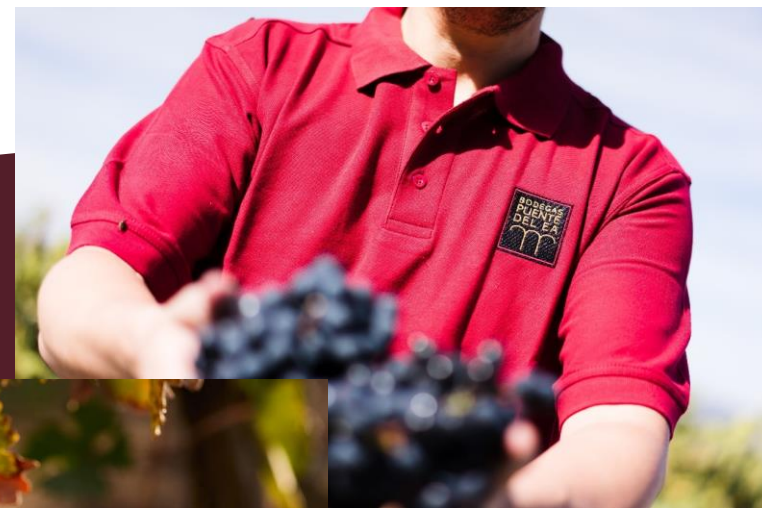


Somos Rioja Alta.
Somos naturaleza, paisaje y vida.

PUENTE
DEL EA


¿Qué es Puente del Ea?

- ✓ Respeto al medioambiente, el paisaje y el viñedo.
- ✓ La emoción de sentir, regalar y compartir.
- ✓ La amistad y los grandes momentos.
- ✓ Las inacabables posibilidades del placer.
- ✓ El espíritu cosmopolita, dinámico y abierto.
- ✓ Calidad, conocimiento y saber hacer.
- ✓ Cercanía, autenticidad y pureza.
- ✓ Pasión por una tierra única como es Rioja Alta.



Vino y vida



Puente del Ea es una bodega boutique ubicada 520 m de altitud a orillas del río Ea en **Sajazarra**, un precioso pueblo de la comarca de Haro, en pleno corazón de **Rioja Alta**.

Formada por un grupo de amigos amantes del vino, la gastronomía y la naturaleza, nuestros viñedos están enmarcados por un entorno de especial armonía, entre las llanuras de tipo continental y los ambientes agrestes de los **Montes Obarenes**.

Inspirados por el marco natural que nos rodea y la diversidad de su fauna, elaboramos vinos llenos de frescura y autenticidad, de vida y placer. Vinos que expresan un lugar, la cabecera de Rioja donde se juntan todas las influencias como un símbolo de nuestra vocación abierta, dinámica y global.



La esencia de un lugar único

Decimos que nuestros vinos nacen de la tierra. La diversidad de suelos (terrenos arcillo-calcáreos, arcillo-ferrosos y aluviales) les aporta equilibrio y riqueza. Y la entrada fresca y vibrante de la influencia del clima atlántico, en este extremo noroeste de Rioja, de inviernos fríos y continentales, define nuestros vinos con una estructura vigorosa y ágil.

Realizamos una vendimia manual en cajas, esperando su momento óptimo que, unido al empleo de la más avanzada maquinaria vinícola, nos permite controlar todos los procesos de elaboración.

Buscamos la esencia del fruto así como el “terroir” de la zona. Respetamos los varietales (solo trabajamos con uvas autóctonas: tempranillo, garnacha y viura) y criamos esos vinos en nuestro parque de barricas de roble francés.



La expresión del fruto y el terroir



Nuestro mayor activo son las **personas**, el valor del equipo humano que formamos la bodega. Dirigida desde 2016 por **Rodrigo Madrid**, ingeniero agrónomo asentado en La Rioja desde el año 2004, y con la riojana **Ana Gonzalo** como enóloga principal, el proyecto cobra una nueva dimensión con la incorporación del ingeniero agrónomo, viticultor, enólogo y consultor internacional **Julien Viaud**, conocido por sus más de 15 años formando parte del equipo de Michel Rolland. Él encarna la nueva generación de consultores que se involucran tanto en viticultura como en enología.

