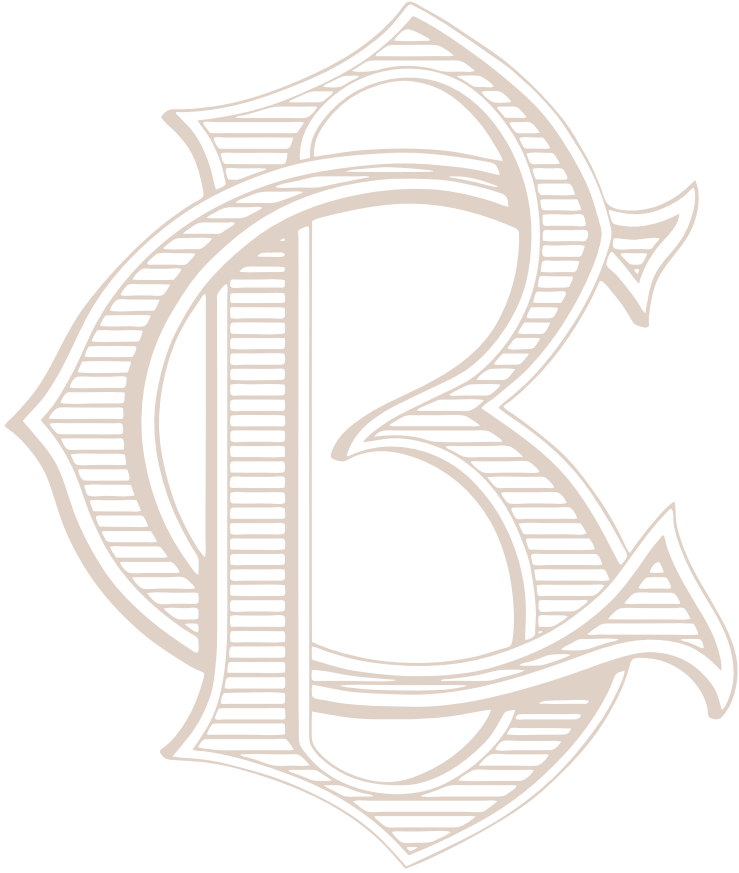




BODEGAS
CORRAL

ESTD 1898





— BODEGAS —
CORRAL

ESTD 1898

Abajo – Recepción de enoturismo. Comedor de Bodegas Corral.



ESTD



1898

Historia

La Rioja es tierra de secretos y de silencios profundos, donde los hombres han sabido con el tiempo extraer de la viña los más delicados y exquisitos vinos.

La creación de Bodegas Corral, hace ya más de cien años, se debió al empuje de un riojano de pura cepa, Don Saturnino Daroca, cosechero y bodeguero, que comenzó a plantar las primeras viñas en Sojuela, localidad próxima a Navarrete. Su hija se casó con Don Martín Corral, quien dotó de nombre a la bodega y cedió como vitola su escudo de armas que hoy en día sigue remarcando el carácter familiar de nuestra bodega.

En los años cincuenta se abrieron nuevos mercados coincidiendo con la incorporación al negocio de Florencio y Gregorio Corral.

En 1974 construyeron la nueva bodega en la localidad riojana de Navarrete bajo las exigencias de la producción y comercialización pero manteniendo su marcado carácter artesanal. Asimismo en estas fechas se transformó en sociedad anónima de accionistas riojanos.

Arriba – *Placa conmemorativa del primer centenario de Bodegas Corral.*





1898 – Bodegas Corral fue fundada en 1898 por Don Saturnino Daroca, cosechero y bodeguero, inquieto y curioso que plantó sus primeras viñas en Sojuela



1971 – Primera añada embotellada



1970 – Año en que comienza la construcción de la bodega actual, al lado del Camino de Santiago en la localidad riojana de Navarrete bajo las premisas de producción y comercialización de la DOC Rioja manteniendo su marcado carácter artesanal.



1974 – Se finaliza la construcción de la bodega en su ubicación actual, Navarrete.



Actualidad – La bodega vive una evolución que le lleva a querer abrirse a la sociedad. Recibe reconocimientos por su apuesta en exportación y celebra varias jornadas para conmemorar sus 120 años de historia.



1976 – Bodegas Corral empezó a abrirse camino en la exportación con unas ventas que entonces eran sólo del 20% de la producción.





