



---

sabores de Córdoba  
*¡Siéntelos!*



Diputación  
de Córdoba



**Arturo Barbero Calvo** Comisario Exposición

**Mara de Miguel** WSET, Coordinador Exposición

**Laura Ruiz Rodríguez** Redacción

**Luz León Márquez** Diseño y Maquetación



Para mí es un honor escribir las palabras que den el inicio a este catálogo ya que desde la Diputación de Córdoba siempre nos complace apoyar cualquier iniciativa que ponga en valor a la mujer, y esta exposición que nos trae la Asociación Sabores de Córdoba es una de ellas. Su título "Con nombre de Mujer", nos pone en antecedente de un contenido que se irá desgranando a lo largo de este catálogo.

A través de esta exposición de 20 etiquetas de vinos, junto a las botellas a las que pertenecen, la ciudadanía de la capital y provincia, va a poder disfrutar de un recorrido atrayente que entrelaza el mundo del vino y la mujer desde el punto de vista del arte expresado en cada una de ellas.

Cada etiqueta presentada nos va a descubrir a grandes mujeres cordobesas que cuentan con una historia escondida que inspiraron la creación y elaboración de ese exquisito líquido, tanpreciado a nivel mundial, como son nuestros vinos. Historias de mujeres que se han quedado impregnadas en las vidas de unas bodegas que han querido que se convierta en parte de su historia. No se trata de nombres de mujer seleccionados al azar, por el contrario, son nombres que guardan una estrecha relación con todas y cada una de las propiedades del vino que representa: su olor, su transparencia, su sabor, su textura...

Es una forma de reconocer, dar tributo y honrar a las mujeres, que en un mundo puramente masculinizado durante décadas, dejaron su marca imborrable en la historia de quienes las conocieron, tomando un importante papel en el desarrollo económico agroindustrial.

Por ello, desde la Diputación de Córdoba, os invitamos a sumergeros en este mundo del vino para apreciar la belleza y el contenido de las etiquetas presentadas "Con nombre de Mujer" mientras pasean por esta exposición, donde cada botella contiene una historia propia que contar, y un homenaje a todas las mujeres que han dejado su huella por nuestra provincia pero que han terminado traspasado fronteras.

**Auxiliadora Moreno Rueda**

*Diputada Delegada Especial de Igualdad, Cooperación al Desarrollo,  
Consumo y Participación Ciudadana de la Diputación de Córdoba*



La asociación Sabores de Córdoba tiene como firme propósito promocionar y ser altavoz del conocimiento sobre la gastronomía, sólida y líquida, de Córdoba y su provincia. Para ello, organizamos distintas actividades como presentaciones de producto, jornadas, talleres y exposiciones, como es el caso de este proyecto Con nombre de mujer, que entronca con nuestra filosofía y con lo que somos.

Y lo expreso así ya que en nuestra asociación existe una participación equilibrada de hombres y mujeres en las posiciones de poder y de toma de decisiones. Esta paridad se puede respaldar con cifras: la mitad de la junta directiva son mujeres, cinco tienen una especial ligazón con el mundo del vino y el aceite.

Con nombre de mujer es una exposición que recoge etiquetas de la gastronomía líquida de la provincia, en este caso de vino, vinagre, anís y pacharán, que atienden a un único requisito: tienen nombre de mujer. Tradicionalmente los nombres se inspiraban en la bodega, el viñedo o la finca de la que provenían, así como en la familia que lo elaboraba o en algún personaje ilustre de la época. Hoy día, comienzan a predominar, cada vez más, las técnicas de marketing, ya que las etiquetas son una información que sirve para atraer al consumidor.

En este proyecto hemos tratado, mediante estas etiquetas, realizar un recorrido a través del tiempo por nuestra provincia y parte de su gastronomía líquida. Este catálogo no es sino la recolección de la intrahistoria, que será ahora parte de la Historia y por siempre protagonista de esta exposición, escondida tras el vino, el vinagre, el anís y el pacharán cordobés. Sirva de reconocimiento cariñoso a todas esas mujeres, a su labor y a su vida.

**Yolanda Tomico**

*Presidenta de Sabores de Córdoba*

EXPOSICIÓN  
con nombre de  
Mujer

BLANCOS TRANQUILOS SIN ENVEJECIMIENTO

Flor de Patios, bodegas Navarro.....	9
Chardonnay Vega María, bodegas Navisa.....	11
Viña Amalia, bodegas Pérez Barquero.....	13

VINOS BLANCOS TRANQUILOS CON ENVEJECIMIENTO

Miut Santa Magdalena, bodegas Toro Albalá.....	15
--	----

FINO

Fino Las Cármenes, bodegas Sillero.....	17
María del Valle, bodegas Gracia Hermanos.....	19

OLOROSO

Santa María, bodegas del Pino.....	21
------------------------------------	----

AMONTILLADO

Santa María, bodegas del Pino.....	23
------------------------------------	----

PALE CREAM

Pilycrim, bodegas Navarro.....	25
--------------------------------	----

VINOS DULCES

Abuela María, bodegas Delgado.....	27
Solera Cream Tía Sabina, bodegas Alvear.....	29
Carmelita, bodegas Maillo e Hijos.....	31
Dulce Julieta, bodegas Navarro.....	33
Le Vin Violette, bodegas Robles.....	35
La Chunga, bodegas Campos.....	37
Dulce Fabiola, bodegas Montulia.....	39

OTRAS BEBIDAS

Vermú La Solé, bodegas Navarro.....	41
Patxaran Tía Arantza.....	43
Chea Twist, Lagar de Santa Magdalena.....	45
Vinagre La Aurora.....	47

BLANCOS TRANQUILOS  
sin envejecimiento

8

## Flor de Córdoba ✨ Bodegas Navarro

El verdejo joven Flor de Córdoba, **Flor**, forma parte del proyecto *Las tres mujeres* junto a Pilycrim, conocido por Pily, y el vermú La Solé, que busca atraer a nuevos consumidores por medio de sabores, aromas y matices presentados en envases con un formato y una imagen más atractiva. La mujer es la imagen de estos vinos, pero también es esa seña de identidad de la transformación que quiere favorecer **Bodegas Navarro** dentro del sector ya que **la mujer es una gran defensora del vino** y, además, son las nuevas consumidoras de los vinos que rotan: dulces, semidulces, verdejos...

### Quién diseño la etiqueta

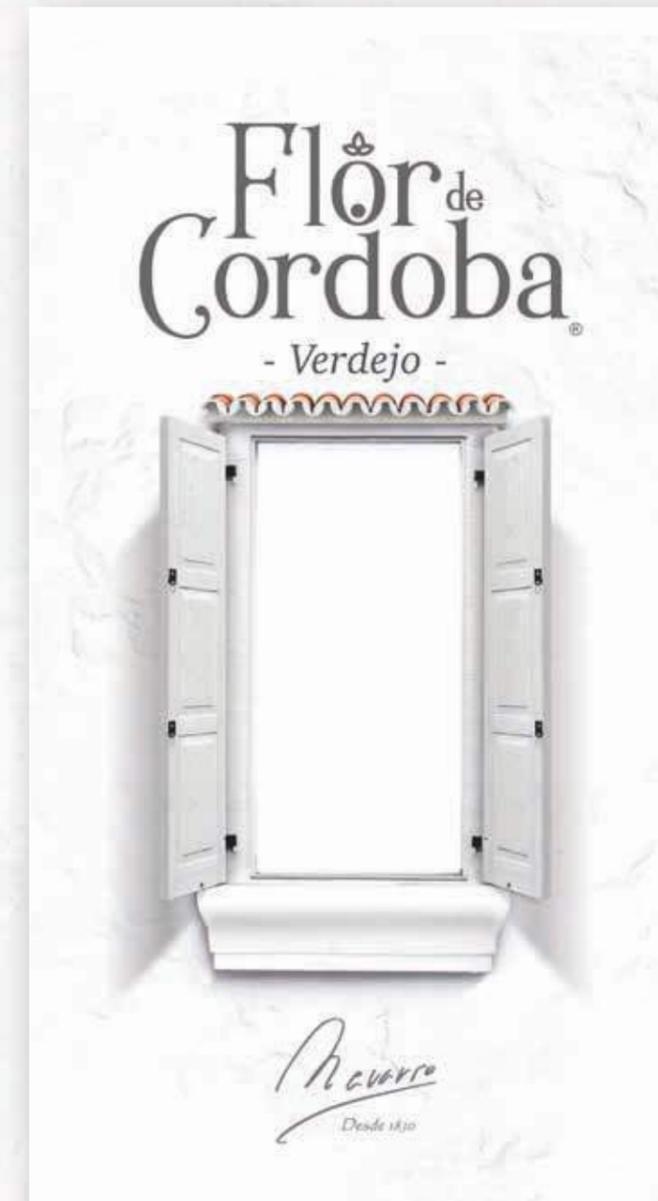
Kimau, un estudio de diseño con sede en Algeciras

Marca concedida en 2023

Sigue en distribución: Sí

### Estilo de vino

Vino blanco tranquilo sin envejecimiento, elaborado de uva Pedro Ximénez, semidulce.



