



BODEGAS LENEUS

Bodegas Leneus nace del sueño que nuestro padre Ángel Fuentes Díaz, agricultor y emprendedor, nos transmitió desde pequeños, esa pasión por el trabajo bien hecho, la constancia, la honestidad y el respeto.

*“Él siempre nos decía que algún día tendríamos nuestra propia bodega para poder elaborar nuestros vinos en la misma línea que trabajamos la tierra, en definitiva para hacer nuestra propia **marca de calidad**”.*

Él se marchó sin cumplir ese sueño. Un año más tarde, mis hermanos y yo decidimos lanzarnos a por ese sueño, que desde niños habíamos mantenido vivo y es así como nace en 2003 Leneus *“El Dios del Lagar”*.

En 2004 nos iniciamos en la producción ecológica y sostenible, llevamos 17 años con toda nuestra producción respetuosa con el planeta.

En 2015 invertimos en I+D, desarrollando productos novedosos como Leneus Reishi y Leneus Aloe Vera, así como lanzando al mercado nuestra marca embotellada.

Recursos:

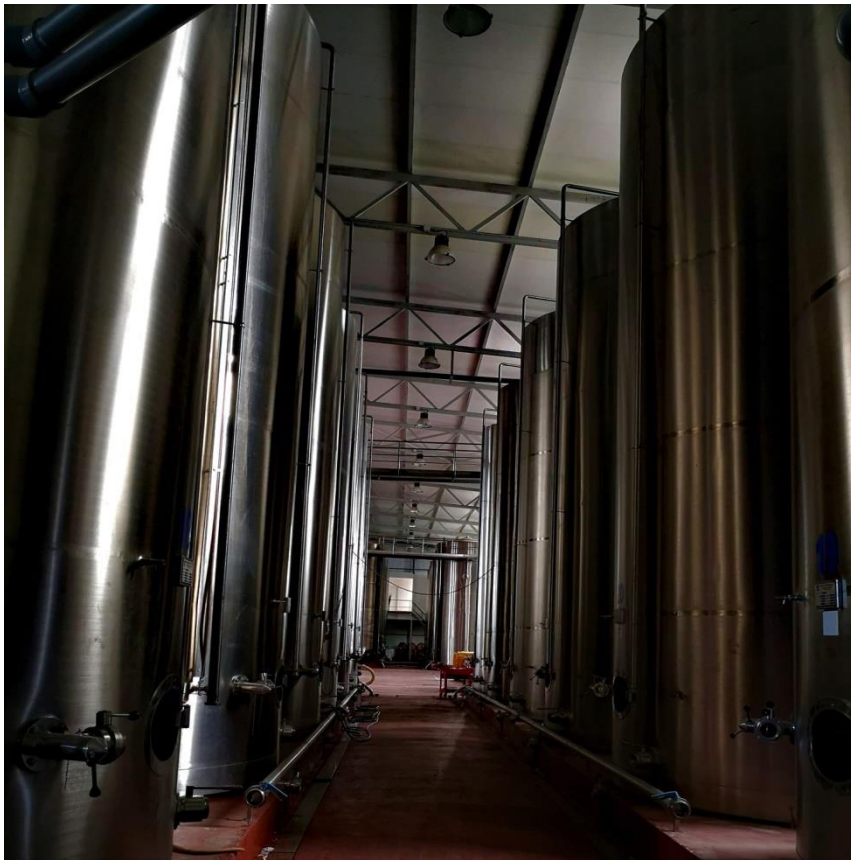
Disponemos de recursos propios con viñedos propios.

En cuanto a nuestras instalaciones fueron diseñadas por Paco María Moreno, antiguo enólogo de Marqués de Murrieta, instalaciones modernas perfectamente equipadas para elaborar vinos de calidad, cuya ejecución fue realizada por el equipo de mantenimiento de Marqués de Murrieta. Actualmente nuestro enólogo es Miguel Ángel Fuentes asesorado por un equipo de tres enólogos de renombre a nivel nacional.

Imagen nº 1: Finca del Marqués



Imagen nº 2: Bodegas Leneus



NUESTROS VINOS:



Leneus Cayetana, es un vino blanco mono varietal, elaborado con uva Cayetana, variedad exclusiva y autóctona que solo se da en una zona limitada en nuestra comarca. Uvas procedentes de agricultura ecológica de nuestros viñedos con más de 40 años, plantados en vaso. Vendimia nocturna y de forma **manual**. Maceración con el hollejo fermentación controlada a baja temperatura. Crianza **sobre lías**.

Según sumilleres y entendidos este vino se confunde con vinos elaborados mediante **coupage** de uvas Chardonnay, Verdejo y Sauvignon Blanc. Llegando a confundir en catas a ciegas por su complejidad en aromas.

Añada 2021 catalogada como **muy buena**.



Medalla de Oro en VinEspaña 2021.

Oro en Civas 2022.

Medalla de Plata en Real Concurso de Vinos del Casino de Madrid 2021.

Color: Amarillo pajizo.

Aroma: Frutas cítricas, tropicales, flores blancas y panadería.

En boca: Fresco con buena acidez, paso largo.

