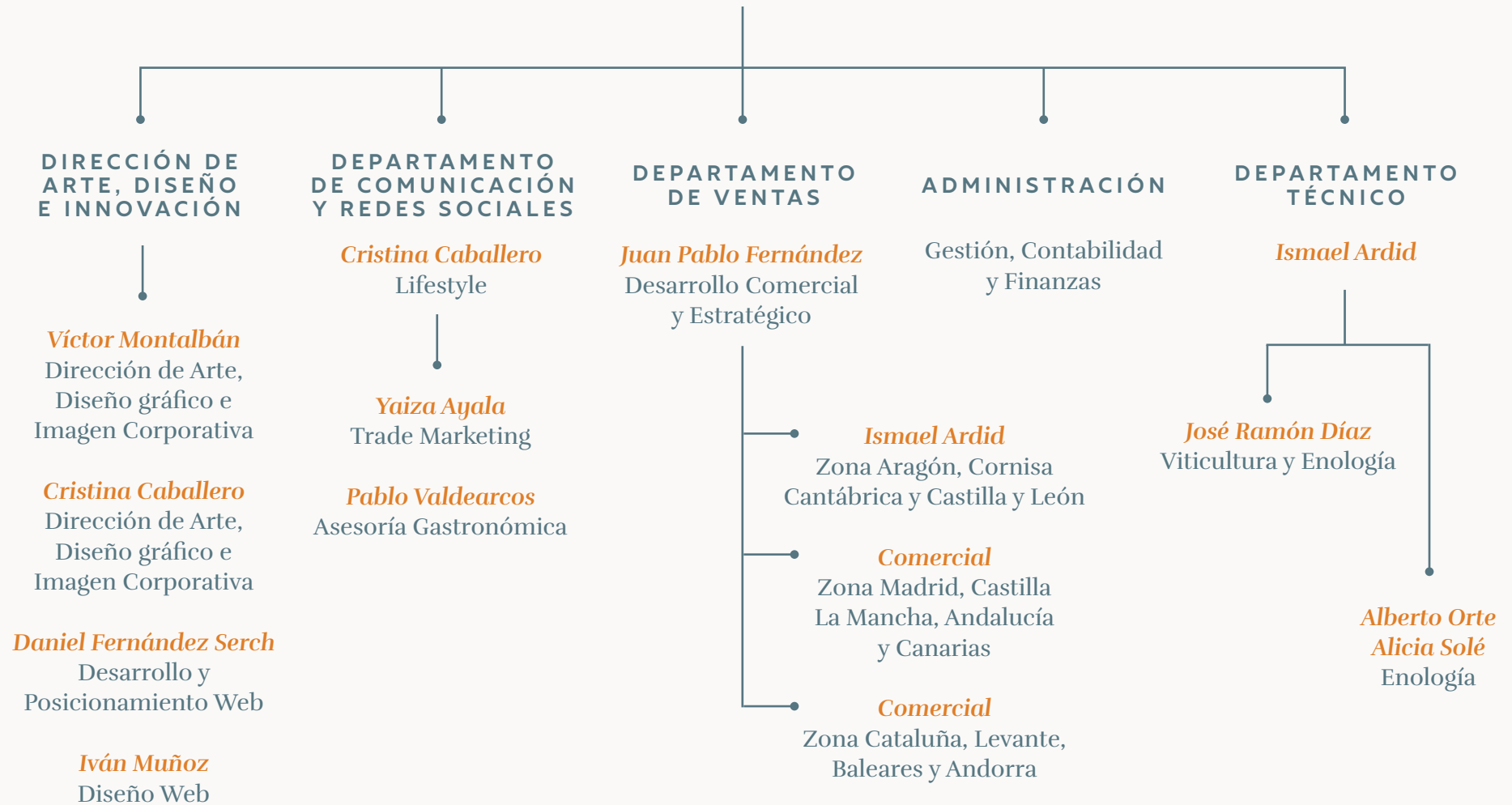


· DESDE *La* 2016 ·

**GENERAL**

DE VINOS

# COMITÉ DE DIRECCIÓN





## NUESTRA MISIÓN

La General nace para aportar al mercado de vinos y bebidas productos que cubren las expectativas del cliente actual: modernidad, calidad y diferenciación a un precio adecuado. Porque creemos que el vino es parte de nuestra cultura y debe adaptarse a sus cambios sin perder la esencia.