## Vega María ✨ Bodegas Navisa

En el nombre encontramos dos palabras, **la primera** *hace relación a la ubicación* y **la segunda al nombre**: Por un lado **Vega**: terreno bajo, llano y fértil, regado generalmente por un río o un canal, además **Vega** es un nombre de mujer que en los últimos años se ha vuelto muy popular en España.

Y en segundo lugar **María**: Según sus creadores buscaban un vino amable para el público femenino que tradicionalmente no consumía los vinos generosos de la *DO Montilla-Moriles*. Se escoge la palabra **María** como nombre que se anteponía en el bautizo a un nombre de mujer, con el objeto de que fuera lo más genérico posible.

### Quién diseñó la etiqueta

#### **Puigdemont Roca S.L.**

un estudio de diseño, especialista en *packaging* y *branding*, con sede en Barcelona.

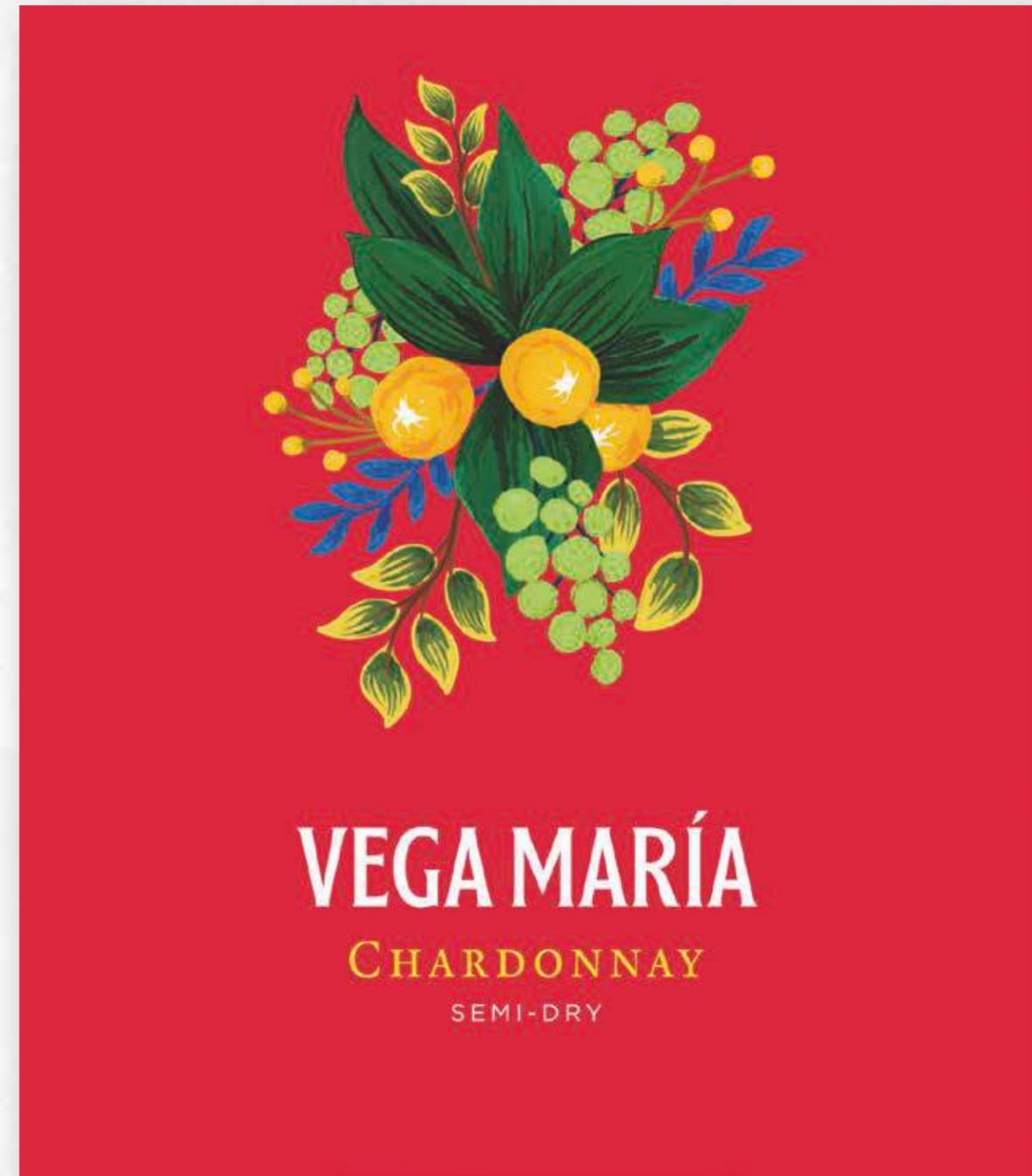
La actual etiqueta está diseñada por la empresa cordobesa **Al Margen**.

Marca concedida en noviembre de 1990.

**Sigue en distribución: Sí**

### Estilo de vino

Vino blanco tranquilo sin envejecimiento elaborado con la uva Chardonnay en estilo semiseco procedente de las albarizas de la Sierra de Montilla.



## Viña Amalia ✨ Bodegas Pérez Barquero

**Amalia** es un nombre muy relacionado con la familia **Pérez-Barquero**. Así se llamaba la esposa de José Pérez Barquero, uno de los tres hermanos, originarios del norte de España, que en 1905 fundaron las Bodegas Pérez Barquero en Córdoba y en Montilla.

Desde entonces este nombre ha permanecido en las siguientes generaciones, hay nietas y biznietas de los fundadores de Pérez Barquero llamadas **Amalia**, por lo que este vino es un homenaje a todas ellas.

