

el oro
de
SanLucar

marcaval
BODEGAS
alonso 

sangre

SanLucar
D BARRAMEDA



BODEGAS
alonso
— Saca 2016 —

San Lucas
D BARRAMEDA



Bodegas ALONSO

se constituye para la adquisición de los activos vitivinícolas de Pedro Romero S.A. Un inmueble con una superficie total cercana a una hectárea en el centro de Sanlúcar de Barrameda, que consta de varias naves ideales para la crianza de manzanilla y otros vinos de la D.O. Jerez Xères Sherry. Este inmueble ha servido para estos usos desde mediados del siglo XIX, llevándose a cabo, en las últimas décadas, la crianza de la solera de la manzanilla AURORA (de Pedro Romero) y diversas soleras de vinos de crianza oxidativa. Junto a la adquisición de ese inmueble, Bodegas ALONSO adquiere alrededor de 250.000 litros de vinos de crianza oxidativa con sus respectivas botas (barricas), junto con 20.000 litros de un vino blanco de larga crianza en

bota que se encontraba abandonado de cuidados enológicos, también propiedad de Pedro Romero.

De esta forma, Bodegas ALONSO inicia su andadura en el Marco de Jerez con tres "encastes" de vinos de crianza oxidativa de la mayor calidad y vejez de sus categorías. Estos "encastes" están conformados por las antiquísimas soleras de Pedro Romero, Gaspar Florido y Fernando Méndez. Los vinos de estas soleras son de reconocido prestigio mundial y únicos por su vejez y máxima calidad.

Por otro lado, Bodegas ALONSO dispone de más de 13 hectáreas de viñedo de la mejor albariza (Jerez Superior) en pagos de referencia como Balbaina y Miraflores para la elaboración de sus mostos que se convertirán en su solera de manzanilla con el paso del

tiempo. En paralelo, Bodegas ALONSO está adquiriendo manzanillas de almacenistas para conformar otra solera que termine su crianza en sus cascos bodegueros y le permita llevar a cabo la comercialización de estos vinos en los primeros años de andadura en el Marco. Así la Bodega pretende mantener dos líneas de solera de manzanilla: una que vendrá con el tiempo y en la que Bodegas ALONSO tendrá el control y trazabilidad desde el viñedo; y otra que vendrá conformada por manzanillas procedentes de soleras de bodegas y almacenistas sanluqueños.

En cuanto a los vinos de crianza oxidativa, hemos de decir que se trata de vinos de muchísima vejez, que Pedro Romero S.A. conservaba como sus máximas joyas.

BODEGAS
alonso

Gaspar Florido

Los primeros datos relativos a la actividad bodeguera de la familia Florido se remontan al siglo XVIII. Pero no fue hasta el año 1800, con José María Florido y Calderón de la Barca, cuando se inician las primeras acciones comerciales y exportadoras. Años más tarde, en el 1880 se crea la primera firma bodeguera 'Florido Hermanos', que posteriormente fue adquirida por la hoy desaparecida Pedro Domecq. En 1942, D. Francisco Florido, padre de D. Gaspar, retoma la actividad bodeguera en Sanlúcar de Barrameda que será continuada por su hijo hasta la venta a Pedro Romero S.A. La bodega era propietaria de un viñedo excepcional de 33 has en el pago sanluqueño de Miraflores, llamado Viña Armijo. De este viñedo salieron la práctica totalidad de sus caldos aunque, de forma excepcional, algunos años compraba uva a otros viticultores. La bodega llegó a tener 7.000 botas repartidas en distintos cascos bodegueros en Sanlúcar de Barrameda. Siempre se consideraron puros tradicionalistas y absolutos artesanos de la viña y bodega. Esta bodega siempre estuvo considerada como la bodega con los vinos viejos de la máxima calidad, empeño que puso la familia Florido en su actividad a lo largo de su historia.

