

W

► Estimados amigos,

Ya han pasado algunos años desde que comenzamos con este proyecto tan personal y emocionante como es Neo.

En estas cinco añadas hemos alumbrado cinco Neos, y además han nacido nuestros vinos Punta Esencia y Sentido.

Sabemos que para todos es importante tener un dossier de prensa que mostrar a la gente que no conoce Neo y también a los que lo conocen y lo disfrutan ya.

Queremos con este pequeño libro contaros con imágenes algunos de los momentos mas importantes de nuestros vinos en diferentes medios especializados.

Esperamos que os guste y sigamos luchando juntos ya que no debemos olvidar que todos somos Neo. Gracias por vuestra confianza e ilusión, es nuestro aliciente para seguir trabajando duro.

Un abrazo.

► Dear friends,

A few years have passed already since we embarked on the personal and exciting project which is Neo.

Over these five seasons we have delivered five Neos, and in addition our wines Punta Esencia and Sentido have been born.

We know that for everyone it is important to have a press file to show to people who do not know Neo as well as to those who already know and enjoy it.

With this little book we want to tell in images some of the most important moments of our wines in different specialist media.

We hope you will like it and that we will continue to fight together, for we mustn't forget that all of us are a part of Neo. Thank you for your trust and enthusiasm which provide our incentive to keep working hard.

Warmest regards.





Neo

Neo

BODEGAS CONDE DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ Nuestra bodega es elegida por Robert Parker entre las cinco con mas futuro de nuestro país en la guía mundial que publica.
- ▶ Our wine cellar is chosen by Robert Parker in the world guide he publishes as one of the five with the best prospects for the future in our country.



SPAIN

J. C. Conde
Pizarro s/n
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Telephone: 34 669 403 169
Fax: 34 947 511 861
www.bodegasconde.com

Bodega Muga
C/ de la Estación s/n
26200 Haro (La Rioja)
Telephone: 34 941 311 825
Fax: 34 941 312 867
www.bodegasmuga.com

Bodega Uvaguilera
C/ta. de la Aguilera Km. 5,400
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Telephone: 34 947 54 54 19
Fax: 34 947 54 69 04
www.uvaguilera.com

Hermanos Sastre
San Pedro, s/n
09311 La Horra (Burgos)
Fax: 34 947 542 108
www.vinasastre.com

Numantheria
Real s/n
49882 Valdefinjas (Zamora)
Telephone: 34 980 560 012
Fax: 34 941 33 43 71
e-mail: vega-de-toro@fer.es

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ En La Guía Todovino siempre con medalla.
- ▶ It always gets a medal in the Todovino Guide.



D.O. Ribera del Duero

477

BODEGAS CONDE

Pizarro, s/n. 09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel: 947 511 861 Fax: 669 220 934
info@bodegasconde.com www.bodegasconde.com
Año de fundación: 2000 Enólogo: Isaac Fernández Montaña
Viñedo propio: 7 ha. Producción total de botellas: 28.000

Comentario sobre la bodega

Uno de los proyectos más jóvenes y singulares de la Ribera, su objetivo es el de "crear". Crear un vino, desarrollar la alquimia de un proyecto que pretende elaborar un vino seleccionado y diferente. La bodega ha plantado siete hectáreas que en el futuro serán las que abastezcan a la bodega en futuras añadas. El tiempo dirá.

Sus vinos

Neo, Tinto 2000

18,30 €

M N



Variedades: 100% Tempranillo.
Elaboración y crianza: 14 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: 63 barricas (60% roble francés nuevo y 40% roble americano nuevo).
Botella: Especial de 75 cl.
Grado: 13,8% vol.
Producción: 13.000 botellas.

La cata

Vista: Rojo picota granate bien cubierto.
Nariz: Aromas lácticos, aceituna negra, frutos negros, balsámicos y buenas maderas.
Boca: Seco, sabroso, taninos finos, bien equilibrado, sensación balsámica y lácteos en el paso y final de buena persistencia.
Temperatura de servicio: 17º C.
Consumo: Hasta 2008.

D.O. Ribera del Duero

Comentario sobre el vino

Su nombre puede evocar la acepción latina "neo", como revisora de un estilo o el futuro de Matrix, quizás un mensaje subliminal, este potente y diferente vino es el resultado de la selección de uva realizada en diversos pagos de la zona. Un vino de excelente diseño, elegante y complejo que ha merecido un laire en esta primera aparición. Estaremos atentos a su evolución en futuras añadas.

Impresiones del elaborador

"Neo es un vino que nace con la amistad, y crece a la vez que nuestra pasión por este mundo que no deja de departarnos sorpresas y nuevas sensaciones con cada cosecha. Fue una suerte encontrarnos, encontrar a nuestro enólogo y amigo, Isaac Fernández Montaña, y trabajar juntos para crear un gran sueño, Neo, y poder ofrecer a todos nuestro tesoro, nuestro vino".

Javier Ajenjo

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ Nuestros vinos salen publicados y puntuados por primera vez por Robert Parker, el gurú del mundo de los vinos. El impulso por las altas calificaciones es muy grande y para nosotros fue un paso muy importante.
- ▶ Our wines are published and graded for the first time by Robert Parker, the guru of the wine-world. The push for high scores is very great and for us it was a really important step.



fruit-driven finish. Enjoy it over the next 7-8 years. Even better is the

BODEGAS J. C. CONDE	2001	NEO
BODEGAS J. C. CONDE	2000	NEO
BODEGAS J. C. CONDE	2001	NEO PUNTA ESENCIA

Proprietor Isaac Fernandez, who continues to work at the nearby Mauro estate, and whose uncle is no other than Vega Sicilia's former winemaker, Mariano Garcia, has fashioned a beauty from yields of 24 hectoliters per hectare. After a long maceration of three weeks, the **2000 Neo** was aged in 75% new American oak barrels and 25% new French, where malolactic took place, and was bottled unfiltered. An opaque purple color accompanies a gorgeous perfume of creosote, truffles, new saddle leather, roasted meats, graphite, and *crème de cassis*. This luscious, full-

30

finish, it needs 1-2 years of cellaring, and should evolve beautifully for 10-15 years.

