

SOSPECHOSO

# SOSPECHOSO



## SOSPECHOSO

Location

History

Qualities

## HARVESTING & VINIFICATION

Red grape harvesting

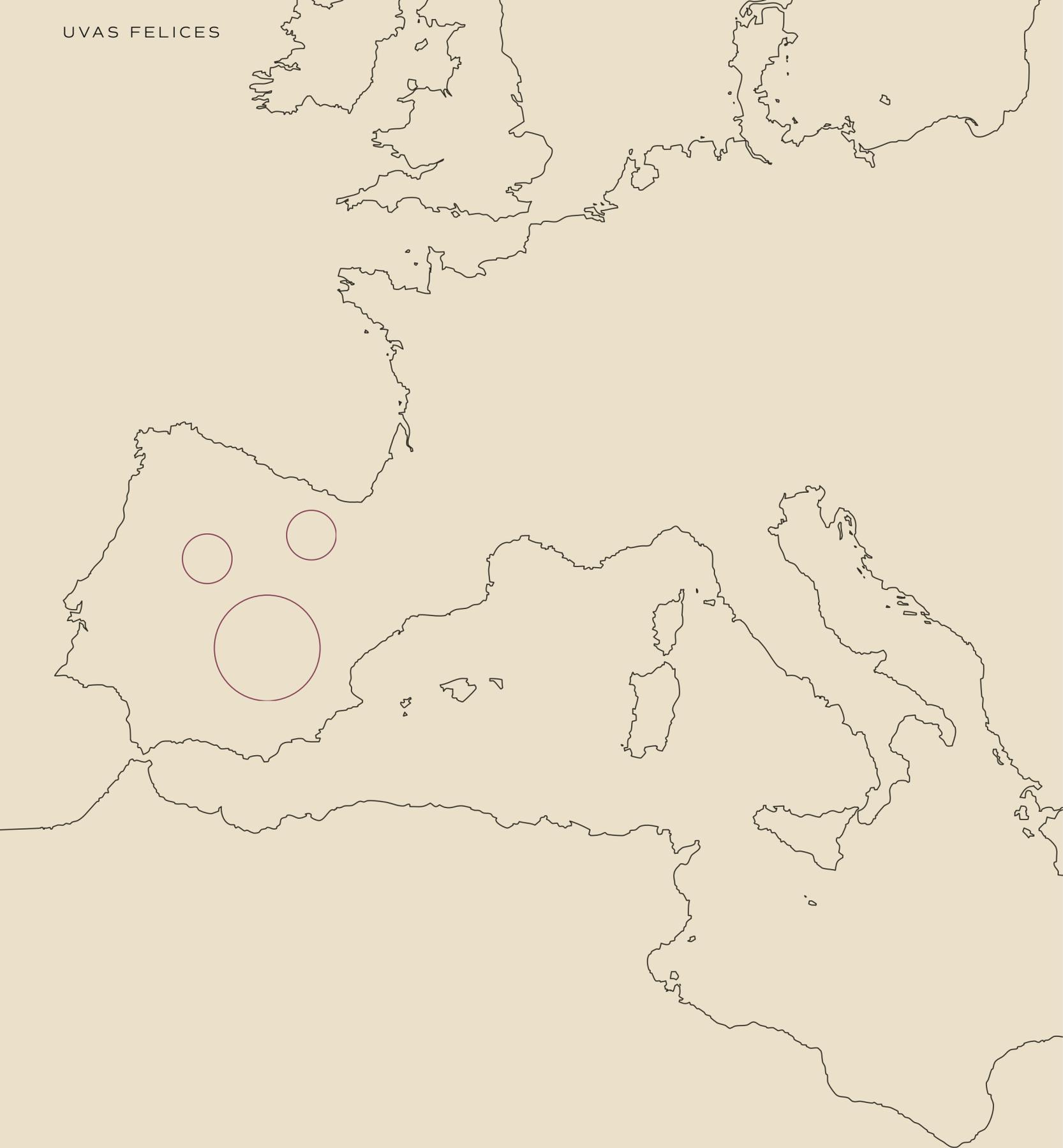
White wine vinification

## WINES

The Sospechoso range

## BRAND NAME

## WHAT THE PRESS SAYS



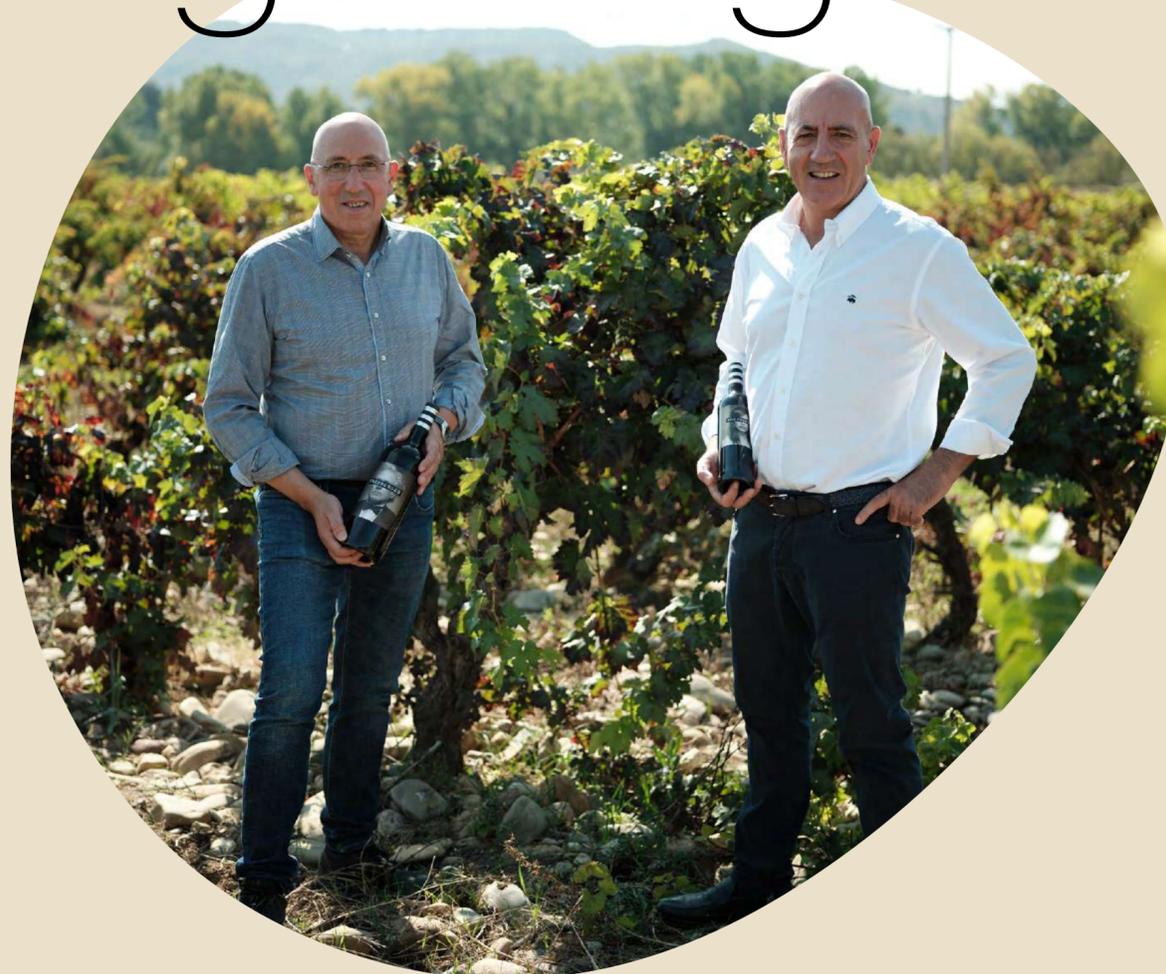
Sospechoso, produced under Spain's "Castilla" appellation, is the latest release by the

# Eguren brothers



in collaboration with Uvas Felices. White, rosé and red wines figure in the Sospechoso range, which features 6 different "suspects" on the labels.

# Marcos and Miguel Eguren



represent the fourth generation of a family whose roots are firmly anchored in the Rioja wine region.

The Egurens currently own

# 4 wineries

in Rioja: Sierra Cantabria, Señorío de San Vicente, Viñedos de Paganos and Viñedos Sierra Cantabria. Also owners of a wine estate in Toro (Teso la Monja) and Dominio de Eguren, they joined Uvas Felices with SOSPECHOSO, a brand produced under the “Vinos de la Tierra de Castilla” appellation.



Vineyards located in two  
different wine areas of Castile  
(Toro and  
Manchuela)

were selected for the  
production of Sospechoso.  
Their very different terroirs  
combine harmoniously to  
give wines with freshness and  
intensity of flavour. The grapes  
are vinified at the Egurens'  
iconic Viñedos de Paganos  
winery in Rioja.



# Red, white and rosé

The red wine of Sospechoso is made using Tempranillo grapes sourced from old vines in the



Manchuela region together with Tinta de Toro grapes. The white is a blend of Macabeo, Verdejo and a small proportion of Airen, while the rosé is a blend of Tempranillo and Bobal.

# Harvesting & Vinification

The harvesting is done  
**by hand**  
to ensure that the full  
character of the grapes  
is preserved.



Prior to de-stemming  
we carry out a careful  
sorting of  
the fruit.