Gaspar Florido fue una pequeña bodega de carácter artesanal, ubicada en Sanlúcar de Barrameda, que comercializaba en el mercado interno y de exportación, toda la gama de vinos propio de la zona como son las manzanillas, amontillados, palos cortados y el amoroso cream. Vinos todos, de excepcional calidad y artesanía que, se obtienen por el sistema de criaderas y soleras que envejecen en vasijas de roble americano; y que son envinadas para iniciar la crianza de vinos, en sus bodegas, durante un mínimo de ocho años.

SanLúcar
DE BARRAMEDA





BODEGAS
alonso

Pedro Romero

Fue una de las firmas bodegueras más importantes de Sanlúcar de Barrameda. La bodega fue fundada oficialmente en 1.860 por D. Vicente Romero Carranza después de que comprase una bodega existente en 1845. Aunque inicialmente centró su actividad en la producción de brandy, muy pronto sus tres hijos iniciaron una solera de manzanilla después del fallecimiento de D. Vicente en 1890. Quince años después D. Pedro Romero Villarreal se hace con la totalidad de la bodega que había funcionado como Hijos de Vicente Romero Carranza, e inicia la marca AURORA para su solera de manzanilla. Este nombre viene debido a que su mujer se llamaba Aurora Ambrose Lacave. De hecho fue ella quien se encargó de dirigir el negocio bodeguero después de la muerte de su marido en 1.911 y hasta el año 1.921, año en el que se hicieron cargo sus hijos nombrando la compañía con el nombre de Hijos de Pedro Romero Villarreal.

Posteriormente la bodega se conoció como Pedro Romero, nombre que se confirmó y registró oficialmente en 1.955. Hasta hace muy pocos años, la bodega estuvo en manos de descendientes de la familia Romero Ambrose, en lo que sería la sexta

generación de descendientes de D. Vicente Romero. Las instalaciones de la bodega para crianza de vinos, biológica y oxidativa, se encuentran en un lugar envidiable en el barrio bajo de Sanlúcar, a gran proximidad de la desembocadura del río Guadalquivir, donde actualmente desarrolla su actividad Bodegas ALONSO. Esto ofrece unas condiciones óptimas para la crianza biológica de los vinos bajo Velo De Flor, con altos índices de humedad gracias al océano y al río y una capa freática muy próxima a la superficie de los suelos de la bodega. Además, la orientación de los cascos bodegueros hacia el oeste expone a las botas de crianza a los beneficiosos vientos del oeste provenientes del Atlántico. Aunque Pedro Romero S.A. producía una gran variedad de vinos, su fama le viene fundamentalmente por la altísima calidad de su manzanilla y por las soleras de Amontillado, Oloroso y Palo Cortado muy viejas de la gama Prestige. Estas soleras tienen renombre mundial a pesar de haberse comercializado en muy escasas ocasiones y en cantidades de muy poco volumen.

