



Bodegas
Mendieta

Bodegas
Mendieta

MÁS DE 120 AÑOS
de tradición



Bodegas Mendieta se fundó en el año 1900 y, desde entonces, hace más de un siglo, la familia Mendieta ha estado presente en mundo del vino y, posteriormente, del aceite de oliva, siendo testigos de la evolución de estos importantes sectores a nivel nacional e internacional y compartiendo, al mismo tiempo, su contrastada experiencia y saber hacer durante más de cinco generaciones.

Juan Antonio Guillermo Mendieta adquirió las fincas El Duquesillo y El Cuartillo, desarrollando en ellas importantes viñedos, así como la finca Sierra del Peral, donde creó la almazara. Actualmente, la familia cuenta, además, con dos bodegas ubicadas en Alcázar de San Juan y Daimiel. Arancha Guillermo Mendieta, su hija, ha sido desde el principio su fiel colaboradora en esta apasionante empresa y permanece a su lado disfrutando cada día de la ilusión de continuar trabajando bajo la misma filosofía de tradición familiar.

Asimismo, gracias a la apuesta constante por la mejora continua, la innovación y la sostenibilidad, a lo largo de los años el nombre de los Mendieta se ha convertido en sinónimo de calidad, consolidándose como especialistas en la elaboración de vinos y aceites de oliva de calidad superior para selectas firmas de España y el mundo.



Desde el momento mismo en que Deucalión arrojó sobre la desnuda tierra las piedras de donde brotaron los hombres, empedernida raza, al punto impuso la naturaleza a lugares determinados leyes ciertas y eternas normas."

Virgilio, Géorgicas

MEHR ALS 120 JAHRE *Tradition*



Bodegas Mendieta wurde im Jahr 1900 gegründet. Seitdem, also seit mehr als einem Jahrhundert, ist die Familie Mendieta in der Welt des Weins und später des Olivenöls präsent und hat die Entwicklung dieser wichtigen Sektoren auf nationaler und internationaler Ebene miterlebt und gleichzeitig ihre bewährte Erfahrung und ihr Know-how seit mehr als fünf Generationen weitergegeben.

Juan Antonio Guillermo Mendieta erwarb die Ländereien El Duquesillo und El Cuartillo, auf denen er bedeutende Weinberge anlegte, sowie das Landgut Sierra del Peral, wo er die Ölmühle gründete. Derzeit besitzt die Familie auch zwei Weinkellereien in Alcázar de San Juan und Daimiel. Arancha Guillermo Mendieta, seine Tochter, war von Anfang an seine treue Mitarbeiterin in diesem aufregenden Unternehmen, bleibt an seiner Seite und genießt jeden Tag die Freude, unter der gleichen Philosophie der Familientradition weiter zu arbeiten.

Dank des ständigen Engagements für kontinuierliche Verbesserung, Innovation und Nachhaltigkeit ist der Name der Familie Mendieta im Laufe der Jahre zu einem Synonym für Qualität geworden und hat sich als Spezialist für die Herstellung von Weinen und Olivenölen höchster Qualität für ausgewählte Firmen in Spanien und der Welt konsolidiert.



Von dem Augenblick an, als Deukalion die Steine auf die nackte Erde warf, aus denen die Menschen als leidenschaftliche Rasse hervorgingen, hat die Natur bestimmten Orten bestimmte Gesetze und ewige Regeln auferlegt."

Vergil, *Georgica*

NUESTRA PASIÓN ES *nuestra tierra*

Nuestras plantas son nuestro bosque y sus ciclos conducen nuestra vida. Por ello, nuestra vocación es cuidarlas y transformar sus frutos en un regalo para todos los sentidos.



Nuestras fincas gozan de una ubicación estratégica y privilegiada en el corazón de Castilla-La Mancha."

El Duquesillo cuenta con 185 hectáreas de viña y 15 de olivar, y nuestra destacada labor en sus tierras nos permitió consolidarnos como pioneros en la transformación y modernización de viñedos y olivares en toda la región. Sierra del Peral, cercana a la histórica Valdepeñas, es una finca donde se respira naturaleza pura. Dispone de 900 hectáreas de olivar sobre tierra almagra, salteadas de encinas centenarias y arropadas por más de 100 hectáreas de monte mediterráneo.