Comenzó a colaborar con nosotros en 2019, siendo nuestra bodega su primer proyecto en Rioja. Le apasionó el perfil de los vinos que podían elaborarse con nuestras viñas. De su mano, hoy nuestra nueva colección de vinos profundiza en el terroir y actualiza el vínculo histórico entre Rioja Alta y Burdeos.



El equipo humano



El territorio, el paisaje y la naturaleza han sido las fuentes de inspiración que dan vida a la gama de Puente del Ea.

Una nueva identidad que nos traslada con bellas ilustraciones a la esencia más pura de Rioja Alta.

OBAR

SAIAZ

SAIAZ

CORAZ

CORAZ

FINCA LA ESCLAVITUD

- Viura
- 6 meses
- Min. 6 meses

- Garnacha

- Tempranillo
- 12 meses
- Min. 12 meses

- Tempranillo
- 18 meses
- Min. 18 meses

- Tempranillo
- 24 meses
- Min. 24 meses

GAMA PUENTE DEL EA

PUENTE
DEL EA



Un homenaje a los Montes Obarenes, la sierra que protege a nuestros viñedos de los excesos del clima del norte. Sus laderas de roca caliza guardan un alma fresca y mineral, que se expresa con un volumen y una acidez perfecta.

Vivo, estructurado y profundo. Obar habla de una tierra y una viticultura que permiten recorrer un camino de armonía y transparencia, con un elegante equilibrio que se traduce en un vino idóneo para la gastronomía.

ELABORACIÓN: Vino blanco viura fermentado en barricas de roble francés con un trabajo diario de lías con continuos batonages que le aportan volumen en boca y lo hacen largo y glicérico.

VISTA: Destaca su color amarillo pálido con destellos dorados.

OLFATO: A copa parada, sobresalen notas de frutos secos (almendra, nuez, crema de cacahuets) y aromas de pastelería (bollo de leche). Al airear aparecen frutas tropicales (mango y melocotón).

GUSTO: Cremoso al paladar, fresco y largo.

OBAR DE PUENTE DEL EA 2023



Viura



6 meses

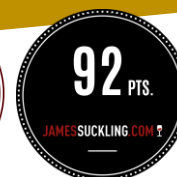


Min. 6 meses

12,5% Vol.

Pescados, mariscos, quesos, tapas y ensaladas.

Servir entre 8º y 10ºC.



PUENTE
DEL EA



Desde nuestras viñas de garnacha, atravesadas por el fino curso del río Ea, contemplamos el pequeño pueblo amurallado de Sajazarra que inspira el nombre de este rosado.

Su carácter fresco, jugoso y lleno de vitalidad nace del paisaje amplio de las tierras altas de Rioja y de la larga tradición vitivinícola que pervive al pie de la sierra.

ELABORACIÓN: De sangrado de corta maceración, está elaborado con uvas de la variedad garnacha procedentes de cepas viejas del Alto Najerilla, vendimiadas en su momento óptimo de maduración.

VISTA: Color salmón pálido, limpio y brillante.

OLFATO: Intensidad aromática media-alta con aromas de piruleta de fresa, de frutas blancas (manzana, pera) y recuerdos de piel de fruta de hueso como nectarina.

GUSTO: Destaca su frescura, con una acidez en equilibrio con aromas frutales que vuelven a aparecer en retronasal, y un elegante y prolongado final.

SAIAZ DE PUENTE DEL EA ROSADO 2023



Garnacha

13 % Vol.

Ideal para aperitivos fríos, pasta o risotto.
Servir entre 6º y 8ºC.

PUENTE
DEL EA



Siaza es un homenaje a Sajazarra, uno de los pueblos vitícolas más antiguos de Rioja. Alrededor de sus bellas casas y de su castillo imponente, cultivamos viñas de tempranillo buscando expresar la identidad histórica y el carácter del terroir.

Un tinto con una personalidad amable y auténtica. Fresco, vibrante, apetecible y lleno de sabor. Lo viste la imagen de un entorno natural vivo, sano y lleno de energía, simbolizado por la liebre autóctona.

ELABORACIÓN: 100% tempranillo con una maduración de 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo año, más otros 12 meses en botella.

VISTA: Color rojo rubí y cereza, de capa media, brillante y límpido.

OLFATO: Destaca su fruta roja madura combinada con elegantes notas de madera de roble francés, especiados y ligeras notas lácticas.

