El viñedo más al Suroeste de España

Así se define la empresa Bodega y Viñedos Cerro San Cristóbal, ubicada en Almonaster la Real en la provincia de Huelva. Esta bodega formada por tres empresarios españoles ha comercializado el primer vino tinto producido en la Sierra de Huelva, "Bienteveo 2011" y acaba de lanzar al mercado 'Bemoles 2013', un vino tinto joven.



La Bodega Cerro San Cristóbal investigó con énfasis la mejor localización para dotar a sus viñedos de características singulares que pudieran dar una especial diferenciación a sus vinos, buscando **un paraje singular como lo conforman las laderas del Cerro de San Cristóbal, dentro del Parque Natural de Aracena y Picos de Aroche**, en el término municipal de Almonaster la Real.

Esta localidad se caracterizaba por ser una zona sin denominación de origen y sin tradición vinícola, pero esta Bodega se ha especializado en viñas cultivadas en altura, en ambientes no contaminados, dando lugar a vinos originales, diferentes y de unas calidades organolépticas singulares.

Esta bodega se ha especializado en viñas cultivadas en altura, en ambientes no contaminados, dando lugar a vinos originales y diferentes

La Porrejona



La sierra de Huelva cuenta con una **climatología ideal debido a la influencia de los vientos marinos entremezclados con los del interior**. A esta particularidad se unía el tipo de tierra, la fauna biológica y el propio ambiente, factores que los convencieron para adquirir en 2006 la **finca La Porrejona en Almonaster La Real**, en pleno

Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Uno de los objetivos principales de esta empresa es convertirse en una bodega única, que elabora un vino tinto caracterizado por su entorno, y por la forma de trabajar unas viñas que coexisten con otras especies de plantas autóctonas, procurándoles cobertura vegetal, evitando así la erosión a la vez que se enriquece el terreno.

Actualmente **ocupan una extensión de 60 hectáreas, con suelos de naturaleza arenosa, muy pobres y pedregosos**, con gran presencia de riscos y con un alto grado de pendiente. De estas 60 hectáreas, se utilizan tres, dos de ellas destinadas a producción y una tercera a investigación, aunque el proyecto contempla llegar hasta las nueve hectáreas en cultivo.

Los vinos Cerro San Cristóbal



La empresa centra su producción exclusivamente en la elaboración de tintos. Actualmente cuentan con tres vinos en el mercado: “Camino del Zarzo”, “Bienteveo” y el más reciente “Bemoles”. Una oferta que se caracteriza, según sus propios creadores, por el hecho de que todos sus vinos “buscan más la sutileza que la potencia”.

Para **el tinto "Bienteveo**" se usan distintas variedades de uvas españolas y foráneas. Tras varios años de trabajo en los que el primer objetivo fue buscar en Andalucía un espacio que fuera singular y único para hacer un vino de calidad. **En los tres primeros meses de salida al mercado de este nuevo tinto, se lograron vender 12.000 botellas**, abriendo mercado en Huelva, Sevilla, Madrid, Bilbao y Barcelona a un precio de unos 10 euros la botella. **El próximo mes de noviembre verá la luz la segunda añada de 'Bienteveo'** que aumentará "en calidad y cantidad" y que corresponde a las uvas de la cosecha de 2012.

Actualmente cuentan con tres vinos en su catálogo: “Camino del Zarzo”, “Bienteveo” y el más reciente “Bemoles”

Hace unos días se ha presentado **el vino joven 'Bemoles 2013'**, un tinto joven del que han sacado **24.000 botellas que empezarán a comercializar a partir del mes de septiembre.** Bodega y Viñedos Cerro San Cristóbal quiere conseguir que este nuevo producto se conviertan en megáfono de la actividad de la Bodega y del enoturismo de la zona de Huelva.

Está **elaborado a partir de las uvas Merloc y Shirac** que tienen en cultivo en las tres fincas que tienen en Almonaster y los alrededores y se obtiene después de dejar reposar el caldo tres meses en

barrica. La comercialización del vino se realizará en España y en países de la Unión Europea como Inglaterra y Alemania y tendrá un precio de seis euros la botella.

Por último **“Camino del Zarzo” lo definen como “su vino más personal”**. Se trata de una propuesta singular, elaborado a partir de un único tipo de uva, y solo en los años con mejor producción. Un vino de calidad que lleva dentro toda la personalidad y la esencia de la tierra que lo produce.

Todos estos vinos son el fruto de un proyecto empresarial que ha tenido la audacia de romper los límites de la geografía y de la tradición para ofrecernos unos productos realmente nuevos, y que merecen, sin duda, la excelente acogida que están ya disfrutando en muchos mercados.

Más información| www.bodegacerrosancristobal.es **[1]**

Redacción

Enlaces:
[1] http://www.bodegacerrosancristobal.es