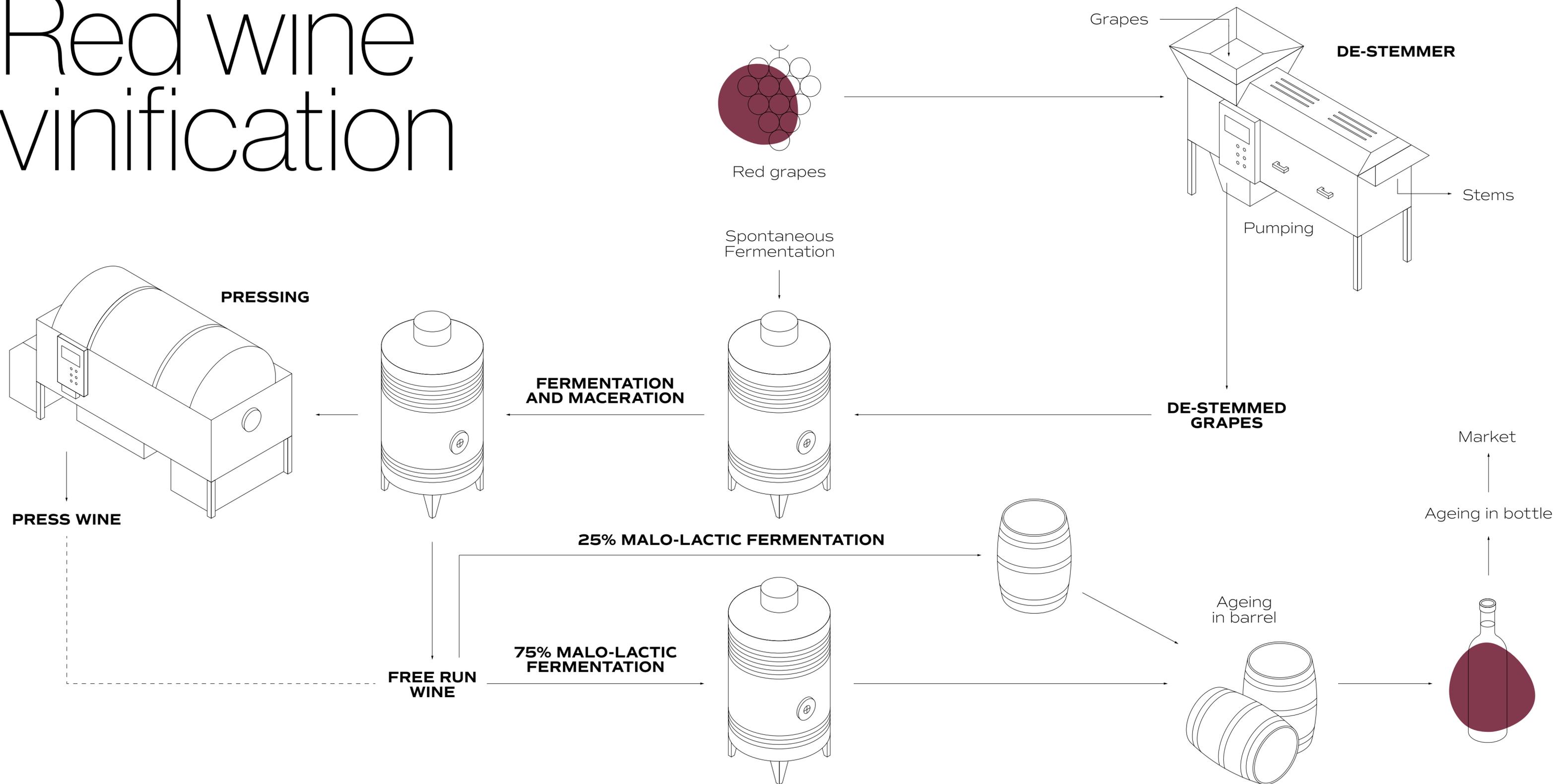


# Red grape



# harvesting

# Red wine vinification



Temperature-controlled  
fermentation between 26  
and 29°C.

A total maceration time of

21 days.



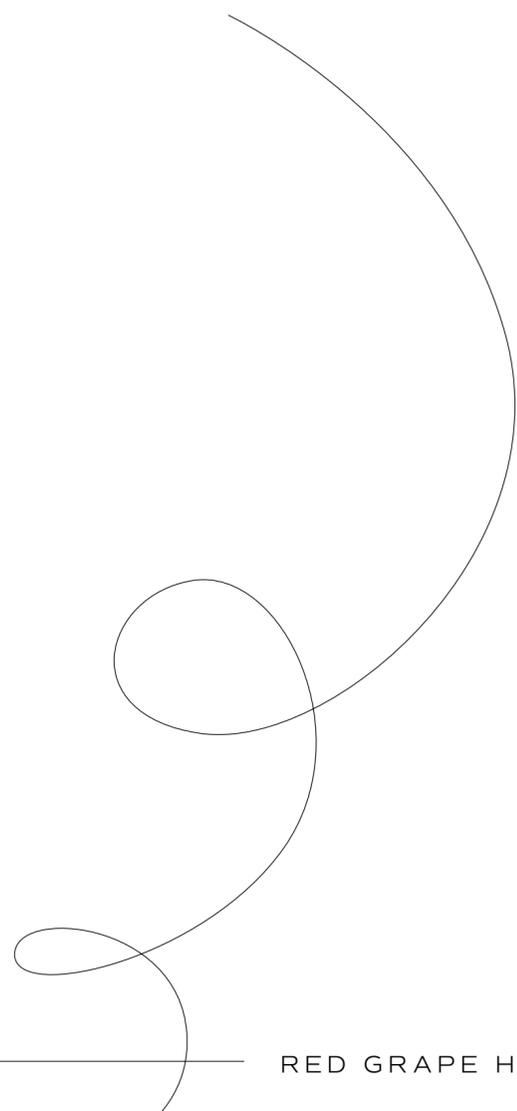
# Malo-lactic fermentation

75% in stainless steel vats  
and 25% in second-fill  
French oak barrels.