## NUESTRA VISIÓN

Tener un producto único es casi tan importante como saber comunicarlo bien. Por eso creamos marcas con un enfoque de 360° y alto valor añadido para nuestros colaboradores y clientes; no solo cuidamos las materias primas, sino el diseño, la comercialización y la comunicación.



## VALORES

**Trabajo en equipo:**  
*internamente y con  
nuestros colaboradores  
y clientes.*

**Compromiso ético:**  
*honestidad, honestidad,  
ecología, sostenibilidad  
en todos los procesos.*



## EL PROYECTO EN ESENCIA

Hoy más que nunca el producto no es solo lo que vendes, sino cómo lo vendes. Por eso, para satisfacer las actuales necesidades del mercado, creamos productos con una cadena de valor de la que nuestros colaboradores también forman parte. Esta visión global es la diferencia que hará que nuestros clientes nos elijan.



PROYECTOS  
ENOLÓGICOS



VINOS SELECCIÓN  
LA GENERAL

*Vinos sin D.O. de alta calidad*





## PICTOS

*Siempre será joven*

Vinos de alta calidad con un precio adecuado, pensados para un público que busca modernidad y frescura. Relájate, abre una botella y disfruta en cualquier momento de ellos.



## BOTUELO

### *Juventud y frescura*

Vinos intensos y sin complicaciones, ideales para acompañarnos a todas las horas del día. Perfectos en ver más inesperados y en comidas familiares y con amigos. Sinceros y nobles te muestran su versatilidad en cada trago y en cada ocasión.



## LA FRESQUERA

*Calidad y comodidad*

Un vino joven premium en Bag in Box. Un formato de futuro que hará tu vida más cómoda y sostenible. Es el vino ideal para sorprender a diario. Siempre a mano, cómodo y fácil de beber. Fresco y actual.

**VENDIMIA MANUAL**

PRODUCTO DE ESPAÑA  
*Gran selección*

IDEAL PARA LEVAR  
Para picnic y barbacoas

Porque son las manos las que cuidan, miran y recogen las cosas deliciosas. Como este vino de color púrpura y violeta que entra por los ojos, que acetosa con sus aromas balsámicos y a fruta roja madura, y que delecta con su sabor intenso y largo. Caja cuadrada, vino redondo.