Sólo una selección tan cuidadosa y una técnica tan rigurosa, tradicional y artesana como la de Don Jacobo ha hecho posible la elaboración de unos vinos de tan alta calidad, cuyo extraordinario bouquet, finura y redondez sólo los grandes vinos pueden alcanzar gracias a la dedicación, mimo y sabiduría de los experimentados bodegueros riojanos.

Filosofía

La Rioja no es sólo vino, es un cruce de caminos y culturas que van definiendo su auténtico carácter. Una visita por La Rioja es una visita por la historia de nuestro idioma. Muchos historiadores reconocen que las primeras palabras escritas en castellano nacieron en el Monasterio de Suso de San Millán de la Cogolla.

Recorrer La Rioja es recorrer años de historia en pocos kilómetros. La Rioja está hecha de retales de arte y culturas diferentes, no en vano La **Ruta Jacobea** o Camino de Santiago pasa por nuestra tierra.

Por supuesto, la cultura del vino pasa por el deleite del paladar. Tanto es así que la **gastronomía** riojana es una de las **más afamadas**. Patatas con chorizo, chuletillas al sarmiento y todo un elenco de exquisitos platos se ofrecen regados por los mejores vinos de la región.

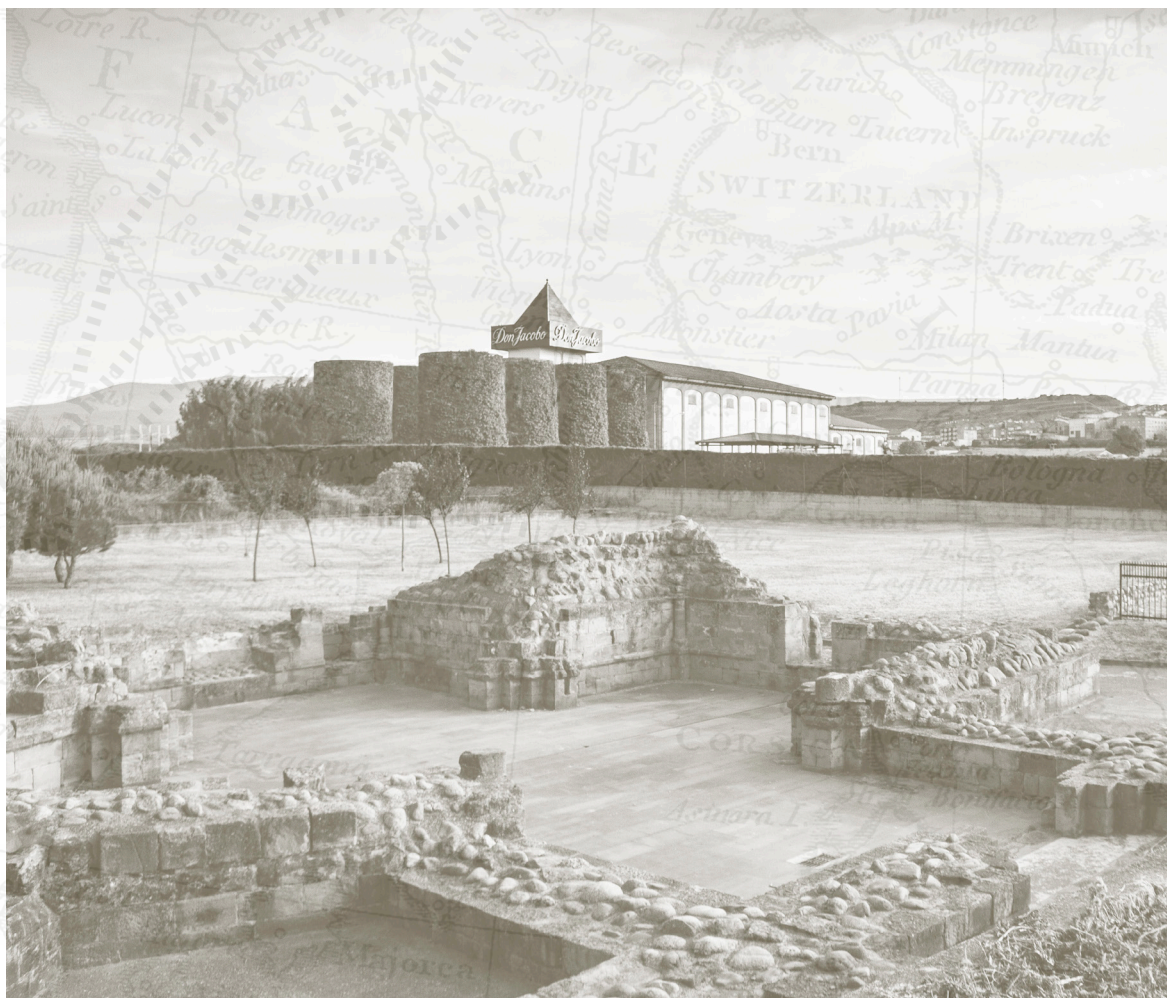
Y por supuesto, el vino, las bodegas, los paisajes salpicados por viñedos...Todo ello conforma La Rioja, una región que abre sus puertas al visitante y le invita a **disfrutar de Don Jacobo** como un **ejemplo de fusión entre turismo y vino** tan presente en nuestra tierra.

