



# El Guardián

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



EL “ABEJARUCO” ES UN PEQUEÑO PÁJARO DE LA FAMILIA DE LOS INSECTÍVOROS (MEROPS APIASTER), QUE SE ENCUENTRA HABITUALMENTE EN EL VIÑEDO RIOJANO Y QUE SE ALIMENTA DE TODO TIPO DE INSECTOS, LO QUE EVITA EL DESARROLLO DE PLAGAS Y ENFERMEDADES.

La presencia en nuestros viñedos de esta especie de GUARDIAN es también consecuencia de nuestras diversas y numerosas prácticas sostenibles, así como nuestro extenso programa de viticultura ecológica.

*El Guardián*  
VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



## EL VIÑEDO

La Rioja centro (entre las localidades de Alberite, Villamediana, Clavijo) se caracteriza por sus suelos pobres rojizos, con un alto contenido arcilloferroso y arenoso. Además de ello, la notable presencia del viento (Cierzo), así como la orientación de los viñedos (sur) hacen que se trate de un terruño ideal para el cultivo sostenible y viticultura ecológica.



## EL VIÑEDO

En este sentido, desde principios de los años 2000 venimos fomentando un amplio y ambicioso programa de prácticas sostenibles tanto en nuestro viñedo como en nuestra bodega, con objeto de proteger la diversidad y revertir la degradación de nuestra tierra y medio ambiente, convirtiéndonos desde principios de la década de 2020 en uno de los líderes en viticultura ecológica de nuestra región, La Rioja.

*El Guardián*  
VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS

## BODEGA

Nuestra dinámica y exigente enóloga, Azucena Hervella, supervisa todo el proceso de elaboración y crianza en nuestras modernas instalaciones, combinando tradición (depósitos de hormigón, crianza en barricas de roble y en botella) y modernidad (maceración en frío, trazabilidad de todo el proceso) y garantizado por el mayor grado de exigencia en las principales certificaciones recibidas (LEED Leadership in Energy and Environmental Design, ISO 14001, BRC British Retail Consortium BRC, IFS International Featured Standards, WFCP Wineries for Climate Protection, SMETA Sedex Members Ethical Trade Audit y otros)



*El Guardián*  
VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS

# Los Vinos

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



La confluencia en nuestra subregión del duro clima continental y del cálido clima mediterráneo, así como la proximidad de la Sierra del Camero Viejo y sus frescas noches, favorecen el desarrollo de vinos muy expresivos, afrutados, frescos y delicados, representantes del equilibrio entre la tradición y la nueva Rioja.

**El Guardián**  
VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



# El Guardián

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



**BLANCO**

**Variedades: 100% Viura.**

El “abejaruco” es un pequeño pájaro de la familia de los insectívoros, que se encuentra habitualmente en el viñedo Riojano. El Guardián representa dicha peculiar ave, que se alimenta de todo tipo de insectos presentes en los viñedos y que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades. Es por ello que la presencia de estos pájaros en el viñedo limita el uso de insecticidas y favorece las prácticas de viticultura sostenible.

La proximidad de la Sierra del Camero Viejo y la frescura de sus noches permiten la obtención en esta zona del centro de la DOCa Rioja de una Viura de aromas más intensos, obteniendo vinos más afrutados y elegantes como este blanco, elaborado con Viura de viñedos de más de 20 años que destaca por sus aromas a fruta blanca y cítricos. En boca destaca su carácter marcado aromático y refrescante, que lo convierten en un vino ideal como aperitivo, así como acompañar todo tipo de pescados y mariscos.



**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# El Guardián

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



## ROSADO

**Variedades: 60% Tempranillo,  
30% Viura y 10% Garnacha.**

El “abejaruco” es un pequeño pájaro de la familia de los insectívoros, que se encuentra habitualmente en el viñedo Riojano. El Guardián representa dicha peculiar ave, que se alimenta de todo tipo de insectos presentes en los viñedos y que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades. Es por ello que la presencia de estos pájaros en el viñedo limita el uso de insecticidas y favorece las prácticas de viticultura sostenible.

La parte central de Rioja, gracias a la proximidad de la Sierra del Camero Viejo y la frescura de sus noches favorecen las variedades de ciclo largo como la Viura y la Garnacha, además de permitir la obtención de un Tempranillo de aromas más intensos, obteniendo vinos más afrutados, como este rosado. De color pálido y elaborado con Tempranillo, Viura y Garnacha, este rosado destaca por sus aromas a fruta roja y su marcado carácter mineral que se amplifica en boca gracias a la intensidad de sus aromas y su excelente frescura.