vol.: 13%  
3L  
T80N 0200N



VINOS D.O.C. RIOJA

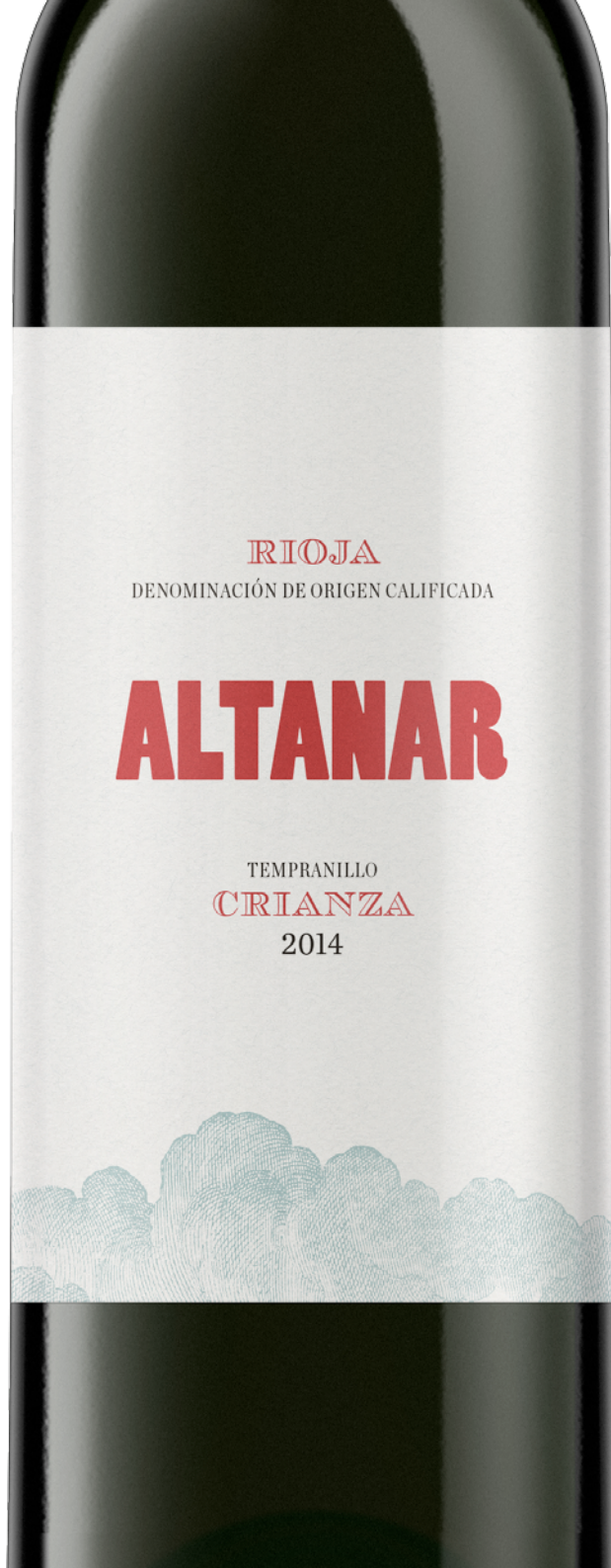
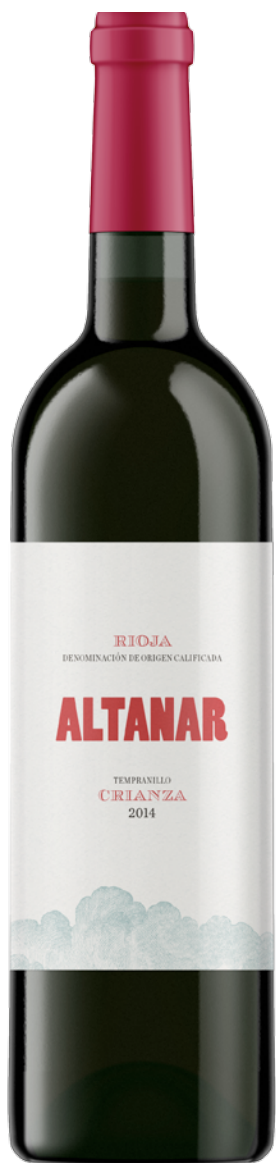
*Viñedos de altura*



## BOTILLER

*Alta calidad  
que marca tendencia*

Vino procedente de nuestras 35 hectáreas situadas en la Rioja Alta y calificadas DOC Rioja. Vino tinto 80% tempranillo madurado 6 meses en barricas de roble francés, y 20% garnacha joven. En vista tiene un limpio color violáceo propio de su juventud; en nariz destaca su aroma a compota de frutos rojos, aromas tostados y a frutos secos. En boca es goloso, largo, intenso y estructurado.



## ALTANAR

*Un vino para soñar*

Altanar es la expresión de terruño de Rioja Alta. Potencia y elegancia a partes iguales. Un vino que te transporta a otro lugar, que te ayudana soñar y a viajar entre viñas retorcidas por el tiempo. Vestido de actualida y buscando sorprender por sus matices estructurados y complejos.

Procedente de parcelas propias a 700 metros en Rioja Alta al abrigo de la Sierra de la Demanda, vendimia manual de las variedades tempranillo (80%) y garnacha (20%). Crianza 12 meses en barricas de roble francés.



## EL TUERTO

*Un vino privilegiado*

El río Tuerto serpentea al lado de nuestra bodega, cercana a los viñedos de Valpierre y Valdemoret, parcelas únicas y privilegiadas donde vendimiamos el tempranillo (80%) y la garnacha (20%) para criar posteriormente este vino durante 12 meses en barricas de roble francés.



