

# EL IMPERIO DE LA GARNACHA

DOSSIER  
INFORMATIVO  
2018



CAMPO DE BORJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

THE EMPIRE OF GARNACHA

CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. CAMPO DE BORJA

C/ Subida de San Andrés, 6. 50570, Ainzón (Zaragoza) España

Tel.: (+34) 976 852 122 / Fax: (+34) 976 868 806

[www.docampodeborja.com](http://www.docampodeborja.com)

# 2018

DOSSIER INFORMATIVO

## **EDITA**

C.R.D.O Campo de Borja

## **FOTOGRAFÍAS**

Ramiro Tarazona Sicilia / RTS  
Colección "The Empire of Garnacha"

Jóse Ignacio Gracia / JIG  
Archivo CRDO Campo de Borja

## **DIRECCIÓN EDITORIAL**

Talento y Talante  
([info@talentoytalante.com](mailto:info@talentoytalante.com))



# 2018

DOSSIER INFORMATIVO



CAMPO DE BORJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

THE EMPIRE OF GARNACHA

## ÍNDICE

---

5	INTRODUCCIÓN
6	ORIENTACIÓN GEOGRÁFICA
7	CLIMA Y SUELO
8	PRODUCCIÓN
9	PRODUCCIÓN DE UVA
10	COMERCIALIZACIÓN
11	EXPORTACIÓN
13	CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS
14	PRINCIPALES ASPECTOS TURÍSTICOS DE LA COMARCA
15	MUSEO DEL VINO D.O. CAMPO DE BORJA
19	CALIFICACIÓN DE AÑADAS
20	RELACIÓN DE BODEGAS INSCRITAS EN LA D.O. CAMPO DE BORJA

# 2018

DOSSIER INFORMATIVO



CAMPO DE BORJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

THE EMPIRE OF GARNACHA

## DATOS GENERALES



### CARGOS REPRESENTATIVOS

· Presidente de la Denominación de Origen:

Eduardo Ibáñez Aranda

· Secretario:

José Ignacio Gracia

### DIRECCIÓN

C.R.D.O. CAMPO DE BORJA

C/ Subida de San Andrés, 6  
50570 - Ainzón (Zaragoza), España  
Tel.: (+34) 976 852 122  
Fax: (+34) 976 868 806

[www.docampodeborja.com](http://www.docampodeborja.com)

[vinos@docampodeborja.com](mailto:vinos@docampodeborja.com)



## INTRODUCCIÓN

La historia de los vinos de la D.O. Campo de Borja está ligada, indiscutiblemente, a la de una Comarca con gran tradición vitivinícola desde antaño.

La primera referencia relativa a la vid que consta en la documentación estudiada en los archivos del Monasterio de Veruela, son las donaciones de las viñas de Magallón en 1203, lo que nos hace suponer que ya existían viñedos desde tiempos mucho más lejanos.

Sin lugar a dudas, los abades y monjes del Monasterio de Veruela fueron los artífices del mantenimiento de la tradición y del desarrollo del cultivo de la vid.

La tradición histórica de las bodegas es igualmente larga, destacando desde las bodegas del propio Monasterio

a las innumerables bodegas particulares existentes en todos los municipios de la zona, situadas en montes o cabezos cercanos a los pueblos o incluso bajo las propias casas, tradición que sigue conservándose hasta hoy.

En los años 50 y debido a las dificultades de los particulares para comercializar el vino de la zona, nació el cooperativismo. Se formaron seis cooperativas elaboradoras de vino que agrupan hoy a la mayor parte de la producción de la Denominación de Origen.

La historia sigue su curso y es en 1978 cuando se reglamenta la D.O. Campo de Borja, aprobándose los estatutos que la reglamentan.





## ORIENTACIÓN GEOGRÁFICA



La D.O. Campo de Borja está situada al noroeste de la provincia de Zaragoza, a 60 km de la capital, es una zona de transición entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro. Comprende el Somontano del Moncayo y se extiende a lo largo del Valle del río Huecha y los llamados Llanos de Plasencia.

Está formado por los términos municipales íntegros de 16 pueblos: Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, El Buste, Bureta, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuena y Vera del Moncayo, así como parte de los términos municipales de Frescano y Mallén.





## CLIMA Y SUELO



La comarca de Campo de Borja es una Comarca de clima muy continental, con influencia atlántica invernal cuya característica más destacable es el viento del NO (Cierzo), frío y seco, y con influencia estival mediterránea. Estas particulares características climáticas confieren unas peculiaridades únicas y diferenciadoras de otras zonas productoras de vino.

Los contrastes térmicos diarios y estacionales son muy acusados, con temperaturas extremas. La precipitación es escasa, situándose en un promedio de 350 mm en zonas bajas, hasta 450 mm en zonas más elevadas. Pertenece al Somontano Ibérico, del que forma parte como una subcomarca estructurada alrededor del Valle del Huecha.

El relieve corresponde a una sucesión de altiplanicies de altitud comprendida entre los 350 y 700 m, de



topografía suave con ondulaciones de muy amplia curvatura. La parte occidental de muestra más accidentada por la presencia de los contrafuertes del macizo del Moncayo, monte que influye notablemente en clima de la zona, dando carácter a sus vinos.