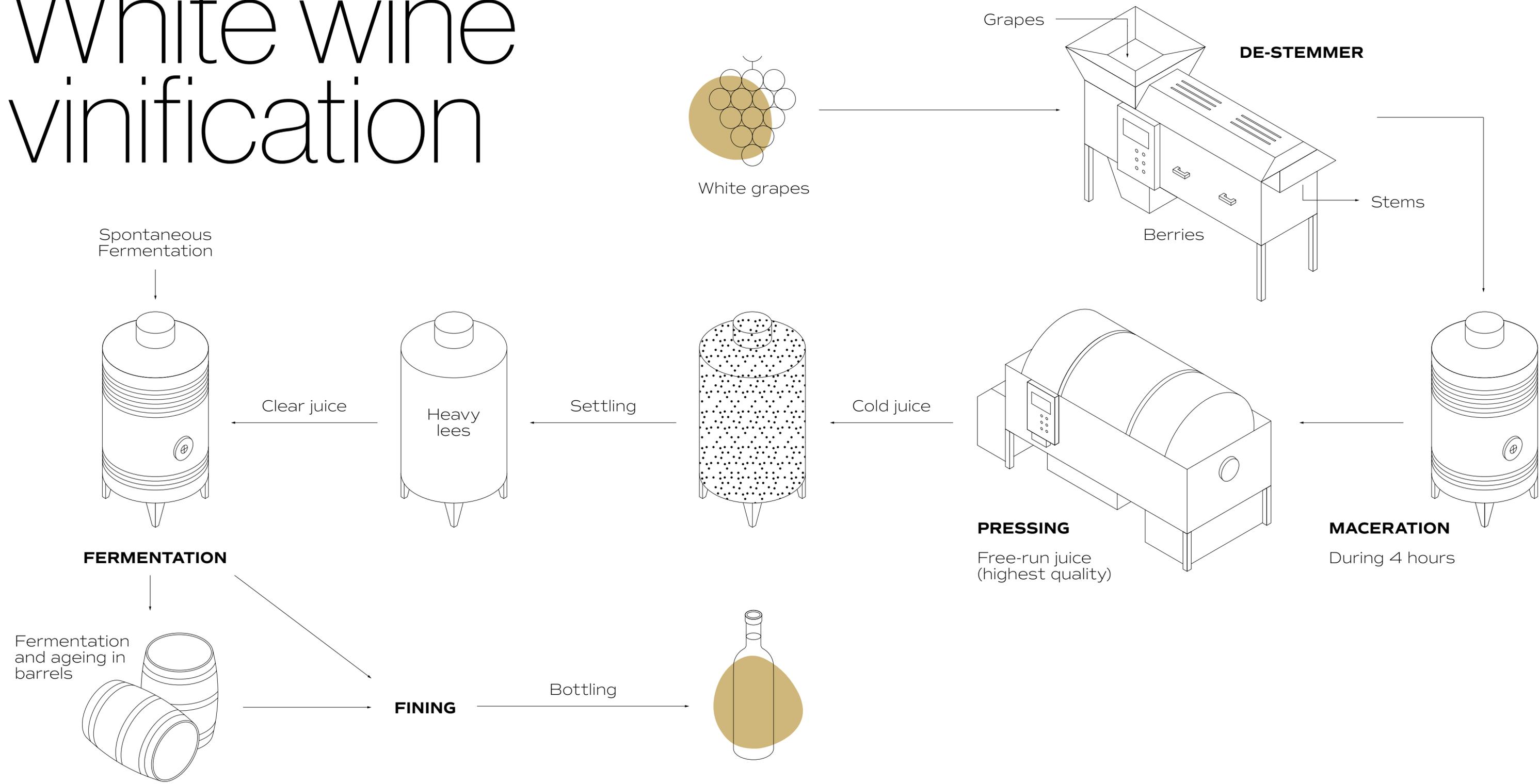


# Aged 6 months

in stainless steel vats and 6 months  
in French and American 225-litre  
oak barrels.