El camino

Desde los celtíberos hasta los romanos, los árabes, reyes castellanos..., todos han dejado su huella en nuestra tierra en forma de obras arquitectónicas de indudable valor como el Monasterio de Santa María la Real de Nájera, el Monasterio de Cañas o el de Valvanera.

Bodegas Corral se encuentra situada en el Camino francés, declarado Patrimonio de la Humanidad y el más antiguo de los caminos de peregrinaje hacia Santiago de Compostela. En este enclave se levantó el **Hospital de Peregrinos de San Juan de Acre**, cuyos vestigios están dentro de nuestra bodega. En ese lugar tan privilegiado, donde los peregrinos se contaban unos a otros todos los conocimientos que llevaban en su parco equipaje, la cultura del vino amplió su saber con cada aportación de todos los viajeros.

Por ello, Bodegas Corral significa conocimiento del arte del vino, conocimiento arcano y volátil, que sólo en su localización se transmitía de viajero en viajero.



Vista de la bodega en plena Ruta Jacobea, junto a las ruinas del antiguo hospital de peregrinos de San Juan de Acre. Bodegas Corral es la única bodega DOC Rioja por la que pasa la Ruta Jacobea por el camino francés.

La bodega y las fincas

El cultivo de la vid no sólo constituye la auténtica vocación de las personas que formamos parte de Bodegas Corral, sino que nos permite controlar adecuadamente la proporción de variedades viníferas más conveniente, garantizándoles el perfecto tratamiento del cultivo y el mantenimiento de un sello propio.

Los expertos viticultores de Moncalvillo saben extraer de sus viñedos las calidades más apreciadas, gracias a los precisos y constantes cuidados que les dispensan: la poda, el laboreo de la tierra, el seguimiento de los primeros brotes y su lenta maduración..., hasta que llega la vendimia y el esfuerzo se ve recompensado con su fruto excepcional.

Derecha – Imágenes del interior de la bodega (Recibidor y Nave de Barricas).

Las variedades viníferas cultivadas han sido seleccionadas por su excepcional aptitud para producir vinos de gran calidad: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano y Maturana Tinta para los vinos Tintos; Viura, Tempranillo Blanco y Garnacha Blanca para los vinos Blancos. El Tempranillo merece una especial atención por ser la variedad reina en Rioja. Da unos vinos de moderada graduación alcohólica y acidez, francos al paladar y muy aptos para la crianza, con la que no pierden su frescura y consistencia.

En nuestras instalaciones contamos, además de con la bodega de elaboración, con amplios espacios dedicados al Conocimiento del Vino; Aula de Cata, Sala Multimedia, Comedor Privado.

Estos recursos nos han permitido desarrollar en los últimos años un programa específico de **enoturismo** para brindar una atención profesional y dedicada a nuestros visitantes, que se completa con actividades dentro de la bodega y en el viñedo.

Izquierda – Viñedo de Altos de Corral, uno de los viñedos situados a mayor altitud de la Denominación de Origen Calificada Rioja.





ESTD 1898



Don Jacobo

RIOJA

Don Jacobo

No es casualidad que el Camino de Santiago bordee la bodega y de nombre a nuestra marca: Don Jacobo. Es un elemento que evidencia la decidida apuesta por vincularnos a la Ruta Jacobea. Generación tras generación se ha transmitido ese legado por ofrecer vinos singulares hasta hoy.





Izquierda – Botella de Don Jacobo Crianza, uno de nuestros vinos insignia.



Don Jacobo Viura

100 % Viura

Fresco, afrutado y equilibrado. La variedad Viura realza sus cualidades de fragancia y expresión aromática.

Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 7 y 9 °C. Ideal acompañante de pescados y mariscos.