Una de las características que más están influyendo en el conocimiento de la zona y que contribuye al buen cultivo del viñedo es el estudio de sus suelos. Los suelos que predominan en la D.O. son suelos pardocalizos y suelos de terraza, con pedregosidad media, buen drenaje, niveles medios de materia orgánica y ricos en nutrientes. También existen

suelos arcillo-ferrosos en las laderas más próximas al Moncayo, donde la pedregosidad es mayor.

Constituyen suelos muy indicados para el cultivo del viñedo con producciones de calidad.





## PRODUCCIÓN

La D.O. Campo de Borja tiene actualmente 6.416,14 hectáreas de viñedos registradas. Sus viñedos se cultivan tanto en formaciones de vaso como en espaldera, adaptándose así a las nuevas técnicas de producción y asegurando una correcta evolución y maduración del fruto.

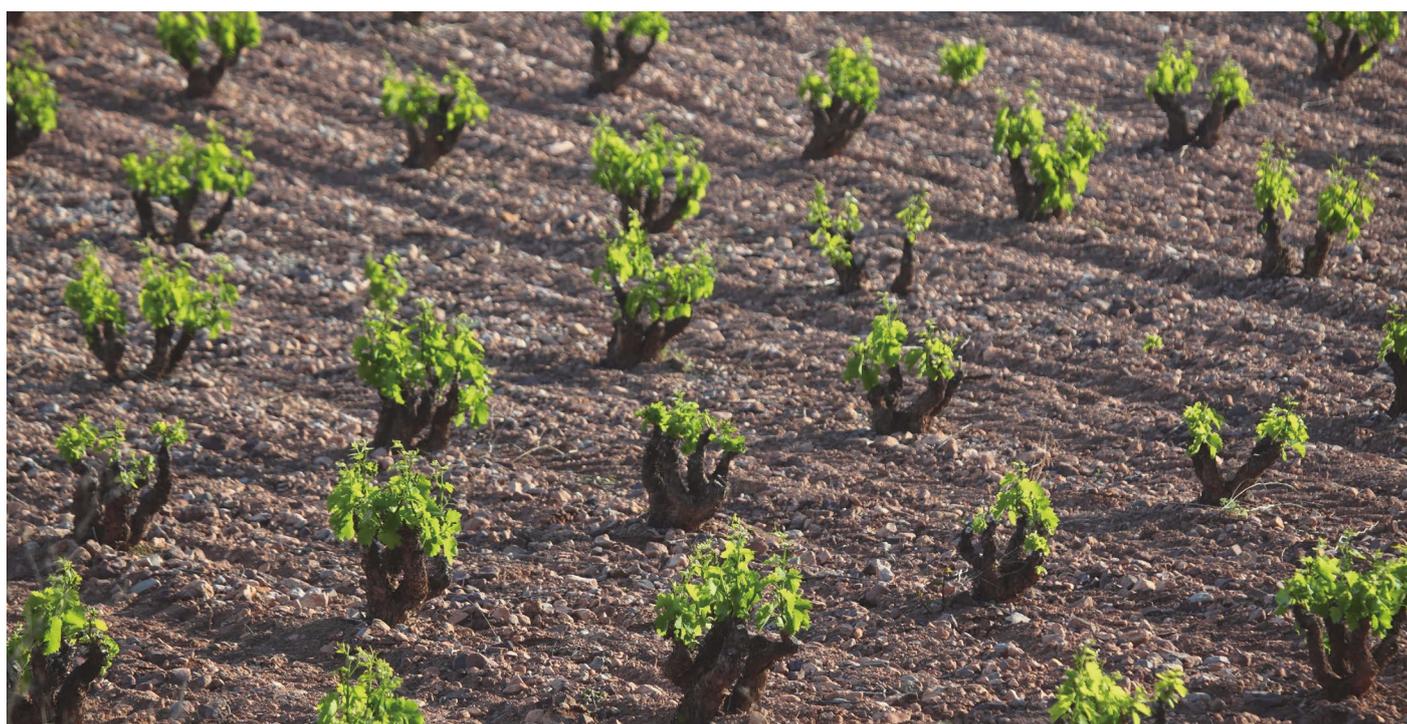
Las **VARIEDADES** autorizadas son:

- **Tintas:** Garnacha tinta, Tempranillo, Mazuela, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.
- **Blancas:** Macabeo, Garnacha Blanca, Moscatel, Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo.

Respecto a los vinos, lógicamente la producción de blancos es poco significativa, del 6,35%, siendo la más importante la de tintos jóvenes, rosados, tintos de crianza y reserva.