### Quién diseñó la etiqueta

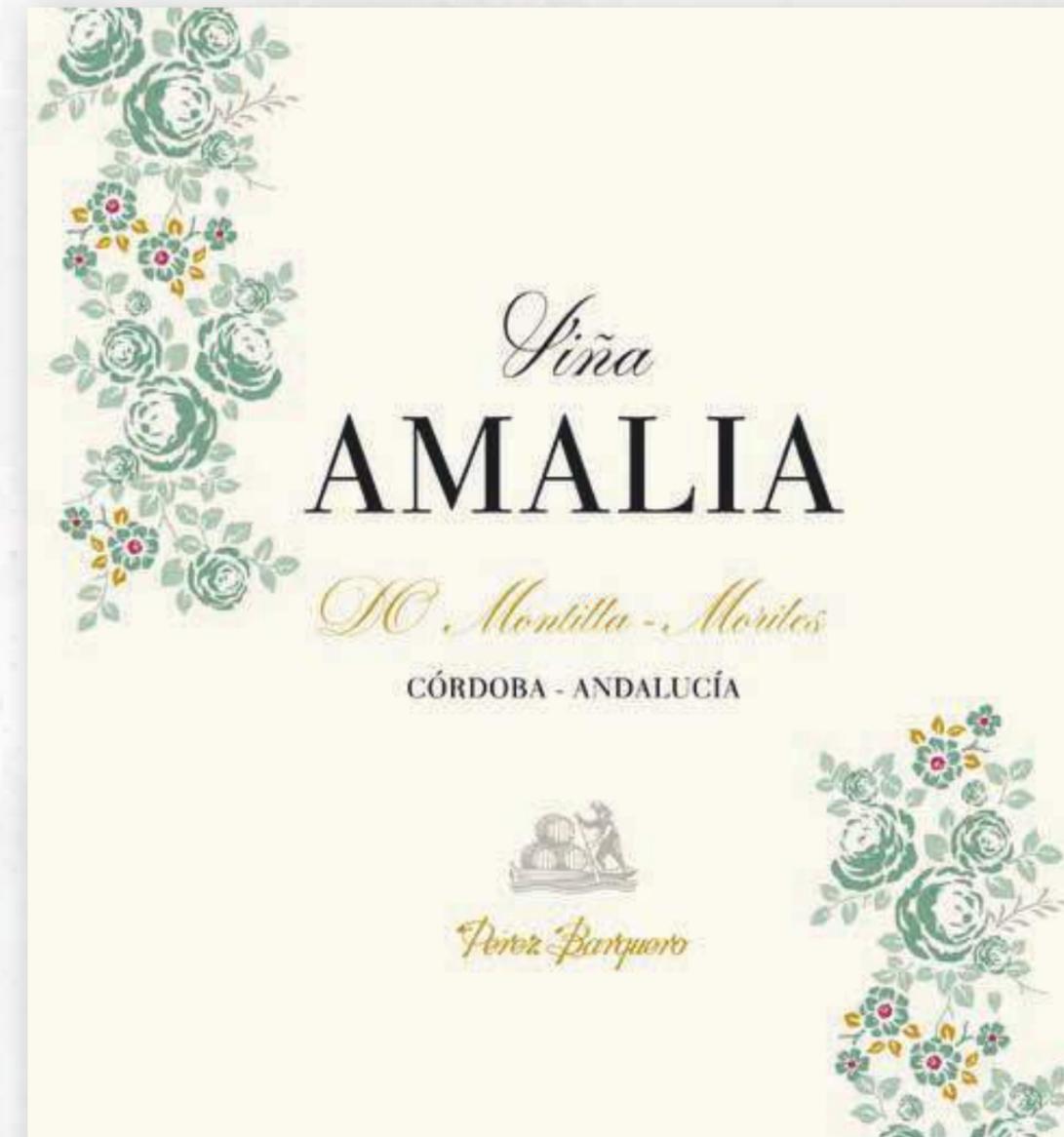
Las primeras etiquetas se diseñaron en Madrid. La imagen actual, de 2018, es del **Estudio Marta Lojo**.

Marca concedida a finales de los 80.

Sigue en distribución: **Sí**

### Estilo de vino

Vino blanco joven, aromático y fresco, elaborado de 3 uvas: 80% Pedro Ximénez; 20% Moscatel, Torrontés y Badilá-Verdejo, que es el clon específico de Montilla-Moriles para la verdejo.



## Miut Santa Magdalena ✨ Bodegas Toro Albalá

El nombre del vino se debe al pago donde se recoge la uva, que se llama Lagar de Santa Magdalena. En dicho pago, uno de los más importantes de la historia de *Montilla-Moriles*, hay un lagar con el mismo nombre.

### Quién diseñó la etiqueta

Series Nemo

Marca concedida en el 2021

Sigue en distribución: **Sí**

### Estilo de vino

Vino blanco con crianza elaborado a partir de la uva Pedro Ximénez. Se fermenta y madura en barrica de roble francés de 500 litros, durante 10 meses con sus propias lías en suspensión, lo que le da unas notas minerales, que hacen un balance perfecto con los recuerdos de fruta de hueso seca. Es muy sutil, pero con final persistente y recuerdos de bollería.



## Las Cármenes ✨ Bodegas Sillero de La Rambla

Estando Juan y Manolo Sillero ya al frente de la bodega, se les ocurrió llamar a uno de sus vinos más vendidos: **Las Cármenes**. El motivo de ponerle ese nombre que tanto su madre y su hermana se llamaban Carmen y que, además, tres de los cuatro hermanos se casaron con mujeres que también se llamaban Carmen.

### Quién diseñó la etiqueta

Juan Manuel Sillero

Marca concedida en la década de los años 60.

Sigue en distribución: Sí

### Estilo de vino

Vino fino, de uva pedro ximénez obtenido bajo crianza bajo velo de flor. Es amargoso, ligero y fragante al paladar.



## María del Valle ✨ Bodegas Gracia

Esta etiqueta pertenece a la bodega Gracia Hermanos (Grupo Pérez Barquero). **Solera Fina María del Valle** es un fino que proviene de la adquisición del fondo de comercio de las desaparecidas bodegas Baena en el año 1964.

Evocador y femenino, **Solera Fina María del Valle**, el nombre de este vino se escogió por un personaje real, la hija del propietario de las desaparecidas Bodegas Baena, Miguel Baena Morón.

María del Valle Baena era una mujer simpatísimas, generosa, alegre, siempre dispuesta a ayudar y hacer felices a los demás. Muy arraigada y querida en Montilla.

### Quién diseñó la etiqueta

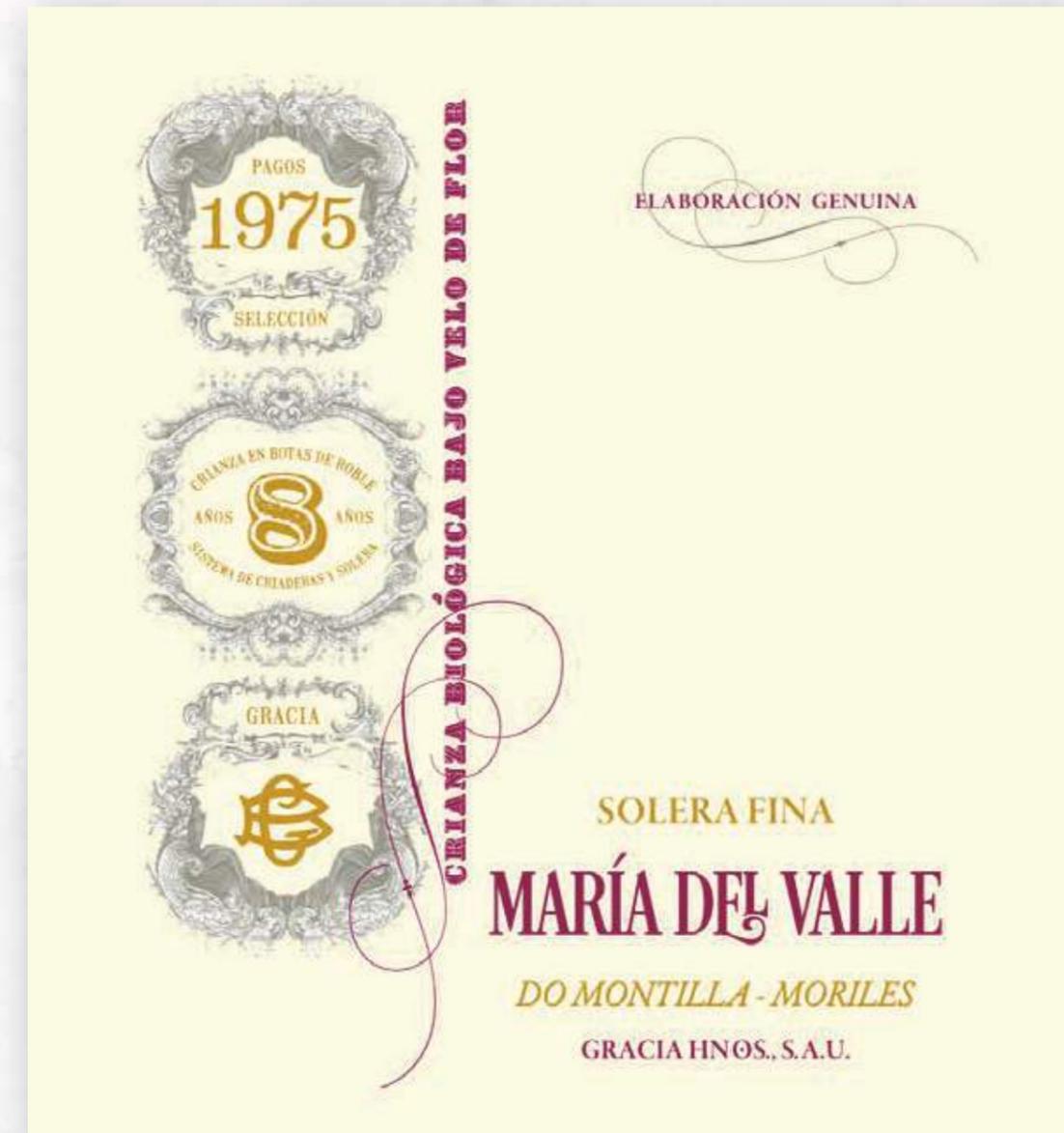
La imagen actual es de 2018, es del **Estudio Marta Lojo**.