El Cuartillo, nuestra última adquisición, enamora con sus 230 hectáreas sinuosamente onduladas, divididas en 125 de viña, 30 de olivar, 55 de almendros y 20 de pinares habitados por especies autóctonas, conformando un ecosistema único al pie de las sierras que se integra a las estribaciones de los Montes de Toledo.

Somos conscientes de que la calidad de la materia prima determina absolutamente la calidad del producto final. Por ello, cultivamos la mayor parte de nuestras uvas y aceitunas y trabajamos, desde hace más de cuarenta años, con los productos de proveedores de La Mancha y de las zonas más representativas de España. Asimismo, contamos con más de 50 profesionales con formación especializada y, sobre todo, con una marcada herencia de pasión por el campo y la naturaleza. Entre todos garantizamos que los productos a utilizar hayan sido seleccionados cuidadosamente en su punto óptimo de maduración y frescura.

UNSERE LEIDENSCHAFT IST *unser Land*

Unsere Pflanzen sind unser Wald und ihre Zyklen bestimmen unser Leben. Deshalb ist es unsere Berufung, sie zu pflegen und ihre Früchte in ein Geschenk für alle Sinne zu verwandeln.



Unsere Betriebe genießen eine strategische und privilegierte Lage im Herzen von Castilla-La Mancha".

El Duquesillo verfügt über 185 Hektar Weinberge und 15 Hektar Olivenhaine. Durch unsere hervorragende Arbeit auf den Ländereien konnten wir unsere Position als Vorreiter bei der Umwandlung und Modernisierung von Weinbergen und Olivenhainen in der gesamten Region festigen. Sierra del Peral, in der Nähe des historischen Valdepeñas, ist ein Anwesen, in dem Sie Natur pur atmen können. Es hat 900 Hektar Olivenhaine auf Almagra-Boden, die mit hundertjährigen Steineichen bestückt und von mehr als 100 Hektar mediterraner Macchia umgeben sind.

El Cuartillo, unsere jüngste Akquisition, verzaubert mit seinen 230 wellenförmigen Hektar, die sich in 125 Hektar Weinberge, 30 Hektar Olivenhaine, 55 Hektar Mandelbäume und 20 Hektar Pinienwälder mit autochthonen Arten aufteilen und ein einzigartiges Ökosystem am Fuße der Gebirge bilden, das in die Ausläufer der Montes de Toledo integriert ist.

Wir sind uns bewusst, dass die Qualität des Rohmaterials absolut die Qualität des Endprodukts bestimmt. Aus diesem Grund bauen wir die meisten unserer Trauben und Oliven an und arbeiten seit über vierzig Jahren mit Produkten von Lieferanten aus La Mancha und den repräsentativsten Gebieten Spaniens. Wir haben auch mehr als 50 Fachleute mit spezialisierter Ausbildung und vor allem mit einer starken Tradition der Leidenschaft für das Land und die Natur. Gemeinsam garantieren wir, dass die verwendeten Produkte zum optimalen Reife- und Frischezeitpunkt sorgfältig ausgewählt wurden.



AGROVIN
Comprometidos con la Enología

LA UVA
NUESTRO PEQUEÑO
GRAN UNIVERSO

www.agrovin.com

VINOS QUE MARCAN
la diferencia

WEINE, DIE DEN
Unterschied machen



VELO Maquinaria y Productos Enológicos

Polígono Emilio Castro C/ Química, 5 - 13600 - Alcázar de San Juan - Ciudad Real - T. (+34) 926 544 256 // 926 544 228 - F. (+34) 926 542 054 - velo@velomaquinaria.es - www.velomaquinaria.es

En la quinta generación de la familia Mendieta hemos conquistado nuevos horizontes a través de la internacionalización, en un proceso que nos llevó a descubrir y comprender el gusto y las características peculiares que cada país aprecia en un vino, aportando, al mismo tiempo, la personalidad de nuestra tierra y nuestros viñedos para conseguir una cuidada elaboración con sello propio. América nos enseñó a modernizar un cabernet. Francia, a desarrollar la elegancia de un chardonnay, a extraer la explosión de aromas de un sauvignon blanc y la complejidad exquisita de un merlot. Rueda, ese toque herbáceo y rotundo del verdejo. Imposible citar a cada uno de ellos, pero todos nos hicieron aprender”.