PRODUCCIÓN POR VARIEDADES VENDIMIA 2018

VARIEDAD	PROD. KG	%	SUPERF. HA.	%
GARNACHA	21.686.494	49,1	3.424,59	53,4
MAZUELA	127.970	0,3	20,51	0,3
TEMPRANILLO	5.725.639	13,0	791,57	12,3
CABERNET	4.673.270	10,6	586,17	9,1
MERLOT	3.107.049	7,0	394,24	6,1
SYRAH	6.054.275	13,7	842,65	13,1
GARNACHA TINTORERA	192.780	0,4	20,83	0,3
MACABEO	919.335	2,1	132,32	2,1
GARNACHA BLANCA	27.840	0,1	5,44	0,1
MOSCATEL	297.567	0,7	39,72	0,6
SAUVIGNON BLANC	37.090	0,1	3,72	0,1
VERDEJO	115.873	0,3	11,73	0,2
CHARDONNAY	1.241.423	2,8	142,67	2,2
<b>TOTAL</b>	<b>44.206.605</b>	<b>100</b>	<b>6.416,14</b>	<b>100</b>



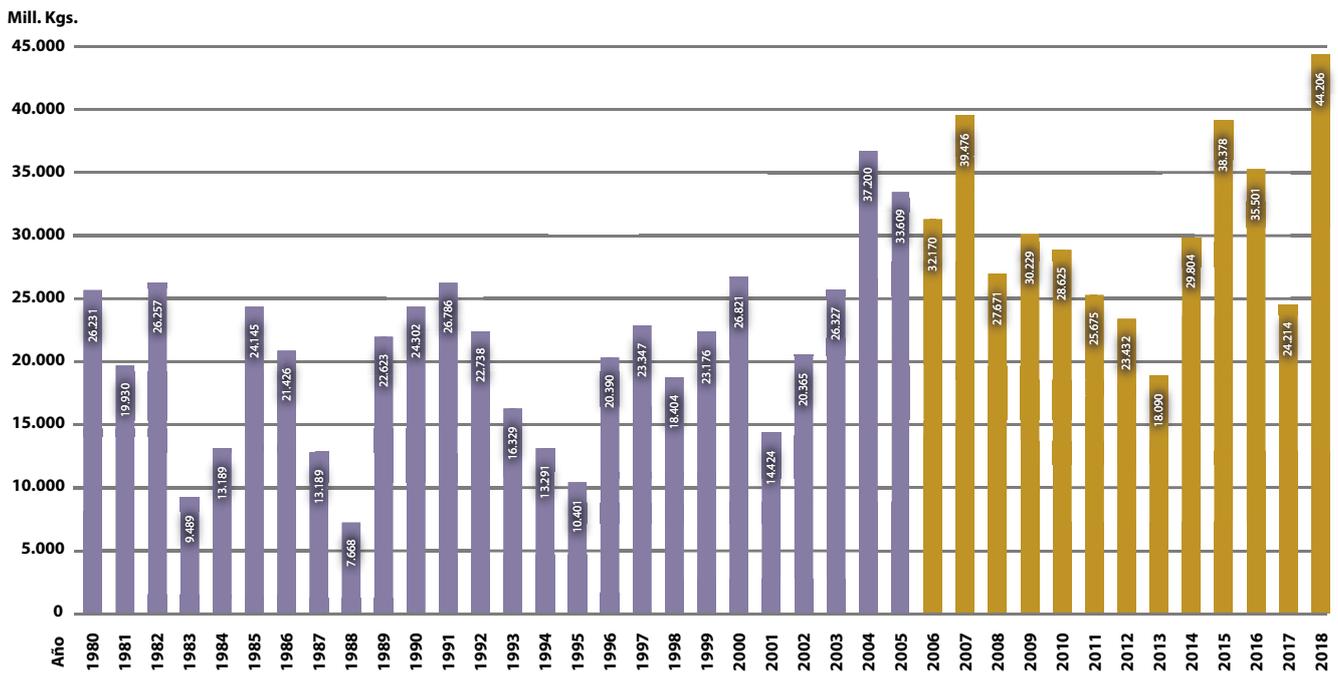
# 2018

## DOSSIER INFORMATIVO



## PRODUCCIÓN DE UVA

PRODUCCIÓN KG.



1980-2018

TOTAL:

939,528 Mill. Kgs.

Media - Average: 24,09 Mill. Kgs.

2006-2018  
Media - Average:  
30,57 Mill. Kgs.





