



CONDE DE  
SAN CRISTÓBAL

D.O. RIBERA DEL DUERO



VARMA

1942



VARMA

# Nueva añada: 2013

  
CONDE DE  
SAN CRISTÓBAL  
D.O. RIBERA DEL DUERO



VARMA

*1942*  
*1-8-51/977*  
*...del do y del trompo, en vna extraordinaria*  
*...nacen estas caldas, fregua la sud su*  
*...erra forté y de fortalobos, la Luz tronca*  
*...quiere en la noche más hermosa. En*

# Descripción de producto

## AÑADA 2013

Conde de San Cristóbal es un vino producido exclusivamente con uvas del **Pago de Valdestremero**, con **cepas de entre 15 y 35 años** de edad.

Limpio, brillante, vivo. Este vino destaca por su gran intensidad en nariz, profunda y persistente. Es fresco, alegre, con mucha fruta. Redondo en boca, es un vino sabroso y aterciopelado, equilibrado, con muy buena acidez e integración de maderas.

## PUNTOS CLAVE

- Viñedo situado en la **Golden Mile** (jancisrobinson.com 13 de abril de 2016)
- Variedades de uva: **80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot.**
- **Crianza de 12 a 14 meses** en barricas de roble francés, ruso y americano.
- Producción: **300.000 botellas y 5.000 Magnum**

## RECOMENDACIONES

- Público objetivo: **Generación X.** Consumidores urbanos de 35 a 55 años, profesionales, detallistas. Se dejan recomendar por sumilleres y tiendas especializadas. Ven el vino como un componente social y lúdico.
- Ambiente de consumo: **Restaurantes Trendy & Imagen. Restaurantes Clásicos. Licorerías Delicatessen & Imagen.**
- Banda de precio: **Estándar-Premium.**



VARMA

# Elaboración

## HISTORIA / ANÉCDOTAS

La finca alcanza **80 hectáreas en propiedad** con un extenso viñedo que descende a lo largo del valle y que cuidamos como un jardín. El viñedo, con más de 35 años de edad, se divide en catorce parcelas que rodean la bodega y está compuesto por siete distintos tipos de suelos, plantado a diferentes alturas. **Este enclave único** nos aporta **temperaturas más frescas** durante los calurosos meses de verano en esta región..

## ELABORACIÓN

La uva es descargada en tolva de cinta, pasando por mesas de selección y despalillado a bajas revoluciones. En depósitos de 22.500 kg de capacidad, se realiza inicialmente una maceración en frío a 8°C durante un periodo de 3 a 5 días. El proceso continua con la fermentación alcohólica a temperaturas controladas de 20 a 24°C durante 9 a 12 días. Finalmente, el vino se somete a una maceración con las pastas de 15 a 20 días. Durante la vendimia, el tiempo transcurrido desde el corte de racimo a la recepción de uvas es de 30-40 minutos, así evitamos oxidaciones y fermentaciones espontaneas.

## DESCRIPCIÓN COSECHA 2013

Tras varios años cambiantes, la normalidad volvió a la Ribera del Duero con la cosecha 2013, tornando a medias de temperatura y pluviometría de antes de la última década. La primavera fue bastante lluviosa y fría, retrasando la brotación, y con un verano seco pero no excesivamente cálido. En líneas generales fue una cosecha difícil, marcada por dos vendimias muy diferenciadas, la anterior y la posterior a las lluvias. Gracias al trabajo bien realizado en viñedo, obtuvimos como recompensa una uva de muy alta calidad.



# Modo de consumo

## CONSUMO

Servir a una temperatura entre 15°C y 16°C.  
Recomendamos su decantación antes de servir.

## MARIDAJE

Queso curado de oveja, asado de cordero lechal, costillas de cordero a la brasa de sarmiento, todo tipo de carnes a la parrilla y embutidos.



VARMA

1942



# Benchmarking: D.O. Ribera del Duero

PVP Rec.  
15,70€



Benchmark CSC

Emilio Moro Crianza  
Matarromera Crianza  
Pago de Capellanes Crianza  
Pago de Carraovejas



VARMA

# UN VINO QUE COMIENZA A TENER NOTORIEDAD...



VARMA

1942

# Campaña de comunicación



**La tierra está  
llena de notas.  
Solo hay que saber  
interpretarlas.**

Hipnótico a la vista, aromático  
en nariz, seductor en boca.  
Y al oído, generador de  
conversaciones.



CONDE DE  
SAN CRISTÓBAL  
Cultiva el placer.



# Apariciones



**Revista Robb Report**  
Distribución de 18.188 revistas  
Aparición en Mayo

**Revista Gentleman**  
Distribución de 21.088 revistas  
Aparición Mayo



**Revista DT**  
Distribución de 25.434 revistas  
Aparición en Mayo

**Iberia Excellence**  
Distribución de 186.000 revistas  
Aparición en Mayo, Junio y Julio



\*59 destinos en Europa, América y África.  
Distribuida en todas las cabinas Business de los vuelos de Iberia e Iberia Express.

# Conde de San Cristóbal & Obama



Conde de San Cristóbal, el Ribera de Duero con el que brindó Michelle Obama en La Habana

Mar-Abr'16

Audiencia Total

34.146.773

Valor Informativo Total

447.305 €



**MARQUÉS DE VARGAS**  
FAMILY WINES & ESTATES

*Construyendo un sueño desde 1840*



VARMA