Cuando elaboramos un vino, nos sumergimos en lo que nuestro cliente busca, conseguimos que los matices de color y aromas, así como las propiedades organolépticas y analíticas, se ajusten completamente a sus requerimientos, y le aportamos nuestro toque personal de creatividad. Aprovechamos al máximo las características y bondades de diversos varietales como airén, macabeo, chardonnay, sauvignon blanc, verdejo y moscatel en blancos; y tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, garnacha, graciano y mazuelo en tintos y rosados.

La vinificación es el resultado de un proceso lento que conlleva un exhaustivo control de la temperatura y un “savoir faire” que combina talento y experiencia en el uso de las mejores levaduras seleccionadas y los productos químicos de mayor calidad, al igual que en la aplicación de los métodos y tratamientos que cada variedad precisa. De esta forma, conseguimos:

- Espumosos con una personalidad marcada y destacados por la finura de sus aromas y el correcto equilibrio de acidez en boca.
- Monovarietales de rotunda tipicidad tanto en blancos como en tintos y rosados.
- Diversos rosados de tonalidades ajustadas al mínimo matiz, que son la expresión del gusto y la sensibilidad propia de diez países diferentes.
- Un amplio abanico de vinos jóvenes y vinos elaborados con las características precisas para obtener bebidas aromatizadas, alcohol free, glühwein, sangrías, maderizaciones modernas, etc.

In der fünften Generation der Familie Mendieta haben wir durch die Internationalisierung neue Horizonte erobert, in einem Prozess, der uns dazu gebracht hat, den Geschmack und die besonderen Eigenschaften, die jedes Land an einem Wein schätzt, zu entdecken und zu verstehen und gleichzeitig die Persönlichkeit unseres Landes und unserer Weinberge einzubringen, um eine sorgfältige Ausarbeitung mit unserem eigenen Stempel zu erreichen. Amerika hat uns gelehrt, wie man einen Cabernet modernisiert. Frankreich, die Eleganz eines Chardonnays zu entwickeln, die Aromenexplosion eines Sauvignon blanc und die exquisite Komplexität eines Merlots zu gewinnen. Rueda, diese krautige und runde Note des Verdejos. Es ist unmöglich, jeden einzelnen von ihnen zu erwähnen, aber sie haben uns alle zum Lernen gebracht”.

Wenn wir einen Wein herstellen, vertiefen wir uns in das, was unser Kunde sucht. Wir stellen sicher, dass die Nuancen der Farbe und der Aromen sowie die organoleptischen und analytischen Eigenschaften vollständig mit seinen Anforderungen übereinstimmen und wir fügen unsere persönliche Note der Kreativität hinzu. Wir nutzen die Eigenschaften und Vorteile verschiedener Rebsorten wie Airén, Macabeo, Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo und Muskateller bei den Weißweinen; Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha, Graciano und Mazuelo bei den Rotweinen und Rosés.

Die Weinherstellung ist das Ergebnis eines langsamen Prozesses, der eine gründliche Kontrolle der Temperatur und ein “savoir faire” beinhaltet, das Talent und Erfahrung in der Verwendung der besten ausgewählten Hefen und der hochwertigsten chemischen Produkte sowie in der Anwendung der Methoden und Behandlungen, die jede Sorte erfordert, vereint. Auf diese Weise erreichen wir:

- Schaumweine mit ausgeprägter Persönlichkeit, die durch die Feinheit ihrer Aromen und die richtige Balance der Säure im Mund hervorgehoben werden.
- Monovarietales von durchschlagender Typizität sowohl bei den Weißweinen als auch bei den Rot- und Roséweinen.
- Eine Vielfalt von Roséweinen mit auf die kleinste Nuance abgestimmten Tönen, die Ausdruck des Geschmacks und der Sensibilität von zehn verschiedenen Ländern sind.
- Eine breite Palette von jungen Weinen und Weinen, die mit den genauen Eigenschaften ausgearbeitet werden, um aromatisierte Getränke, alkoholfreie, Glühwein, Sangrias, moderne Maderisierungen usw. zu erhalten.



MORALES

Maquinaria Vinícola

- Tolvas de recepción
- Sinfines Transportadores
- Equipos para Bodega:
 - Equipos de limpieza
 - Bombas
 - Filtros
- Volteadores de Cajas de uva
- Plataformas Basculantes
- Desmenzadores para el Raspón de Uva
- Tamiz Rotativo para mosto y uva
- Contenedores de Orujos
- Servicio Técnico y de Mantenimiento

Talleres Jesús Morales es una empresa dedicada a la **Maquinaria Vinícola**, que da servicio a numerosas Bodegas, Sociedades y empresas del sector Vinícola en la zona centro.