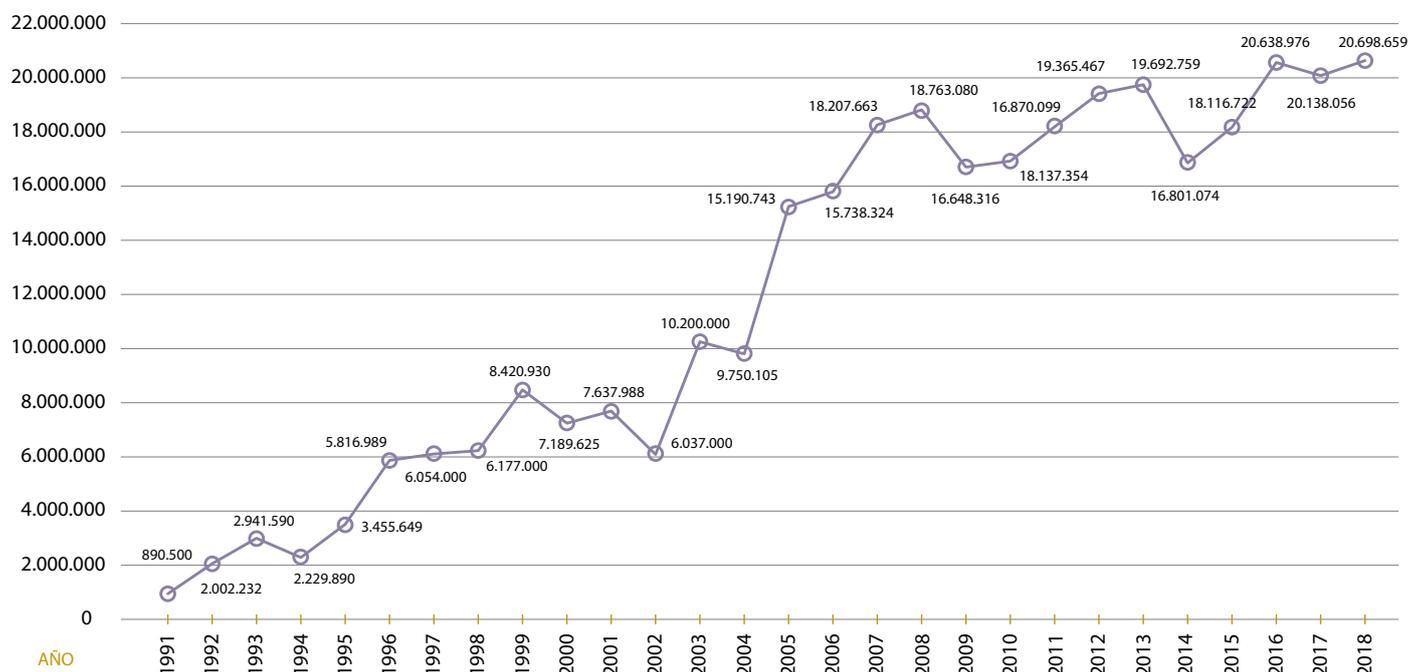
## COMERCIALIZACIÓN

Los vinos de la D.O. Campo de Borja se comercializarán en botella de 3/4l y se garantiza su origen y calidad mediante el márchamo que el Consejo Regulador otorga a los vinos que superan los controles establecidos: la contraetiqueta.

El incremento de comercialización, consolida el posicionamiento de los vinos de esta Denominación de Origen en el mercado. A nivel nacional actualmente pueden encontrarse los vinos de Campo de Borja en todas las provincias.



Nº DE BOTELLAS



1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
890.500	2.002.232	2.941.590	2.229.890	3.455.649	5.816.989	6.054.000	6.177.000	8.420.930	7.189.625	7.637.988	6.037.000	10.200.000
2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	
9.750.105	15.190.743	15.738.324	18.207.663	18.763.080	16.648.316	16.870.099	18.137.354	19.365.467	19.692.759	16.801.074	18.116.722	
2016	2017	2018										
20.447.283	20.138.056	20.698.659										