GUSTO: Es un vino fresco, largo, sabroso y con una suave y elegante madera que se mantiene en un segundo plano. Persistente y con una buena tanicidad.

SAIAZ DE PUENTE DEL EA 2020



Tempranillo



12 meses



Min. 12 meses

14,5 % Vol.

Todo tipo de carnes.

Servir entre 14º y 16ºC.

PUENTE
DEL EA



Coraz de es nuestra propia interpretación de las virtudes vitícolas del paraje Corazabe, un entorno especial lleno de colinas de arenisca, caminos sinuosos entre pequeños bosques, una rica vida animal y, muy cerca, el horizonte agreste de los montes Obarenes.

De sus parcelas de viña vieja con más de 60 años obtenemos un vino equilibrado, profundo y extraordinariamente fresco y vivo. Expresión nítida del carácter de las tierras altas al pie de la sierra, su nombre, Coraz, está inspirado en su lugar de origen, mientras su imagen revela la fauna salvaje que rodea el viñedo, desde corzos hasta águilas reales.

ELABORACIÓN: Uvas tempranillo vendimiadas a mano. Crianza de 18 meses en barrica francesa y otros 18 meses en botella.

OLFATO: Presenta un equilibrio entre fruta y madera, con toques a chocolate y especias y con un punto balsámico.

GUSTO: Redondo, untuoso, con una madera bien integrada, elegante bouquet y largo final.

CORAZ DE PUENTE DEL EA 2020



Tempranillo
18 meses
Min. 18 meses

15% Vol.
Todo tipo de carnes, quesos,
ibéricos y embutidos.
Servir entre 15º y 17ºC.



PUENTE
DEL EA



En el paraje de Corazabe, bajo los Montes Obarenes, entre pequeños bosques y caminos sinuosos, descubrimos Finca la Esclavitud. Sus viñas viejas descansan al remanso de una ermita con forma de guardaviñas. Con sus uvas elaboramos una edición especial de 2.333 botellas, un vino excepcional, profundo, equilibrado y lleno de carácter. Un homenaje a la cueva monástica de tiempos visigóticos donde se respira espiritualidad, naturaleza y vida. El zorro, guardián del viñedo, con su astucia y sabiduría, protege estas tierras altas al pie de la montaña.

ELABORACIÓN: Con las mejores uvas tempranillo de la añada 2019, procedentes de la excepcional viña Finca La Esclavitud, vendimiadas y seleccionadas a mano. Hace la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, continuando su crianza en las mismas hasta los 2 años. El resto de su vida permanece en botella afinándose antes de su comercialización.

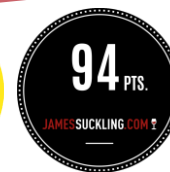
OLFATO: Elegante y sutil, respetando los matices más auténticos de la variedad Tempranillo de Rioja Alta. Destaca la fruta ensamblada perfectamente con la madera mostrando toques de especias, café y chocolate.

GUSTO: Largo, redondo, sedoso, fino y muy bien equilibrado.

CORAZ FINCA LA ESCLAVITUD 2020



Tempranillo
24 meses
Min. 24 meses



14,5% Vol.

Todo tipo de carnes, legumbres, platos de caza, ibéricos y chocolate amargo.
Servir entre 15º y 17ºC.





ERIDANO BLANCO

Viura



Otras variedades autóctonas de DOCa Rioja



ERIDANO VENDIMIA SELECCIONADA



Tempranillo



6 meses



ERIDANO CRIANZA



Tempranillo



12 meses



Min. 12 meses

Fiel a sus orígenes, pero con una nueva visión, la gama Eridano sigue una línea más clásica marcada por la tradición, la calidad y la innovación.

Su imagen habla de territorio y paisaje, pero también de puentes que unen pasiones, amistades, testimonios... personas. Puentes que acercan lugares, que conectan caminos y comunican emociones.

GAMA ERIDANO

PUENTE
DEL EA



Eridano Blanco es un singular coupage que une la variedad viura con las principales variedades blancas de la DOCa Rioja.

ELABORACIÓN: Está elaborado con levaduras seleccionadas a 16°C.

VISTA: Limpio y brillante. Destaca su color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

OLFATO: Presenta alta intensidad aromática, predominando los aromas primarios de frutas frescas y elegantes notas de hierbas.

GUSTO: Fresco, frutal, agradable y persistente.