Bodegas Baena comenzó a comercializar este vino entre los años 1940-1950. Gracia Hermanos adquirió la marca en los años sesenta.

Sigue en distribución: **Sí**

### Estilo de vino

Este vino fino se caracteriza por la presencia de la mineralidad, derivada de la albarizas, y la magia que hace la uva Pedro Ximénez en ellas. Se embotella en sacas puntuales, limitadas y numeradas. También existe el vino María del Valle en *rama*.



## Oloroso del Pino ✨ Bodegas del Pino

El nombre **Bodega Santa María** se debe a la localización de la bodega donde se crían estos vinos. Está situada en la avenida de Santa María en Montilla (Córdoba). Se cree que toma este nombre, de la avenida, por la Fuente de Santa María, cuya creación se dictó en el año 1605, tal y como se recoge en el acta capitular del 11 de agosto de dicho año (Libro 10, fascículo 5) del Archivo Municipal de Montilla. La Fuente se encuentra al final de la avenida, dónde da comienzo la carretera de Cabra.

### Quién diseñó la etiqueta

El diseño lo realizó **Bazzar Estudio Creativo**.

Marca concedida en 2017.

Sigue en distribución: Sí

### Estilo de vino

Oloroso. Vino de crianza oxidativa con una media de 15 años en botas de 600 litros de roble americano.



## Amontillado del Pino ✨ Bodegas del Pino

El nombre **Bodega Santa María** se debe a la localización de la bodega donde se crían estos vinos. Está situada en la avenida de Santa María en Montilla (Córdoba). Se cree que toma este nombre, de la avenida, por la Fuente de Santa María, cuya creación se dictó en el año 1605, tal y como se recoge en el acta capitular del 11 de agosto de dicho año (Libro 10, fascículo 5) del Archivo Municipal de Montilla. La Fuente se encuentra al final de la avenida, dónde da comienzo la carretera de Cabra.

### Quién diseñó la etiqueta

El diseño lo realizó **Bazzar Estudio Creativo**.

Marca concedida en 2017.

**Sigue en distribución: Sí**

### Estilo de vino

Amontillado. El envejecimiento del Amontillado comienza mediante crianza biológica bajo velo de flor y posteriormente crianza oxidativa, todo ello en botas de roble americano. El tiempo medio de envejecimiento supera los 15 años.



## Pilycrim ✨ Bodegas Navarro

Pilycrim, conocido por *Pily*, forma parte del proyecto *Las tres mujeres* junto al verdejo joven Flor de Córdoba, Flor; y el vermú La Solé, que busca atraer a nuevos consumidores por medio de sabores, aromas y matices presentados en envases con un formato y una imagen más atractiva.

Pilycrim hace referencia al nombre de Pilar aunque en realidad es la castellanización de la tipología de vino Pale Cream.

### Quién diseñó la etiqueta:

Kimau, un estudio de diseño con sede en Algeciras

La marca nació el 19 de octubre de 1993. Bodegas Navarro renovó por completo la imagen en primavera de 2023. Esta etiqueta o *branding* de Pilycrim es un caso de estudio, puesto que a lo largo de su historia, 31 años, ha sido propiedad de 3 bodegas, y ha tenido 8 etiquetas distintas hasta llegar al *re-styling* de la actualidad.

Sigue en distribución: Sí

### Estilo de vino

Vino generoso de licor y dentro de esa ría es un estilo Pale cream elaborado la uva Pedro Ximénez. Es un vino pálido, y dulce derivado de la mezcla de vinos con crianza biológica y vinos dulces, que los hace inconfundibles.



catego-  
de



## Abuela María ✨ Bodegas Delgado

El vino con la marca **Abuela María** se sacó al mercado en honor a la co-fundadora de **Bodegas Delgado**, María Estrada Pérez. La bodega rescató una antigua receta de María y empezó a comercializarla con su nombre. Este vino cream, mezcla de oloroso con vino dulce Pedro Ximénez, más suave al paladar, encajaba perfectamente con la filosofía de un consumo más femenino.

Antonio Delgado junto con su esposa, **María Estrada**, fundaron en 1874 la bodega a partir de la adquisición de una partida de botas de roble americano en el actual pueblo de Moriles, entonces llamado aldea **Zapateros**. La idea surgió porque Antonio regentaba una barbería y por aquel entonces a la barbería se acudía para cortarse el pelo, arreglarse la barba o extraerse alguna pieza dental. El matrimonio observó cómo los clientes que acudían a su establecimiento para una extracción dental, visitaban antes y después una **taberna** situada frente a la barbería para consumir vinos que les servían como anestésico, antiséptico y analgésico. Así, el matrimonio decidió comenzar con el negocio del vino. Ambos regentaban el negocio y lo hacían todo. A medida que fueron creciendo ya empezaron a contratar personal.

### Quién diseñó la etiqueta

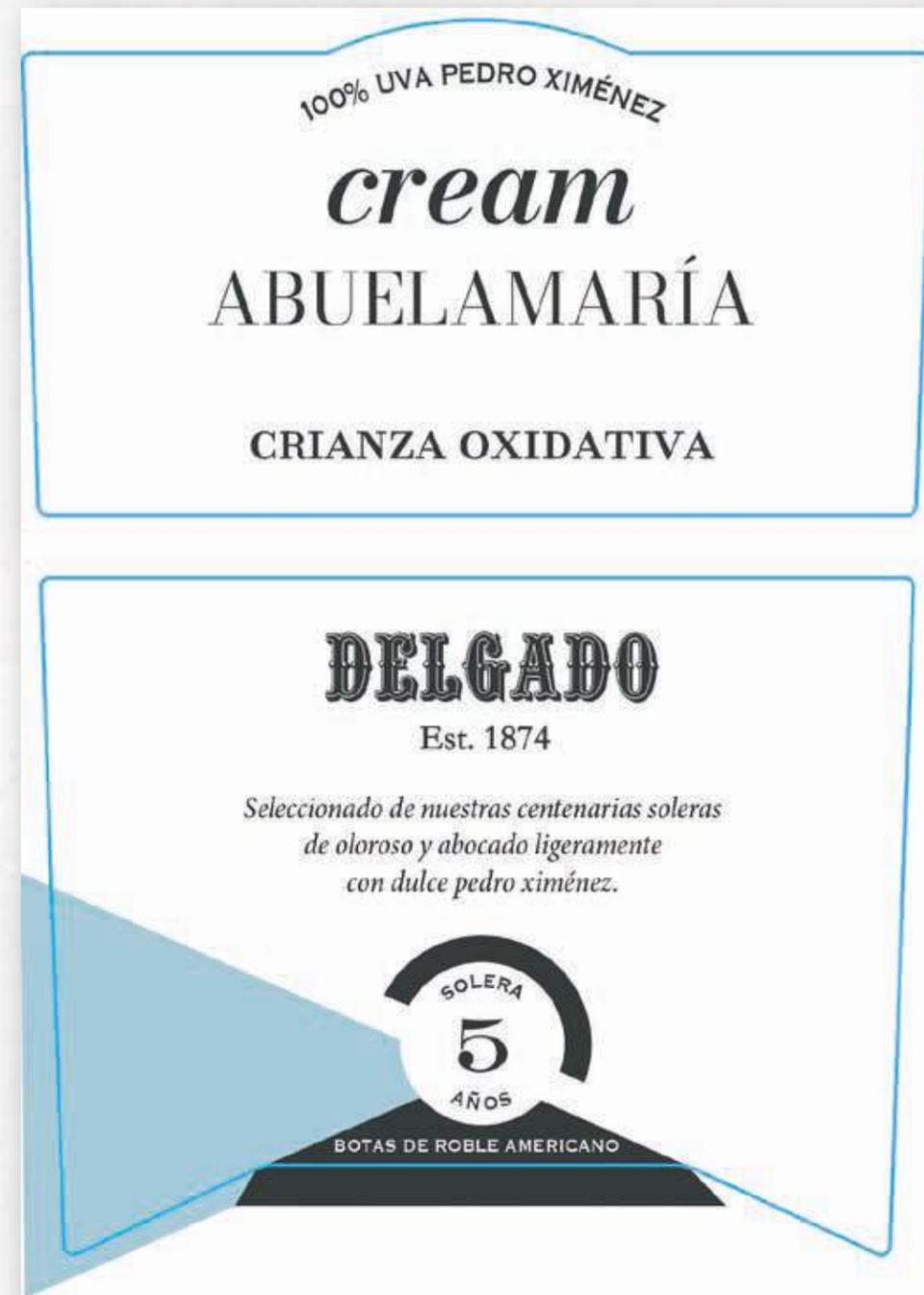
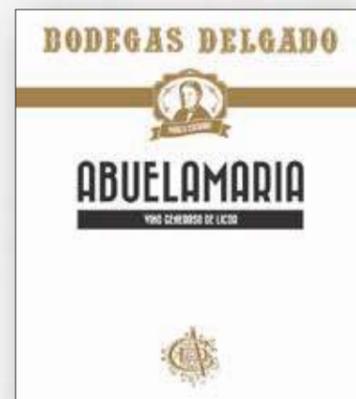
El primer diseño, de 2014, El primer diseño lo realizó un profesional independiente, **Raúl Pérez Aguilera**. En 2023, se etiquetó con un nuevo diseño de **Al Margen**.