## EL TUERTO BLANCO

*Un vino privilegiado*

La uva tempranillo blanco surge de la mutación de su hermana tinta para conjugar espectaculares aromas frutales y florales con una gran estructura y cuerpo. Con muy poca producción en la Rioja Alta, le hace ser la variedad más de moda y exclusiva por su originalidad y carácter.





## MIMBO

*Tómatelo con calma*

Vinos festivos, mediterráneos y alegres con un carácter que impacta al igual que su imagen joven y actual. Días de playa y montaña, noches de pasión y disfrute, vinos hechos para imaginar y compartir el instante en la mejor compañía.




## MIMBO BLANCO

Frutas tropicales, destellos verdes, flores recién cortadas y frutos secos. No es una fiesta, pero los aromas y sabores de este blanco elaborado en la Rioja Alta siempre son motivo de celebración. Ahora relájate y disfruta de este sauvignon con toques de viura y viognier. Un vino fresco, y mucho más.



## MIMBO ROSADO

Su color rosa y limpio llama la atención en este vino elaborado en la Rioja Alta, con 75% garnacha y 25% viura. Pero es su olor a fresas y flores blancas, y su sabor elegante y persistente los que hacen que te enamores de este rosado en concreto. Y de la vida en general.



VINOS D.O. CALATAYUD

*Viñedo extremo*



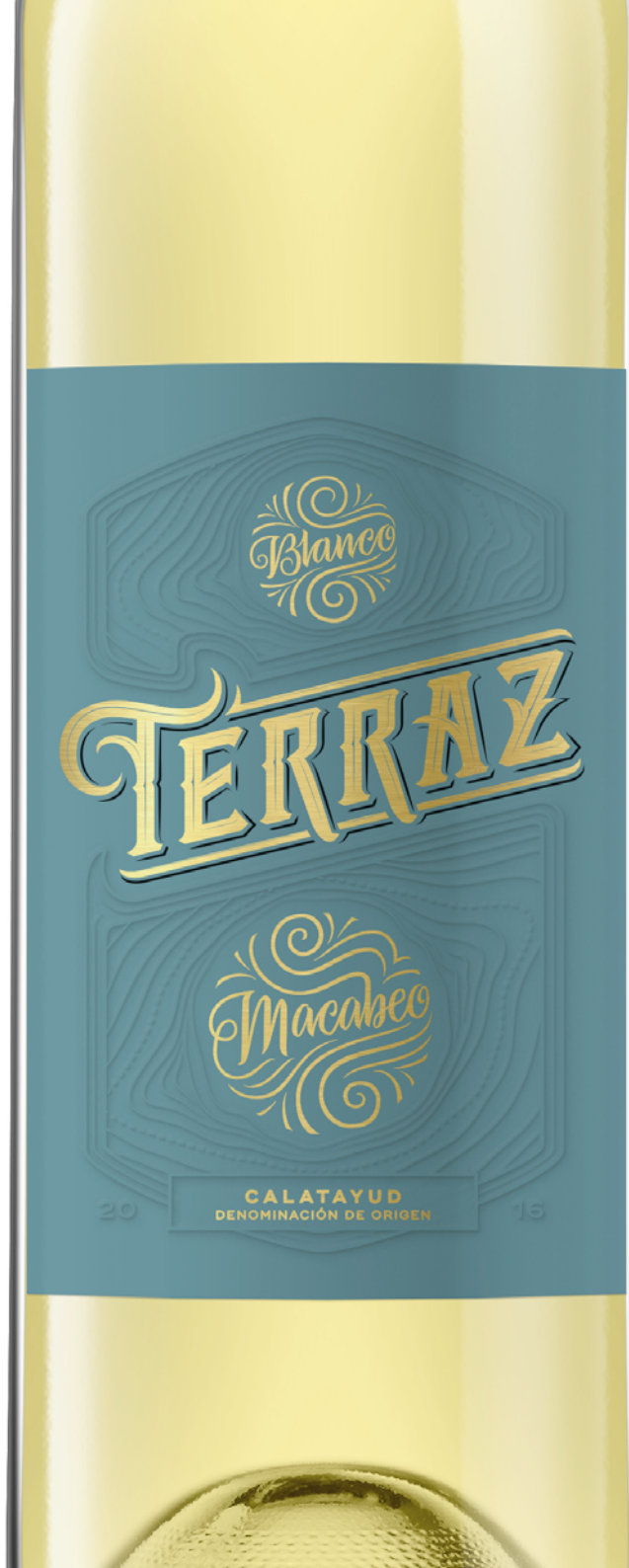
## TERRAZ

### *Viñedo extremo*

Vinos marcados por el terruño áspero, la dura climatología y la altitud de sus viñas.

Fruto de la tradición de la zona y la singularidad de sus viticultores, actualizado para gustar y presumir de las maravillas que encierra esta zona, pasado, presente y futuro de los vinos aragoneses.

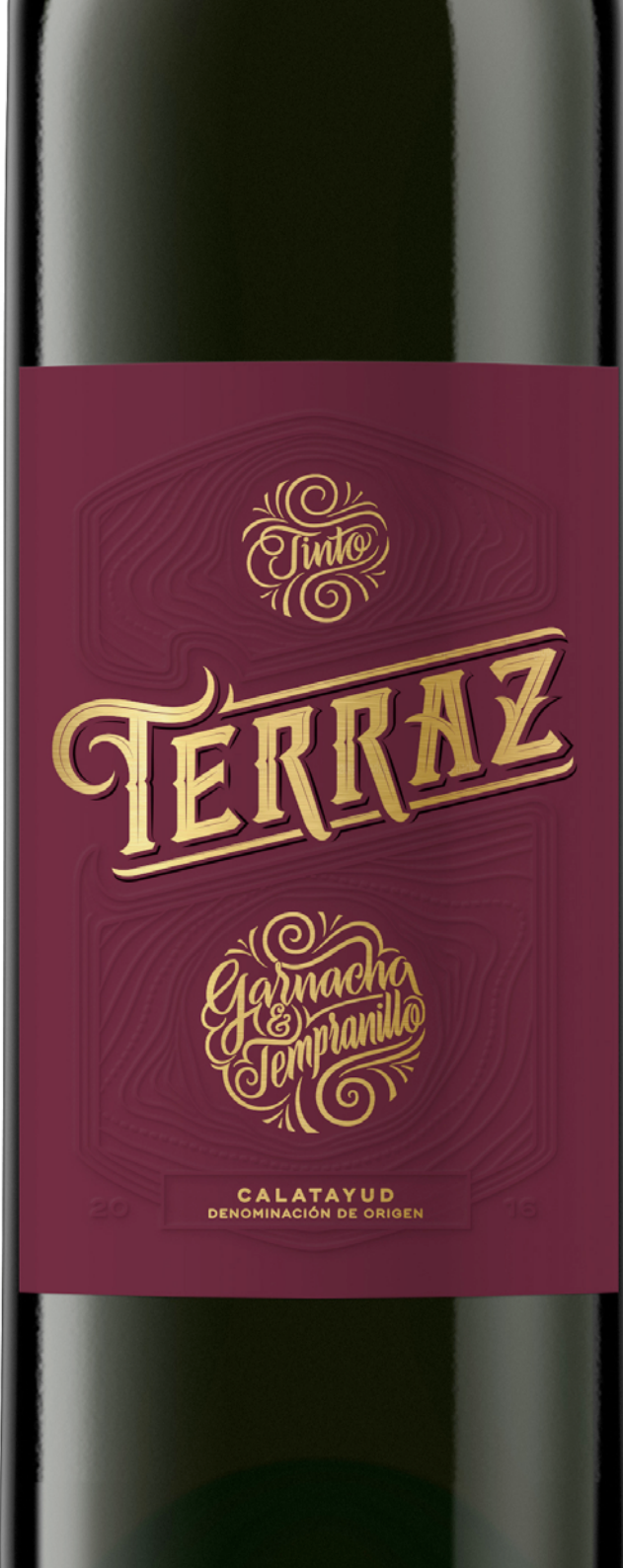
Su variedad reina, la garnacha, despliega sus esencias centenarias, la mineralidad del terreno y la complejidad que da la vejez de sus viñedos.