SanLúcar
DE BARRAMEDA

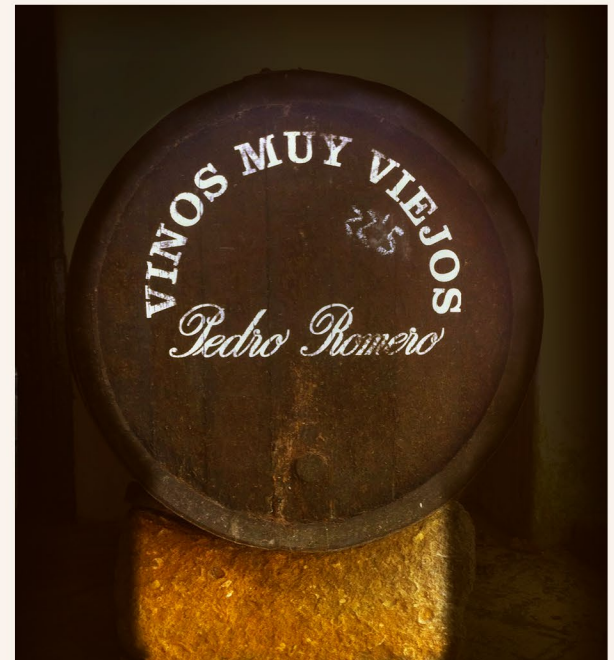


BODEGAS
alonso

Fernando Mendez

Se conserva muy poca información de Bodegas Méndez cuyas soleras de vinos de crianza oxidativa descansan ahora, como hemos mencionado antes, en Bodegas ALONSO. El inicio de estas soleras se remonta a principios del siglo XIX. Estas antiguas soleras habían pertenecido con anterioridad a D. Manuel de Argüeso Hortal, que fue quien se las vendió a D. Fernando Méndez, que siempre tuvo vocación y filosofía de bodega almacenista. En los últimos años, D. Fernando Méndez le vendió las soleras e inmuebles a Pedro Romero S.A. Se trata de soleras de edad media muy elevada, superando en todo caso los 70 años de edad media. Bodegas Méndez desarrolló siempre una actividad de bodega almacenista, con la idea de proveer a otra bodega con vinos de la máxima calidad.

SanLucar
D BARRAMEDA





BODEGAS
alonso

Vinos Viejos Botas Únicas

BODEGAS
alonso

*A*MONTILLADO

- **Procedencia:** Gaspar Florido
- **Bota única**
- **Uva:** Palomino
- **Viñedo:** Jerez Superior
- **Crianza:** 90-100 años
- **Bota:** 600 l. Roble americano
- **Alc.:** 21,5 % vol.



BODEGAS
alonso

*O*LOROSO

- **Procedencia:** Pedro Romero
- **Bota** única
- **Uva:** Palomino
- **Viñedo:** Jerez Superior
- **Crianza:** 60-70 años
- **Bota:** 600 l. Roble americano
- **Alc.:** 22 % vol.



San Lucas
D BARRAMEDA



BODEGAS
alonso

PALO *Cortado*

- **Procedencia:** Pedro Romero
- **Bota única**
- **Uva:** Palomino
- **Viñedo:** Jerez Superior
- **Crianza:** 60-70 años
- **Bota:** 600 l. Roble americano
- **Alc.:** 22 % vol.



San Lucas
D BARRAMEDA



BODEGAS
alonso

PALO
Cortado
"Tu no te Olvidas"

- **Procedencia:** Gaspar Florido
- **Bota** única
- **Uva:** Palomino
- **Viñedo:** Jerez Superior
- **Crianza:** 110-120 años
- **Bota:** 600 l. Roble americano
- **Alc.:** 22 % vol.



San Lucas
D BARRAMEDA



BODEGAS

alonso

Vinos Viejos Soleras

San Lucas
D BARRAMEDA

151 años



AMONTILLADO sherry

- **Procedencia:** Gaspar Florido
- **Solera:** 1/15
- **Uva:** Palomino
- **Viñedo:** Jerez Superior
- **Crianza:** 35 - 40 años vejez media
- **Bota:** 600 l. Roble americano
- **Alc.:** 21 % vol.

San Lucas
D BARRAMEDA

14 años
BODEGAS
alonso



OLOROSO sherry

- **Procedencia:** Pedro Romero
- **Solera:** 1/14
- **Uva:** Palomino
- **Viñedo:** Jerez Superior
- **Crianza:** 35 - 40 años vejez media
- **Bota:** 600 l. Roble americano
- **Alc.:** 20,5 % vol.

San Lucas
D BARRAMEDA

18 años



PALO CORTADO sherry

- **Procedencia:** Fernando Méndez
- **Solera:** 1/8
- **Uva:** Palomino
- **Viñedo:** Jerez Superior
- **Crianza:** 35 - 40 años vejez media
- **Bota:** 600 l. Roble americano
- **Alc.:** 21 % vol.

San Lucas
D BARRAMEDA

BODEGAS
alonso



Vela Flor



BODEGAS
alonso



Manzanilla

Velo Flor

- **Procedencia:** Bodegas ALONSO
- **Uva:** Palomino
- **Viñedo:** Varios (Jerez Superior)
- **Crianza:** 9-10 años
- **Bota:** 600 l. Roble americano
- **Alc.:** 15 % vol.



SanLucar
D BARRAMEDA

Gracias



www.bodegasalonso.com / alonso@bodegasalonso.com / Tel. +34 686 66 68 04

Calle Bolsa, 114. 11540 Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, España.