# 2018

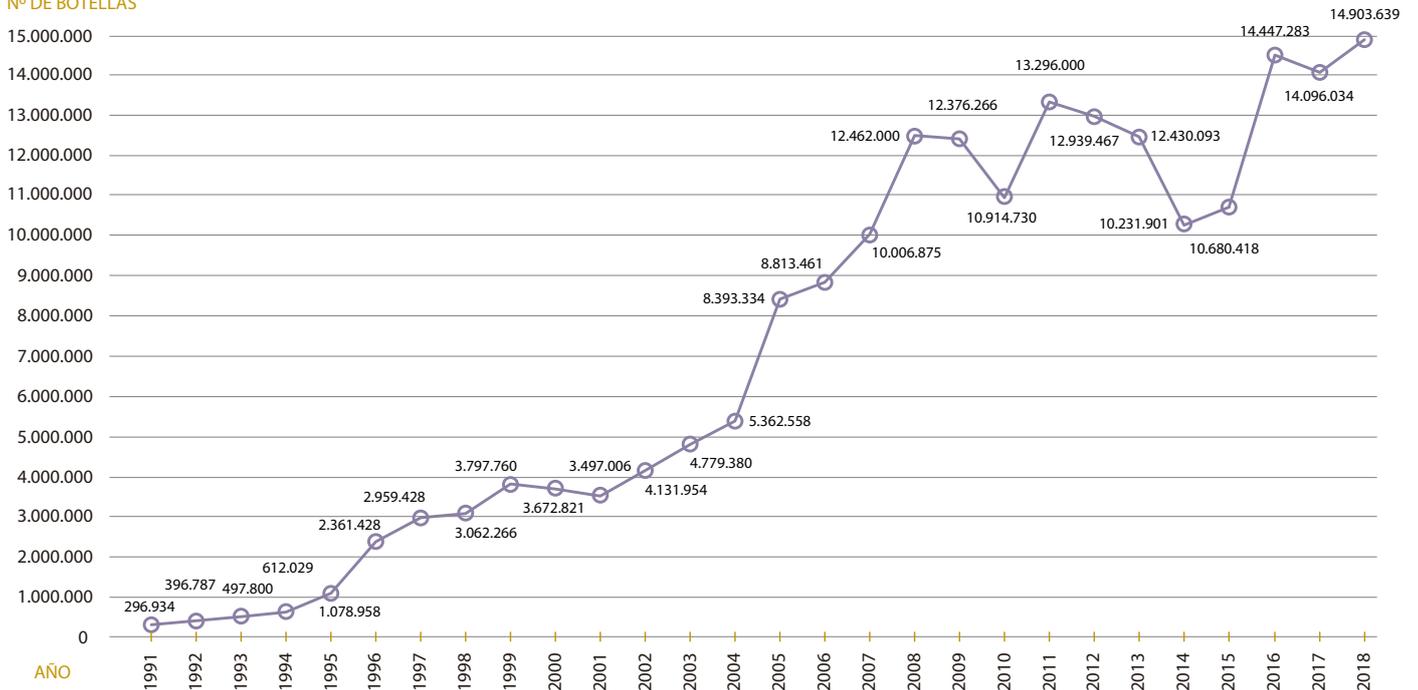
## DOSSIER INFORMATIVO



## EXPORTACIÓN



Nº DE BOTELLAS

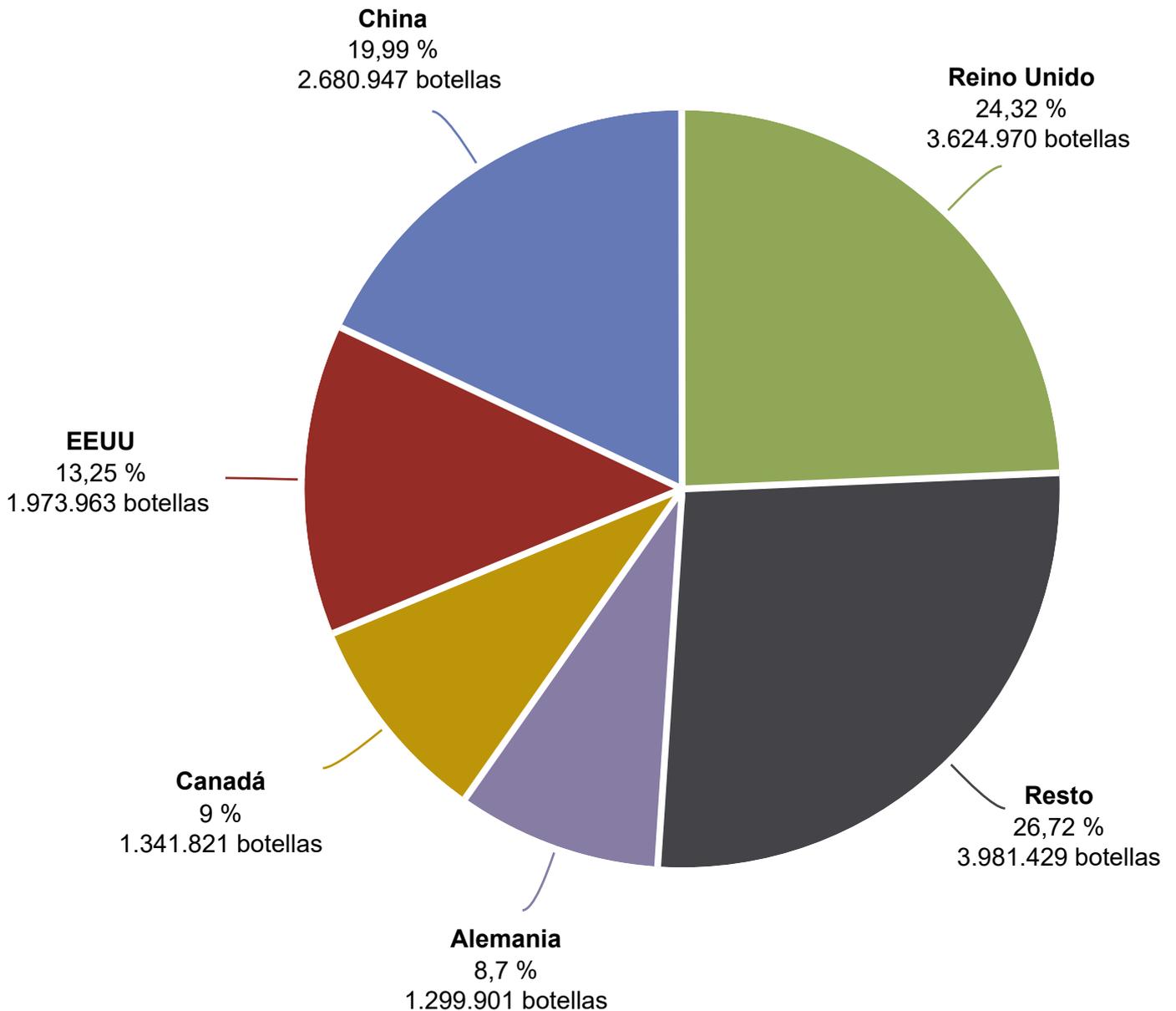


1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
296.934	396.787	497.800	612.029	1.078.958	2.361.428	2.959.428	3.062.266	3.797.760	3.672.821	3.497.006	4.131.954	4.779.380
2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	
5.362.558	8.393.334	8.393.334	10.006.875	12.462.000	12.376.266	10.914.730	13.296.000	12.939.467	12.430.093	10.231.901	10.680.418	
2016	2017	2018										
14.447.283	14.096.639	14.903.034										



