



**PREMIOS
BACO
COSECHA
2012**

PREMIOS XXVII CONCURSO DE VINOS JOVENES

GRAN BACO DE ORO PREMIO LUIS HIDALGO

Álvaro Cereceda 2012 (Bodegas Casa Rojo SL – DO Rías Baixas)
Pino Doncel Cinco Meses 2012 (Bodegas Bleda SL – DO Jumilla)

BACO ORO ESPECIAL DE NUEVAS MARCAS

Baco De Oro: Malvasía Moscatel Los Perdomos 2012 (Bodegas Reymar SL – DO Lanzarote)

VINOS BLANCOS DE VARIEDADES NO AROMÁTICAS

Baco de Oro: Neno Viña Somoza Sobre Lías 2012 (Viña Somoza Bodegas y Viñedos SL – DO Valdeorras)
Baco de Plata: Artesones de Cenizate Blanco 2012 (Coop. del Campo Virgen de las Nieves – DO Manchuela)
Baco de Bronce: Alma de Blanco 2012 (Adegas Pazo das Tapias SL – DO Monterrei)

VINOS BLANCOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS AUTÓCTONAS

Baco De Oro: Señorío de Sobral 2012 (Señorío de Sobral SL – DO Rías Baixas)
Baco De Plata: Eidosela 2012 (Bodegas Eidosela SCG – DO Rías Baixas)
Baco De Bronce: Finca Montico 2012 (Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal – DO Rueda)

VINOS BLANCOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS FORÁNEAS

Baco De Oro: Montespina Sauvignon 2012 (Avelino Vegas SA – DO Rueda)
Baco De Plata: Viña Cimbrón 2012 (Bodegas Félix Sanz SL – DO Rueda)
Baco De Bronce: Argum Sauvignon Blanc 2012 (Viñedos y Bodegas El Castillo SL – Vino Tierra de Castilla)

VINOS ROSADOS

Baco De Oro: Lágrimas de María Rosado 2012 (Bodegas Patrocinio SCL – DOCa Rioja)
Baco De Plata: Real Agrado Rosado 2012 (Viñedos de Alfaro SA – DOCa Rioja)
Baco De Bronce: Valdeleña Rosado 2012 (Melgarajo SA – Vino Tierra de Castilla y León)

VINOS TINTOS

Baco De Oro: Yugo Tinto 2012 (Bodegas Cristo de la Vega – DO La Mancha)
Baco De Plata: Luzón 2012 (Bodegas Luzón SL – DO Jumilla)
Baco De Bronce: Señorio de Monterrui 2012 (Monteagudo Ruiz SL – DO Manchuela)



PREMIOS
BACO
COSECHA
2012

VINOS TINTOS DE LA VARIEDAD TEMPRANILLO Y SUS SINONIMIAS

Baco De Oro: Marqués de Velilla Joven 2012 (Grandes Bodegas SA - DO Ribera del Duero)

Baco De Plata: Carmelo Rodero Tinto Joven 2012 (Bodegas Rodero – DO Ribera del Duero)

Baco De Bronce: Canforrales Clásico 2012 (Bodegas Campos Reales – DO La Mancha)

VINOS BLANCOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA

Baco De Oro: Sa Rota Blanc Barrica 2012 (Bodegas Bordoy SLU – DO Pla i Levant)

Baco De Plata: Testamento Malvasía Barrica 2012 (Soc. Coop. Cumbres de Abona – DO Abona)

Baco De Plata: Creu de Lavit 2012 (Segura Viudas SA – DO Penedés)

Baco De Bronce: 1040 Sameirás 2012 (Antonio Cajide – DO Ribeiro)

VINOS ROSADOS O TINTOS ELABORADOS EN CONTACTO CON MADERA

Baco De Oro: Zenizate Monastrell 2012 (Bodegas Salzillo SL – DO Jumilla)

Baco De Plata: Abadía San Quirce 6 Meses en Barrica 2012 (Bodegas Imperiales SL – DO Ribera del Duero)

Baco De Bronce: Pago de los Capellanes Joven Roble 2012 (Pago de los Capellanes SA – DO Ribera del Duero)

VINOS ELABORADOS CON UVAS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

Baco De Oro: Eremus 2012 (Bodegas Hnos. Páramo Arroyo – DO Ribera del Duero)

Baco De Plata: Ecco de Marqués de Vitoria 2012 (Bodegas Marqués de Vitoria – DOCa Rioja)

VINOS SEMIDULCES O DULCES

Baco De Oro: Sierra de Viento Moscatel 2012 (Bodegas San Valero – DO Cariñena)

Baco De Plata: Dulce de Estrella 10 de Murviedro 2012 (Bodegas Murviedro SA – DO Valencia)

Baco De Bronce: Fragantia Nº6 2012 (González Byass SA – Vino de la Tierra de Castilla)