A brilliant effort from 80-year old Tempranillo vines, aged 20 months in new French oak, and bottled without filtration, Fernandez has hit the bull's eye with the impressively endowed **2001 Neo Punta Esencia**. More similar to a Bordeaux first or second-growth than a Spanish Ribera del

Ltd., Seattle, WA; tel. (206) 257-6773 and (800) 257-7225

RIBERA DEL DUERO	(\$51.00)	RED	95
RIBERA DEL DUERO	(\$48.00)	RED	92
RIBERA DEL DUERO	(\$85.00)	RED	95+

bodied, concentrated red possesses moderate tannin, but it is well-integrated into the richly extracted, multilayered personality of this beautifully proportioned Ribera del Duero. It will drink well for 10-12 years. Even more prodigious is the **2001 Neo**, which spent 15 months in equal parts new French oak and one-year old American barrels. Its opaque purple color is followed by sensual aromas of espresso roast, white chocolate, *crème de cassis*, graphite, and tobacco. Dense, full-bodied, and layered, with superb concentration, terrific purity, and a long, opulent

Duero, it boasts an inky/ruby/purple color as well as a sensational perfume of espresso roast, graphite, black currant liqueur, and *pain grillé*. Full-bodied and youthful, tasting more like a barrel sample than a finished wine, it is loaded with potential and built for the long haul. My instincts suggest cellaring it for 2-3 years, and drinking it over the following 10-15. Importer: Aurelio Cabestrero, Grapes of Spain, Washington, DC; tel. (202) 413-3875

CONFERIA DE SCALA DEL 2002 LES DRUQUERES

DRUQUERES (\$95.00) WHITE 90

Neo

BODEGAS CONDE DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Neo y Punta Esencia salen puntuados en la Guía Proensa, uno de los referentes nacionales. Los 93 puntos de Punta Esencia lo convierten en unos de los mejores vinos de La Ribera.

► Neo and Punta Esencia are graded in the Proensa Guide, one of the national reference points. The 93 points awarded to Punta Esencia make it one of the best wines of La Ribera.



Guía Proensa

BODEGAS Conde

Pizarro, s/n
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel.: 669 403 169. Fax: 947 511 861
Correo electrónico:
info@bodegasconde.com
Web: www.bodegasconde.com

Dirección comercial: Avda. Espolón, 12 -1º
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel.: 669 403 169. Fax: 947 511 861

Una de las nuevas iniciativas de interés surgidos en la Ribera del Duero, pero en este caso con un carácter muy distinto: no es un proyecto millonario, ni obra de un inversor ajeno al vino. Se trata de la iniciativa de tres amigos, trabajadores en distintas bodegas de la zona, capitaneados por Javier Ajenjo, que en la actualidad es gerente de otras de las nuevas firmas de la zona, Bodegas Arrocal, de Gumiel de Mercado. Iniciaron su andadura en 2000, elaborando su vino en instalaciones alquiladas (precisamente en Bodegas Arrocal) y envejeciendo en un viejo molino centenario reformado por ellos mismos y situado a las afueras de Aranda de Duero. Al Neo del lanzamiento, ya en su segunda cosecha, se ha unido un tinto especial, Neo Punta Esencia, ambos con un perfil muy actual de vinos consistentes pero no rústicos.

Neo Punta Esencia '01 93



Tinto
Evolución: más de 2010
Precio: 30 €
Gastronomía: asados,
carnes rojas de res gran-
de, platos de caza mayor

Tinta del País; 20 meses en barricas nuevas. Estructurado y con carácter, tal vez algo prematuro en su salida pero con rasgos de indubitable categoría. Destaca la complejidad de aromas (abre con la oxigenación) y el equilibrio en un paso de boca vivo y poderoso, con cuerpo, sabroso, tánico, equilibrado.
Consumo: 18°C. Oxigenar.

Neo '01 89



Tinto
Evolución: 2008-2010
Precio: 23 €
Gastronomía: carnes
rojas, guisos salteados,
caza (perdiz estofada)

Tinta del País; 16 meses en barrica. Uno de los pocos nuevos riberas que muestran la casta de la zona. Elegante carácter frutal de madurez de uva con notas especiadas, minerales y balsámicas. Bien armado en la boca, con cuerpo y equilibrio, potente, sabroso, con un toque amargo que alarga el final.
Consumo: 18°C. Oxigenar.

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Todos los años recibimos altas puntuaciones en otra de las guías de referencia, Peñinguide.

► Every year we receive high scores in another of the reference guides, Peñinguide.



Bodegas CONDE

Pizarro, s/n
09400 Aranda de Duero (Burgos)
☎: 947 511 861 - Fax: 947 511 861
info@bodegasconde.com
www.bodegasconde.com

Established: 2000

🍷 63 🍷 12,000 litres 🍷 7 has.

🍷 30% 🍷 70%

NEO 2003 RED
100% tinta del país

89 Deep cherry. Powerful, ripe nose with jammy ripe fruit and fine creamy oak notes. Concentrated palate with burnt-rubber notes, spices and terracotta notes, some richness and excellent acidity.

Neo
2003
Bottles 10,250 de 15,000
Ribera del Duero
Denominación de Origen
RED SPANISH WINE
Adehesa y bodega de
Bodegas Conde, S.C.
Aranda de Duero - España
R.E. Nº 8227 - EU

75cl 14% vol

NEO 2002 RED

100% tinta del país

89 Intense cherry. Powerful aroma with a rich, ripe fruit expression (jammy prunes) and toasty hints of oak (peat, pitch). Fleshy, full and flavourful palate with slightly drying tannins.

SENTIDO 2004 RED

100% tinta del país

86 Deep garnet red, purple rim. Powerful nose, jammy fruit notes, spicy and earthy nuances.

636

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Nuestra presencia en La Guía de Oro de los vinos de España, sitúa a todos nuestros vinos entre los 1.000 referentes en nuestro país.

► Our presence in the Guía de Oro (Golden Guide) of the wines of Spain places our wines among the 1000 reference wines in our country.



CONDE

Pizarro, s/n
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel.: 669 403 169. Fax: 947 511 861
info@bodegasconde.com

Visitas a la bodega:

Todos los días de la semana:
concretar horario con bodega

Peticiones:
669 403 169

Persona de contacto:

Javier Ajenjo

Posibilidad de comprar vino:

No

NEO '01

PLATA

Tinto ♦ 16 meses en barrica
Guardar más de 5 años ♦ 23 €



Tinto Fino. Cereza picota intenso con borde cereza, muy cubierto; nariz intensa, notas de frutos negros maduros

y en licor, hollejo y tinta china, puntas torrefactas y tostadas muy agradables y cremosas; en boca es estructurado y potente, tanino vigoroso que deja sensación de astringencia, notas de maderas finas y apuntes especiados (pimienta), fruta negra en licor, persistente.

NEO PUNTA ESENCIA '01

PLATA

Tinto ♦ 20 meses en barrica
Guardar más de 5 años ♦ 30 €



Tinto Fino. Cereza amaratada, muy cubierto; en nariz hay puntas cremosas del robe que so-

presalen entre fondos maduros de fruta negra y confituras; en boca es amplio y carnoso, tanino vigoroso que va integrándose, puntas de fruta en licor y hollejo maduro junto a tonos de regalil, poderosos y potente.