# White wine vinification





# Wines

# The Sospechoso range



SOSPECHOSO  
WHITE



SOSPECHOSO  
WHITE MAGNUM



SOSPECHOSO  
ROSÉ



SOSPECHOSO  
ROSÉ MAGNUM



SOSPECHOSO  
RED



SOSPECHOSO  
RED MAGNUM

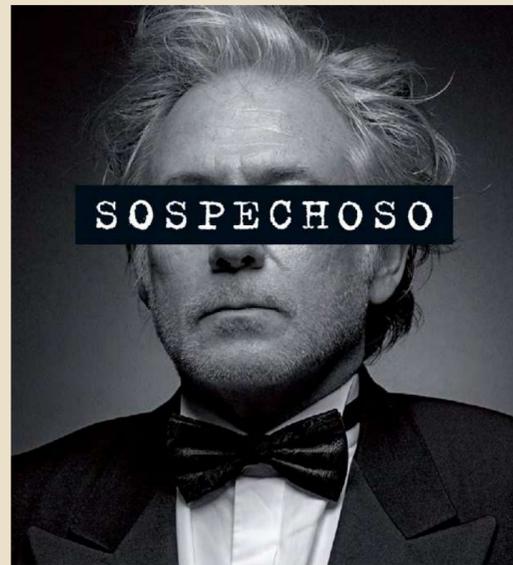
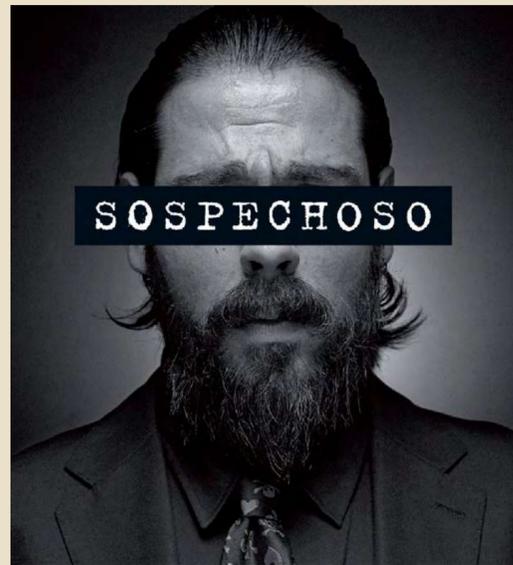


SOSPECHOSO  
RED 5L

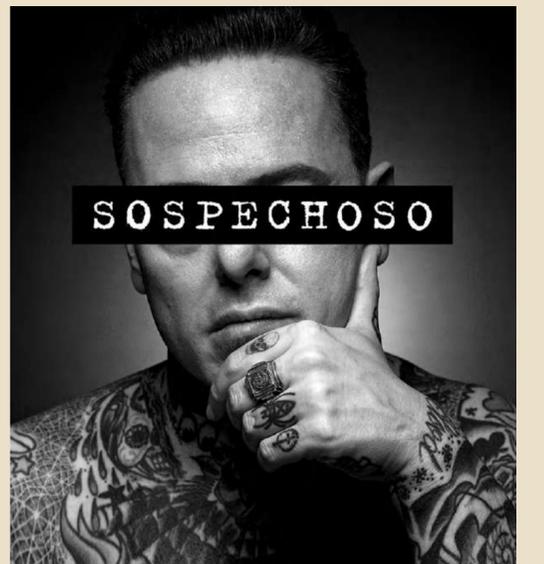
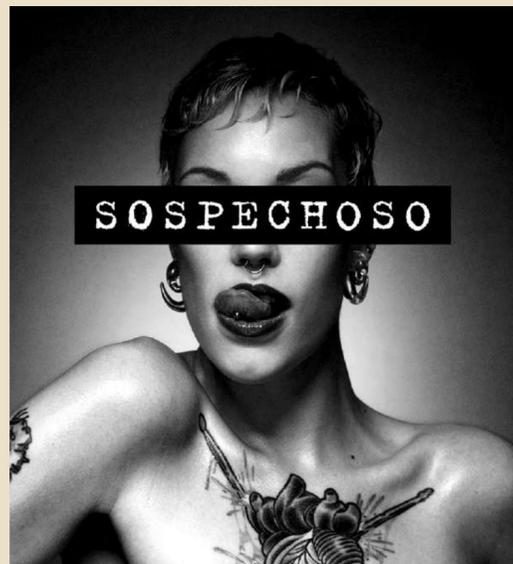
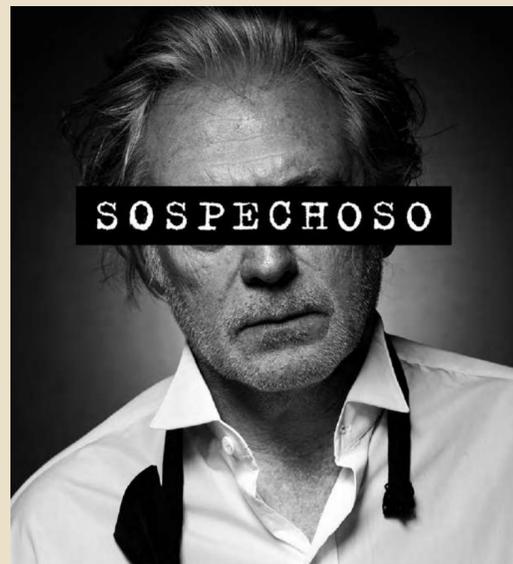
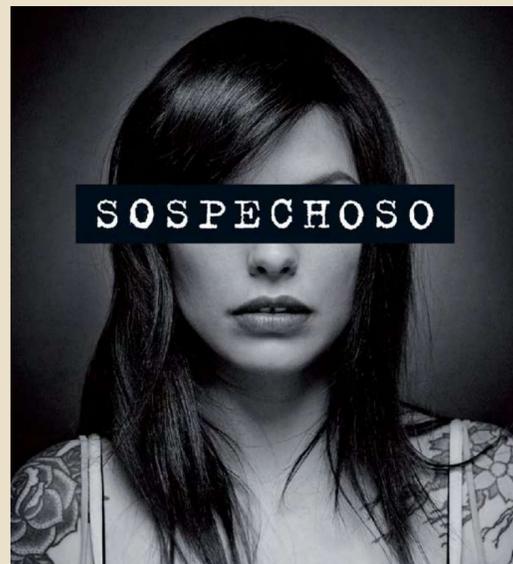
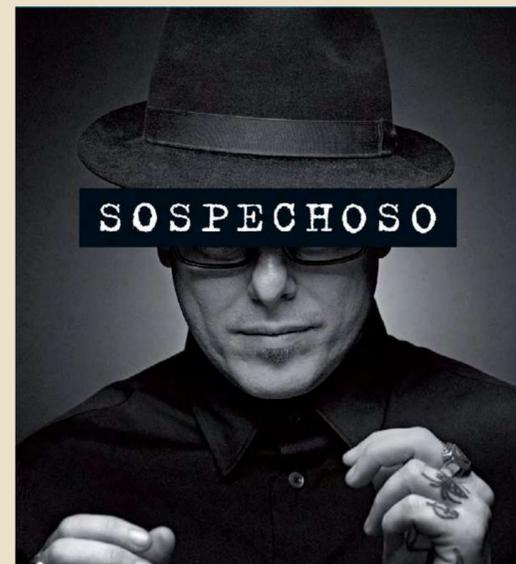
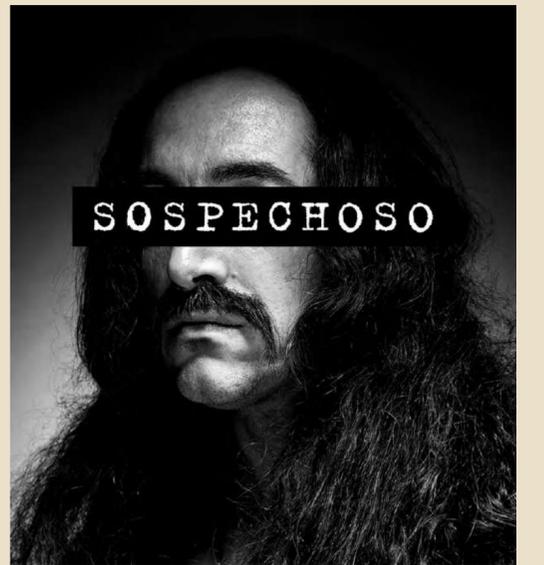
# The Sospechoso Brand name

