





La auténtica Tradición

Con más de 100 años de historia vitivinícola, Familia Martínez Bujanda fundó en 1951 la bodega Cosecheros y Criadores. Desde entonces han conseguido afianzarse en el mercado español y extranjero. Esta bodega de Vinos de la Tierra de Castilla y Vinos de España con variedad y añada, cuenta con más de 8.000 barricas y exporta un 60% de su producción.

Los vinos de Cosecheros y Criadores son de una gran diversidad de estilos (vinos clásicos, modernos, varietales, ecológicos) y presentaciones (etiquetas personalizadas, Bag in Box, tapón de rosca, etiquetas autoadhesivas) que les permiten cubrir casi la totalidad del segmento del mercado. Vinos versátiles, a la vanguardia de las nuevas tendencias y demandas del consumidor, modernos, destinados a provocar la satisfacción plena.

The Authentic Tradition

With over 100 years of history growing vines and producing wine, Familia Martínez Bujanda founded the winery Cosecheros y Criadores in 1951. Since then, they have managed to strengthen themselves in the Spanish and International markets. Here we produce Vinos de la Tierra de Castilla and Vinos de España with vintage and grape variety in a cellar with more than 8,000 oak barrels and which exports 60% of its total production.

The wines from Cosecheros & Criadores have a great diversity of styles (to include, classic, modern, varietals and organic wines), and presentations (customized labels, Bag in Box, screwcaps, self-adhesive labels) that allows them to cover almost the entire market segment. The versatile wines produced by this winery are at the cutting edge of the latest wine trends. Modern wines destined to provoke pure satisfaction.

Moscatel: Muy aromático, propio de la moscatel, y con gran frescura en boca gracias a la chispa que le aporta el gas carbónico natural.

Ecológico Blanco: Intensidad aromática alta, elegante y sutil. Muy complejo y agradable. Fresco desde su inicio, con grasa, volumen y estructura.

Gewürztraminer: Variedad cultivada en una altitud de más de 900m, circunstancia que mitiga su potencial alcohólico y potencia sus aromas florales y frutales junto con los especiados.

Chardonnay-Viura: Es un vino muy afrutado que desvela claras notas cítricas de piña y de manzana.

Cabernet Franc-Tempranillo: Vino rosado elaborado a partir de la variedad española por excelencia con el toque moderno que le aporta la Cabernet Franc. Aromas de frambuesa y fresa junto con los de violetas.

Merlot: Presenta tonos nítidos de toffee.

Syrah: Destacan sus notas balsámicas.

Tempranillo: Destacan sus tonos lácticos con notas a frutas rojas.

Cabernet Sauvignon: Posee un marcado carácter especiado.

Malbec: Variedad de cultivo reciente en España con excelentes resultados como nos muestra este vino. Destaca por sus aromas de fruta negra y roja y por su sedoso tanino que le confiere un carácter agradable y amable.

Cabernet Sauvignon-Tempranillo: Seis meses de crianza en barrica. Destaca por su untuosidad y sus tonos vainillados integrados con notas balsámicas.

Ecológico Tinto: Ha sido elaborado con las variedades: Tempranillo, Cabernet, Merlot y Syrah y tiene tres meses de envejecimiento en barrica de roble americano, es un vino de gran complejidad y estructura, limpio y brillante.

Moscatel: Very aromatic, typical of the Muscat, very fresh in mouth due to the sparkle of the natural carbonic gas.

Ecológico White: High aromatic intensity, elegant and subtle. Very complex and pleasant. Fresh from the beginning, unctuous, with volume and structure.

White Gewürztraminer: Variety cultivated at an altitude of more than 900 meters; a circumstance that alleviates the alcoholic potency and concentrates its floral and fruit aromas along with those of spices.

White Chardonnay-Viura: A very fruity wine with clear citrus hints of pineapple and apple.

Cabernet Franc-Tempranillo: Rosé wine vinified with the union of the well regarded Spanish variety, Tempranillo, with a modern touch that the Cabernet Franc lends offers. With strawberry, raspberry and violet aromas.

Merlot: Shows lovely hints of toffee.

Syrah: Balsamic aromas stand out.

Tempranillo: Shows hints of red berries and good acid, great food wine.

Cabernet Sauvignon: Shows off a very marked spiciness.

Malbec: Variety recently cultivated in Spain with excellent results as this wine shows. Stands out for its black and red fruit aromas, with a silky tannin that lends an easily enjoyable character.

Cabernet Sauvignon-Tempranillo: Six months in oak barrels. Stands out for its blend and its well-integrated vanilla hints with balsamic nuances.

Ecológico Red: Has been elaborated with the varieties Tempranillo, Cabernet, Merlot and Syrah and aged three months in American oak barrels; it is a very complex wine with great structure, clean and bright.

Infinitus

Vinos que hablan nuevos lenguajes.

Infinitus es una gama de vinos jóvenes a la vanguardia de los vinos españoles, con variedades internacionales como Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Wines which speak new languages

Infinitus is a range of young wines which are at the forefront of Spanish wines; made from international varieties such as Merlot, Syrah and Cabernet Sauvignon.