Neo

BODEGAS CONDE DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ Uno de los momentos cumbre es la elección en Vinum, revista que se publica en 5 países europeos, de nuestro Punta Esencia como el mejor vino de la Ribera con 18 puntos sobre 20. PERFECTO!!
- ▶ One of the culminating moments is the recognition of our Punta Esencia as the best Ribera wine in Vinum, a magazine published in 5 European countries. The wine was awarded a score of 18 out of 20 - PERFECTO!!



18

Bodegas Conde

Neo Punta Esencia 2001

Schwarz. Likörig konzentrierte und vielschichtige Frucht mit Noten von fleischig vollen, dunklen Beeren. Auch Noten von Karamell, Tabak und Gewürz. Im Gaumen überaus dicht gewoben und superkonzentriert. Ein modern vinifizierter, aber auf höchstem Niveau perfekt ausbalancierter Wein, der schon jetzt enorm viel Trinkgenuss bereitet. 2005 bis 2010.

nen
t im
ntes

l fri-
ein
eder.
eckelt.
ang
Tan-
•

ren,
en
lit.
gie-



Bodegas Condes Neo Punta Esencia: perfekt.

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Siempre bien puntuados en la revista Vinos de España.

► We always receive a high score in the magazine Vinos de España.



PLATA



MONTECASTRO '02

Tinto
Bod. y Viñedos Montecastro.

P.V.P.: 14 €
Tonos elegantes de un roble de calidad, notas de cacao, torrefactos y fruta negra en confitura; amplio y estructurado, tanino de calidad que debe acabar de fundirse, sabroso y con persistencia.

5 años.

Guardar 4-5 años.

PLATA



NEO '02

Tinto.
Bod. Conde.

P.V.P.: 25 €
Nariz intensa y concentrada, frutos negros en licor pero con un roble demasiado presente que debe ensamblarse; amplio y potente, tanino vigoroso, puntas del roble por afinar, hollejo maduro y regaliz.

Guardar más de 5 años

PLATA



PAGO DE CARRAOVEJAS '02

Tinto crianza.
Bod. Pago de Carraovejas.

P.V.P.: 12 €
Notas achocolatadas y agradables torrefactos que se funden con una fruta negra en confitura; amplio, estructurado, con un tanino graso magníficamente fundido, fruta muy madura, envolvente.

Guardar 4-5 años.

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

▶ Nuestra bodega aparece por primera vez en la revista japonesa mas importante entre otros vinos de la Ribera del Duero.

▶ Our cellar appears for the first time in the most important Japanese magazine along with other wines from Ribera del Duero.



Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Michael Franz uno de los periodistas mas importantes del mundo elige Neo como uno de los vinos españoles más importantes y lo publica en Spain Gourmetour, revista que edita el ICEX en todo el mundo.

► Michael Franz, one of the most important journalists in the world, chooses Neo as one of the most significant Spanish wines, and publishes this judgement in Spain Gourmetour, a magazine edited by ICEX and published world-wide.



Spanish



Michael Franz is a wine writer, educator, and consultant. He has written as Wine Columnist for *The Washington Post* since 1994. In addition to feature stories and the 26 regular columns he writes each year for the Post's print edition, Franz hosts "The Grapevine" on washingtonpost.com, an interactive show run live on the Internet in which he responds to questions from around the world. He also contributes articles on wine to several international wine magazines.

Franz conducts tastings and seminars for consumers and members of the wine trade across the United States. Additionally, he teaches classes for a wine academy and a cooking school, and works as a consultant for 11 restaurants.

Franz writes about all the world's fine wines, and has conducted more than 750 site visits and tastings at wineries across Western and Eastern Europe, South America, the United States, Australia, New Zealand, and South Africa. Along the way he has developed a special affection for Spanish wines, and has traveled to Spain five times recently to examine the extraordinary renaissance underway across the country.

WINE'S

Selected and
Tasted by
International
Experts

USA

Text
Michael Franz



Winery: J. C. Conde
Wine: Neo 01
DO: Ribera del Duero
Type: Dry Red Wine
Elaboration: 100% Tinta del Pais (Tempranillo) from 50+ year-old vines; extended maceration of 15 days; aged for 13 months in 60% French and 40% American oak barrels; bottled without stabilization or filtration.

This is essentially a 'garage wine', made in an old, barely-rehabilitated mill next to the river in Aranda de Duero. Although the facility is unimpressive at best, the wine has been absolutely stunning from both the 2000 and 2001 vintages. It proves beyond any possible doubt that one does not need vast investments or fancy equipment to rival the world's greatest wines when working with old vines and the remarkable *terroir* of Ribera del Duero. The 2001 is very darkly pigmented, with alluring notes of crushed berries, spices, vanilla, and stouy oak. The balance between fruit and wood is perfect, and the tannins are so ripe and fine in grain that the wine is already delicious, though it will continue to improve well into the future.

Matching recommendation:
Full-flavored red meat dishes such as grilled or roasted lamb, beef or game.

Winery: J. C. Conde
Tel: (+34) 947 511 861
Fax: (+34) 669 220 934
info@bodegasconde.com
www.bodegasconde.com

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Neo sale publicado en Expansión, periódico económico de gran relevancia.

► News of Neo is published in Expansión, a very important economy newspaper.

Expansión

Neo, novedad de la Ribera de Duero

En Ribera de Duero ya van por la tercera oleada de sus vinos. Neo, de Bodegas Conde, es un ejemplo de estas nuevas elaboraciones.

Escribe Enrique Calduch

Forman parte de la última oleada de los vinos de Ribera de Duero. Se puede decir que son la tercera de estas mareas. La primera la trajeron los fundadores de la denominación y las bodegas tradicionales que hacían claretes y se pasaron a los tintos, que les salieron soberbios, dando el empujón inicial y prestigio a la zona.

La segunda es la formada por docenas de firmas que, al calor de ese éxito inicial, compraron terrenos e instalaron bodegas. Fue en esta oleada donde aparecieron las grandes bodegas y los potentes inversores. Cuando ya se pensaba que no había sitio para más, aparece la tercera oleada en Ribera de Duero, formada por pequeñas bodegas.

Bodegas Conde

En su mayoría proceden de viticultores con pequeñas parcelas de su propiedad, que siempre vendían las uvas a terceros, y que en un momento determinado, se plantearon hacer su propio vino, contratando enólogos. Al principio, elaboraban donde podían y siempre con pequeñas producciones muy cuidadas.

