



Anchurón

NO ES TENERLO, NO ES SÓLO BEBERLO, *ES VIVIRLO*



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN


BODEGA MARÍA AMPARO GARCÍA HINOJOSA
C/ Isaac Albéniz 10, 2º B
E18012
GRANADA – ANDALUCÍA – ESPAÑA

Departamento de comunicación
2018 — 16 pp. — 148 X 210 mm

«Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto, ni cumple palabra.»

Miguel de Cervantes Saavedra, *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha*, Segunda parte, capítulo XLIII, 'De los consejos segundos que dio Don Quijote a Sancho Panza', párrafo tercero.

Pertenece a la campaña que promueve el vino con moderación desde 2015, fomentando un consumo que permita disfrutarlo, sin excesos de esta bebida de fermentación alcohólica.



Nuestros valores se basan en:

- Actuar con seriedad.
- Ofrecer una alta relación calidad / precio en nuestros productos.
- Respetar el Medio Ambiente para favorecer la Biodiversidad de nuestro entorno.
- Dirigir, coordinar y controlar todas las actuaciones para la mejor calidad de los vinos en El Anchurón.
- Ofrecer información de la explotación vitivinícola con la mayor transparencia.

Comenzamos a plantar viña en 1.989 en el Cortijo El Anchurón. Actualmente trabajamos las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel de Alejandría.





Controlamos la trazabilidad desde la plantación hasta la comercialización. Nuestros vinos son 100% certificados y de viñedos propios. Las cepas se disponen a doble piso y doble cordón, en un cultivo que sigue prácticas respetuosas con el medio ambiente.

Utilizamos energías renovables para el proceso de elaboración de los vinos. Estos recursos energéticos provienen de la energía eólica y solar fotovoltaica. Además, un grupo electrógeno cubre las necesidades energéticas de este centro industrial para las altas demandas de energía puntuales.

La totalidad de sistemas de riego de los diferentes cultivos se suministran de provisiones hídricas propias del terreno, entre manantial natural de agua y extracción de aguas subterráneas. Estas aguas se distribuyen en una red de riego por goteo individual para cada planta, distribuidas por sectores de variedades de cultivo.

La bodega dispone de los últimos avances tecnológicos en sus equipamientos, que incluyen:

- Depósitos de acero inoxidable (de tipos siempre lleno y fijo)
- Sistema de aplicación de gases inertes
- Equipo de control de temperatura en las cubas de fermentación y almacenaje
- Aplicador de fase de estabilizado en frío
- Material de laboratorio de control de diversos índices analíticos
- Humidificador en sala de barricas

La capacidad de bodega en vino sin embotellar reúne volumen de más de 89 000 litros y cuenta con 92 barricas de 225 litros de roble francés y americano de diferentes tostados.





El constante dinamismo de la bodega celebra acontecimientos en sus instalaciones y sus miembros se desplazan para acudir a ciertos eventos programados, que incluyen:

- Visitas con y sin almuerzo en la bodega mediante reserva de *catering*.
- Catas dirigidas con personal de la bodega.
- Reuniones de empresa en nuestras instalaciones.
- Personalización de etiquetas, que incluyen: tiradas especiales a restauradores, bodas, comuniones, etc.
- Conferencias, ponencias, cursos y congresos.

Nuestro personal habla español, inglés, francés y alemán.

Contamos con presencia en los principales agentes de packs de experiencias.

Patrocinamos eventos diversos y apoyamos la cultura.

Tejalín



CERTIFICADO POR



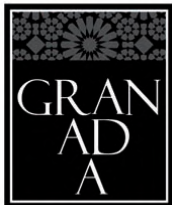
SOHISCERT



Nuestra marca que asignamos a los vinos con
Indicación Geográfica Protegida Altiplano de Sierra Nevada.

Anchurón

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



VINO DE CALIDAD
DE GRANADA

CERTIFICADO POR



SOHISCERT



Marca principal que asignamos a los vinos con
Denominación de Origen Granada.







Nuestro foco se centra en nuestros clientes.

El núcleo de la bodega está compuesto por la familia Romero García en su primera y segunda generación de bodegueros.

El asesoramiento de varios profesionales, centrados en enología, agronomía, química y farmacia, aportan su parte al vino correspondiente en cada caso.

