

Reconocimiento internacional

El cuidado en la elaboración de nuestros vinos unido a las cualidades excepcionales del pago perteneciente a nuestra bodega, han hecho posible la producción de vinos de gran calidad. Numerosos e importantes premios internacionales así lo confirman.

MEDALLA DE PLATA MONDIAL DU ROSÉ PARIS 2010 Y 2011
Señorio de Nevada Rosado.



MEDALLA DE ORO 2010 VINALIES INTERNATIONAL WINE CHALLENGE PARIS.
Vendimia Selección 06.



BACCHUS DE ORO 2010 MADRID
Vendimia Selección 06.



MEDALLA DE PLATA 2009 VINALIES INTERNATIONAL WINE CHALLENGE PARIS
Señorio de Nevada Cabernet Sauvignon 05



BACCHUS DE PLATA 2008 MADRID
Vendimia Selección 05.



MEDALLA DE ORO AWC VIENA 07,
Vendimia Selección 05.



TROFEO EXCELLENCE 2007
Vinexpo Burdeos, Vendimia Selección 02.



MEDALLA DE BRONCE CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2004
Señorio de Nevada Cabernet Sauvignon 01.



CANDIDATO A MEJOR VINO ESPAÑOL
en Alemania 2009 por la revista The Wine Gourmet.



HACIENDA
SEÑORIO DE NEVADA

Bodegas Señorío de Nevada, autovía Granada-Motril (Salida 153)
Ctra. de Cónchar s/n. 18659 Villamena. Granada

Tel. +34 958 777 092
info@senoriodenevada.es
senoriodenevada.es

A Granada

Salida 153

A Motril

SEÑORIO DE NEVADA



bodega



bodega · hotel · restaurante · eventos

SEÑORIO DE NEVADA BODEGA



En las 21 hectáreas que ocupa el pago cultivamos: Syrah, Merlot, Petit Verdot, Viogner, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Tempranillo.

Un pago excepcional para hacer grandes vinos

En el Valle de Lecrín, un entorno de excepcional belleza y condiciones medioambientales únicas, se encuadran las Bodegas Señorío de Nevada en un pago de tierras ricas en minerales y a 700 metros de altura. Esta ubicación goza de un milagroso microclima entre la influencia de Sierra Nevada y el Mar Mediterráneo, que benefician una larga maduración de la uva bajo un radiante sol. La cosecha en octubre antes de las lluvias posibilita que la uva conserve íntegramente sus cualidades organolépticas y que su jugo permita la elaboración de estos milagrosos vinos de Granada.

Con estas inmejorables condiciones, nuestra bodega suma tradición y vanguardia al contar con las mejores instalaciones y espacios para la elaboración de nuestros vinos. Cubas de acero inoxidable para la fermentación y salas de crianza en barrica y en botella dotadas todas con los mejores sistemas de control de humedad y temperatura.

Todo el proceso es conducido por un equipo humano altamente cualificado dirigido por nuestro asesor en elaboración y crianza **Christophe Coupez** director del Centre D'Études et D'Information Oenologiques de Pauillac [Burdeos].

SEÑORIO DE NEVADA LOS VINOS



1. Rosado 2011

Varietades: Cabernet Sauvignon/Syrah/Tempranillo.
Origen: D.O.P. Vino de Calidad de Granada.
Grado alcohólico: 14% Vol.
Número de botellas 0,75cl.: 3.500
Tipo de botella: Bordelesa.

2. Ecológico 2011

Varietades: 100% Petit Verdot.
Origen: D.O.P. Vino de Calidad de Granada.
Grado alcohólico: 13% Vol.
Número de botellas 0,75cl.: 6.000.
Tipo de botella: Bordelesa.

3. Cabernet Sauvignon-Merlot 2007

Varietades: Cabernet Sauvignon/Merlot/Tempranillo.
Crianza: 12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés.
Grado alcohólico: 13,5% Vol.
Número de botellas 0,75cl.: 31.500
Número de botellas Magnum: 600
Tipo de botella: Bordelesa.