## TERRAZ BLANCO

*100% Macabeo*

Entre los valles que surcan el río Jalón y el Jiloca, las viejas viñas de Macabeo muestran el potencial de nuestro vino. Aromas frutales, cítricos y elegantes. En boca es fresco, con una acidez equilibrada, con buen paso y sabroso, dejando un largo e intenso recuerdo.



## TERRAZ TINTO JOVEN

*70% Garnacha y  
30% Tempranillo*

La altitud de nuestros viñedos, entre 800 y 1000 metros, junto a un clima montañoso de pendientes elevadas son ideales para el cultivo de la garnacha. Aromas intensos, varietales que recuerdan a frutos de zarza sobre un fondo mineral y balsámico nos dan paso a un vino frutal, complejo y fresco con un largo recorrido en boca.



**TERRAZ BARRICA**  
*100% Garnacha*  
*3 meses en roble francés*

Las cepas viejas, de más de 40 años, plantadas en vaso en suelos pizarrosos y de cascajo, junto con la vendimia manual de las mejores parcelas de garnacha y los viñedos más altos de Aragón nos transportan a un vino complejo. Tonos tostados y especiados que surgen en la boca para darnos toda la elegancia y estructura de la variedad garnacha.





**VINOS D.O. MONTERREI**

*Paisajes bañados por el color del vino*



## GALVÁN

*La esencia del Valle  
de Monterrei*

---

GALVÁN GODELLO-TREIXADURA  
(MEJOR VINO DE LA D.O.  
MONTERREI 2016)

---

Las variedades gallegas blancas dentro de un microclima Mediterráneo, maduran a la perfección a lo largo del valle y reflejan vinos frescos, equilibrados con un corte moderno que contrasta con la tradición milenaria de esta zona.