Este es caso de Bodegas Conde, una firma pequeña y reciente, que tiene siete hectáreas en la zona de La Horra, y que elabora en Aranda de Duero. Cuentan como enólogo con Isaac Fernández, y trabajan al



estilo que se está abriendo paso, es decir, viñas viejas, mucha concentración y remontados, y barricas nuevas de roble.

Llegan los 'Neo'

Tienen en la calle los vinos llamados Neo 2000 y 2001, y el alta gama, el Neo Punta Esencia 2001. Los primeros están muy bien, pero el último es excelente. Presenta una nariz muy potente y concentrada, con aromas de frutas como ciruelas, muy compotadas; aparecen tabacos, breas, tonos minerales. Realmente, una nariz muy compleja y expresiva.

El 'Neo Punta Esencia 2001' presenta una nariz muy concentrada, compleja y expresiva; en boca resulta carnoso y potente

va. Un vino para tomar con detenimiento y pasar un buen rato disfrutando de sus aromas. En boca es carnoso y potente, aunque tiene una punta astringente que le hace algo duro, y que esperemos que el tiempo vaya puliendo.

En definitiva, una excelente novedad que enriquece el panorama de los tintos ribereños.

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Nuestros vinos han resultado elegidos numerosas veces en selecciones del Consejo Regulador, una de las más importantes fue la presentación de La Ribera en USA.

► Our wines have been chosen many times in selections made by the Regulating Council, one of the most important selections was the presentation of Ribera wines in the USA.



Roa, 16 de Julio de 2004

Ref.: PRESENTACIÓN EN NUEVA YORK'04 / VINOS SELECCIONADOS

Estimado/a Bodeguero/a:

Por medio de la presente nos complace informarle de la relación definitiva de los vinos que han sido seleccionados, en estricta esta ciega, por el prestigioso periodista Michael Franz para representar a nuestra Denominación de Origen en la cata presentación que tendrá lugar, finalmente, el día 4 de octubre en Nueva York. Igualmente, adjuntamos la relación de los vinos que resultaron finalistas en el citado proceso e información sobre la metodología de selección empleada.

Los 9 vinos seleccionados serán presentados por el propio Michael Franz a un grupo de, como máximo, 50 profesionales representativos de la prensa especializada, sumillería y restauración de Nueva York.

En un comunicado posterior se informará a las bodegas de los vinos seleccionados sobre el número exacto de botellas necesarias para el evento, así como la dirección de Nueva York donde su importador deberá hacerlas llegar.

Para cualquier duda o aclaración que estimen oportuna, estamos a su disposición en el Departamento de Comunicación & Promoción.

Atentamente,

Gilberto Muñoz López
Dpto. de Comunicación & Promoción

VINOS SELECCIONADOS
RIBERA DEL DUERO - NUEVA YORK'04
(En orden alfabético de marcas / cosechas)

MARCA	COSECHA	BOBENA
Aalto FS	2001	Bodegas Aalto, S.A.
Alón	2001	Bodegas y Viñedos Alón, S.A.
Chafandín	2001	Bodegas y Viñedos del Jara, S.L.
Pesva	2001	Bodegas Nvos. Sastre, S.L.
Punta Escuela	2001	Julio César Conde Delgado y Otros, S.C.
Valderriz Yamás Esteban	2001	Bodegas y Viñedos Valderriz, S.L.
Pago de las Capellanías	1989	Pago de las Capellanías, S.A.
Fuentezoguina	1989	Bodegas Fuentezoguina, S.L.
Tinto Pesquera	1989	Alejandro Fernández - Tinto Pesquera, S.L.

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ Neo en El Correo Vasco.
- ▶ Neo in El Correo Vasco

EL CORREO

LABODEGA

Neo oo

De forma muy poderosa, llama la atención su frutuosidad, con inequívoca uvosidad tanto en nariz como en boca y con una idiosincrasia plenamente identificable con la Ribera del Duero. Varietal en sus fragancias, que atesoran una buena madurez, como a ciruelas pasas, tras la que aparece con finura la madera, de una crianza muy precisa, de la que se desprenden algunos suaves tostados. En boca se constata una enorme complejidad frutal, algunas notas minerales, con aterciopelados taninos, así como un logrado equilibrio entre la acidez y el alcohol. Corre alegremente, con sabrosura y carnosidad.

Su composición es tinta del país al cien por cien. Ha permanecido catorce meses en barricas nuevas de robles americano (60%) y Allier (40%). Embotellado en la primera semana de agosto de 2002. La producción asciende a 13.500 botellas y 400 magnum.

Puntuación 8

Conde

Dirección: Pizarro s/n. 09400. Aranda de Duero (Burgos). ☎ 947511861 **E-mail:** info@bodegasconde.com **Año de fundación:** 1999 **Hectáreas de viñedo y ubicación:** siete, en el pago de Cabarroso **Producción anual media:** 18.000 botellas **Marcas que comercializa:** Neo y Neo Punta Esencia **Precio en tienda:** sobre 24 euros



Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► En el periódico internacional
La Estrella.

► In the international newspaper
La Estrella

LA ESTRELLA

Neo 2000, un Ribera serio de sangre nueva

Neo 2000

D. O.: Ribera del Duero

Calificación: 8/10. Precio: 25 €.

Un trío de apasionados del vino se reúnen un día y se permiten soñar. Luego, empiezan a dar vueltas sobre el mismo tema, hasta que llega el momento en que hay que ponerse manos a la obra, porque eso ya pasa de castaño oscuro. Mientras, va transcurriendo el tiempo y se empieza a ver el trabajo que le ha tocado a cada uno desempeñar hasta que, por fin, llega el primer vino ahora: Neo 2000. Todo el proyecto empieza a hacerse realidad y Javier Ajenjo, Julio César Conde y José Luis Simón aparecen en escena con Bodegas Conde. Detrás, hay mucho andado y padecido, que dicen los viticultores. La vendimia de 2000 se realizó lentamente, en cajas de 20 kilos y la posterior elabo-

ración siguió su camino habitual: maceración de 15 días, y una crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano, en una proporción de 40% y 60%. Se han buscado uvas de viñedos viejos de la variedad reina de la Ribera del Duero, la tinta del país o tempranillo, y tras seleccionar lo que mejor han podido, han elaborado 14.500 botellas y 450 *magnums*. El vino ya evidencia una intencionalidad seria. Tiene estructura y potencia para llamar la atención, aunque en este punto necesita un poco más de tiempo en botella que terminará por suavizar algunas aristas. A la vista está impecable, en la boca se le aprecia buena crianza aunque ésta solapa ligeramente el fruto, pero no le resta interés y termina en unas notas complejas, especiadas ligeramente. Buen y largo posgusto final. Un gran comienzo para sangre nueva en una tierra de siempre.