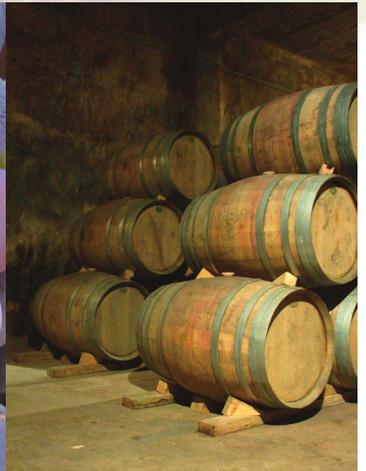
## EXPORTACIÓN

Respecto al mercado exterior, la comercialización supone alrededor de un 72%. Los países a los que se exporta principalmente son: **Reino Unido, China, USA, Canadá y Alemania.**





## CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS



En la Denominación de Origen se elaboran vinos blancos, rosados, tintos jóvenes, crianzas, reservas, grandes reservas y vinos de licor.

Los vinos blancos, proceden de las variedades macabeo, chardonnay y moscatel. Son vinos ligeros en boca, de delicado aroma, frescos y agradables.

Los rosados, procedentes de variedad garnacha, son vinos muy afrutados, con aromas florales y frutales de gran calidad y constituyen un gran potencial de nuestra zona.

Los tintos jóvenes, elaborados tanto como varietales de garnacha, como en combinación con otras variedades

como tempranillo, merlot, syrah y cabernet, son vinos en los que destacan sus aromas frutales y florales de gran calidad, en boca se muestran carnosos, intensos y sabrosos. Son vinos con carácter en los que se imprimen rasgos y matices de modernidad.

Los crianzas, reservas y grandes reservas de Campo de Borja, después de someterse al proceso de envejecimiento en madera de roble y botella, resultan equilibrados, redondos y aterciopelados.

También se elaboran ricas mistelas y moscateles, así como cavas.





## PRINCIPALES ASPECTOS TURÍSTICOS DE LA COMARCA



La Denominación de Origen Campo de Borja es una zona ligada íntimamente a su medio físico. Sus viñedos se extienden sobre suelos fértiles en las terrazas del río Huecha y los Llanos de Plasencia, en un entorno natural especialmente privilegiado: el Somontano del Moncayo, la belleza de sus espacios, la fuerza y carácter del paisaje se transmiten de forma inequívoca a los vinos, dotándoles de una tipicidad propia de la comarca.

Son vinos con historia y tradición por la riqueza del Parque Natural del MONCAYO y por su máximo exponente artístico: EL MONASTERIO DE VERUELA.

Otros aspectos de interés turístico de la zona son:

**LA RUTA DE LA GARNACHA:** La mejor opción para conocer arte, cultura, historia, paisaje, gastronomía y los excelentes vinos de Campo de Borja.

Visite la web: [www.larutadelagarnacha.es](http://www.larutadelagarnacha.es)

**RUINAS ANTIGUAS:** Restos del poblado histórico Bursau, en Borja. Restos del poblado romano Turiaso en Tarazona.

**CASTILLOS:** Trasmoz (inspiración de Bécquer para sus leyendas).

**ARTE GÓTICO:** Monasterio de Veruela (Cisterciense) donde Gustavo Adolfo Bécquer escribió "Cartas desde mi celda". Catedral de Tarazona.

**ARTE MUDEJAR:** Torres de Tabuena y Fuendejalón,

iglesias de Alberite, Bulbueite y Ambel, torres de la Colegiata de Borja, conventos de los dominicos de Magallón.

**RENACIMIENTO:** Santuario de la Misericordia, Ayuntamiento de Tabuena, Bulbueite y Borja, Palacio de los Condes de Bureta, Palacio de los abades de Veruela de Bulbueite, Palacio de la Orden de San Juan de Ambel, Casa de las Conchas en Borja, Iglesia de Magallón, retablo plateresco de Talamantes.

**BARROCO:** Iglesia de Bureta, Ainzón y varias iglesias y conventos en Borja.

**PLAZA DEL MERCADO** de Borja.

**PARAJES:** Parque Natural de la Dehesa del Moncayo, Santuario de la Misericordia.

**ARTESANÍA:** Cerámica de Magallón.

**GASTRONOMÍA:** Ensaladas del tiempo, sopa de cocido, migas con huevo frito, alcachofas, espárragos, alubias con borraja, huevos tontos, huevos al salmorejo, conejo con caracoles, ternasco asado, cordero a la pastora, pollo al chilindrón, peras y melocotón al vino, torrijas y mantecados.