El equipo de campo acude a las necesidades de mano de obra, especialmente en vendimia, con trabajadores cualificados de larga experiencia en selección de vendimia.

Cumplimos con el sistema español de reciclaje.

ecovidrio

Reciclar hoy, construir el mañana.

En Cortijo El Anchurón se trabaja una pluralidad de otros cultivos que fomenta el desarrollo sostenible mediante la heterogeneidad de variedades vegetales, tales como el olivo, el almendro, el álamo, los cereales... que benefician un ecosistema variado.

Los subproductos de estas variedades vegetales sirven de compost para fertilizar el terreno de viñedo con materia orgánica procedente de la gestión interna de la Comunidad de Bienes Romero García, dedicada a la explotación agraria de El Anchurón, único proveedor de uva a la bodega.

El terreno está ubicado en las estribaciones del Altiplano de Sierra Nevada, el Parque Nacional de Sierra Nevada y el Parque Natural de la Sierra de Huétor. Racionalizamos y aprovechamos responsablemente los recursos naturales disponibles.



Bodega María Amparo García Hinojosa

N.I.F. / I.V.A.: ES 24109839C



La sede fiscal se encuentra en:

Los viñedos y las instalaciones se ubican en:

Teléfono y fax: +34 958 277 764
Móvil: +34 626 269 442 (Emilio Romero García)

Calle Isaac Albéniz 10, 2º B
E18012 Granada
ESPAÑA

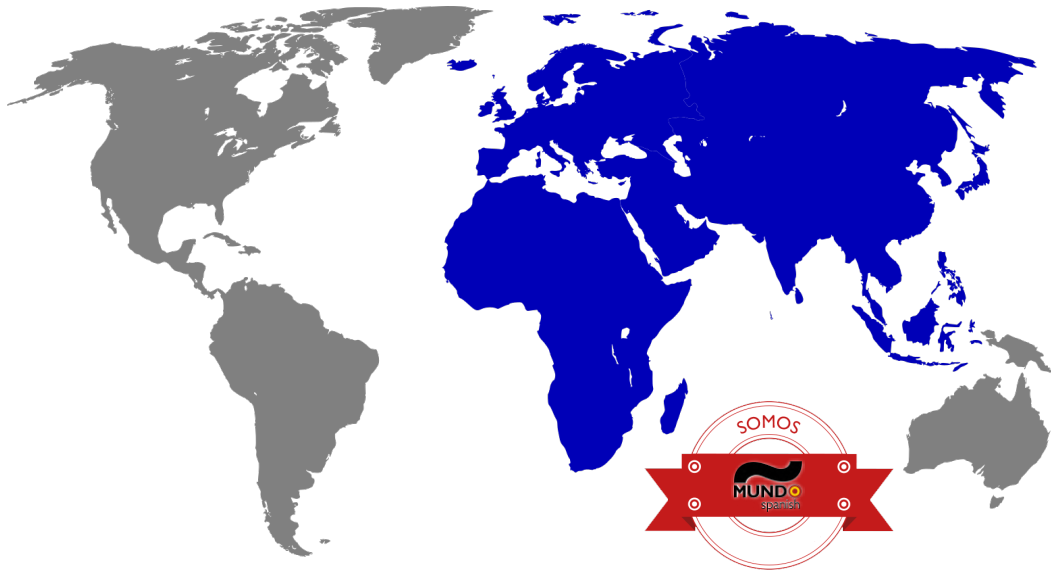
Calle El Anchurón s/n
E18181 Darro (Granada)
ESPAÑA

info@anchuron.es

<http://www.anchuron.es>

AND-C-11-179





Anchurón está presente en tres continentes: Europa, Asia y África.

En aplicación del Objetivo 3.5 de la Resolución A/RES/70/1 aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 25 de septiembre de 2015, dentro de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, para fortalecer la prevención y el tratamiento del abuso de consumo de alcohol, Anchurón recomienda un consumo responsable de vino para garantizar una vida sana.

Anchurón es proveedor oficial de algunos organismos de Naciones Unidas.

BODEGA MARÍA AMPARO GARCÍA HINOJOSA
2018
Departamento de comunicación

anchuron.es



[+AnchuronEs](https://plus.google.com/+AnchuronEs)



[Anchurón](https://www.facebook.com/Anchuron)



[@anchuron](https://twitter.com/anchuron)