M. P. M.



Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Mejor tinto de España en USA,
93 PUNTOS.

► Best Spanish red in the USA,
93 POINTS

winereviewonline.com

REDS:

Bodegas J. C. Conde, Ribera del Duero (Castilla y León, Spain) "Neo" 2002 (\$57, Grapes of Spain): This is a phenomenal accomplishment from the difficult 2002 vintage, and I'm convinced other reviewers underscored the wine because they didn't believe anything from 2002 should earn a score up into the 90s. Although rendition doesn't have quite the concentration or length of the spectacular 2001 Neo (or the delicious debut release from 2000), aromatic complexity of this 2002 is amazing, with alluring notes of blackberries, Bing cherries, cassis, woodsmoke, spices, vanilla, le and toast. The appropriate way to adjust to the somewhat lighter of the 2002 is to substitute a grilled veal chop for the grilled steak would be best with the 2001, and that is all the adjustment you'll n to adore this wine. Although I know it will be hard to persuade you buy a wine costing \$57 from a less-than-stellar vintage, you will th me if you buy this one! 93

Elias Mora, Toro (Castilla y León, Spain) "Daniel" 2003 (\$49, Grapes of Spain): This wine may offer more pure pleasure than a red I have yet tasted in 2006, and to its credit, it is as pure as it is pleasurable. Ripe fruit notes of dark berries are immense and immensely appealing, with supporting notes of woodsmoke, spice and subtle vanilla all contributing to the impressive complexity of t

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Siempre bien considerados en el anuario de los vinos de El País, Neo con 4 racimos y Punta Esencia uno de los mejores vinos de España figurando en el cuadro de honor.

► Always highly regarded in the directory of wines of El País, Neo is awarded four "clusters" and Punta Esencia is shown as one of the best wines of Spain, listed in the roll of honour.



De los mejores 2001, cinco son de la DO Ribera del Duero y otros tantos de la DO Ca Rioja. Las DO Toro y Empordá-Costa Brava, completan el Cuadro con un vino cada uno

GRAN GARIBAY 2001 Ribera del Duero C/ Empordá-Costa Brava C/ Empordá-Costa Brava Ribera del Duero	GRAN GARIBAY 2001 Ribera del Duero C/ Empordá-Costa Brava C/ Empordá-Costa Brava Ribera del Duero	GRAN GARIBAY 2001 Ribera del Duero C/ Empordá-Costa Brava C/ Empordá-Costa Brava Ribera del Duero

Compan una Ribérica en bodega: **Roble americano 27** **Roble francés 85**
Vinedos propios: **7 ha**
Tipos de uva: **Tempranillo 7 ha**
Mancas de vino
Neo T-01 / 23 € ★★★★★

Neo 2001
Ribera del Duero
Denominación de Origen
D.O. Ribera del Duero

75cl 159cl

Alenza T-96 / 40 €

BODEGAS CONDE
Carrilero de Pizarro, s/n
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tels. 669 40 31 69 y 669 56 41 31
Fax 947 51 18 61
javier@bodegasconde.com
www.bodegasconde.com

Fundada en 2000
Proprietarios: **Javier Ajaño, José Luis Simón y Julio César Conde**
Enólogo: **Isaac Fernández**
Capacidad: **200 hl**

Neo Punta Esencia
T-01 / 30 € ★★★★★

Son todavía novales pero ya despartian con superioridad. En la edición anterior del ANUARIO, sus vinos dejaban ver un trabajo inicial bastante brillante, que con esta añada de 01 han sido capaces de rematar bordando su labor primigenia. Neo Punta Esencia 01 ha llegado en muy poco tiempo a estar

Ribera del Duero **Bodegas y m.**

entre los vinos más representativos de nuestro país. En ambos, no sólo en Punta Esencia, hay una materia prima de excelente calidad, unos aromas terriblemente cautivadores y una boca plena, intensa, potente, camasa y espléndidamente construida, que deja un final absolutamente remarcable y plenamente gratificante. Son vinos realmente considerables.

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / **PRESS FILE**

► En la Guía de Oro de las denominaciones más importantes.

► In the Guía de Oro of the most important wine labels



CONDE

gros)
5 126

Pizarro, s/n
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel.: 669 564 731. Fax: 947 511 861
info@bodegasconde.com

día de la
a

Visitas a la bodega: Concretar día de la semana y horario con la bodega
Peticiones: 669 403 169
Persona de contacto: Javier Ajenjo
Posibilidad de comprar vino: Sí

Abajo
í

NEO '02

Tinto ♦ 15 meses en barrica
Guardar más de 5 años ♦ 24 €

ve



86 **Tempranillo.** Presenta una nariz intensa y concentrada, frutillos negros en licor, pero con un roble demasiado presente que debe ensamblarse; en boca resulta amplio y potente, con un tannino vigoroso y puntas del roble por afinar, paso de boca intenso, hollejo maduro y regaliz; persistente. Mejorará en botella.

CONVENTO DE SAN FRANCISCO

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / **PRESS FILE**

► También entre los 300 mejores vinos de nuestro país.

► Also classed among the 300 best wines of our country



8,8

NEO PUNTA ESENCIA 2001

Rojo cereza de capa alta con borde granate. Aromas de fruta en compota, con fondo de cedro y frutos secos. Seco, tánico, bien estructurado, marcando el roble en posgusto.



D.O.: Ribera del Duero

TIPO: Tinto crianza

VARIEDAD (ES): Tempranillo

GRADO ALC.: 14%

CRIANZA: 20 meses en barrica

PRODUCCIÓN: 3.500 botellas

PRECIO: No disponible

CONDE

Pizarro, s/n

09400 Aranda de Duero (Burgos)

Tel.: 669 403 169

Fax: 669 220 934

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ Elegidos en VIVIR EL VINO.
- ▶ Chosen in VIVIR EL VINO.



MENTE RECOMENDADO

Neo TINTO 2001

D.O. RIBERA DEL DUERO
J.C. CONDE DELGADO Y OTROS

Neo es un joven proyecto ribereño que empezó su andadura hace escasamente dos cosechas. En Neo todo es juventud, desde sus fundadores hasta el enólogo, el joven pero curtido en mil batallas Isaac Fernández Montaña. El contrapunto lo ponen las viejas y sabias cepas de Tinto Fino en el municipio de La Hota, en Burgos, de las cuales nace este elegante y complejo vino. Después de una fermentación de 15 días, el vino pasa a barricas nuevas de roble francés (60%) y americano (40%) sin clarificar ni filtrar. El resultado es un vino con la filosofía de la bodega: joven, vivo, impregnado de notas de fruta roja y negra, complejos aromas de caza y cueros sobre un fondo levemente mentolado. En boca se desenvuelve con amabilidad, carnoso, pero sin exagerar, con una amplia acidez y un final en el cual vuelven a aparecer esas notas frutales y especiadas. De la mano del importador Aurelio Cabestro, el vino desembarcó en Estados Unidos, y allí el famoso crítico Robert Parker lo puntuó con el más que sobresaliente 95 puntos.

