vinetur

# Econatura, una apuesta por la naturaleza y la sostenibilidad

viernes 11 de febrero de 2022

ESCRITO POR ISABEL BLANCO




Con una producción de 150.000 botellas anuales, el **vino verdejo Isabel I**, de la Denominación de Origen Rueda, ya ha conseguido conquistar en su primer año de vida a los expertos catadores responsables de otorgar los premios Baco.

En 2020 el panel de profesionales que a ciegas valoraron los vinos jóvenes que se presentaron al concurso, decidieron otorgar al **vino de Econatura** el **Baco de Oro** a la nueva marca.

Francisco y su familia son el alma mater de esta empresa familiar que desembarca en el sector del vino pisando fuerte. "Estamos muy orgullosos por nuestro trabajo y todo el reconocimiento que estamos consiguiendo", detalla Esther García, hija de Francisco y CEO de la marca.



Como propietarios de un viñedo pequeño, hace un año decidieron dar el paso al sector vitivinícola por lo que, de la mano de un enólogo y subcontratando a una bodega de la zona para determinadas labores, han elaborado un vino con uva verdejo.

Se trata de un vino que ha recibido un certificado ecológico porque todos sus procesos son manuales y que ya acumula premios por su elevada calidad.

## ¿Dónde se puede encontrar el vino Isabel I?




Actualmente **Isabel I**, afrutado y seco, puede consumirse en locales de hostelería y también se puede comprar por teléfono o a través de la página web de Econatura Gourmet.

Según Esther García, "hasta el momento la acogida por parte del público ha sido excelente, así que esperamos que pronto podamos venderlo también en tiendas especializadas".

## Viticultura y gastronomía

Desde el Madrigal de las Altas Torres (Ávila, Castilla y León), donde nació **Isabel I**, esta empresa familiar elabora también productos artesanos y ecológicos.

El punto de partida de este proyecto, que aúna gastronomía y viticultura, está en la vocación de Francisco, que decidió dejar la ciudad para volver al campo para cumplir un sueño y dedicar su vida a lo que verdaderamente le apasionaba: la ganadería.



Su dehesa está en Bobadilla del Campo, un enclave que, como ellos mismos explican, "cuenta con una condiciones especiales para la industria jamonera".

Todos los procesos que siguen para la elaboración de sus productos son **naturales** y con un objetivo muy claro: obtener la mayor calidad posible.

La **finca de Econatura** está llena de encinas y en ella vive en libertad cerdos ibéricos y vacas, que se alimentan con productos totalmente ecológicos.

Francisco y su familia son los responsables de todos los productos y controlan todos los procesos de elaboración. ¿Sus próximos planes? Abrir una **casa rural** para poder acoger a **enoturistas** interesados en conocer de primera mano este proyecto que derrocha pasión por lo natural.