**FESTIVALES:** Festivales de música de Veruela (verano).

**FIESTA DE LA VENDIMIA:** 15 de Septiembre.



## MUSEO DEL VINO D.O. CAMPO DE BORJA

El Museo del Vino de la Denominación de Origen Campo de Borja, se encuentra ubicado en el Monasterio Cisterciense de Veruela, a los pies del Moncayo. Abrió sus puertas al público en septiembre de 1994, siendo uno de los pioneros en España y el primero de su género en Aragón. Inicialmente contaba con un pequeño edificio de dos plantas y un total de 250 m<sup>2</sup>, siendo la planta inferior un aljibe, construido por los monjes de la orden del Cister en el año 1200.

A este edificio se ha añadido otro de nueva construcción, distribuido en tres plantas y comunicado con el anterior, dando lugar a un espacio total de

1600 m<sup>2</sup>, además de un espacio exterior ajardinado. El Museo del Vino de Campo de Borja nació con un espíritu de servicio a la Denominación de Origen, dándola a conocer a los miles de visitantes que recorren las Tierras del Moncayo y transmitiendo sus recursos como instrumento enoturístico de primer orden, punto de partida para conocer nuestros vinos y bodegas, así como el resto de nuestro entorno más inmediato, destacando el Parque Natural de Moncayo, el Monasterio de Veruela, las ciudades monumentales de Borja y Tarazona, así como sus innumerables y pintorescos pueblos.



# 2018

## DOSSIER INFORMATIVO

La visita al Museo del Vino, comienza en la **Sala de las Bodegas**, donde se encuentra la información referente a las 18 entidades amparadas por esta Denominación de Origen.

Posteriormente se pasa al **Auditorio**, sala que formaba parte del anterior museo, donde se proyecta un video presentación de las Tierras del Moncayo, con sus recursos enoturísticos.

A continuación se puede observar el audiovisual **“Vides vida”**, donde se muestra por medio de una infografía cómo a partir de una semilla se forma la vid con sus frutos. A lo largo de los siguientes 200m se encuentra el Área de Historia, dividida en las fases tradicionales (Antigua, Media, Moderna y Contemporánea), en la que se muestran las principales manifestaciones históricas y artísticas del cultivo del viñedo y de la elaboración del vino, haciendo hincapié en la cultura vitivinícola de Campo de Borja a lo largo de la historia, desde su conocimiento por parte de los Celtíberos, pasando por la importancia que el Monasterio de Veruela tuvo en la expansión del viñedo por la zona, hasta llegar a la creación de las pequeñas bodegas de cerro, el cooperativismo del siglo XX y el reconocimiento como Denominación de Origen en 1980.

Tras obtener la información histórica, una rampa nos lleva a la siguiente sala, descenso coronado por una gran imagen del Moncayo, vigía eterno de éstas tierras y modulador de nuestro clima y por tanto, de algunas de las características del viñedo de Campo de Borja.

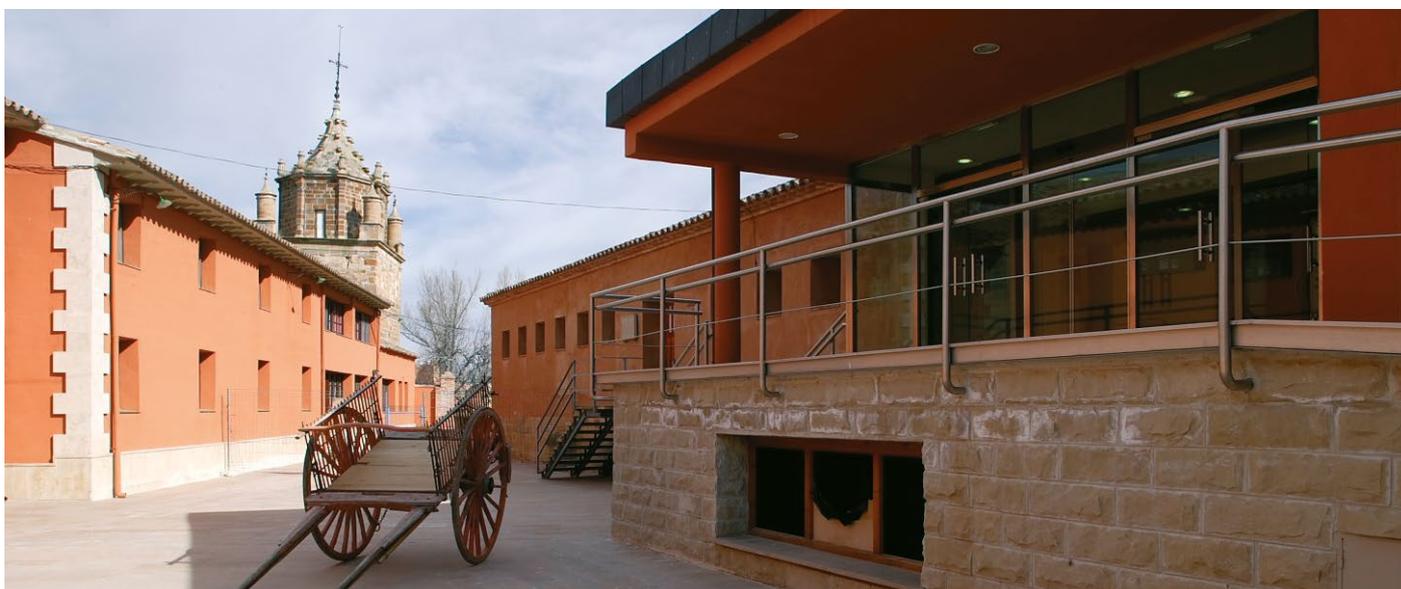
El **área de viticultura** comienza realizando un estudio de la planta y de las variedades de uva que Campo de Borja permite cultivar, entre las que destaca nuestra variedad autóctona, la Garnacha, cultivada en un 70% de la producción total de esta D.O. En la **Zona de las Cuatro Estaciones** se pueden ver cuatro vídeos con trabajos en los viñedos a lo largo del año, destacando el fenómeno del “lloro” o comienzo vegetativo de la vid, la floración, la maduración y la vendimia.

