicio de que se adopten las medidas que cada situación requiera, entre ellas, la eventual suspensión temporal o prórroga de la Junta General si ello fuese preciso para garantizar el pleno ejercicio de sus derechos por los accionistas o sus representantes.

g) Medias extraordinarias por el estado de Alarma: Si en las fechas previstas para la celebración estuviesen vigentes el estado de alarma declarado por el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, o cualquier otra medida de las autoridades administrativas o sanitarias que restrinjan o impidan la celebración de la Junta con presencia física de accionistas y representantes de accionistas, la Junta se celebraría en las mismas fechas y hora previstas en este anuncio de forma exclusivamente telemática, esto es, sin asistencia física de accionistas y representantes. En este caso, se informará a los accionistas mediante la publicación de un anuncio complementario a esta convocatoria.

A su vez, la Sociedad informará oportunamente de cuantas otras medidas resulten necesarias en función de las resoluciones o recomendaciones que puedan emitir las autoridades competentes, a través de su página ([www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com)) o por los medios que resulten necesarios en función del alcance de las medidas.

#### **4.- Derecho a completar el orden del día y a presentar nuevas propuestas de acuerdo.**

De conformidad con lo establecido en el art.º 519 de la Ley de Sociedades de Capital, Los accionistas que representen al menos el tres (3) por ciento del capital social podrán solicitar que se publique un complemento a la convocatoria de la junta general ordinaria, incluyendo uno o más puntos en el orden del día, siempre que los nuevos puntos vayan acompañados de una justificación o, en su caso, de una propuesta de acuerdo justificada. En ningún caso podrá ejercitarse dicho derecho respecto a la convocatoria de juntas generales extraordinarias.

El ejercicio de este derecho deberá efectuarse mediante notificación fehaciente, que habrá de recibirse en el domicilio social dentro de los cinco (5) días siguientes a la publicación de la convocatoria. El complemento deberá publicarse, como mínimo, con quince días de antelación a la fecha establecida para la reunión de la junta. La falta de publicación en plazo del complemento será causa de impugnación de la junta.

Los accionistas que representen al menos el tres por ciento del capital social podrán, en el mismo plazo señalado en el apartado anterior, presentar propuestas fundamentadas de acuerdo sobre asuntos ya incluidos o que deban incluirse en el orden del día de la junta convocada. La sociedad asegurará la difusión de estas propuestas de acuerdo y de la documentación que en su caso se adjunte entre el resto de los accionistas, de conformidad con lo dispuesto en la letra d) del artículo 518 de la Ley de Sociedades de Capital.

## 5.- Derecho de información.

De acuerdo con lo establecido en los artículos 517, 518 y 520 de la Ley de sociedades de Capital y en aplicación del artículo 6º del Reglamento de la Junta General de Accionistas de la Sociedad, desde el momento de la convocatoria de la Junta General, estarán a disposición de los señores accionistas para su consulta, obtención y envío de forma gratuita, tanto en papel en el domicilio social (C/ Dr. Azcárraga nº 1, 26350 Cenicero, La Rioja), como en formato electrónico en la página web de la Sociedad, ([www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com)), el texto completo del Balance, la Cuenta de pérdidas y ganancias, el Estado de cambios en el patrimonio neto, el Estado de Flujos de Efectivo, la Memoria explicativa, el Informe de Gestión incluyendo el Informe Anual sobre Gobierno Corporativo y el Informe de Auditoría de la Sociedad Bodegas Riojanas, S.A., así como el Estado Consolidado de Situación Financiera, la Cuenta de Resultados Consolidada, el Estado del Resultado Global Consolidado, el Estado Consolidado de Cambios en el Patrimonio Neto, el Estado Consolidado de Flujos de Efectivo, la Memoria explicativa, el informe de Gestión, el Informe de Auditoría consolidados del Grupo de empresas del que es matriz dicha Sociedad, todos ellos correspondientes al ejercicio cerrado al 31 de diciembre de 2019, así como el Informe Anual sobre remuneraciones de los miembros del Consejo de Administración correspondientes al ejercicio 2019, la política de remuneraciones de los consejeros para los ejercicios 2021, 2022 y 2023 junto con el informe específico de la Comisión de nombramientos y retribuciones, así como las propuestas de acuerdo y demás documentación e informes que conforme a la legislación vigente, han tenido que elaborar los administradores relativos a los puntos del Orden del Día que se someten a votación.

