

# 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”** 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.

# Nuestras Bodegas

**Bodegas  
Valdelana**

**(DOC Rioja)**

**(DO Rueda)**

**Bodegas  
La Granadilla**



**BAYAUVA**  
VINOS DE PAISAJE

# Bodegas Valdelana

**Bodegas Valdelana** es una bodega familiar ubicada en **Elciego**, en la subzona de **Rioja Alavesa**.



**La familia Valdelana lleva elaborando vino en el mismo lugar desde 1634, año en el que Pedro Valdelana, el primero de las 14 generaciones actuales, comenzó a elaborar vinos en uno de los calados que hoy en día conserva la familia.**

# Bayauva y Juan Valdelana

**Bayauva y Juan Valdelana** seleccionan los mejores viñedos con edades entre 30 y 60 años de bajos rendimientos para crear **vinos que reflejen el paisaje**, un trabajo en equipo para obtener **vinos únicos fruto de una tierra especial**.



Todos los vinos que elaboramos fusionan la **innovación con la tradición familiar**, poniendo el foco en el **cuidado de las viñas**, para crear **vinos elegantes y equilibrados**.

# Eder DOCa Rioja

Eder, "El protector de las Viñas", representa el respeto por la naturaleza, por las tradiciones, por la familia, por la cultura, por el paso del tiempo de Elciego a través de sus vinos.

Valdelana

RIOJA  
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA



# EDER Tinto Cosecha



**Región** Rioja Alavesa  
**D.O.C.** Rioja

**Variedad** Tempranillo  
**Edad del viñedo** 35 años

**Fase Visual** Cereza picota intenso con reflejos morados y violáceos.

**Fase Olfativa** Frutos del bosque, moras, frambuesas. Aromas fragantes de pura frutuosidad, potentes y atractivos. Notas cremosas de yogurt de frutos rojos.

**Fase Gustativa** Entrada golosa con buena acidez que lo dota de frescura y carácter jovial. En boca es muy carnoso, concentrado en sabores largos.



# EDER Tinto Crianza



**Región** Rioja Alavesa  
**D.O.C.** Rioja

**Variedad** Tempranillo  
**Edad del viñedo** 45 años

**Fase Visual** Rojo rubí de capa media y brillante.

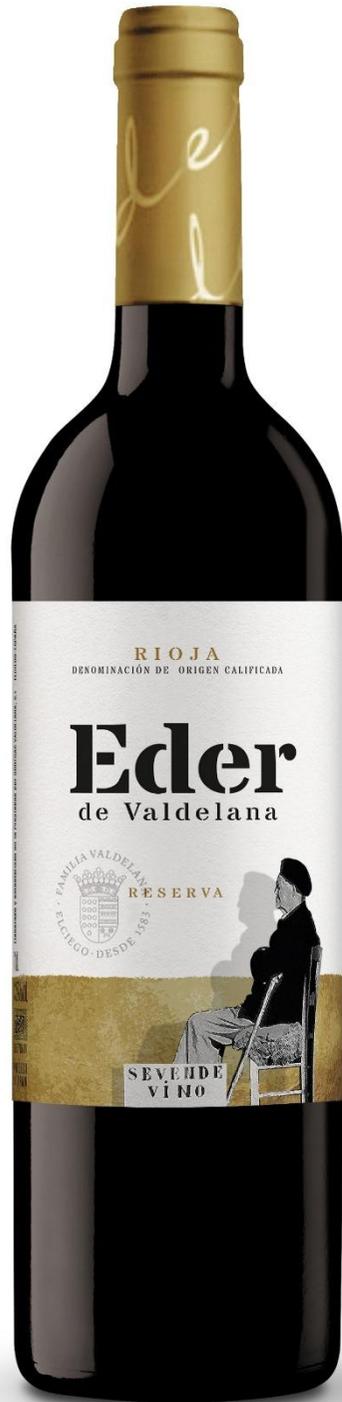
**Fase Olfativa** Limpio y complejo en nariz, aromas de frutas bien conjuntadas con reflejos de madera de roble fino que destacan notablemente.

**Fase Gustativa** Amplio, sedoso y fresco, con volumen y tanino goloso. Agradable sensación de fruta y notas licorosas sobre una cobertura de cacao.

**Observaciones** Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano donde envejece durante 12 meses y otros 12 meses en botella.



