



La familia Segura Serrano, vinculada desde hace generaciones a la Villa de Longares, en el Campo de Cariñena (máximo exponente en la Comunidad Autónoma de Aragón en la producción de vino), y, por lo tanto, a la cultura de la vid y del vino, decidió en el año 2.000 ampliar y profundizar sus raíces mediante la creación y puesta en funcionamiento de un proyecto enológico modelo.

A este fin y siguiendo la recomendación de Baltasar Gracián, un aragonés mundial nacido muy cerca de esta Comarca de "saber escuchar a quién sabe", propusimos al prestigioso enólogo Miguel Ángel de Gregorio la colaboración en los inicios de un interesante proyecto: crear en el Campo de Cariñena unos caldos singulares de alta expresión. A lo largo de los cinco años transcurridos se han ido cumpliendo, uno a uno, todos los pasos necesarios conducentes a la obtención de los objetivos planteados

a finca rústica, sita en el Paraje "La Pardina" (Término Municipal de Cariñena) y con una superficie de 77 hectáreas aproximadamente, es el mayor referente para **Bodegas Victoria**. Situada a 550 metros sobre el nivel del mar, en una llanura cerrada al sudoeste y bajo la presencia de la Sierra de Algairén, con suelos de caliza rojiza-marrón sobre subsuelos de roca suelta con carbonato de calcio y arcilla, es ideal para conservar el agua de las lluvias. Su clima continental, con fuertes contrastes de temperatura, conforman un "terroir" idóneo para obtener uvas de un característico sabor intenso.

El camino para la elaboración de caldos singulares, pasa por la obtención de uva de primera calidad. Por ello, en **Bodegas Victoria**







Vinos con personalidad propia

personalidad propia, vinos singulares y de calidad.

Bodegas Victoria tiene en el mercado 3 caldos elaborados únicamente con uvas procedentes de viñedos propios: Pardina, Dominio de Longaz y Longus. La tradición y experiencia se conjugan con las tecnologías más avanzadas

sus instalaciones del prestigioso escultor Alfonso Vaquerizo.

Bodegas Victoria, con Pardina, Dominio de Longaz y Longus, ha conseguido una cuidada selección, una elección acertada basada únicamente en la calidad. Calidad que ha sido reconocida a lo largo de estos años por las Guías más prestigiosas tanto de España como del Mundo; Guía Peñin, Guía Proensa, Guía CAMPSA y el gurú Parker han catado sus vinos que han sido puntuados siempre por encima de los 90 puntos.



para crear vinos singulares. Vinos pleprestan la máxima atención al cultivo tóricos de color, de aroma sugerente, de fruta silvestre, madura y fresca, envueltos en la densidad del roble, para proporcionar un sabroso disfrute y placer.

> La bodega, de más de 3.000 metros cuadrados y de estilo arquitectónico aragonés, se integra con los viñedos que la rodean, formando un bello y sugerente paisaje. Dispone de sala de conferencias y exposiciones y un comedor para 50 personas es un lugar idóneo para celebrar encuentros, conferencias, reuniones profesionales en un entorno diferente y exclusivo. Se organizan visitas guiadas con previa cita hasta un máximo de 100 personas por grupo. También se organizan comidas y reuniones de empresa.

Bodegas Victoria desea vincularse al mundo de la cultura realizando actos tales como la creación de un premio de Relato Corto y albergando exposiciones de pintura y escultura como la que a partir del 18 de octubre de 2007 y hasta el 18 de diciembre tiene lugar en

BODEGAS VICTORIA

Camino Virgen de Lagunas, s/n (junto a Santuario Virgen de Lagunas)

> Tl.: 976 621 007 Fx.: 976 621 106

www.bodegasvictoria.com info@bodegasvictoria.com

de la viña, con esmeradas podas en verde o aclareo de racimos para reducir la producción. En Bodegas Victoria se hace el vino en la viña. Un cuidado seguimiento de la maduración polifenólica de la uva, parcela por parcela, determina el momento óptimo de la vendimia. Ya en la bodega los racimos se seleccionan manualmente para preservar al máximo la calidad de la uva.

En Bodegas Victoria se cultivan las variedades: tempranillo, syrah, cabernet souvignon y merlot, con una densidad de plantación de 3.500 cepas por hectárea, en espaldera con formación en cordón doble.

Su enóloga, Silvia Tomé, siguiendo las recomendaciones de Miguel Ángel de Gregorio: "Una bodega no es un edificio sino una filosofía" y de Cesar Muñoz enólogo de prestigio que actualmente les asesora, ha hecho realidad los objetivos del proyecto y a comienzos del 2005 se materializó el proyecto. Su filosofía desde el inicio es muy clara y firme; sólo elaboran caldos con