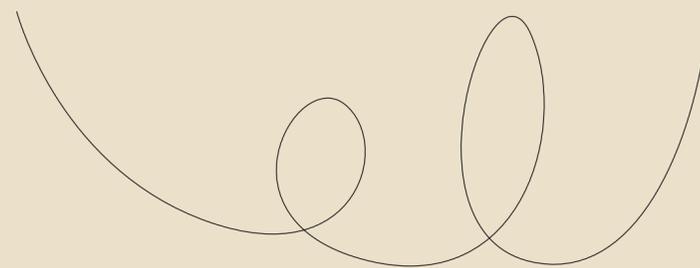
Each bottle of red, white and rosé is labelled with the photo of 6 different “suspects”.  
 These are randomly distributed in the cases.

SOSPECHOSO RED



SOSPECHOSO WHITE / ROSÉ





Sospechoso is a novel,  
**modern concept**  
geared to new wine consumers. With  
this original packaging and the wines'  
approachable, balanced style, drinking  
enjoyment is guaranteed at any  
moment and for any occasion.



# Rojo intenso

Tiempo de tomates, de ensaladas con pimientos, de aperitivos y, por qué no, también de sabrosos tintos.



## Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.



- 1. Colección Retro Ice Cream **Zack! Designs**. 2. Vino AN2 de 2010 **Ànima Negra**. 3. Vino tinto **El Coto de Rioja**. 4. Sardinillas de las rías gallegas **Conservas Cambados**. 5. Pimientos del piquillo de Lodosa **La Catedral de Navarra**. 6. *Sin receta*, de M. Àngels Torres **Se cocina.com**. 7. Tomates **Lola**. 8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**. 9. Crestas de gallo de corral **Cascajares**



## Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.

8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**.