Ha sido y será siempre nuestra principal aspiración, el ofrecer día a día el **mejor producto y servicio** a todas estas Industrias, habiendo llevado a cabo innumerables proyectos para los que se nos ha requerido, desde nuestra dilatada trayectoria de más de **40 años en el sector**.



NUESTRO ACEITE DE OLIVA: *Oro líquido*




EUROCALDER, S.A. MARTÍNEZ SOLE®
Fabricación, diseño y montaje de depósitos, tanques y silos metálicos, redes de tubería e instalaciones auxiliares

Carretera Munera, km 0,1
02600 Villarrobledo-Albacete-España
Teléfono: +34 967 142 011
www.eurocalder.com



Carrero
Ingenieros S.L.

- ⚡ Instalaciones eléctricas a.t. y b.t.
- ⚡ Cuadros eléctricos industriales
- ⚡ Climatización y calefacción
- ⚡ Venta de material eléctrico
- ⚡ Instalaciones fotovoltaicas de autoconsumo



Pol. Ind. Emilio Castro · Avda. de la Tecnología, 11 · 13600 Alcázar de San Juan · 926 543 889
carreroingenieros@gmail.com

UNSER OLIVENÖL: *Hüßsiges Gold*

En Bodegas Mendieta nos sentimos orgullosos de poder trabajar respetando la tradición gastronómica de una de las joyas más importantes de la dieta mediterránea: el aceite de oliva. Asimismo, la razón de ser de nuestra empresa se centra en conseguir la mezcla perfecta de trabajo artesanal e innovación... el amor a la tradición no nos ha cegado a la hora de investigar e incorporar siempre tecnologías de vanguardia que nos permitan conseguir la más alta calidad en nuestros productos”.

Para elaborar el aceite de oliva, la transformación de la materia prima de zumo de aceituna se lleva a cabo en un máximo de dos horas, lo que permite conferir el máximo frescor y aroma al resultado final. Trabajamos con arbequina, picual, cornicabra y hojiblanca. Nuestra gama de productos incluye aceites monovarietales, así como coupages que permiten aportar estabilidad máxima, aprovechando así las ventajas y neutralizando las carencias que cada variedad conlleva.

Comercializamos aceite de oliva virgen extra convencional y ecológico, gracias a que la producción de las fincas Sierra del Peral y El Cuartillo es enteramente ecológica.

Wir von Bodegas Mendieta sind stolz darauf, dass wir die gastronomische Tradition eines der wichtigsten Juwelen der mediterranen Ernährung respektieren: das Olivenöl. Ebenso ist der Daseinsgrund unseres Unternehmens darauf ausgerichtet, die perfekte Mischung aus Handwerkskunst und Innovation zu erreichen... unsere Liebe zur Tradition hat uns nicht geblendet, wenn es darum geht, zu forschen und immer die neuesten Technologien zu integrieren, die es uns ermöglichen, die höchste Qualität in unseren Produkten zu erreichen”.

Zur Herstellung des Olivenöls wird die Umwandlung des Rohstoffs Olivensaft in maximal zwei Stunden durchgeführt, was uns erlaubt, dem Endergebnis ein Maximum an Frische und Aroma zu verleihen. Wir arbeiten mit Arbequina, Picual, Cornicabra und Hojiblanca. Unsere Produktpalette umfasst sowohl sortenreine Öle als auch Coupages, die es uns ermöglichen, eine maximale Stabilität zu erreichen und so die Vorteile zu nutzen und die Mängel, die jede Sorte mit sich bringt, zu neutralisieren.

Wir verkaufen konventionelles und biologisches extra natives Olivenöl, da die Produktion der Fincas Sierra del Peral und El Cuartillo vollständig biologisch ist.