Marca concedida en 2014

Sigue en distribución: **Sí**

### Estilo de vino

Oloroso semiseco. Un vino de crianza oxidativa, procedente de las centenarias soleras de oloroso de **Bodegas Delgado** y abocado ligeramente con Pedro Ximénez dulce.



CREAM

## Solera Cream Tía Sabina ✨ Bodegas Alvear

Con esta etiqueta, la octava generación de la familia Alvear quiere poner en valor la aportación de **Sabina de Alvear y Ward** (Londres, 1815 - Sevilla, 1906). Sabina de Alvear fue una escritora y empresaria, hija del ilustre marino montillano Diego de Alvear y Ponce de León y Luisa Rebecca Ward Hopwood. Su bisabuelo fue Diego de Alvear y Escalera, fundador de Bodegas Alvear.

**Sabina** fue una mujer culta, inteligente, políglota, de gran personalidad y muy adelantada a su tiempo, que estuvo relacionada con las elite sociales, culturales y políticas de la época. Realizó numerosos viajes por Europa, viajes en los que Sabina y sus hermanos afianzaban sus relaciones sociales y por ende sus relaciones empresariales y mercantiles.

La colaboración entre Sabina y su hermano Enrique en la exportación de vino en la segunda mitad del siglo XIX fue determinante para el reconocimiento del vino de Alvear y Montilla en el mundo, especialmente en Inglaterra.

Además, Sabina vislumbró el potencial de la variedad Pedro Ximénez para elaborar vinos de calidad en Montilla y empezó a pagar más a los agricultores por esta variedad. Esto apoyó un aumento de la superficie plantada con esta variedad, hoy esencial en el viñedo montillano.

### Quién diseñó la etiqueta:

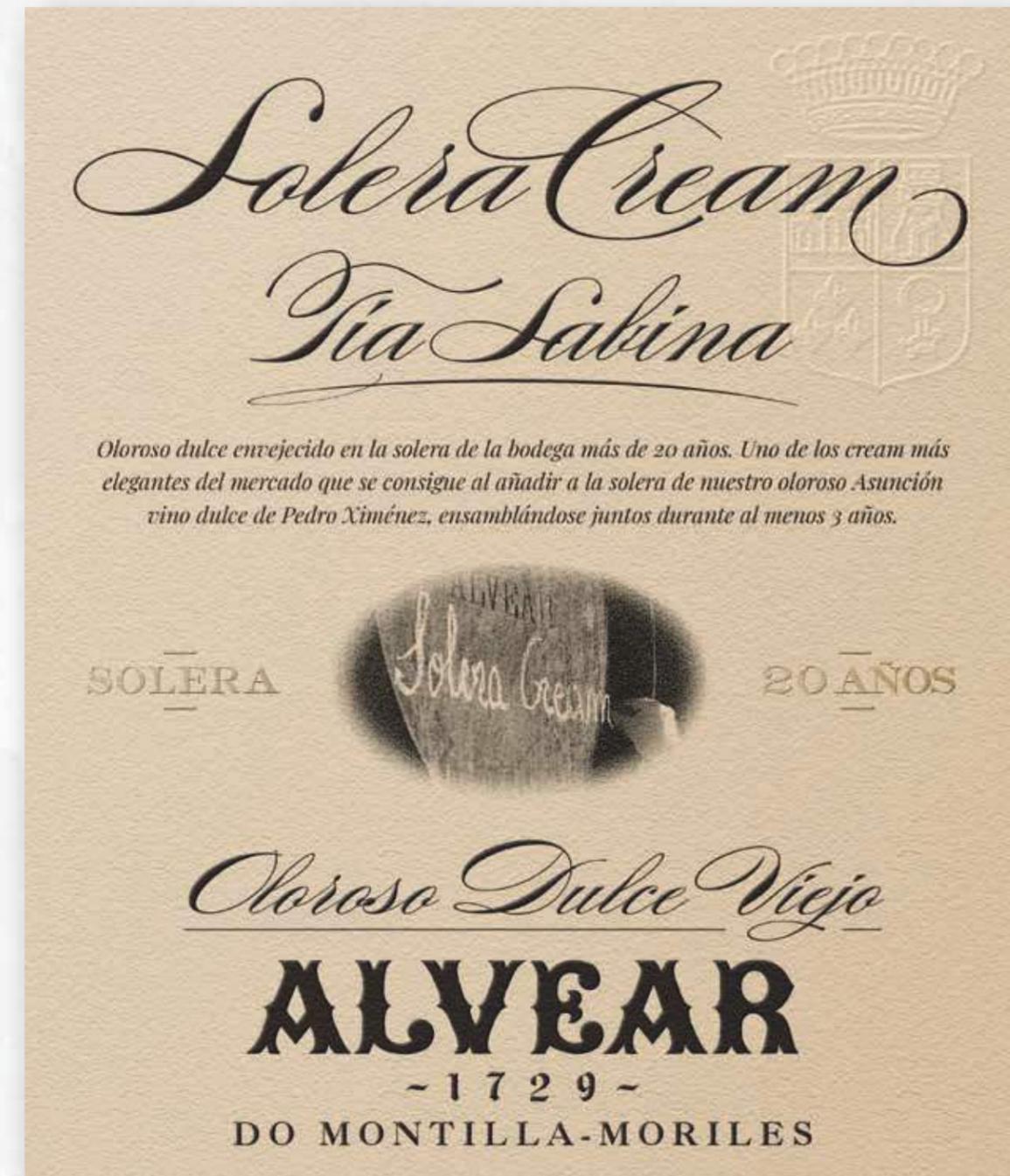
El diseñador es **Fernando Pulido**

Marca concedida en 2018

Sigue en distribución: **Sí**

### Estilo de vino

Cream, envejecido en botas de roble americano, mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos periódicos, hasta completar una edad media de más de 20 años. Al oloroso viejo se le añade vino dulce Pedro Ximénez. Ambos vinos envejecen juntos en el sistema de soleras durante al menos 3 años más, consiguiendo un vino elegante.



## Carmelita ✨ Bodegas Maillo e Hijos

A este vino se le puso **Carmelita** en homenaje a la madre de los actuales propietarios de la bodega, tras su muerte en 1997 a los 56 años. Se llamaba Carmen Zamora Ramírez, pero **Carmelita** era el diminutivo por el cual la llamaban toda su familia y amigos. No tuvo una niñez fácil ya que se quedó huérfana a los tres años, sin hermanos, y la criaron sus abuelos maternos. Pero a pesar de todo, ella era servicial, dulce y muy protectora de su familia. Por ese carácter que poseía, este vino era ideal para que llevará su nombre.