# EDER Tinto Reserva



**Región** Rioja Alavesa  
**D.O.C.** Rioja

**Variedad** Tempranillo  
**Edad del viñedo** 60 años

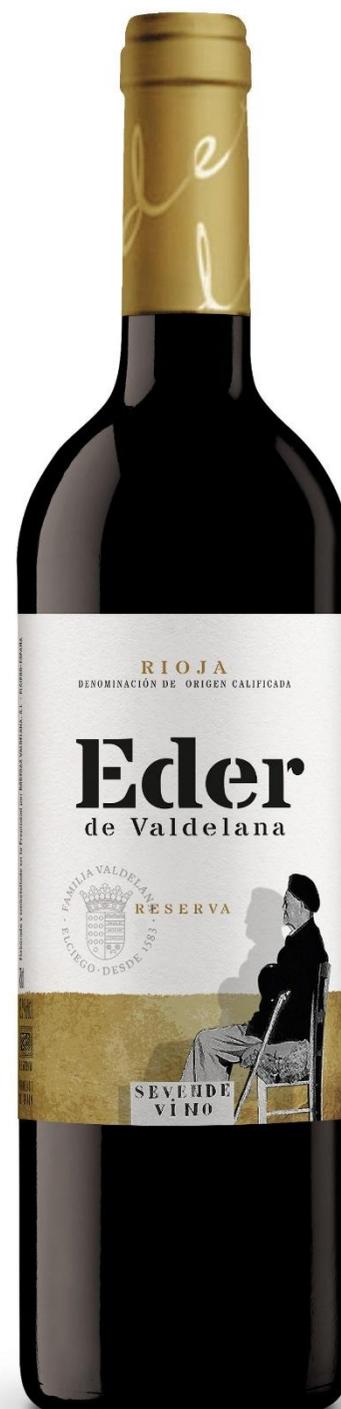
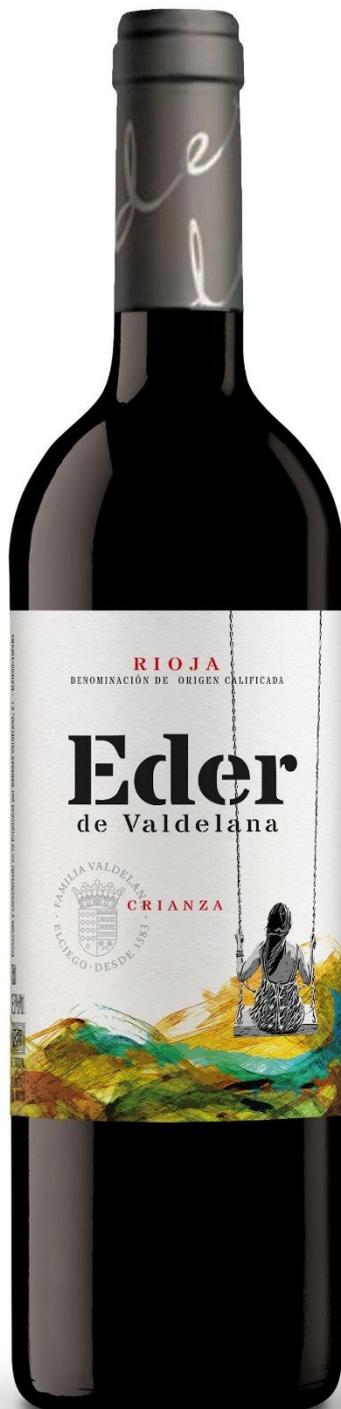
**Fase Visual** Rojo rubí de capa media alta.

**Fase Olfativa** Arándanos y moras con notas balsámicas, fondo de vainilla y canela. Muy bien equilibrado su carácter frutal con la madera de roble.

**Fase Gustativa** Sabroso y estructurado, notas golosas a bombones de ciruela que prolongan su final con frutas maduras y notas especiadas.

**Observaciones** Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y americano donde envejece durante 24 meses y otros 12 meses en botella.





# Bodegas La Granadilla

**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.

# 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**.



# El Codonal DO Rueda

**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.**



# El Codonal DO Rueda

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** Nariz de buena intensidad aromática de frutas y flores blancas con recuerdos anisados.

**Fase Gustativa** En boca presenta una agradable entrada que da paso a la frescura del vino, recordando la fruta fresca, manzana, pera y los anisados que encontrábamos en nariz.



# El Codonal Sauvignon Blanc



**Región** Nava del Rey (Valladolid)  
**D.O.** Rueda

**Variedad** Sauvignon Blanc 100%

**Fase Visual** Amarillo verdoso brillante y limpio.

**Fase Olfativa** Intenso en nariz, aromas a frutas exóticas como la piña, maracuyá, guayabo, higuera.

**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.