Gastronomía: De caro a este estado que es estivo, un guiso de setas de temporada o una sartén de queso de la Serrana.

PVP Approx. 35 €

75cl 15%vol

Neo
2001
Ribera del Duero
Denominación de Origen
REGISTRADA
Elaborado y envasado en
España. Cosecha 2001. Vol. 15%
S.O. de Burgos, Sp.

COMPRAR EN INTELIGENTE

Neo

BODEGAS CONDE DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ ROBERT PARKER puntúa por segunda vez nuestros vinos, la confirmación de un duro trabajo.
- ▶ ROBERT PARKER grades our wines for a second time, the confirmation of our hard work.



Cadorna is a savory, delicious, dry, medium-bodied wine with a sweet texture, jammy cherry and berry fruit, surprising elegance and purity, and a long finish. Drink this straightforward bistro red over the next 12-18 months. The 2002 *Penya Cadiella Seleccio* is nearly equal parts Tempranillo, Mourvèdre, Merlot, Grenache, and Cabernet Sauvignon aged 12 months both French and American oak barrels. A spicy new oak component as well

BODEGAS J. C. CONDE	2002	NEO
BODEGAS J. C. CONDE	2003	NEO DANIEL

A strong offering, the deep ruby/purple-tinged 2002 *Neo*, cropped at 22 hectoliters per hectare, exhibits a rich bouquet of new saddle leather, black currants, cherries, and toasty oak. It is medium-bodied, with excellent density, sweet integration of tannin and acidity, and a long, opulent finish. While it is not as profound as the 2001 *Neo*, it is an excellent effort for the vintage that will last for 5-7 years. The luxury cuvée, the 2003

CONRERIA D'SCALA DEL	2004	LES BRIGUIERES
-----------------------------	-------------	-----------------------

aged 10 months in new French oak, followed by 4 months in new American wood, the oak component is barely discernible. A dense ruby/purple color is accompanied by a complex bouquet of charcoal, jammy cassis, licorice, and earth. Drink this dense, opulent, medium to full-bodied hedonistic Spanish red over the next 3-5 years. Importer: José Pastor, Vinos and Gourmet, Inc., Richmond, CA; tel. (510) 290-1156

RIBERA DEL DUERO	(\$57.00)	RED	90
RIBERA DEL DUERO	(\$49.00)	RED	93

Neo Daniel, offers a knock-out nose of sweet, smoky new oak interwoven with *crème de cassis*, blackberries, licorice, and flowers. Medium to full-bodied and silky smooth, with well-integrated wood, superb fruit concentration, and a long, layered, firm finish, this 2003 will benefit from another 1-2 years of bottle age. Anticipated maturity: 2006-2015. Importer: Aurelio Cabestrero, Grapes of Spain, Lorton, VA; tel. (703) 249-8028

PRIORAT	(\$25.00)	WHITE	92
----------------	------------------	--------------	-----------

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► También en Navidad, en el suplemento especial de El País.

► At Christmas too, in the special supplement of El País



UN AÑO DE BRINDIS

EL AÑO SE VA dejando nuevos e interesantes vinos, que han surgido en zonas distintas de las TRADICIONALES, pero con una *calidad* que les asegura un lugar de HONOR.

Por Carlos Delgado. Fotografía de Galileo Nio y Axel Fernández.

no de sensaciones golosas.

08 Jean León Zemís 2000
Jean León. Château León. 08775 Torrelavit (Barcelona). Tel. 938 17 74 51. DO: Penedès; tipo: tinto crianza, 13,5%; cepas: cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc; consumo preferente: medio plazo; temperatura de servicio: 18° C; precio: 90 euros;

En boca
s, pero ju
mplitud y

igerente paisaj
ra la compota de u
s, arropados por la
da de la madera
llento de especias y
u paso de boca, una
a de plenitud.

12 Neo Punta Esencia 2001
Conde Delgado. Oizarro, s/n. 4. 09400 Aranda de Duero (Burgos). Tel. 947 51 18 61. DO: Ribera del Duero; tipo: tinto crianza, 14%; cepas: tinto fino; consumo preferente: largo plazo; temperatura de servicio: 18° C; precio: 30 euros; puntuación: 9,1/10.

Isaac Fernández Montaña ha rizado el rizo con este Neo, que supera con creces a su anterior creación. Sobresale la excelente maduración de la uva, la riqueza de maticos frutales y especiadados, y la excepcional madera. En boca resulta jugoso, con taninos contundentes.

Miguel, 3. 31 522
Tel. 948 85 00 34.
tinto crianza, 10%;
ernet sauvignon;
referente: largo

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Todos los años con un hueco en Lo Mejor de la Gastronomía.

► There is a space for us every year in Lo Mejor de la Gastronomía.



1982
los mejores vinos tintos

Neo 00

8.25 Llama poderosamente la atención su frutuosidad, con inequívoca suavidad tanto en nariz como en boca, con una idiosincrasia plenamente identificable con la Ribera del Duero:

Varietal en sus fragancias, que atesoran una buena madurez, como a ciruelas pasas, tras la que aparece con firmeza la madera, de una crianza muy precisa, de la que se desprenden algunos suaves tostados. En boca se com-

para una enorme complejidad frutal, algunos notes minerales, con atropelados taninos, así como un logrado equilibrio entre la acidez y el alcohol.

Como alegremente, con sabrosa y carnosidad. 100 Tinta del país. Penamencó 14 meses en barricas nuevas de roble americano (60 %) - y Allier (40 %). Embotellado en la primera semana de agosto de 2002. 13.500 botellas y 400 mágnum.