### Quién diseñó la etiqueta

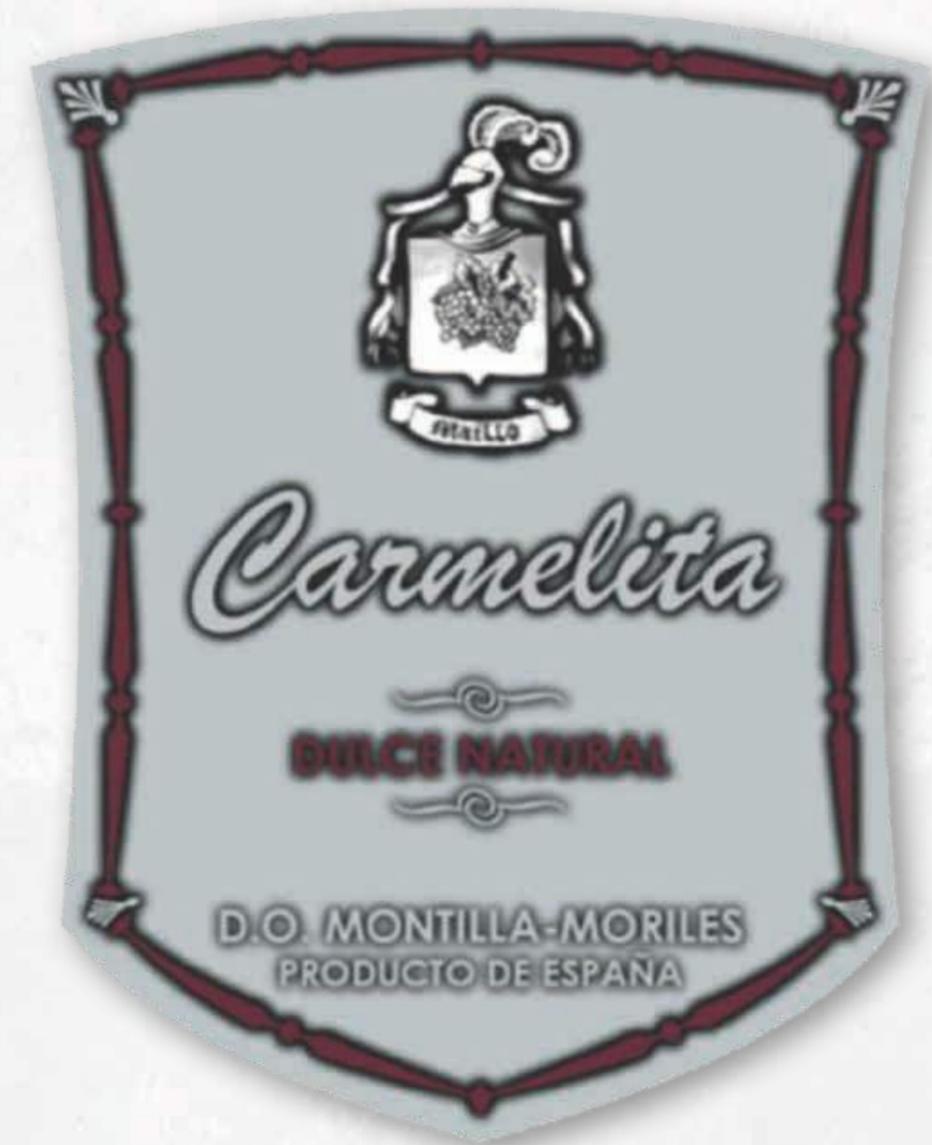
La etiqueta la diseñó la propia bodega

Marca concedida en 1999

Sigue en distribución: **No**

### Estilo de vino

Este vino es elaborado artesanalmente, con una fermentación parcial de forma natural, por lo que queda dulce y delicado, y fácil de tomar. De este modo, se obtiene un vino sin crianza semidulce, de aromas afrutados, color muy pálido con matices verdosos, desde su graduación alcohólica y concentración en azúcares naturales.



## La Dulce Julieta ✨ Bodegas Navarro

Con la llegada de San Valentín 2024, Bodegas Navarro incorpora a su proyecto *Tres mujeres* el vino La *Dulce Julieta*, con la intención de completar su gama de vinos. Así, la bodega ofrece un vino para cada momento, endulzando San Valentín con *Julieta*, disfrutando del Carnaval, la Cata del vino, las Cruces y la Feria de Mayo con *Pilycrim*, refrescando Mayo y el verano con *Flor de Córdoba* y redescubriendo el sacrosanto momento del aperitivo con vermouth *La Solé*.

La mujer es la imagen de estos vinos, pero también es esa seña de identidad de la transformación que quiere favorecer Bodegas Navarro dentro del sector ya que la mujer es una gran defensora del vino y, además, son las nuevas consumidoras de los vinos que rotan: dulces, semidulces, verdejos...

### Quién diseñó la etiqueta

Kimau Estudio bajo la dirección de arte de **Melissa Hildebert**.

Marca concedida en 2024

Sigue en distribución: **Sí**

### Estilo de vino

Vino dulce de la variedad Moscatel, uva autorizada en la D.O. Montilla Moriles y con un 15% de alcohol y muy floral y versátil.



## Le Vin Violette ✨ Bodegas Robles

El nombre de **Le Vin Violette** hace honor a Violette Leduc (Arras, 1907-Faucon, 1972) una de las más grandes escritoras francesas y uno de los grandes ejemplos de mujeres olvidadas, o mejor, relegadas. Violette fue una luchadora que tuvo que enfrentarse a la censura perdiendo batallas pero empujando a la sociedad de su país a avanzar, ganando terreno para tratar sobre temas tabú en primera persona. Violette escribía por necesidad y su vida se convirtió en transparente.

**Le Vin Violette**, el vino violeta, nace de una iniciativa de La Asociación Mujeres Supervivientes de Violencia de Género para ayudar a mujeres maltratadas y contribuir con su venta a su independencia económica. El proyecto se completa con la colaboración, sin ánimo de lucro, de Bodegas Robles y Ecovalia.

### Quién diseñó la etiqueta

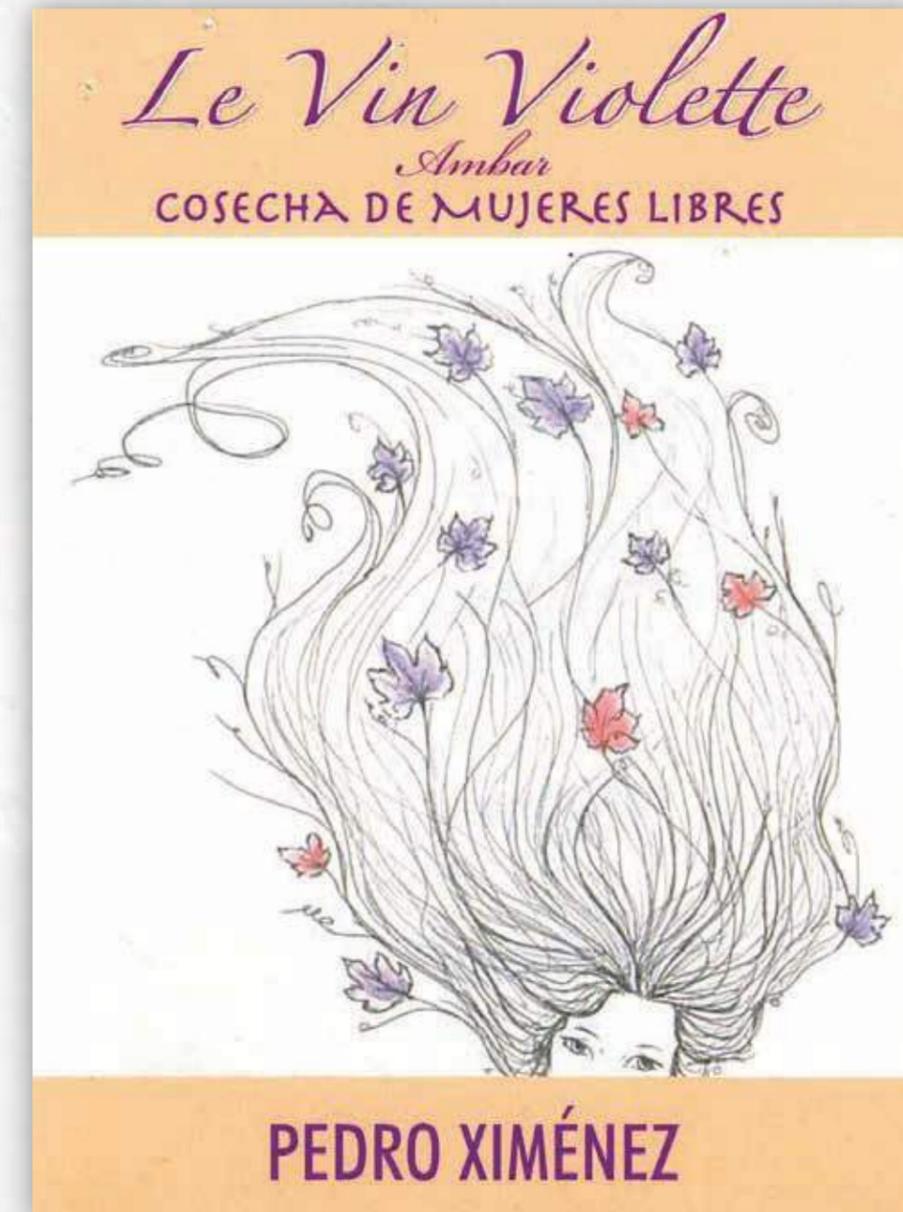
Asociación de Mujeres Supervivientes de Violencia de Género.