4. Syrah-Merlot 2007

Varietades: Syrah/Merlot/Tempranillo.
Crianza: 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.
Grado alcohólico: 13,5% Vol.
Número de botellas 0,75cl.: 28.000
Número de botellas Magnum: 270
Tipo de botella: Bordelesa.

5. Vendimia Selección 2007

Varietades: Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah.
Crianza: 12 meses en barricas nuevas de roble francés.
Grado alcohólico: 13,5% Vol.
Número de botellas 0,75cl.: 3.600
Tipo de botella: Bordelesa.

SEÑORIO DE NEVADA RESTAURANTE



Un festival para los sentidos.

El complejo cuenta tres tipos de restauración: gastronómica o gourmet, tradicional con toques de cocina de autor y GastroHacienda & Grill.

En la propuesta gastronómica se juega con los sabores, texturas, aromas y presentaciones que nos ofrecen los mejores productos frescos del mercado.

La opción de restauración de eventos basada en la cocina tradicional con pequeños toques o guiños de autor, garantiza la elegancia y sofisticación que requiere cada ocasión.

Y por último con la opción GastroHacienda & Grill ofrecemos dos tipos de cocina más informal y divertida, la restauración GastroHacienda dónde disfrutar de la alta cocina a modo de tapas y con precios económicos, y el Grill que abrimos con la llegada del buen tiempo en la zona de la piscina.



SEÑORIO DE NEVADA HOTEL



Una estancia extremadamente gratificante.

La Hacienda Señorío de Nevada cuenta entre sus instalaciones con un Hotel 4**** de nueva apertura con 25 habitaciones, todas con excelentes vistas a nuestros viñedos y a las cumbres de Sierra Nevada.

Nuestras habitaciones cuentan con una decoración, moderna y cuidada al detalle, así como con la última tecnología para su total comodidad.

También podrá realizar diversas actividades al aire libre (bicicletas, caballos, visitas guiadas a los viñedos) y disfrutar, siempre que el tiempo acompañe, de la zona de piscina con nuestro "Bar Grill & Infinity Pool"

La Hacienda está comprometida con el cuidado del medio ambiente, y cuenta con eficaces sistemas ecológicos. Queremos que su estancia sea una experiencia única: gozar de un oasis de paz y exclusividad a escasos minutos del centro de Granada y a 20 minutos de la costa tropical.

SEÑORIO DE NEVADA EXPERIENCE

Entorno inolvidable.

Celebre su boda, cena de gala, convención o evento en un entorno original, con el sabor auténtico de las Bodegas Señorío de Nevada: un lugar especial para una experiencia incomparable. Señorío de Nevada Experience brinda sus instalaciones y jardines junto con el mejor equipo profesional y técnico, para que puedas cosechar momentos inolvidables.

SALÓN ROMANO

El Salón Romano destaca por su diseño moderno con cerchas de madera natural y acero inoxidable. Completamente diáfano y acústicamente acondicionado, es perfecto para celebraciones y eventos.



SALÓN CRIANZA

De carácter intimista y acogedor, su diseño interior la convierte en una sala emblemática y un lugar exclusivo, ideal para degustaciones de vino, cocktails, reuniones privadas o de empresa.



SALÓN MUDEJAR

El Salón Mudejar es una antigua bodega remodelada con inmensos techos con artesonados de madera. Rodeada de grandes arcos acristalados que iluminan toda la estancia, disfruta de la maravillosas vistas: jardines, viñedos y las cumbres de Sierra Nevada. Es el salón perfecto para la celebración de ceremonias civiles por el intenso color blanco de sus espacios.



EXTERIORES

En los exteriores se localiza el porche Pompeyano y nuestro porche Chimenea. Situados cerca de nuestros jardines y zona de césped y frente a las cepas de Tempranillo, es un espacio ideal para abrir cualquier evento con aperitivos, cocktail ó buffet.