Localidad 09400 Aranda de Duero (Burgos) Dirección Pozos, s/n 2º 947511861
E-mail info@bodegasonde.com Año de fundación 1999
Hectáreas de viñedo y uviñación 7 en el pago de Cabaneros Producción anual media 18.000 botellas Marcas que comercializa Neo y Neo Punta Esencia Precio en tienda Sobre 24 €

Conde

Neo
2000

100% Tinta del País
Ribera del Duero
100% Tinta del País
100% Tinta del País

Neo Punta Esencia 01

8.5 L e busca todo: constituye un cuado intento de conseguir un vino que haga honor al nombre. Potentísimo en todas sus manifestaciones, tanto olfativas como gustativas y hasta táctiles. En nariz hay mucha fruta negra confitada y se dejan notar los tostados, la madera y, sobre todo, la vainilla, departando simaciones engañifosas. En boca vuelve a aparecer por enésima vez la fuerza, con una consu-

mada fusión de fruta y madera, resaltando carácter y taninos, de una gran concentración y extracción. Cospolento, carnoso, se despliega en todos sus caracteres... ideal para cortar o para acompañar platos contundentes. Un 100 % tinta del país. Envejecido durante 20 meses en barricas nuevas de roble francés. Embotellado en la última semana de octubre de 2002. Tan sólo 3.500 botellas.

Localidad 09400 Aranda de Duero (Burgos) Dirección Pozos, s/n 2º 947511861
E-mail info@bodegasonde.com Año de fundación 1999
Hectáreas de viñedo y uviñación 7 en el pago de Cabaneros Producción anual media 18.000 botellas Marcas que comercializa Neo y Neo Punta Esencia Precio en tienda Sobre 40 €

Conde

Neo
Punta Esencia
2001

Ribera del Duero
100% Tinta del País
100% Tinta del País
100% Tinta del País

75cl

14% vol.

Neo 01

8 R atifica el estilo de la añada 00, en la que sorprendió por su identidad y calidad. Un vino cubierto, con aromas exuberantes, en los que se suceden la fruta, compotada, tabobogues, tomefacto y especias, con neta predominio de la vainilla. En boca ratifica la estructura, la concentración, la carnosidad, la tanicidad, la calidez... tantas y tantas cosas que le dan potencia, carácter y

complejidad. Una bodega que trabaja a conciencia, que pone todos los medios para hacer vinos elitistas: uva, madera, elaboración y crianza, con producciones muy limitadas.

Un 100 % tinta del país. Crió durante 16 meses en barricas nuevas de robles Allier (60 %) y americano (40 %). Embotellado en la primera semana de noviembre de 2003. 14.000 botellas.

Localidad 09400 Aranda de Duero (Burgos) Dirección Pozos, s/n 2º 947511861 E-mail info@bodegasonde.com
Año de fundación 1999 Hectáreas de viñedo y uviñación 7 en el pago de Cabaneros Producción anual media 18.000 botellas Marcas que comercializa Neo y Neo Punta Esencia Precio en tienda Sobre 25 €

Conde

Neo
2001

100% Tinta del País
Ribera del Duero
100% Tinta del País
100% Tinta del País

75cl

14% vol.

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ Los japoneses no nos olvidan.
- ▶ The Japanese do not forget us.



と共に調子が、そしてその日毎に成長しても驚かされる。

MALLEOLUS 2002
Emilio Moro.
ラズベリーと甘草、神秘的な香木を想起させ、それらすべてが傑出している。旨みとスタイルの良さ、そして力強さのある1本。

MATARROMERA G. RVA. 1996
Matarromera.
運木地、動物、トリュフが作るノート、その濃縮された深みが広がる、しなやかでよく構成された味わい、広がりがある。

MONTERA SELECCIÓN ESPECIAL 2001
Mocimoca.
新鮮な果実と火打ち石と火薬の異なるノートが品よく、旨みと力強さの良さとフルーティさ、構成の良さと呑み込みがある。

NEO PUNTA ESENCIA 2001
Julio Cesar Conde Delgado y otros.
上質な血統、ミネラルと豊か存在感。タンニンが豊熟、ボトルで寝かせれば有名銘柄と互角の広がりを持つ。美しい一品。

VIÑA ROBLE 2003
Rocío de Peñafiel.
熟れた果実と、皮革、バニラのノートが複雑さをもたらし、しかし味覚に非常に調和のとれており、しなやかである。

SECRETO
Viña Mayo
このボトルだけでなく口

SPICA 2000
O. Fourme
程よく熟成したフレッシュ

VALDUBÓN
Valdubón.
非常にすばらしい酒を造り出す

VALTRAVI
B. y V. Vall
地元産の葡萄から造られた芳醇さ

VIÑAS CA
Ntra. Sra.
干しブドウの力がよく、



Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ En el diario El Mundo.
- ▶ In the daily paper El Mundo

EL MUNDO

DE FEBRERO DE 2006

7

MESA DE CATA

David Schwarzwälder

NEO

Puntos: 15,75 sobre 20

TINTO 2003

Varietal: 100% Tempranillo

DO: Ribera del Duero

Bodega: Julio C. Conde Delgado. Avda. Espolón, 29, 1º B
09400 Aranda de Duero (Burgos)

Web: www.bodegasconde.com

E-mail: info@bodegasconde.com

☎ 669 403 169 / 669 564 731

Fax: 947 511 861 / 669 220 934

Consumo óptimo: Hasta 2009.

Un vino con clase. En un año como 2003 esta bodega consigue distanciarse de un estilo sobremaduro y nos presenta un tinto con fuerza, concentración y energía. Fruta negra, compota de higos y noble madera.

En boca muestra una cremosa potencia, torrefactos y tierra caliente en el final.

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ Neo en SOBREMESA.
- ▶ Neo in SOBREMESA



con buena
ariz, donde
ducción
intrapunte-
e monte
e levantan
umo. En
, carnoso,
turado,
os de exce-
de integra-
e gran
tura bien
adera. El
ecos fru-
xs.

ón

presivo en esta fase, y cierra con persistente y especiado final.

81 Neo

Cosecha: 2002

Tipo: tinto

Uva(s): tinta del país

Graduación: 13,5 % vol.

Zona: D.O. Ribera del Duero.
Castilla y León

Elaborador: Bod. Conde. Aranda
de Duero (Burgos)

21 €

De un rojo cereza bien cubierto en capa y con suaves ribetes morados. Despliega intensas notas de maderas nobles y ecos tostados

y especiados en el momento de nariz. Al fondo, frutas en confitura (ciruelas). Complejo y sutil. Carnoso y bien estructurado en boca, con expresión y volumen. Una acidez levemente despegada le otorga excesivo frescor. Buen peso de fruta combinada con la madera. Cierra con un final en el que conviven valores frutales y ahumados.

79 Chafandín

Cosecha: 2002

Tipo: tinto

Uva(s): tempranillo

Graduación: 14 % vol.

Neo

BODEGAS CONDE DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Elegido por Pedro Martínez, referente del vino en nuestro país, en el especial de gastronomía de El País.

► Chosen by Pedro Martínez, an acknowledged wine expert in our country, in the special gastronomy edition of El País.