Marca concedida en 2017

Sigue en distribución: **Sí**

### Estilo de vino

Este vino forma parte de una colección especial que se llama *Cosecha de Mujeres Libres* y se puede encontrar con tres etiquetas distintas, que corresponden a un blanco joven de variedad verdejo, a un tinto y a un vino dulce PX todos ellos ecológicos. Todos ellos fermentan usando las levaduras autóctonas que están presentes en la tierra del viñedo y llegan a la bodega adheridas a la piel de la uva.



## Chunga ✨ Bodegas Campos

La célebre bailaora y pintora *naïf* Micaela Flores Amaya, **La Chunga**, nace en Marsella (Francia) en 1938. Siendo una niña, con solo seis años de edad baila descalza en los bares de su barrio de Barcelona y el pintor Paco Rebés la descubre en una de sus improvisadas actuaciones callejeras. Se convierte así en su padrino y protector, quien hará de ella una bailaora de renombre.

Fue musa artística de escritores como Blas de Otero, Rafael Alberti, José Manuel Caballero Bonald o León Felipe y de varios pintores como Picasso, Dalí o Francisco Rebés, quien la catapultó como figura atrayente de intelectuales. Fue él quien la animó a pintar y expuso sus obras de estilo naïf en ciudades como París o Madrid.

Pastora Imperio la contrató en 1956 como bailaora y, gracias a Ava Gardner, intervino en dos películas de Hollywood. El empresario americano Sullivan la presentó en Las Vegas.

La primera vez que bailó en **Bodegas Campos**, y en Córdoba, fue en 1965. Paco Campos, que era su amigo, dio una fiesta en su honor, y en 1966 le dedicaron con su nombre una marca de vino Pedro Ximénez, que tuvo durante años mucho éxito. En 1987 fue la última vez que se renovó la marca en el Registro de Patentes y Marcas. Hasta entonces se estuvo comercializando este vino, pero la bodega estaba cambiando ya su rumbo hacia la hostelería y la marca pasó al año siguiente, 1988, a las Bodegas Montulia, de Julian Ramirez Pino, y allí siguió años hasta que Montulia cerró.

### Quién diseñó la etiqueta

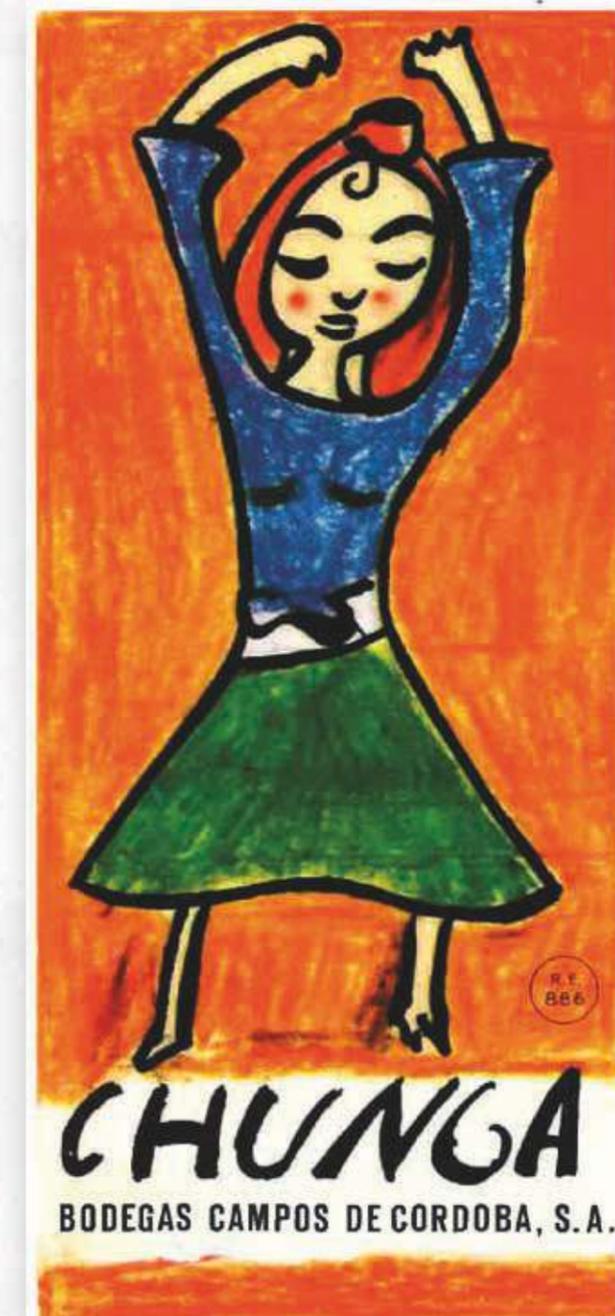
El dibujo lo hizo **Micaela Flores Amaya**, La Chunga, autorizando que se utilizara para el vino a su nombre. La etiqueta la compuso el pintor **Tomas Egea Azcona**.

Marca concedida en enero de 1966

Sigue en distribución: **No**

### Estilo de vino:

Vino dulce por asoleo, tipo Pedro Ximénez dulce.



## La Dulce Fabiola ✨ Bodegas Montulia

Del matrimonio de Julián Ramírez Pino, fundador de la bodega, con Rafaela Ponferrada Naranjo, nacieron once hijos, de los que **Fabiola Ramírez Ponferrada** era la más pequeña. Julián Ramírez, al sacar el vino dulce embotellado, decidió ponerle **La Dulce Fabiola**, en su honor, a este nuevo tipo de vino.

Unos años más tarde, la pequeña Fabiola murió ahogada en la alberca de la familia donde jugaba con su hermano. Jamás se supo cómo pudo ocurrir, ya que fue en segundos, y estaban presentes su niñera y algunos familiares. Tras el accidente el vino continuó con su nombre.