Es un vino ideal como aperitivo y para acompañar todo tipo de ahumados, arroces y pastas, carnes a la parrilla, pescados grasos y gran variedad de tapas.



## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# El Guardián

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



## TEMPRANILLO

Variedades: 100% Tempranillo.

El “abejaruco” es un pequeño pájaro de la familia de los insectívoros, que se encuentra habitualmente en el viñedo Riojano. El Guardián representa dicha peculiar ave, que se alimenta de todo tipo de insectos presentes en los viñedos y que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades. Es por ello que la presencia de estos pájaros en el viñedo limita el uso de insecticidas y favorece las prácticas de viticultura sostenible.

La parte central de Rioja, entre los municipios de Alberite, Villamediana y Entrena, se caracteriza por sus suelos pobres rojizos debido a un alto contenido en materias ferruginosas. La proximidad de la Sierra del Camero Viejo y la frescura de sus noches permiten, además, la obtención de un Tempranillo de aromas más intensos obteniendo vinos más afrutados y elegantes como este Tinto joven, elaborado con Tempranillo, que destaca por sus aromas a regaliz negro y fruta roja fresca. Es un vino ideal como aperitivo y para acompañar todo tipo de cocina mediterránea, quesos, carnes y, por supuesto, una gran variedad de tapas!



## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# El Guardián

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



## CRIANZA

**Variedades: 100% Tempranillo.**

**Crianza: 12 meses en barrica de Roble Francés y Americano.**

El “abejaruco” es un pequeño pájaro de la familia de los insectívoros, que se encuentra habitualmente en el viñedo Riojano. El Guardián representa dicha peculiar ave, que se alimenta de todo tipo de insectos presentes en los viñedos y que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades. Es por ello que la presencia de estos pájaros en el viñedo limita el uso de insecticidas y favorece las prácticas de viticultura sostenible.

La parte central de Rioja, entre los municipios de Alberite, Villamediana y Entrena, se caracteriza por sus suelos pobres rojizos debido a un alto contenido en materias ferruginosas. La proximidad de la Sierra del Camero Viejo y la frescura de sus noches permiten, además, la obtención de un Tempranillo de aromas más intensos obteniendo vinos más afrutados y elegantes como este Tinto Crianza, elaborado con la variedad Tempranillo y criado en barricas de roble americano y francés durante al menos 12 meses.

Se trata de un Crianza en el que destacan sus marcados aromas a regaliz negro y fruta roja fresca, acompañados de notas de roble y vainilla en boca, lo que le convierte en un vino ideal como aperitivo y muy versátil para acompañar todo tipo de cocina mediterránea, clásicos básicos de carne a la parrilla (hamburguesas, barbacoa, filete con patatas, etc) gran variedad de quesos frescos y de media curación y, por supuesto, una gran variedad de tapas!



## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# El Guardián

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



## RESERVA

**Variedades: 100% Tempranillo.**

**Crianza: 18 meses en bodega de Roble Francés y Americano.**

El “abejaruco” es un pequeño pájaro de la familia de los insectívoros, que se encuentra habitualmente en el viñedo Riojano. El Guardián representa dicha peculiar ave, que se alimenta de todo tipo de insectos presentes en los viñedos y que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades. Es por ello que la presencia de estos pájaros en el viñedo limita el uso de insecticidas y favorece las prácticas de viticultura sostenible.

La parte central de Rioja, entre los municipios de Alberite, Villamediana y Entrena, se caracteriza por sus suelos pobres rojizos debido a un alto contenido en materias ferruginosas. La proximidad de la Sierra del Camero Viejo y la frescura de sus noches permiten, además, la obtención de un Tempranillo de aromas más intensos obteniendo vinos más afrutados y elegantes como este Tinto Reserva elaborado con la variedad Tempranillo y criado en barricas de roble americano y francés durante al menos 18 meses.

Se trata de un Reserva que destaca por sus intensos aromas a regaliz, fruta negra y roja fresca, acompañados de notas de roble y vainilla, lo que le convierten en un vino gastronómico e ideal para acompañar carnes de sabor intenso (guisados, caza, asados) y muchos otros clásicos de la gastronomía (como pizza, pasta, quesos, cocidos, etc).



## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# El Guardián

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



## GRAN RESERVA

**Variedades: 80% Tempranillo, 10% Mazuelo y 10% Graciano.**  
**Crianza: 24 meses en barrica de Roble Francés y Americano.**

El “abejaruco” es un pequeño pájaro de la familia de los insectívoros, que se encuentra habitualmente en el viñedo Riojano. El Guardián representa dicha peculiar ave, que se alimenta de todo tipo de insectos presentes en los viñedos y que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades. Es por ello que la presencia de estos pájaros en el viñedo limita el uso de insecticidas y favorece las prácticas de viticultura sostenible.

La parte central de Rioja, entre los municipios de Alberite, Villamediana y Entrena, se caracteriza por sus suelos pobres rojizos debido a un alto contenido en materias ferruginosas. La proximidad de la Sierra del Camero Viejo y la frescura de sus noches permiten, además de sus suelos, favorecer las variedades de ciclo largo (Graciano y Mazuelo), además de la obtención de un Tempranillo de aromas más intensos.

El resultado son vinos más afrutados y elegantes como este Tinto Gran Reserva elaborado con las variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo, y criado en barricas de roble americano y francés durante al menos 24 meses. Se trata de un Gran Reserva que destaca por su elegancia y complejidad, con aromas primarios de regaliz y fruta, acompañados de aromas de roble y vainilla, con matices terciarias. Se trata de un vino gastronómico, ideal para acompañar cualquier conversación y momentos especiales.



## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# El Guardián

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



## VINO ECOLÓGICO

Variedades: 100% Tempranillo.



ES - ECO - 035 FI  
Agricultura UE/España

Vino proveniente de viticultura ecológica  
y certificación ecológica UE - CPAER

(Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja)

El “abejaruco” es un pequeño pájaro de la familia de los insectívoros, que se encuentra habitualmente en el viñedo Riojano. El Guardián representa dicha peculiar ave, que se alimenta de todo tipo de insectos presentes en los viñedos y que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades. Es por ello que la presencia de estos pájaros en el viñedo limita el uso de insecticidas y favorece las prácticas de viticultura sostenible.

La parte central de Rioja, entre los municipios de Alberite, Villamediana y Entrena, se caracteriza por sus suelos pobres rojizos debido a un alto contenido en materias ferruginosas. La proximidad de la Sierra del Camero Viejo y la frescura de sus noches permiten, además, la obtención de un Tempranillo de aromas más intensos obteniendo vinos más afrutados y elegantes como este Tinto joven, elaborado con Tempranillo, que destaca por sus aromas a regaliz negro y fruta roja fresca.

Es un vino ideal como aperitivo y para acompañar todo tipo de cocina mediterránea, quesos, carnes y, por supuesto, una gran variedad de tapas!



## RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# El Guardián

VIGILANDO NUESTROS VIÑEDOS



**SIN SULFITOS**

**Variedades: 100% Tempranillo.**

Vino proveniente de viticultura sostenible y al que no se le añade sulfuroso en ningún momento del proceso de elaboración, dando pie a “vino sin sulfitos”

El “abejaruco” es un pequeño pájaro de la familia de los insectívoros, que se encuentra habitualmente en el viñedo Riojano. El Guardián representa dicha peculiar ave, que se alimenta de todo tipo de insectos presentes en los viñedos y que favorecen el desarrollo de plagas y enfermedades. Es por ello que la presencia de estos pájaros en el viñedo limita el uso de insecticidas y favorece las prácticas de viticultura sostenible.

La parte central de Rioja, entre los municipios de Alberite, Villamediana y Entrena, se caracteriza por sus suelos pobres rojizos debido a un alto contenido en materias ferruginosas. La proximidad de la Sierra del Camero Viejo y la frescura de sus noches permiten, además, la obtención de un Tempranillo de aromas más intensos obteniendo vinos más afrutados y elegantes como este Tinto joven, elaborado con Tempranillo, que destaca por sus aromas a regaliz negro y fruta roja fresca.

Es un vino ideal como aperitivo y para acompañar todo tipo de cocina mediterránea, quesos, carnes y, por supuesto, una gran variedad de tapas!



**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



# El Guardián

CRIADORES DE RIOJA

CARRETERA DE CLAVJO, s/n. 26141 ALBERITE (LA RIOJA), ESPAÑA

T. (+34) 941 436 702 1 [INFO@CRIADORESDERIOJA.COM](mailto:INFO@CRIADORESDERIOJA.COM)

[WWW.ELGUARDIANRIOJA.COM](http://WWW.ELGUARDIANRIOJA.COM)