Asimismo, se encuentran igualmente a disposición de los señores accionistas en la página web de la Sociedad, los Estatutos Sociales, el Reglamento de la Junta General de Accionistas, el Reglamento del Consejo de Administración y el Código Ético de Conducta. Desde el momento de la convocatoria de la Junta, estará asimismo a disposición de los señores accionistas un Foro Electrónico al que podrán acceder con las debidas garantías tanto los accionistas individuales como las asociaciones voluntarias que se puedan constituir, con el fin de facilitar su comunicación con carácter previo a la celebración de la Junta General.

Los accionistas podrán solicitar a los administradores, por escrito hasta el quinto día anterior al previsto para la celebración de la Junta, o verbalmente durante su celebración, las aclaraciones que estimen precisas acerca de la información accesible al público que la sociedad hubiera facilitado a la Comisión Nacional del Mercado de Valores desde la celebración de la última junta general y acerca del informe del auditor.

Los administradores estarán obligados a facilitar la información por escrito hasta el día de la celebración de la junta general. Si la aclaración se solicita durante la celebración de la junta general, en caso de no ser posible satisfacer el derecho del accionista en ese momento, los administradores estarán obligados a facilitar esa información por escrito dentro de los siete (7) días siguientes al de la terminación de la junta.

Los administradores estarán obligados a proporcionar la información solicitada, salvo en los casos en que, a juicio del presidente, la

publicidad de la información solicitada perjudique el interés social. No procederá la denegación de la información cuando la solicitud esté apoyada por accionistas que representen, al menos, el veinticinco por ciento del capital social.

## 6.- Protección de datos de carácter personal.-

En virtud de la normativa aplicable en materia de protección de datos de carácter personal (Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y legislación complementaria y Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo De 27 de Abril de 2016), se informa a los accionistas que el responsable del tratamiento de los datos de carácter personal facilitados por los accionistas o por las entidades bancarias, Sociedades y Agencias de Valores en las que dichos accionistas tengan depositadas sus acciones, a través de la entidad legalmente habilitada para la llevanza del registro de anotaciones en cuenta, con ocasión de la Junta General convocada mediante la presente, así como de los que puedan derivarse como consecuencia de la misma, es BODEGAS RIOJANAS, S.A. La finalidad del tratamiento es la gestión y administración de los datos de los accionistas, y en su caso los de sus representantes, en el ámbito de la Junta General de Accionistas de la Sociedad. La legitimación para el uso de sus datos está basada en la ejecución de sus derechos como accionista. No se cederán datos a terceros, salvo obligación legal. Los datos serán destruidos una vez comunique su baja y/o finalizados los períodos legales de conservación. No se llevarán a cabo transferencias internacionales de datos ni análisis de perfiles.

Los accionistas o sus representantes podrán ejercitar, bajo los supuestos amparados en la ley, los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, portabilidad o limitación del tratamiento, dirigiéndose a (que deberá incluir la identificación del titular de los derechos mediante fotocopia del DNI), dirigida al domicilio social de BODEGAS RIOJANAS, S.A. C/ Dr. Azcárraga nº 1, 26350 CENICERO, La Rioja.

En su condición de responsable del Tratamiento, informa de las medidas de seguridad en cumplimiento con el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016. Asimismo el Responsable del Tratamiento garantiza la confidencialidad de los datos personales, aunque revelará a las autoridades públicas competentes los datos personales y cualquier otra información que esté en su poder o sea accesible a través de sus sistemas y sea requerida de conformidad a las disposiciones legales y reglamentarias aplicadas, así como previo requerimiento judicial.

La presente convocatoria quedará publicada en el Boletín Oficial del Registro Mercantil, en la Comisión Nacional del Mercado de Valores, así como en la página web de la Sociedad, [www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com), y en la página web de la Comisión Nacional del Mercado de Valores, hasta el mismo día de la celebración de la Junta General.

Cenicero, 14 de mayo de 2020. - Santiago Frías Monge (Presidente del Consejo de Administración) / Javier Pérez-Itarte (Secretario del Consejo de Administración).

  
BODEGAS RIOJANAS, S.A.

  
BODEGAS TORREDUERO, S.A.

  
VIORES, S.L.  
BODEGAS

---

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~ GRUPO ~