Candidato

Vinos de España con variedad y añada. El saber hacer de nuestra familia transmitido de padres a hijos desde 1889.

Wines from Spain with vintage and grape variety. Our family's know-how; from Parents to their children since 1889.

Blanco: 100% Viura, es fresco con aromas intensos de piña y con una ligera nota ácida.

Rosado: Destacan aromas a frambuesa y fresa con un tacto suave y envolvente.

Tinto joven: Destacan aromas de fruta negra, moras y arándanos.

Tinto tres meses en barrica: En boca es suave, redondo con taninos, aparecen tonos especiados y de fruta madura.

Tinto seis meses en barrica: Concentración de fruta madura con cuerpo en boca y final largo.

White: Made 100% of the Viura grape, fresh with intense pineapple aromas with a nice touch of acidity.

Rosé: Raspberry and strawberry aromas dominate with a smooth and enveloping mouth feel.

Young red: Aromas of wild blackberries and blueberries stand out.

Red Three Months in Oak: A deep cherry red color, with three months of ageing in American oak barrels which provide to this wine a good and balanced character.

Red Six Months in Oak: Ruby-reddish color. Aged for six months in American oak barrels. Rounded, smooth and with a long finish.

CASA SOLAR

Vinos con Indicación Geográfica Protegida. Inspirados en lo mejor de nuestras tradiciones.

Wines with Protected Geographical Indication (Vinos de la Tierra de Castilla). Inspired by the best of Spanish traditions.

Blanco: De color brillante y riqueza aromática con matices a piña. En boca es jovial y refrescante.

Rosado: Color cereza, con aromas intensos a fresas y frambuesas. En boca es suave y envolvente.

Tinto joven: Color rojo violeta, un vino vigoroso con marcada intensidad aromática.

Tinto tres meses en barrica: Color rojo picota y con tres meses de envejecimiento en barrica de roble americano, un vino de armonía y carácter.

Tinto seis meses en barrica: Color rojo rubí. Envejecido durante 6 meses en barrica de roble americano. De carácter maduro, suave, con un largo final.

White: Bright colors, rich bouquet with aromas of fresh pineapple. Alive and refreshing aftertaste.

Rosé: Cherry colored, with intense raspberry and strawberry aromas. Fresh and tasty aftertaste.

Young red: Violet-reddish color, full-bodied wine with a persistent aromatic character.

Red Three Months in Oak: A deep cherry red color, with three months of ageing in American oak barrels which provide to this wine a good and balanced character.

Red Six Months in Oak: Ruby-reddish color. Aged for six months in American oak barrels. Rounded, smooth and with a long finish.



El buen vino siempre a mano

Cosecheros y Criadores presenta un nuevo formato de distribución que está revolucionando el mercado vinícola: BAG IN BOX (BIB).

Nuestro vino podrá apreciarse con todos sus matices almacenado en Bag in Box, ya que esta clase de envase conserva intactas todas las características del vino durante largo tiempo, al no entrar en contacto con el aire en ningún momento.

Bag in Box ofrece grandes ventajas:

- Ahorro de espacio
- Envase económico
- Garantiza la calidad del vino una vez abierto
- Protege de la luz directa
- Mantiene una temperatura constante

Este innovador y práctico sistema de envasado, facilita el transporte del vino, ya que contiene un total de 3 litros de vino, es decir, el equivalente a 4 botellas.



Good wine always at hand

Cosecheros & Criadores presents a new distribution format which is revolutionizing the wine market: BAG IN BOX (BIB).

Our wine can be appreciated in all of its facets stored in Bag in Box. This type of packaging safeguards all the characteristics of the wine intact over long periods of time since the wine is never exposed to the air.

Bag in Box offers significant advantages:

- Space saving
- Economical packaging
- Guarantees the quality of the wine after being opened
- Protects the wine from direct sunlight
- Maintains the constant temperature

This innovate and practical system of packaging makes wine easy to transport as it contains 3 liters of wine, equivalent to 4 750ml bottles.

Etiquetas personalizadas

Cosecheros y Criadores le brinda la oportunidad de que pueda distinguir su restaurante con un excelente “vino de la casa” con su propia marca.

Puede diseñar su propia etiqueta, y así sus clientes disfrutarán de plena armonía cuando estén en su negocio. Dele rienda suelta a su imaginación y sorprenda a sus consumidores con su propio vino.

Customized labels

Cosecheros y Criadores offers you the possibility of distinguishing your restaurant with an excellent “house wine” with your own brand.

You can design your own label, and your customers will enjoy a full harmony in your business. Give free rein to your imagination and surprise your consumers with your own wine.





Cosecheros & Criadores, S. A.

Diputación s/n 01320 Oyón-Alava. Spain

Tel. (+34) 945- 60 -19 -44 / 941-45- 08-76

Fax . (+34) 945- 62-24-88 / 941-45- 08-75

Email: nacional@cosecherosycriadores. com; info@bujanda.com

www.cosecherosycriadores.com

FAMILIA
MARTINEZ
BUJANDA
EST. 1889

El vino sólo se disfruta con moderación