ERIDANO BLANCO 2024



Viura
Otras variedades
autóctonas de
DOCa Rioja

13% Vol.
Tapas, aperitivos y todo tipo de pescados,
fritos o mariscos.
Servir entre 6º y 10ºC.

PUENTE
DEL EA



Eridano Vendimia Seleccionada es un vino tinto lleno de personalidad que expresa el carácter de Rioja y la bondad de su fruto.

ELABORACIÓN: Elaborado mayoritariamente con uvas de la variedad tempranillo vendimiadas a mano en cajas de 15 kg. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés.

VISTA: Brillante, limpio, de capa media, color rojo rubí, cereza y con ribetes violetas.

OLFATO: Destaca su nariz llena de fruta como la cereza roja, la mora y las frutas del bosque.

GUSTO: Fresco con un paso agradable, cuerpo ligero y bien estructurado, sin ángulos.

Vino placentero que invita a repetir.

ERIDANO VENDIMIA SELECCIONADA 2021



Tempranillo
6 meses

14 % Vol.

Tapas, embutidos, guisos y carnes blancas.
Servir entre 14º y 16ºC.

PUENTE
DEL EA



Eridano Crianza es un vino fino clásico de Rioja elaborado con uva tempranillo.

ELABORACIÓN: Sus uvas son vendimiadas a mano en cajas de 15 kg. Tiene una estancia mínima de 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros para preservar sus aromas frutales. Pasa un tiempo en botella afinándose antes de su comercialización.

VISTA: Brillante, de capa media y color rojo picota.

OLFATO: Presenta toques de vainilla con presenciade madera de roble bien combinada con matices de fruta madura.

GUSTO: El ataque es suave con notas de fruta madura. Largo retrogusto, complejo y con un final elegante.

ERIDANO CRIANZA 2019



Tempranillo



12 meses



Min. 12 meses

14 % Vol.

Carnes, ibéricos, quesos,
platos de cuchara y asados.
Servir entre 14º y 16ºC.





CH. DE L'AUCHE
Brut Rosé

Pinot meunier
Pinot noir

CHAMPAGNE
**PRESTIGE
DES SACRES**

Jamvy - Reims - France

CHAMPAGNE
CH. de L'AUCHE



PRESTIGE DES SACRES
Brut

Chardonnay
Pinot meunier
Pinot noir



30&3
Extra Brut

Viticultores de la ladera occidental
de la Montagne de Reims,
con 115 hectáreas de viñedos
en 40 crus diferentes
(incluidos 5 premiers crus).

Su nombre está íntimamente
ligado a la historia de Francia.

Bodegas Puente del Ea
es su distribuidor exclusivo
para España.

**CHAMPAGNE
PRESTIGE DES SACRES**



CHAMPAGNE
WARIS HUBERT
A AVIZE



LILYALE
Grand Cru

Blanc de Blancs
Chardonnay



SUCCULENTE
Premier Cru

85% Chardonnay
15% Pinot noir



ESTENCE
Premier Cru

Blanc de Blancs
Extra Brut
Chardonnay

Châteaux con sede en Avize,
un pueblo Grand Cru de la Côte
des Blancs. Cuarta generación de
bodegueros, elaboran
champagnes dando valor al terroir.

Revelan su delicadeza desde el
amor por su trabajo como
vicultores.

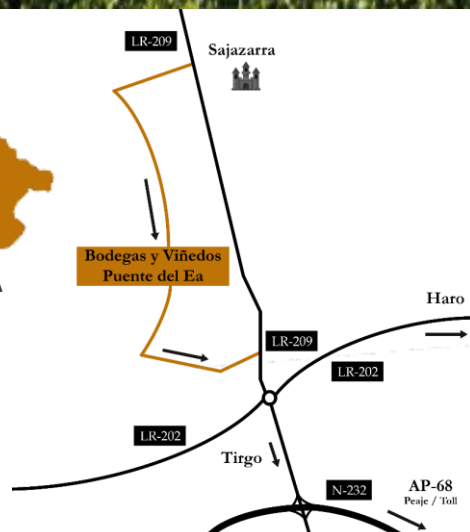
Bodegas Puente del Ea
es su distribuidor exclusivo
para España.

CHAMPAGNE
WARIS HUBERT





HARO
LOGROÑO
RIOJA ALTA



¡Ven a conocernos!