Don Jacobo Rosado

50 % Tempranillo,
50 % Garnacha

Suave, fresco, afrutado, muy equilibrado y elegante, con caracteres acusados de su esmerada elaboración.

Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 7 y 9 °C. Ideal acompañante de comida especiada y picante.



Don Jacobo Tempranillo Blanco Ecológico

100 % Tempranillo Blanco

Un vino procedente de viñedos ecológicos de Rioja Oriental. Se caracteriza por su alta intensidad aromática a frutas tropicales.

Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 7 y 9 °C. Ideal acompañante de pescados



Don Jacobo Tempranillo Ecológico

100 % Tempranillo

A partir de viñedos ecológicos cultivados con las técnicas vitícolas más respetuosas con el medio ambiente. De la recuperación de la viticultura tradicional nace nuestro Don Jacobo Ecológico, un vino joven, afrutado y vivo.

Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C. Ideal acompañante de carnes.



Don Jacobo Crianza Ecológico

100 % Tempranillo

Viñedos situados en Entrena, cultivados con técnicas de viticultura ecológica. Destaca por su crianza en barrica nueva de roble

Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C. Ideal acompañante de verduras braseadas.



Don Jacobo Crianza

85 % Tempranillo
10 % Garnacha
5 % Mazuelo

Se describe como armonioso y aterciopelado. El vino con el carácter peculiar de un proceso de elaboración y crianza equilibrado. Criado en barricas y botella, ofrece una singular armonía por su atractivo color y delicado aroma.

Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C. Ideal acompañante de carnes y pescados asados.



Don Jacobo Reserva

85 % Tempranillo
10 % Graciano
5 % Mazuelo

Se define por su finura y gran bouquet. Un vino con extraordinarias cualidades gustativas, desarrolladas armoniosamente durante la crianza en barrica y botella.

Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C. Ideal acompañante de carnes de caza y pluma.



Don Jacobo Gran Reserva

85 % Tempranillo
10 % Graciano
5 % Mazuelo

Se le reconoce por poseer aromas sutiles y elegante sabor. El gran fruto de la esmerada selección y tradicional elaboración de las mejores uvas tintas de nuestros viñedos, que después de permanecer en barrica y botella durante más de siete años, alcanza la plenitud reposada de su gran evolución.

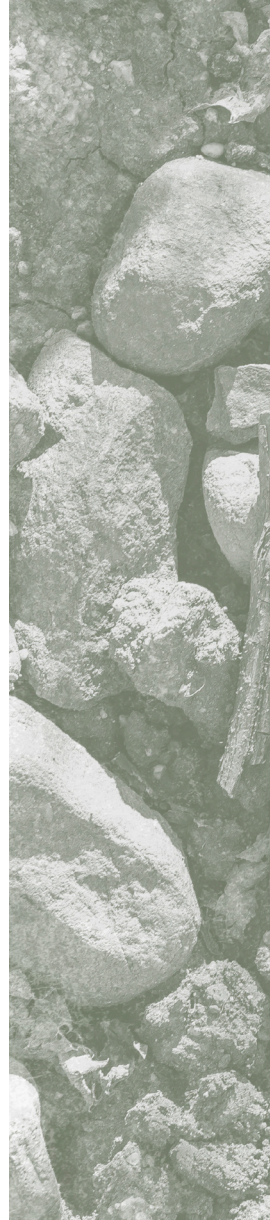
Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C. Ideal acompañante de carnes.

Altos de Corral

Mientras el rioja bajaba al valle en busca de terrenos menos duros y agrestes, Bodegas Corral creó en los años 80 un viñedo sólo de Tempranillo en un alto. Así surgió el viñedo Altos de Corral, como un reto en la búsqueda de la calidad diferenciada.

El viñedo está situado en Altos de Corral, finca del municipio de Navarrete (Rioja Alta), a 600 metros de altitud. En las 10 hectáreas de finca se cultiva la variedad Tempranillo, autóctona de La Rioja y la más característica de la Denominación. En este enclave los suelos son de naturaleza arcillo calcárea en su zona norte y de tipo aluvial, en su zona sur. El clima predominante de la zona es el mediterráneo continental. Este entorno único, con una limitada producción, ofrece mucho más que un vino.





Izquierda – Botella de Altos de Corral Reserva, nuestro vino premium más valorado.



Altos de Corral Single Estate Crianza

100 % Tempranillo

El excepcional carácter de nuestro terruño halla su reflejo en la vitalidad de nuestro Single Estate Crianza. Un rioja cuyos aromas frutales destacan dentro de la complejidad equilibrada de su conjunto, adquirida tras una fermentación en roble americano y posterior crianza de doce meses durante los que obtiene sutiles matices de madera. Los taninos bien ensamblados lo conforman como un vino redondo, amplio en boca, que se presenta como un regalo para los sentidos.

Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C.
Ideal acompañante de carnes.

*Abajo – Panorámica del viñedo
de la finca Altos de Corral.*

Altos de Corral Single Estate Reserva

100 % Tempranillo

Un vino de muy limitada producción, para la que solo se seleccionan manualmente las uvas necesarias para elaborar unas 10.000 botellas que concentran la excelencia de la finca Altos de Corral. Un vino genuino, poderoso, potente, amplio, especiado, descriptivo, rotundo e impactante.

Servicio y Maridaje:

Temperatura de consumo entre 15 y 18 °C.

Ideal acompañante de carnes.



Enoturismo

Queremos que quienes nos visiten conozcan el éxito que hace que nuestra bodega haya alcanzado la madurez de quien tiene más de 100 años. Además, les haremos partícipes de las técnicas que consiguen que, el fruto de nuestras viñas, se convierta en el vino que se sirve en las mesas y se disfruta en copas.

Visitas a la Bodega: La belleza del paisaje, de los viñedos y un ligero recorrido por la Ruta Jacobea al encuentro de las ruinas del Hospital de Peregrinos de San Juan de Acre.

Catas y Degustaciones: Para amar un vino hay que saber apreciarlo. Por eso proponemos una introducción detallada a través de los sentidos de la mano del atento personal de Bodegas Corral.

Gastronomía: Nuestro comedor que, con una esmerada decoración, es uno de los rincones más acogedores de la bodega y un escenario ideal dónde disfrutar de la cocina tradicional riojana y el maridaje con nuestros vinos.

Eno-experiencias: Una oportunidad de sentir y vivir en primera persona un paseo a caballo por el viñedo Altos de Corral y las rutas en bicicleta. Altos de Corral es uno de nuestros viñedos más emblemáticos, un paraje único y singular, cuyos frutos son destinados en exclusiva a la elaboración de nuestros vinos más selectos, la gama Altos de Corral.



Arriba – (izda) Una de las actuaciones en la celebración del día de puertas abiertas Una Parada en el Camino; (dcha) Recibidor de la Bodega.

Centro – (izda) Paseo a caballo por Altos de Corral; (dcha) Comedor de la Bodega.

Abajo – Panorámica del viñedo Altos de Corral.