## GALVÁN MENCIA TEMPRANILLO

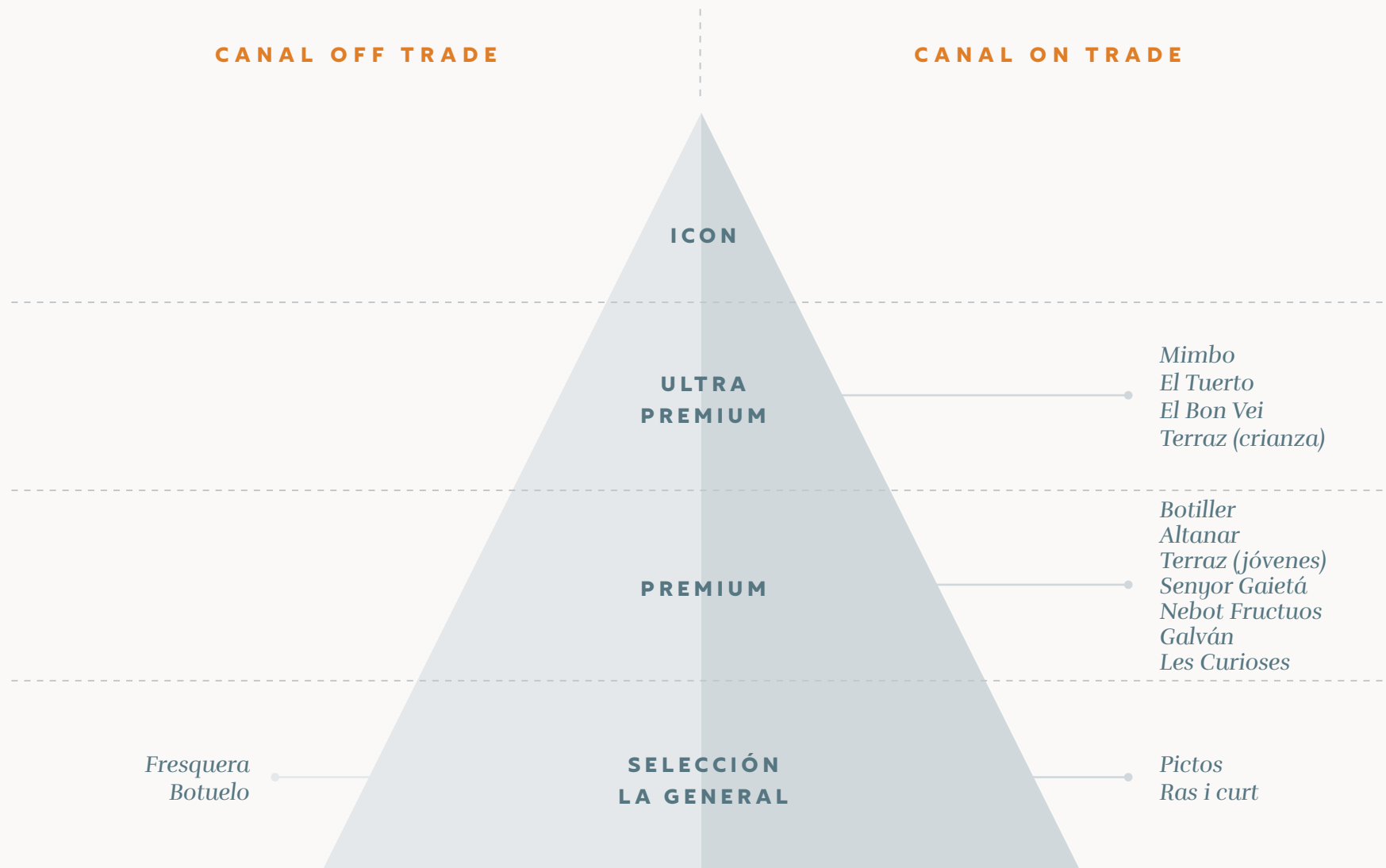
*La esencia del Valle  
de Monterrei*

Proyecto ilusionante y joven que expresa con rotundidad la esencia de esta tierra. La mezcla entre la frescura de la mencía con la madurez y corpulencia de la tempranillo equilibran la boca de este vino pleno de fruta madura, especias y cacao. Una maravilla enológica que muestra el potencial de esta tierra privilegiada.

CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS DE LA GENERAL

CANAL OFF TRADE

CANAL ON TRADE





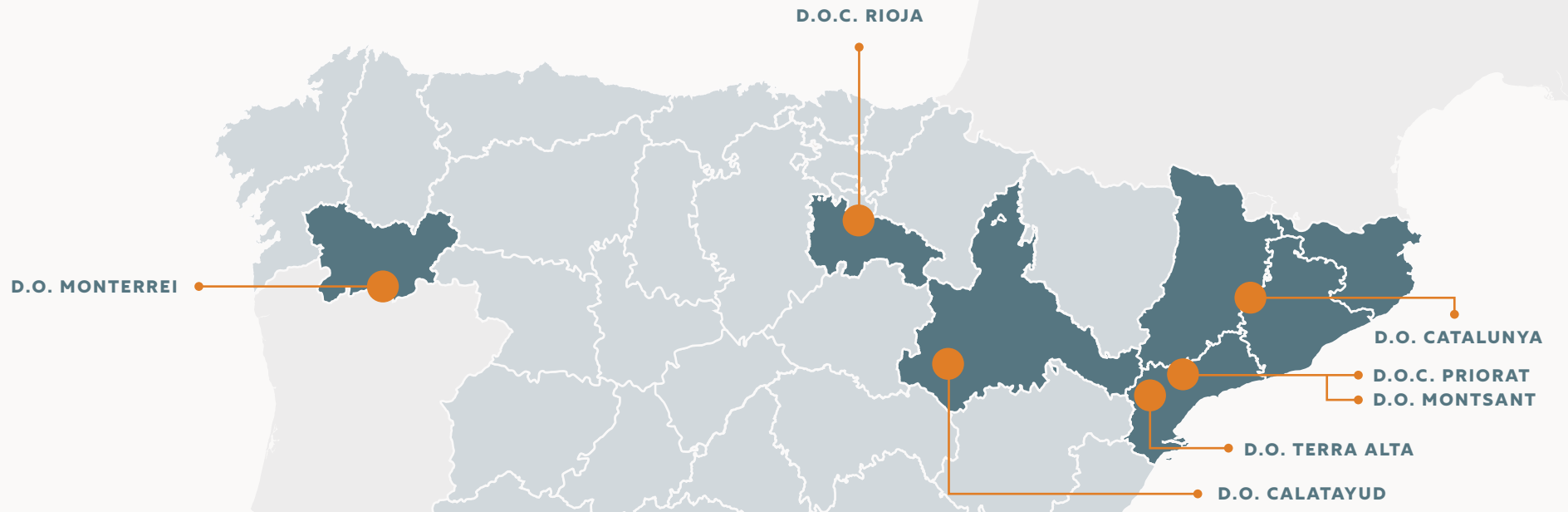
CUESTIÓN  
DE CALIDAD



## EXCELENCIA ABSOLUTA

Elaboramos vinos en distintas Denominaciones de Origen con factores comunes: parcelas en altura, variedades autóctonas, climas extremos y tipicidad marcada.

Recorremos todas las Denominaciones de Origen en busca de los mejores suelos. Participamos en los procesos aportando nuestra filosofía de compañía.





## EXPERIENCIA

El vino no tiene por qué mejorar con los años, pero los profesionales que lo elaboran suelen hacerlo. Es por eso que nuestros directores técnicos tienen una amplia trayectoria profesional, entienden el proyecto y hacen posible con las mejores técnicas enológicas que la mejor expresión de la uva llegue a nuestro consumidor.





## LA SALA

Con una trayectoria plagada de premios, el maitre y sumiller *Ismael Ardid* es nuestro asesor en restauración, participado en la elaboración de nuestros vinos y aconsejándonos sobre el perfil de nuestro consumidor, el servicio y el maridaje.



## LA COCINA

En nuestra apuesta por el trabajo en equipo, hemos contado con el joven talento de la cocina **Pablo Valdearcos**. Un profesional que comenzó en Zaragoza, desarrollo su carrera en Reino Unido y consiguió una beca para acabar su formación en el prestigioso Basque Culinary Center de San Sebastián. Ha trabajado en Nerua (Guggenheim Bilbao, una estrella Michelin) y actualmente forma parte de las cocinas del Novodabo (Zaragoza). Nos aportará una propuesta gastronómica para sugerir a nuestros clientes.



COMUNICACIÓN



## CONSUMIDOR OBJETIVO

Tenemos grandes vinos, pero el producto no estaría completo sin un diseño elegante, cuidado y exigente. Exactamente a la altura de nuestros clientes: personas que aprecian la calidad y que buscan sorprender a los que están a su alrededor. Solo con una imagen que los identifique conseguiremos crear el producto perfecto para ellos.



## CANAL

Los vinos de La General son exclusivos para el *canal on trade y tienda especializada*. La segmentación de clientes es la base de nuestra estrategia. Por eso nos dirigimos a las personas que comparten nuestra filosofía: gente atrevida, inquieta y extrovertida que disfruta de su trabajo y aprecia la distinción. Buscamos la excelencia para agradar a nuestro consumidor.



## MEDIOS Y REDES SOCIALES

Nuestro público objetivo nació prácticamente con el router bajo el brazo. Y ahora usa las redes sociales para conectarse y relacionarse con el mundo. Es por eso que nuestra imagen en la red cobra gran importancia y es un aspecto en el que pondremos especial cuidado. *Queremos crear una filosofía que traspase las pantallas*, que refleje un estilo de vida. Si nos conocen en las redes, querrán disfrutar nuestros vinos fuera de ellas.



W O R K I N P R O G R E S S



**¿TIENES ALGUNA DUDA?  
¡ESCRÍBENOS!**

*[hola@lageneraldevinos.com](mailto:hola@lageneraldevinos.com)*





DESDE La 2016  
**GENERAL**  
DE VINOS

DESDE La 2016  
**GENERAL**  
DE VINOS

DESDE La 2016  
**GENERAL**  
DE VINOS

**¡GRACIAS!**

· DESDE *La* 2016 ·

GENERAL

DE VINOS