Grado alcohólico 12 %vol.

CERTIFICADO ECOLÓGICO

Envasado en botella de cristal de 75 cl 6 unidades por caja. 88 unidades por palet.



Leneus Tempranillo. Vino tinto ecológico de uva

Tempranillo o Cencibel. Uvas procedentes de agricultura ecológica de nuestros viñedos con más de 40 años. Vendimia nocturna de forma y de forma **manual**. Maceración con sus hollejos. Fermentación a baja temperatura.

Añada 2021 catalogada como **muy buena** .



Medalla de plata en Civas 2022

Color: Es un vino limpio de color cereza picota, marcados tonos violáceos en ribete e intensidad de color media-alta.

Aroma: frutales y balsámicos, sobre todo fruta roja y negra, como cereza, mora y ligeros toques a regaliz.

En boca: En su paso por boca, buena sensación tánica (teniendo en cuenta que está recién embotellado). Paso suave y final largo. Con recuerdos a fruta negra, mora y frambuesa.

Grado alcohólico 14 %vol.

CERTIFICADO ECOLÓGICO

Envasado en botella de cristal de 75 cl 6 unidades por caja. 88 unidades por palet.



Leneus Reishi. Vino tinto ecológico de uva Tempranillo o Cencibel y **Reishi puro**. El Reishi o Ganoderma Lucidum, conocido también como “la seta de la eterna juventud” está considerado un superalimento muy valorado en la cultura oriental, debido a sus potentes propiedades **antioxidantes**. Uvas procedentes de agricultura ecológica de nuestros viñedos con más de 40 años. Vendimia nocturna y de forma **manual**. Maceración con sus hollejos y Reishi. Fermentación a baja temperatura.

Añada 2021 catalogada como **muy buena**.

Color: Es un vino limpio de color a cereza picota y marcados tonos violáceos en ribete e intensidad de color media-alta.

Aromas: frutales y balsámicos, sobre todo fruta roja y negra como la cereza, ligeros toques a madera, pimienta negra. Es un vino que gana en equilibrio y distinción.

En boca: En su paso por boca, buena sensación tánica (teniendo en cuenta que está recién embotellado), paso suave y final largo. Con recuerdos a fruta negra, mora, frambuesa. Grado alcohólico 14 %vol. Envasado en botella de cristal de 75 cl caja 6 u.



Leneus Barrica. Vino tinto ecológico de uva Tempranillo o Tinta del país. Uvas procedente de agricultura ecológica de nuestros viñedos con más de 40 años. Todos los vinos Leneus son elaborados respetando la máxima naturalidad del vino. La vendimia es nocturna y de forma manual. Maceramos con el hollejo a baja temperatura. Una vez fermentado hacemos crianza en barricas de roble francés y americano, durante 18-24 meses. No sometemos a ningún proceso agresivo de filtración por lo que pueden aparecer sedimentos en la botella del propio vino.

Añada 2016 catalogada como **muy buena**.

Color: Presenta color cereza picota muy cubierto de capa alta.

Aroma: Posee un perfume limpio a la vez que elegante y alta intensidad en aromas. Aconsejamos airear o decantar, una vez que el vino abre, es elegante y aromático, sutiles notas de barrica bien combinadas con los aromas de fruta, notas ahumadas, cacao, minerales y especias.

Boca: En boca es un vino muy frutal, con un amplio recorrido, con taninos vigorosos, muy sabrosos, potente estructura, paso aterciopelado y final largo; un vino excepcional. En definitiva, Leneus Barrica es un vino redondo y elegante. **Armonías con** carnes de caza, asados, estofados de carne, carnes rojas a la parrilla y quesos de oveja. Grado alcohólico 14 %vol. pH: 3,77 Envasado en botella de cristal de 75 cl 6 unidades por caja



Leneus Aloe Vera. Vino blanco ecológico de uva Cayetana, variedad autóctona de Extremadura con Aloe Vera. Uvas procedentes de agricultura ecológica de nuestros viñedos con más de 40 años, plantados en vaso. Vendimia nocturna manual. Maceración con el hollejo y Aloe Vera. Fermentación a baja temperatura. Crianza sobre lías.

Datos de interés: El Aloe Vera se considera un potente estimulador del sistema inmunológico. La vitamina B, presente en el aloe vera, estimula la digestión, la absorción y el metabolismo.

Según descubrimientos recientes Los Caballeros Templarios ya tomaban vino con Aloe Vera.

Añada 2018 catalogada como **muy buena**.

Color: Amarillo pajizo.

Aroma: Frutas cítricas, flores blancas, panadería.

