

Altos de  
Caleruega.

*920 m.*

RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Altos de Caleruega forma parte de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

La Denominación de Origen, tal como hoy la conocemos, surge tras la iniciativa de una serie de viticultores y bodegueros preocupados por impulsar los viñedos y la calidad de los vinos de la Ribera del Duero.

El primer Acta que se recoge en los libros del Consejo Regulador data del 23 de julio de 1980, fecha en la que este Organismo actuaba con carácter provisional.

Dos años después, el 21 de julio de 1982, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgó a la Ribera del Duero la Denominación de Origen y aprobó su primer Reglamento.

Desde entonces, la puesta en marcha de nuevas prácticas de cultivo, la introducción de las más modernas tecnologías para la elaboración del vino y los rigurosos procesos de control aplicados desde el Consejo Regulador han hecho de la Ribera del Duero un sinónimo de calidad.

Actualmente es una de las denominaciones más importantes del mundo, siendo reconocida como tal por el prestigioso premio **WINE STAR AWARDS** como la Mejor Región del Mundo 2012.





LOS  
VIÑEDOS

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RIBERA  
DEL  
DUERO



A 920 metros de altitud, nuestros ancestros, comenzaron a plantar estas vides hace más de un siglo para traer hasta nuestros días todos los aromas del pasado.

En una privilegiada zona de antiguos asentamientos romanos, se encuentra el Paraje de Valquemao, un entorno cargado de historia donde la cultura del vino queda muy patente en joyas artísticas como el Mosaico del Dios Baco descubierto durante la vendimia de 1972 en Baños de Valdearados, un mosaico romano de 66 metros cuadrados, considerada la pieza con alegorías báquicas más grande de la Península, lo cual confirma que la elaboración del vino ha existido en esta región desde hace miles de años.

Vides centenarias, tradición y costumbres ancestrales, que otorgan a nuestros vinos unas **características únicas** que lo hacen tan especial.





LA  
FAMILIA



Este vino nace de la historia y tradición de una gran familia, la familia Cámara, que refleja todo el entusiasmo familiar en sus vinos.

La elaboración de nuestros vinos atraviesa un cuidado y estudiado proceso que queda reflejado en cada una de nuestras botellas.

Estos vinos se muestran tras el nombre de Valquemaio que toma su nombre de un paraje de la zona.

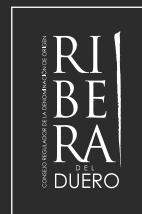
La familia esta compuesta por:

Valquemaio Tinto Joven, Valquemaio Tinto Roble, Valquemaio Albillo Mayor, Valquemaio 13 meses en barrica, Valquemaio tinto joven, Valquemaio 1907.

Toda una gama de olores, sabores y sensaciones que nos transportan a la tradición mas pura de la elaboración del vino.



FICHA DE CATA  
Tinto Roble



# VALQUEMAO

T I N T O R O B L E

**VIÑEDO:**

Viñedo propio, 100% tempranillo,  
con edad comprendida entre los 15 y 20 años.

**CRIANZA:**

Permanece en barricas de roble francés durante 7 meses.  
El vino más joven de la bodega,  
ya muestra el carácter de esta,  
muchas frutas con sutiles toques de madera  
hacen de él, un joven muy seductor seductor.

**FASE VISUAL:**

Rojo picota, vivo, capa media.

**FASE OLFATIVA:**

Aromas a frambuesa y cerezas. Recuerdos especiados como clavo,  
nuez moscada o pimienta blanca. Evoca a romero y espino blanco.

**FASE GUSTATIVA:**

Fresco, con untuosidad que aporta volumen.  
Taninos pulidos y justo equilibrio entre  
fruta y madera.



FICHA DE CATA  
13 meses



# VALQUEMAC

1 3 M E S E S E N B A R R I C A

**VIÑEDO:**

Viñedo propio, 100% tempranillo,  
con edad comprendida entre los 40 y 70 años.

**CRIANZA:**

14 meses en bodega de roble francés, 24 meses en botella.

**FASE VISUAL:**

Rojo cereza intenso, capa alta, muy glicérico.

**FASE OLFATIVA:**

Aromas de fruta madura, toques balsámicos,  
mineral, sotobosque, chocolates y especias dulces.

**FASE GUSTATIVA:**

Una viva expresión del terruño, carnoso,  
con cuerpo y una larga persistencia.





FICHA DE GATA  
/ 1907



# VALQUEMAO

1 9 0 7

## VIÑEDO:

Viñedo propio, 100% tempranillo,  
con edad comprendida entre los 70 y 90 años.

## CRIANZA:

16 meses en bodega de roble francés, 20 meses en botella.

Vino de autor que cumplirá con  
las expectativas de los que lo degustéis,  
encandilando los paladares más exigentes.

## FASE VISUAL:

Rojo picota, capa alta con mucha glicerina.

## FASE OLFATIVA:

Piel de cereza, fruta e sazón, cassis,  
toques de intenso chocolate y tabaco, potente.

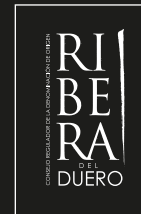
## FASE GUSTATIVA:

Mucho, cuerpo con nobles taninos nobles,  
muchu intensidad con largo recuerdo a fruta.

**Aranda  
de Duero**  
Ciudad Europea  
del Vino 2022



**CONTACTO**



**[www.altosdecaleruega.com](http://www.altosdecaleruega.com)**

—  
[info@altosdecaleruega.com](mailto:info@altosdecaleruega.com)

—  
**OFICINAS**

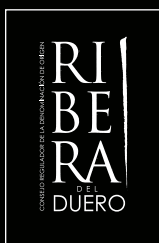
Teléfono +34 947 51 23 23

—  
**DEPARTAMENTO COMERCIAL:**  
Pablo Ciprés - Móvil +34 646 69 65 46

—  
C/ Canarias N°1 | 09400  
Aranda de Duero (Burgos)



# Altos de Cajeruega.



A R A N D A   D E   D U E R O  
B U R G O S  
C A S T I L L A   Y   L E Ó N  
E S P A Ñ A