ESPECIAL GASTRONOMÍA

Pedro Martínez

"El mejor vino no es el que más te gusta. Hay que trascender"

31 años. Nariz de oro 2001. Director de marketing y comercial de Vinos de Familia García Carrón.

"Si pudiéramos saborear el vino, el pan, una amistad, subiríamos subiendo cada instante de la vida con el respeto y la escucha silenciosa del feliz momento que transcurre". He aquí lo más parecido a una oración vitivinícola para este sommelier murciano (Cebegín, 1970), el nariz de oro más joven de cuantos han triunfado en este prestigioso certamen. Criado en algunas de las cocinas patricias de más políglota -líder El Bulli y Arzak- y obeso de la formación masculinista en sus cinco años de cursos especializados que acumula.

"El mejor vino no es el que más te gusta a ti. Hay que trascender eso y centrarse en parámetros concretos: tonalidad, color, intensidad, vivacidad, lagrimsa", enumera vertiginoso, cual si desgarrara la lista de los reyes godos. Y ese ánimo didáctico trató de transmitir en el programa de TVE *El rincón del sommelier* en el año 2002. "Mientras se habla del vino, todo va bien", esplicas quitando importancia al tema. Porque el vino es como una novia, y celosa debe ser: ya que esta joven reconoce no tener vida privada. Si frustraciones, como la vez no que se le ocupó el Nariz de Oro por culpa del aire acondicionado del hotel, asegura. "Me constipé, y eso es un drama para un sommelier". Al año siguiente fue precavido. "Para acertar hay que estar ligero, practicar deporte, tener la nariz perfectamente limpia, evitar el asma y el café y donde juegas, no perfumarse". Pero, sobre todo, amar al vino sobre todas las cosas? ●

01. vino que mar mad tos, y di
02. larg cía:
boca, pero se mancha con un paso intenso. En tonalidad encontramos de nuevo la fructosidad acompañada por la madurez de los taninos dulces e integrado en la estructura del vino, que le aporta elegancia y un largo final de boca. **Maridaje:** Grandes asados castellanos, carnes rojas a la parilla y guisos de caza mayor. **Temperatura de servicio:** 16° C. **Evolución favorable:** Se encuentra en un buen momento de consumo, aunque puede mejorar hasta el 2006 en botella. **Precio:** 9,90 euros.

03. **TRÍO INFERNAL 2002 DO:** Priorato. **Cata:** De color rojo oscuro, con ribete violáceo, en nariz es intenso y desprende netos aromas a fruta roja en licor, con notas minerales que definen muy bien el terruño,



siem. vino sommo de oro a la casa con lista de botijos y crema de avejuna. **Temperatura de servicio:** 17° C. **Evolución favorable:** Actual y próximos seis años. **Precio:** 14,50 euros.

05. **NEO PUNTA ESENCIA 2001 DO:** Ribera del Duero. **Cata:** La expresión perfecta del lenguaje del viñedo con mucha edad. En nariz es complejo y desprende aromas muy nítidos a fruta roja y madura, con notas minerales de tabaco y cuero. En boca es voluptuoso, con buena estructura y unos taninos aún por redondear que le aseguran una larga vida. **Maridaje:** Quesos ahumados. **Temperatura de servicio:** 17° C. **Evolución favorable:** Actual y próximos 10 años. **Precio:** 35 euros.

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ Altos vuelos en VINUM EUROPA.
- ▶ Flying high in VINUM EUROPA



*de podredumbre noble muy
ada resulta fresca, jugosa, con
o de ligereza que sabe compensar
omático largo de toffe y cacao.*

I Carrizal

I Carrizal Selección 1999
*nas, donde se ensalzan las notas de
es, monte bajo y cuero, con algunos
'mizcles. Suave al paladar, fruta
o, buena armonía y rico buqué
tud. Es recomendable airearlo.*

*barrica, clavo, y un toque de pedernal. Sabroso,
llena la boca aunque el tanino está un poco tieso y
le falta redondearse en botella. 2003 a 2008.*

16,5

Bodegas Conde

Neo 2000

*Rojo picota intenso con irisaciones granate.
Sobresale la claridad de la fruta y el buen trabajo
de las maderas. Potente, jugoso, con el tanino vivo
pero fresco, y un punto perfecto de madurez. Sin
duda mejorará con el tiempo en botella. Lo
necesita. 2003 a 2008.*



Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

- ▶ A Neo le gusta la moda.
- ▶ Neo loves fashion.



NEO TINTO

Esto no es una secuela más de Matrix. El nombre de esta marca de vino, al igual que esta revista, es anterior a la película. Javier Ajejo, José Luis Conde y José Luis Simón, los impulsores de esta marca, a pesar de no tener experiencia y poco presupuesto se propusieron cambiar la realidad del vino hace 5 años. La idea era hacer un vino distinto, de gran calidad en una zona, Ribera del Duero, tan reputada como difícil por la calidad y competencia actual. De momento, ya han sacado al mercado 2 líneas: Neo 01, 18 euros y Neo Panta Esencia 26 euros, algo más elitista.

www.bodegasonde.com CRISTINA ALCALA

QUID IN THE SKYY

Vuelo directo desde San Francisco. Llega a España el Vodka SKYY. Para celebrarlo González Byass montó una fiesta en su honor, donde tuvimos el placer de degustarlo de muchísimas formas distintas. Podemos dar fe de que la leyenda de SKYY es absolutamente cierta: ¡no deja resaca! Cuando queráis podéis hacer la prueba. Aunque, de momento, SKYY no

Neo

BODEGAS CONDE
DOSSIER PRENSA / PRESS FILE

► Y también en revistas menos especializadas...

► And also in less specialised magazines...



con mucha gente, y que se prolongan en el tiempo. 38 €.



NEO (RIBERA DEL DUERO)
Personalidad: 13,5 grados, color rojo picota, aroma a maderas nobles y sabor algo amargo.
Para combinar: Con *steak tartare*.
No va nada: Con platos de cocina japonesa.
Ideal: Para cenar con platos originales. 23 €.

bien. Tar
que ha c
¿Y cómo
restaurant
Sólo ha
que no e
se nota
nariz (qu
cho ni a
el vaso y
una ley
¿Qué ha
descorch
lla de vin
Cortar la
en el ce

Neo

BODEGAS CONDE

Julio César Conde Delgado y otros, S.C.
Castrillo de la Vega - Burgos

OFICINAS

Avda. Espolón, 12 1ºB
09400 Aranda de Duero - Burgos (España)
Tels. 947 511 861 / 669 403 169 / 650 424 720
Fax 947 511 861

info@bodegasconde.com
www.bodegasconde.com