### Quién diseñó la etiqueta:

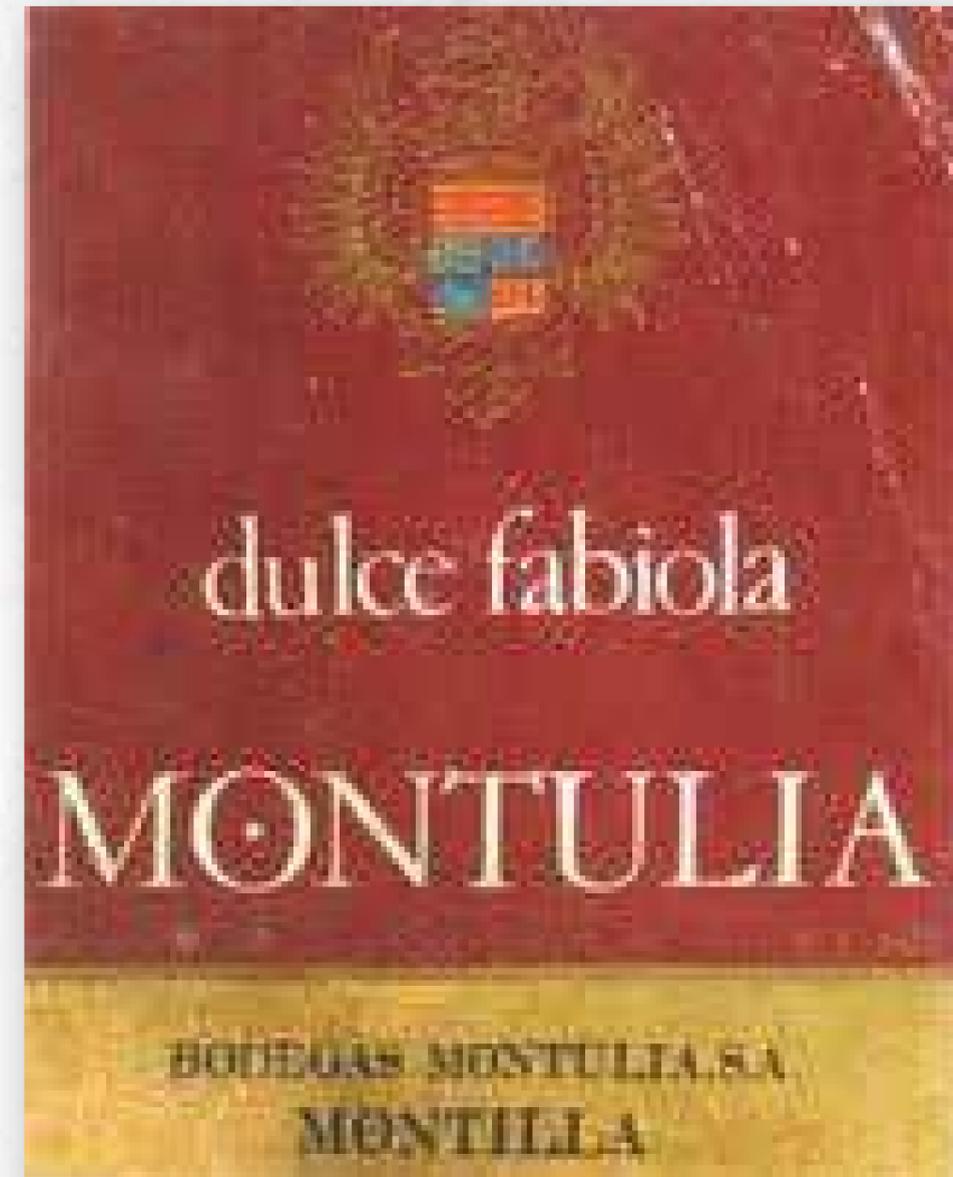
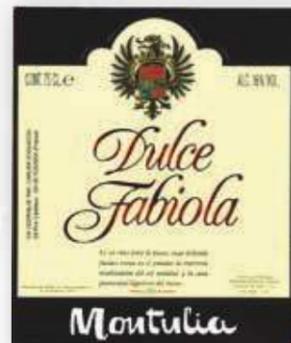
Óscar Omeya

Marca concedida en 1961

Sigue en distribución: **No**

### Estilo de vino:

Vino dulce Pedro Ximénez.



## Vermú la Solé ✨ Bodegas Navarro

El vermú La Solé forma parte del proyecto *Las tres mujeres* junto al verdejo joven *Flor de Córdoba*, *Flor*, y *Pilycrim*, conocido por *Pily*. Esta *Solé* o *Sole* es como bien describe Javier Fernández Piera, una "guapa morena vestida de lunares sonriendo y brindando sin parar".

### Quién diseño la etiqueta

Kimau, un estudio de diseño con sede en Algeciras

Marca concedida en 2023

Sigue en distribución: Sí

### Estilo de vino

Es un vino aromatizado coloquialmente llamado vermú. Es un vermú elaborado de una sola uva, monovarietal, cuyo nombre proviene del *asoleo* o *soleá* a la que se somete las pasas para la elaboración del vino generoso licor dulce de pasas pedro ximénez. El vino base para esta bebida antes de infusionarse tiene una crianza en el sistema de criaderas y soleras de 5 años.



## Pacharán Tía Arantza ✨ Íñigo Prieto Urizar

El nombre de **Pacharán Tía Arantza** se debe a Arantza Viteri, tía de Íñigo Prieto. Cuando Prieto era pequeño, solía pasar la Navidad y el verano en el pueblo de su madre, Elorrio, en el País Vasco, donde en muchos hogares se hacía pacharán casero de forma tradicional. Una navidad, su tía Arantza puso pacharán al finalizar la comida familiar, como era la costumbre. Aquella bebida le fascinó a Íñigo Prieto, por lo que le pidió la receta a su tía. Desde entonces, Prieto, cada año, ha recolectado de forma manual endrinas en el monte y hecho pacharán, mejorando la receta.

Arantza Viteri nació en septiembre de 1949 en Elorrio (Bizkaia) en un caserío tradicional del País Vasco. Su sobrino la describe como **una mujer muy habilidosa**, servicial, polifacética, amante de la familia, alegre y una gran emprendedora. Ha trabajado en sector cárnico, en la horticultura, y también domina "a la perfección" el arte culinario, apunta Prieto. Está casada con Félix Urizar, es madre de tres hijos y tiene tres nietos. Se ha jubilado recientemente y desarrolla diversas actividades relacionadas con la horticultura y el arte floral.

### Quién diseñó la etiqueta

Dolneo Consulting en colaboración con Samuel Sastre.

Marca concedida a finales de 2020

Sigue en distribución: **Sí**

### Estilo de vino

Pacharán o bebida espirituosa, con claro sabor a endrinas, obtenida por maceración de endrinas (*Prunus spinosa*) en alcohol etílico de origen agrícola, siendo la graduación entre 25% vol. y 30% vol.



## Chea Twist ✨ Lagar de Santa Magdalena

El motivo por el que se llama así es por su creadora **Chea Madrid**. En el año 2015 inició un proyecto de rehabilitación del Lagar de Santa Magdalena, completando este trabajo con la recuperación de la bodega donde había unos magníficos y antiguos vinos. Más adelante se decidió abrir nuevos campos en la elaboración de vinos con uva Pedro Ximenez de la propiedad. Y uno de estos vinos, ligero y sin pretensiones es el **Chea Twist**.

### Quién diseñó la etiqueta

María Cañas de Valeriana Estudios

Marca concedida en 2023

Sigue en distribución: **Sí**

### Estilo de vino

Bebida aromatizada a base de vino (con crianza biológica bajo velo de flor) con aroma natural de hierba buena, hierba Luisa y lima-limón. La peculiaridad es que es carbonatada y sus burbujas son ideales para tomarlo de aperitivo.



## Vinagre La Aurora Cooperativa Agrícola La Aurora

Se debe al nombre de la propia cooperativa, que se llamó en el momento de la creación, año 1964, Cooperativa Agrícola Nuestra Señora **La Aurora**, S.C.A. en honor de la virgen de La Aurora, que es la patrona de la localidad de Montilla, lugar en el que está ubicada la cooperativa.

Nuestra Señora de **la Aurora** es patrona de la ciudad junto con el misionero montillano San Francisco Solano. La devoción por la virgen de La Aurora en Montilla comienza a mencionarse en libros y tratados a partir del siglo XVII. Esta virgen se encuentra íntimamente unida a la música, ya que el patrón montillano pasaba un gran número de noches en vela cantándole a la Virgen, derivado de esto es un nombre muy habitual en Montilla.

### Quién diseñó la etiqueta

El diseño e impresión de la etiqueta fue obra de la empresa **Etiquetas Macho**.

Marca concedida en 1966

**Sigue en distribución: Sí**

### Estilo de vino

Es un vinagre, se obtiene de la variedad de uva Pedro Ximénez. Una vez obtenido el vino se somete a un proceso de oxidación biológica mediante el cual el contenido alcohólico del vino se transforma en ácido acético por la acción de las bacterias acéticas.