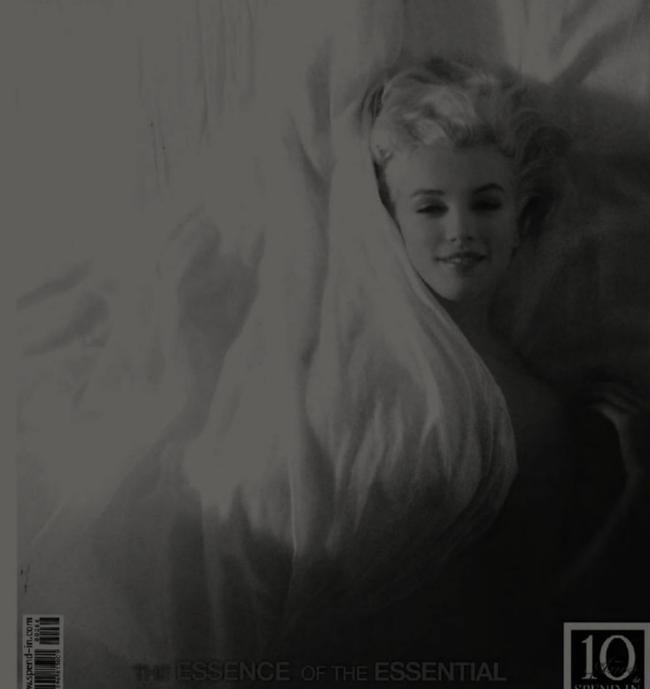
# EL MUNDO



## NUEVA ETIQUETA

En el Bar 99%, punto de encuentro de *harleros*, y para conocer de cerca la nueva etiqueta de vino, Sospechoso, Xavi Beltrán y Angela Jover a la izquierda, Jorge del Olmò y Jaume de Laiguana a la derecha.

# SPEND IN



## Los vinos 'rosé' ganan terreno entre el público joven y femenino

En el mundo de las bebidas, el gintonic es el rey de los combinados, el vermut nunca se acabó de ir pero parece que ha vuelto con una fuerza imparable y, últimamente, el vino rosado es el que más adeptos está cosechando entre clientes y bodegas, que están lanzando propuestas con un frenesí inaudito, especialmente durante estas semanas previas al verano, estación muy dada al consumo de rosé. En las mesas, todo apunta a que el color del verano va a ser el rosa, sobre todo pálido.

Un buen ejemplo para calibrar la dimensión de este fenómeno es Codorniu, que lo ha visto tan claro que incluso ha creado una división de rosados. A las cifras se remite, propias y ajenas. Según International Wine & Spirit Research, el consumo de rosado alcanzará el 9,3% del mercado mundial de vinos el próximo año. Esto supone que, entre el 2012 y el 2017, los rosados habrán crecido un 7,7%. Y a la firma catalana le ha ido de maravilla con este tipo de vinos, con un incremento del 34% en los últimos años, y sigue subiendo. Los expertos señalan que el vino rosado ha logrado atraer a otro tipo de consumidores, más curioso. Y más joven, sin miedo a catar botellas de regiones o variedades menos populares. Y ha convencido a más mujeres, a las que les costaba más dar un trago a una copa de blanco o de tinto.

Ferran Centelles, sumiller de El Bulli del 2000 al 2011 y representante en España de la británica **Jancis Robinson**, la periodista de vinos más influyente del mundo, recuerda que la tendencia comenzó con los vinos rosados pálidos que venían de la Provenza (un ejemplo es Miraval, de la bodega del matrimonio **Brad Pitt-Angelina Jolie**) y que en nuestro país están ganando mercado desde hace un año, aunque en Eivissa llevan casi un lustro disfrutando de los rosés.

**EQUILIBRIO ENTRE ALCOHOL Y FRESCOR** / «Espero que se hagan un hueco más grande en el mercado porque hasta no hace mucho eran vinos no muy bien vistos. Son muy difíciles de hacer bien porque son delicados y deben mantener el equilibrio entre el alcohol y el frescor. Pero son muy versátiles y funcionan muy bien con diferentes platos», valora Centelles, que aconseja maridarlos con aperitivos, recetas que lleven vinagres, sopas de pescado con un poco de azafrán (esa combinación es mágica, sobre todo si el rosado es de garnacha) y arroces (un maridaje obvio pero

## Winerías Sospechoso Rosado 2015

Uvas Felices. DO Castilla. Bobal y tempranillo. 7,95 €

## Airé Rosé Brut Nature

L'Origan. DO Cava. Pinot noir y xarel·lo. 12,95 €

# WHAT



## Sospechosos h

Vila Vitteca participa en diferentes proyectos vitícolas de los bodegueros más reconocidos de la geografía Sospechoso, que no solo cuentan con unas originales etiquetas, sino que son vinos inolvidables en todas sus variantes. Sospechoso de la familia Eguren en Castilla con Uvas Felices. Sospechoso de diferentes, en tinto, blanco y rosado.

7 de julio del 2013

7 de julio del 2013

# magazine

LA VANGUARDIA

BAZAR EXTRA GOURMET

## Rojo intenso

Tiempo de tomates, de ensaladas con pimientos, de aperitivos y, por qué no, también de sabrosos tintos.



## Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.