IBERICA
AMENDUNI

Pasión y dedicación por el sector aceitero e industrial,
Constante inversión en tecnología y recursos humanos:
este es **el secreto de Amenduni.**

EMPRESA LÍDER
en el diseño y construcción
de instalaciones para la extracción
de aceite y soluciones de separación

Pol. Ind. Los Olivares · C/ Huelma, Parcela 19 · 23009 Jaén · 953 281 315 · amenduni@amenduni.es · www.amenduni.com

CALIDAD · INNOVACIÓN · SOSTENIBILIDAD: *de España para el mundo*



Trabajamos cada día con dedicación, cuidando cada detalle en nuestros procesos productivos para garantizar la máxima trazabilidad y calidad. A lo largo de los años, hemos apostado, además, por la innovación y la sostenibilidad como ejes fundamentales de nuestra filosofía de negocio. Por ello, hemos sido merecedores del mejor aval: la confianza y fidelidad de nuestros más de 200 clientes, en su mayoría, firmas selectas de Europa, América y Asia."

Podemos servir los productos absolutamente listos para embotellar. Para el vino, trabajamos siempre con filtro tangencial y disponemos de 2,5 M de frigorías. En el aceite, contamos con un sistema de centrifugación de dos fases, respetando el medioambiente y aprovechando el autoconsumo del hueso de aceituna para la aportación de energía calorífica a la almazara.

Gracias a nuestra gran capacidad productiva, podemos cargar hasta un millón de litros de vino y casi doscientos mil de aceite a diario. Trabajamos con partners de transporte especializados para que nuestros clientes reciban sus camiones o flexis de forma impecable y en el plazo acordado.

Wir arbeiten jeden Tag mit Hingabe und kümmern uns um jedes Detail in unseren Produktionsprozessen, um maximale Rückverfolgbarkeit und Qualität zu garantieren. Im Laufe der Jahre haben wir uns auch zu Innovation und Nachhaltigkeit als Eckpfeiler unserer Geschäftsphilosophie verpflichtet. Deshalb haben wir uns die beste Bestätigung verdient: das Vertrauen und die Treue unserer mehr als 200 Kunden, meist ausgewählte Firmen aus Europa, Amerika und Asien".

Wir können unsere Produkte absolut abfüllfertig liefern. Für Wein arbeiten wir immer mit einem tangentialen Filter und wir verfügen über Kühlanlagen von 2,5 M. Für das Öl haben wir ein Zweiphasen-Zentrifugationssystem, das die Umwelt schont und den Eigenverbrauch des Olivenkerns nutzt, um der Ölmühle Wärmeenergie zuzuführen.

Dank unserer großen Produktionskapazität können wir täglich bis zu einer Million Liter Wein und fast zweihunderttausend Liter Öl verladen. Wir arbeiten mit spezialisierten Transportpartnern zusammen, um sicherzustellen, dass unsere Kunden ihre Lkw oder Flexis tadellos und pünktlich erhalten.



AGROMILLORA
It's in our nature

938 91 21 05 • info@agromillora.com • www.agromillora.com



inoxalia
ZONA CENTRO

Stainless Steel Supplies



INOXA GENE BRE



inoxalia.net
comercial@inoxalia.net

 Avda. de los Industriales s/n
Polígono Ind. El Bombo-Appdo. 86
13700 Tomelloso (Ciudad Real)

QUALITÄT · INNOVATION · NACHHALTIGKEIT:
von Spanien in die Welt



**TRANSPORTES DE MERCANCIAS
NACIONAL E
INTERNACIONAL**



"Nuestros clientes están en el corazón de nuestro negocio. Cada uno es único, por lo que son tratados de tal manera y nos enorgullecemos de encontrar soluciones innovadoras para las necesidades de cada uno."



Calle Santiago, 14 - 13.640 Herencia - CIUDAD REAL / Transporte Cisternas: 926 573 226 / Transporte Cajas: 926 573 226 / info@abengoza.es / www.abengoza.es



Bodegas
Mendieta

(+34) 926 54 06 29
bodega@bodegasmendieta.com
www.bodegasmendieta.com

BODEGAS MENDIETA

Avenida de Cervera, 77
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real
España / Spanien

FINCA EL DUQUESILLO

Carretera Villarta de San Juan-
Argamasilla, km 11,5
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real
España / Spanien

BODEGAS MENDIETA

Carretera de Malagón, s/n
13250 Daimiel
Ciudad Real
España / Spanien

FINCA SIERRA DEL PERAL

Carretera La Solana-
Valdepeñas, km 45
13230 Membrilla
Ciudad Real
España / Spanien

FINCA EL CUARTILLO

Carretera Herencia-
Cinco Casas, km 12,5
13640 Herencia
Ciudad Real
España / Spanien