En boca: Fresco con buena acidez, untuoso, pos gusto ligeramente amargo y paso largo. Grado alcohólico 12 %vol.pH: 3,50

CERTIFICADO ECOLÓGICO

Envasado en botella de cristal de 75 cl 6 u. **Armonía.** Hace una fusión perfecta con **mariscos, Tataki de atún, pescados en general, canapés de humus, verduras frescas o asadas, ensaladas gourmet con quesos y frutos secos. Incluso se puede maridar con jamón ibérico de bellota.**



CAVA LENEUS

SEMI-SECO

TIPO DE VINO / TYPE OF WINE

Blanco

DENOMINACIÓN DE ORIGEN / DESIGNATION OF ORIGIN

D.O. CAVA

UVA/GRAPE

Macabeo - Parellada

ALCOHOL

11,5 % Vol.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pálido con reflejos verdosos burbuja fina con rosario continuo y forma corona. Destacan sus intensos aromas en nariz a manzana y frutas tropicales. Recuerda a una panadería con pan recién salido del horno. En boca se aprecia una acidez bien equilibrada con el contenido alcohólico y en el retronasal nos recuerda los aromas frutales. With plenty bubbled and crowned, fine bubbles and pale yellow with green flashes. Intense, fresh and fruity aroma, with fermentative connotations. Fresh, moderate acidity and very expressive and fruity. Memoryes from the bakery, because of second fermentation in the bottle.

SERVIR CON / BEST SERVER WITH

Acompañar una copa de Cava con aceitunas, patatas fritas, gambas, calamares, jamón y queso. También será perfecto complemento de foie-gras, caviar y pescado. Snacks, foie gras, oysters and caviar toast with butter and a snack for special occasions. This cava also may accompany clams and fish

TEMPERATURA DE CONSUMO / SERVING TEMPERATURE:

5 ° C y 8 ° C

LOGÍSTICA / LOGISTIC

BOTELLA/ BOTTLETYPE	ALTURA/BOTTLE HEITH	PESO/ BOTTLEWEIGHT	EMPAQUE/ RANCKING	TAMAÑO CAJA/ CASE SIZE	PESO CAJA/ CASEWEIGHT
CAVA	300 mm	1.570g	12BOT./CAJA	361x269x330	18,800Kg
TIPO DE PALET/ PALLET TYPE	CAJAS POR PALET/CASES PER PALLET	BOTELLAS POR PALET/ BOTTLES PER PALLET	CAPAS POR PALET/ LAYERS PER PALLET	PESO CARGADO EN PALET/ LOADED IN PALLET WEIGHT	
EUROPEO CHEP(80x120CM)	40 CAJAS/ 40 CASES	480 BOTELLAS	5 CAPAS	780Kg	
CONTENEDOR/ CONTAINER	Cajas en contenedor de 20' a mano/Cases per 20' container by hand:		Cajas en contenedor de 20' paletizados/Cases per 20' palletized container		Cajas en contenedor de 40' paletizado/ Cases per palletized container:
EUROPEO CHEP(80x120CM)	915	480			1000

LOGROS CONSEGUIDOS:

- **Mejor vino de Extremadura 2022**
- **Medalla de Oro en VinEspaña 2021**
- **Medalla de Plata** en Real Concurso de Vinos del **Casino de Madrid 2021**.

- Condecorada por su **Majestad el Rey Felipe VI** con la **Medalla “Cruz Oficial”** de la Orden del Mérito Civil.
- Cata online **Récord Mundial** certificado.
- **Bodeguera de Honor** en 2017.
- **Medalla de Oro** en el Certamen Internacional Arabel.
- Desarrollo de **vinos únicos** en el mundo invirtiendo en **I+D**. Vino con **Reishi** y Vino con **Aloe Vera**.
- Exportación, actualmente tenemos clientes en Reino Unido, Bélgica, Alemania, Holanda, Mónaco, Andorra, China y Portugal

ARTÍCULOS DE PRENSA:

<https://extremadura21.com/2020/12/11/marife-fuentes-bodegas-leneus-estamos-trabajando-en-unos-vinos-envejecidos-en-anforas-de-barros-sumergidas-en-un-lago-en-el-pirineo/>

https://www.elperiodicoextremadura.com/noticias/almendralejo/marife-fuentes-recibe-hoy-real-orden-merito-civil-entrega-casa-real_1170293.html

https://www.elperiodicoextremadura.com/noticias/almendralejo/marife-fuentes-bodegas-vinos-leneus-elegida-bodeguera-honor-almendralejo_1030598.html

https://www.elperiodicoextremadura.com/noticias/almendralejo/marife-fuentes-bodegas-vinos-leneus-elegida-bodeguera-honor-almendralejo_1030598.html

https://www.elperiodicoextremadura.com/noticias/almendralejo/debate-situacion-alzacola-rojizo-gran-aliado-agricultores_1128294.html

<https://www.hoy.es/extremadura/pueden-producir-vino-20170814195302-nt.html>

<https://www.hoy.es/almendralejo/201611/07/vinos-locales-premiados-encuentro-20161107000733-v.html>

<https://www.hoy.es/agro/201507/31/ecologico-sorprende-amantes-buen-20150731001231-v.html>

<https://agroinformacion.com/vino-ecologico-aloe-vera-reishi-salud-tradicion-sabor/>

Razón Social: BODEGAS LENEUS S.L.L. C.I.F.: B-06718829

Dirección: CTRA. ALANGE, Km 2 ALMENDRALEJO Código Postal: 6200

Personas de Contacto: MARIFÉ FUENTES SUÁREZ Teléfono:+34 691340843