



COMUNICADO DE BODEGAS RIOJANAS S.A.

INAUGURACIÓN BODEGAS TORREDUERO S.A.

El Excmo. Sr. Ministro de Trabajo, Don Juan Carlos Aparicio, inauguró oficialmente la Bodega que la Sociedad Bodegas Torreduero, ha construido la localidad zamorana de Toro.

A dicho acto, asistieron Autoridades de Castilla - León, de la Provincia de los Ayuntamientos de Zamora capital, de Morales de Toro y el Alcalde de Toro, acompañado por varios Ediles de su Corporación. Igualmente estuvieron presentes Presidentes de Cámaras de Comercio y diversos Medios de Comunicación.

Después de descubrir el Ministro una placa conmemorativa se procedió a visitar el conjunto de la Bodega acompañados por el Consejo y la Dirección de la misma. Terminada la visita se procedió a la cata del vino de la Marca "Peñamonte" que ya está comercializándose.

Bodegas Torreduero, S.A., se constituyó en Diciembre de 1.999, con un capital de 1.800.000 Euros, y una participación del 83'3% de Bodegas Riojanas, siendo suscrito el resto del capital por Accionistas Zamoranos.

En mayo de 2.000 se inició la construcción de la primera nave, así como las instalaciones asociadas, lo que permitió, cuatro meses después en septiembre del mismo año elaborar la "Tinta de Toro" de la cosecha de 2.000.

Al mismo tiempo en el transcurso del año último se procedió a la compra de 84 hectáreas en la Denominación de Origen de Toro, y posteriormente se acometió la ampliación de las instalaciones de la Bodega, que han culminado con la inauguración del conjunto que tuvo lugar el día 6 de junio.

? Y las instalaciones de frío, filtrado, etc., así como la planta Depuradora del Conjunto de la Bodega.

Las inversiones totales previstas y en su mayor parte ya realizadas, ascienden a 6.010.000 euros, y permitirán elaborar 750.000 litros por año, de los que aproximadamente más del 50% procederán de viñedos propios cuando éstos sean plenamente productivos.

El nuevo vino, que ya se comercializa bajo la Marca "Peñamonte" está elaborado con "Tinta de Toro" al 100%, mediante sistema clásico de uvas despalilladas y estrujadas, fermentación y maceración muy controladas, buscando sus características más tradicionales y diferenciales, pero es a la vez un vino moderno y al gusto actual. Para ello se completa el proceso con una ligera permanencia en barrica de roble americano (tres o cuatro meses) para adquirir finura de color, complejidad de nariz y suavidad en boca.

El Vino "Peñamonte" de Crianza ligera se comercializa ya en este momento en el Mercado Nacional y se ha iniciado su Exportación a la Unión Europea y América.