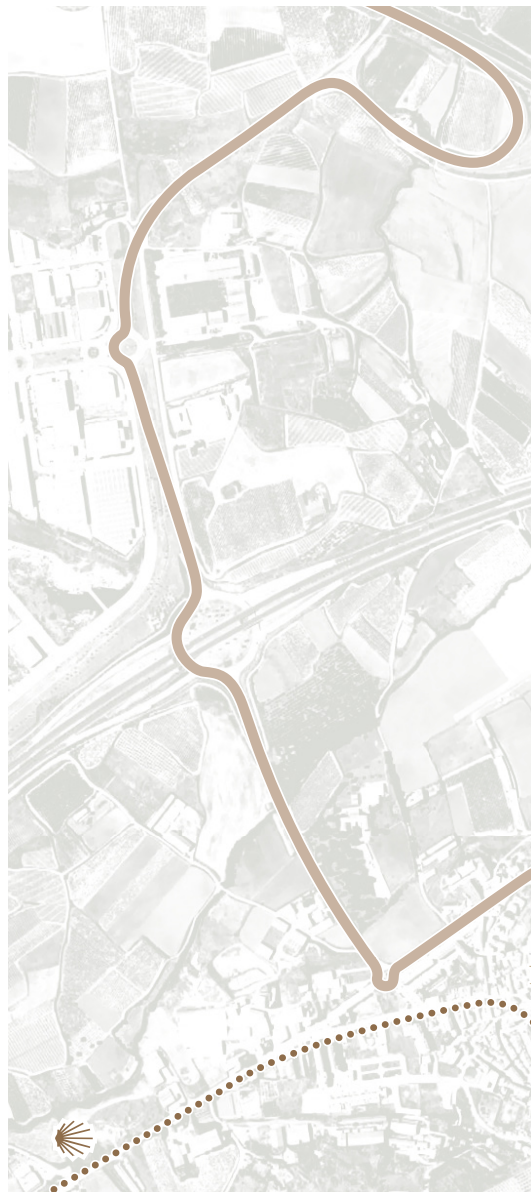


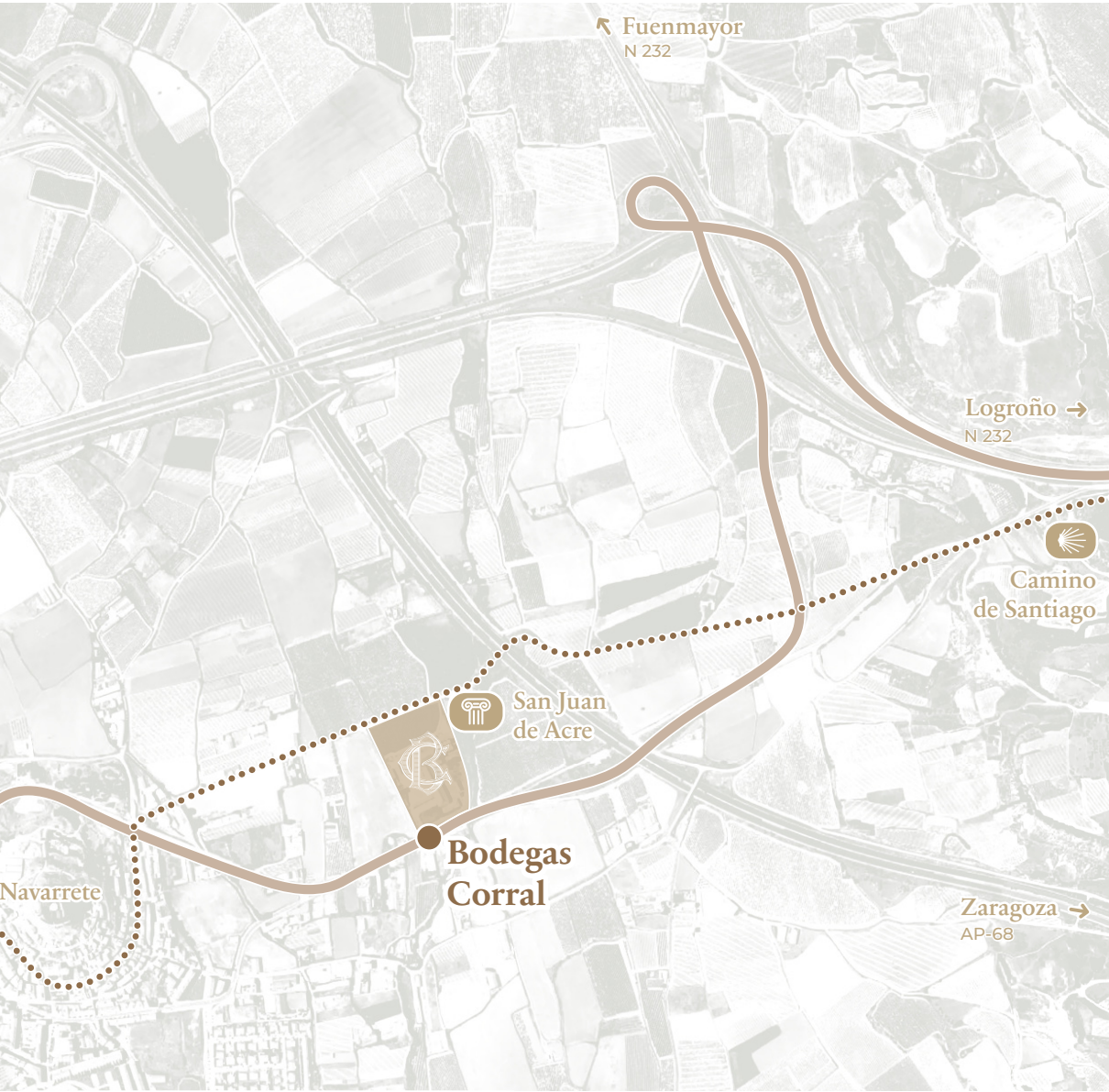




Localización

Carretera de Logroño, km 10
26370 Navarrete
La Rioja - España







Don Jacobo
ALTOS DE CORRAL
SINGLE ESTATE

CONTACTO

Teléfono (+34) 941 440 193

E-Mail info@donjacobo.es

www.donjacobo.es
www.altosdecorral.com



— BODEGAS —
CORRAL

ESTD 1898

Don Jacobo
ALTOS DE CORRAL
— SINGLE ESTATE —

www.donjacobos.es
www.altosdecorral.com