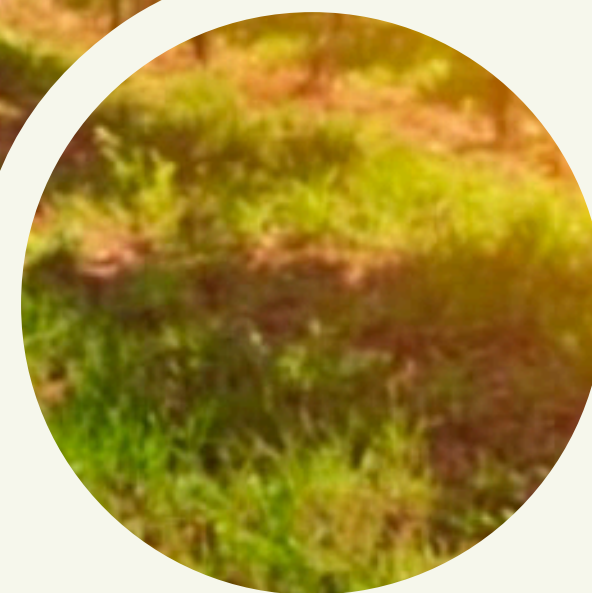
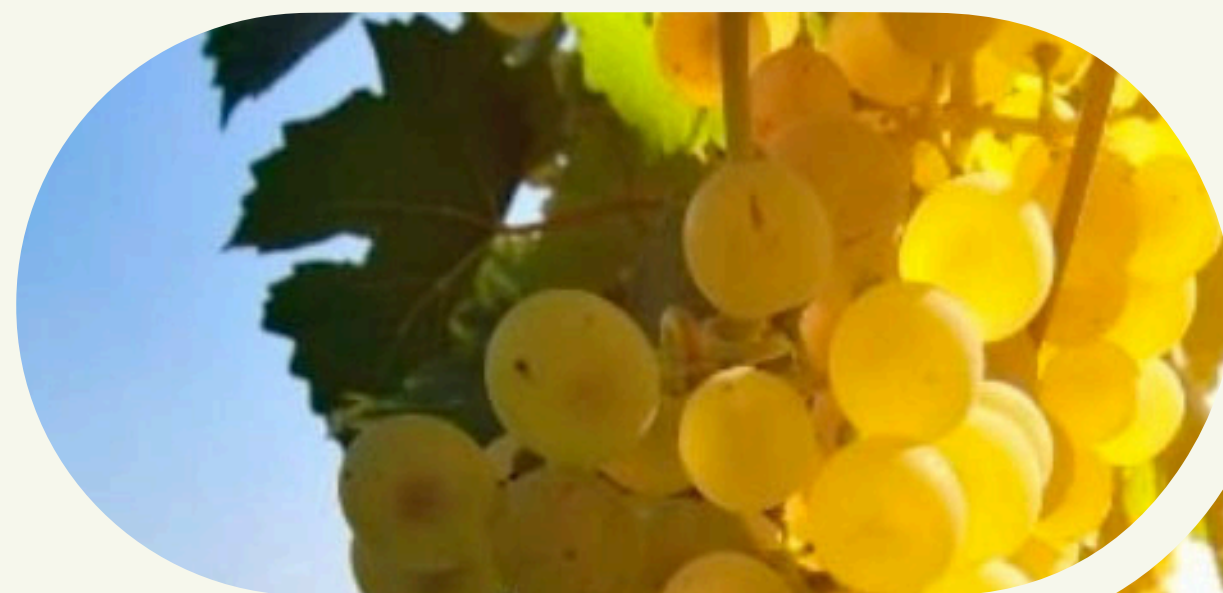


El Codonal

“La verdadera esencia de la DO Rueda”





BayaUva

Quiénes somos

BayaUva y la familia Descalzo Matos

Bodegas La Granilla

Historia

El Codonal

El codonal

Ficha técnica





Quiénes somos

BayaUva nace de la colaboración con **viticultores y enólogos** de diferentes denominaciones de origen de España. Trabajamos en **equipo** para crear proyectos vinícolas con **alma**, destacando el entorno en el que crecen nuestras viñas.

Creamos “**vinos de paisaje**” destacando el entorno en el que crece cada viña, donde cada **baya**, cada **uva**, cuenta una historia de cultura y tradición reflejando una **identidad particular** que confieren a nuestros vinos rasgos reconocibles de su origen.



Bayauva y la familia Descalzo Matos

Bayauva y la familia Descalzo

Matos se unen para **elaborar** vinos con carácter **Rueda**, vinos reconocibles y vinculados al origen, fusionando **tradición familiar** e **innovación** para obtener lo **mejor** de los viñedos seleccionados.



Bodegas La Granilla

Bodegas La Granadilla lleva demostrando durante más de dos décadas su **pasión** por la viticultura y el vino de **calidad**. Viñedos plantados en **espaldera** que se reparten entre los municipios vallisoletanos de Villaverde de Medina y Nava del Rey, de donde son originarios los **cinco hermanos** que dieron **vida** a **Bodegas La Granadilla**.



El Codonal

El Codonal representa la verdadera **esencia** de la DO Rueda, vinos nacidos en suelos de cantos rodados que soportan inviernos fríos y largos con veranos calurosos y secos.

Representa la **biodiversidad**, defiende un entorno **equilibrado** y **diverso** donde la flora y la fauna del lugar conviven con las viñas para enriquecer el **agrosistema vitivinícola**.





EL CODONAL VERDEJO

Región - Nava del Rey (Valladolid)

D.O - Rueda

Variedad - Verdejo 100%

Fase Visual - Amarillo pajizo con matices verdosos, limpio y brillante.

Fase olfativa - Buena intensidad aromática de frutas, cítricos y flores blancas con recuerdos anisados y minerales.

Fase Gustativa - En boca presenta una agradable entrada que da paso a la frescura del vino, recordando la fruta fresca (manzana, pera) y el característico amargor final propio de la uva verdejo.





EL CODONAL SAUVIGNON BLANC

Región - Nava del Rey (Valladolid)

D.O - Rueda

Variedad - Sauvignon Blanc 100%

Fase Visual - Amarillo pajizo brillante y limpio.

Fase olfativa - Intenso en nariz, notas a pomelo y frutas exóticas (maracuyá, lichi, guayabo) de gran intensidad.

Fase Gustativa - En boca tiene una entrada muy amable y fresca, aparecen de nuevo sabores exóticos y un carácter herbáceo que le confiere otro rasgo característico de la variedad Sauvignon Blanc.