1. Colección Retro Ice Cream Zackl Designs. 2. Vino AN2 de 2010 **Ánima Negra**. 3. Vino tinto **El Coto de Rioja**. 4. Sardinillas de las rías gallegas **Conservas Cambados**. 5. Pimientos del piquillo de Lodosa **La Catedral de Navarra**. 6. *Sin receta*, de M. Ángeles Torres **Se cocina.com**. 7. Tomates **Lola**. 8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**. 9. Crestas de gallo de corral **Cascajares**

# magazine

LA VANGUARDIA



## Explosión de sabor

Por supuesto que los días de calor invitan a tomar vinos blancos y rosados muy fresquitos. Pero los amantes de los buenos tintos no tienen por qué renunciar a acompañar con estos los bocados del verano en las comidas de largas sobremesas con la familia o los amigos.

8. Vinos blanco y rosado de Tierra de Castilla **Sospechoso**.

TENDENCIA EN ALZA

## El rosado es el color del verano

Los vinos 'rosé' ganan terreno entre el público joven y femenino

FERRAN CENELLES BARCELONA

En el mundo de las bebidas, el gin-tonic es el rey de los combinados, el vermut nunca se acabó de ir pero parece que ha vuelto con una fuerza imparable y, últimamente, el vino rosado es el que más adeptos está cosechando entre clientes y bodegas, que están lanzando propuestas con un frenesí inaudito, especialmente durante estas semanas previas al verano, estación muy dada al consumo de rosé. En las mesas, todo apunta a que el color del verano va a ser el rosa, sobre todo pálido.

Un buen ejemplo para calibrar la dimensión de este fenómeno es Codorniu, que lo ha visto tan claro que incluso ha creado una división de rosados. A las cifras se remite, propias y ajenas. Según International Wine & Spirit Research, el consumo de rosado alcanzará el 9,3% del mercado mundial de vinos el próximo año. Esto supone que, entre el 2012 y el 2017, los rosados habrán crecido un 7,7%. Y a la firma catalana le ha ido de maravilla con este tipo de vinos, con un incremento del 34% en los dos últimos años, y sigue subiendo. Y cuanto más alta la gama, más exponencial será el crecimiento.

Los expertos señalan que el vino rosado ha logrado atraer a otro tipo de consumidores, más curioso. Y más joven, sin miedo a catar botellas de regiones o variedades menos populares. Y ha convencido a más mujeres, a las que les costaba más dar un trago a una copa de blanco o de tinto.

**Ferran Centelles**, sumiller de El Bulli del 2000 al 2011 y representante en España de la británica **Jancis Robinson**, la periodista de vinos más influyente del mundo, recuerda que la tendencia comenzó con los vinos rosados pálidos que venían de la Provenza (un ejemplo es Miraval, de la bodega del matrimonio **Brad Pitt-Angelina Jolie**) que en nuestro país están ganando mercado desde hace un año, aunque en Eivissa llevan casi un lustro disfrutando de los rosés.

## Sospechoso Rosado 2015

Uvas Felices. DO Castilla. Bobal y tempranillo. 7,95 €



## Airé Rosé Brut Nature

L'Origan. DO Cava. Pinot noir y xarel·lo. 12,95 €



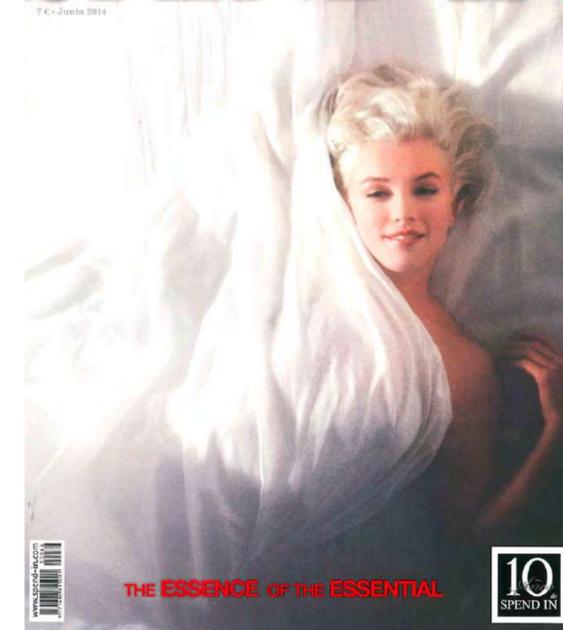
# EL MUNDO



## NUEVA ETIQUETA

En el Bar 99%, punto de encuentro de *harleros*, y para conocer de cerca la nueva etiqueta de vino, Sospechoso, Xavi Beltrán y Angela Jover a la izquierda, Jorge del Olmò y Jaume de Laiguana a la derecha.

# SPEND IN



THE ESSENCE OF THE ESSENTIAL



NOVELTIES

# WHAT'S IN



## Sospechosos habituales

Vila Viniteca participa en diferentes proyectos vitícolas en asociación con algunos de los bodegueros más reconocidos de la geografía española, entre otros los vinos Sospechoso, que no solo cuentan con unas originales etiquetas sino que además son vinos inolvidables en todas sus variantes. Sospechoso es la última novedad de la familia Eguren en Castilla con Uvas Felices. Un único vino vestido con seis sospechosos diferentes, en tinto, blanco y rosado. [www.vilaviniteca.es](http://www.vilaviniteca.es)