En los plasmas siguientes se observa el proceso de vendimia, de forma tradicional y mecanizada.

Para ilustrar la **fase del Acarreo** se ha realizado una maqueta del Tren Borjita o “Escachamatas”, que realiza el transporte de uva y vino desde Borja hasta Cortes de Navarra, para desde allí continuar hacia el norte de España.

Una vez que la uva ha llegado a las bodegas, se realiza el pisado virtual de las mismas, mediante una proyección que simula en Lagar en el suelo, de forma que los visitantes transforman la uva en vino mientras atraviesan este espacio.

Ésta compleja transformación es explicada en clave de humor mediante personajes de dibujos animados con un mini cine, titulado **“Vino el vino”**, donde Don Tanino, Doña Estudis y Don Tartrato enseñarán a “Garnachica”, la mascota infantil del museo, los secretos principales para que la uva se transforme en vino.



# 2018

## DOSSIER INFORMATIVO

De forma más tradicional, por medio de textos e imágenes se explican a continuación los trabajos de bodega para obtener vinos jóvenes, crianzas y reservas.

Una vez elaborado el vino, llega a la fase de conocimiento de sus características, por lo que contamos con la presencia de un monje cisterciense de la Edad Media y un enólogo del siglo XXI protagonistas del Teatro Virtual. El primero nos cuenta peculiaridades del consumo del vino en un Monasterio Medieval, según las normas de la Regla de San Benito y el segundo nos habla fundamentalmente de vino y salud, amparado por publicaciones en prestigiosas revistas especializadas.

Una vez elaborado y presentado el vino en el **Taller de los Sentidos** se pone a prueba la sensibilidad de cada persona para conocer las sutilezas del vino a través de sus percepciones sensoriales. En esta zona se sigue el orden de una Cata Profesional.

En la **Sala de Color** se proyectan escenas en dos grandes pantallas sobre las manifestaciones del color de la Naturaleza y éstas trasladadas al conocimiento del color del vino para identificarlo. Por medio de unos bañadores de color situados en el techo de la sala, se puede observar cómo toda la sala se tiñe sutilmente de los diferentes colores que se nombran en el audio.

Le toca el turno al **olfato** en la sala siguiente, donde

16 especieros permiten jugar a percibir algunos de los aromas presentes en el vino, para que el visitante ponga a prueba su capacidad olfativa.

**El gusto y el tacto del vino** se ha fundido en un pequeño espacio donde se permita tocar cuatro de las diferentes texturas que se pueden percibir al degustar el vino. Se explican de forma breve también las fases de la Cata de vino y se dan algunas de las claves sobre el maridaje entre vino y gastronomía, entendido éste como alimento y parte fundamental de la dieta mediterránea.

Es ineludible pasar por la **Tienda** antes de abandonar el Museo, donde se pueden adquirir todos los vinos elaborados en las 18 bodegas de la D.O. Campo de Borja, además de otros productos agroalimentarios y detalles de papelería textil y servicio de vino. Esta sala perteneció también al museo anterior y es una de las más antiguas y bellas de todo el Monasterio: un aljibe o depósito de agua construido en el año 1200.

La salida del Museo se realliza tras visitar la tienda, por cuya puerta se accede a un área de jardines del Monasterio de Veruela, donde se encuentra una pequeña viña tradicional de Garnacha. Se trata de vides octogenarias transplantadas desde el municipio de Fuendejalón hasta este jardín, cuyo suelo se ha recubierto de tierra roja de Tabuenca.



# 2018

## DOSSIER INFORMATIVO



### HORARIO

De octubre a marzo: 10:30h a 18:30h. Ininterrumpido.  
De abril a septiembre: 10:30h a 20:30h. Ininterrumpido.  
Cierre: martes (excepto festivos), 25 de diciembre y el 1 de enero.

Las visitas podrán ser libres o guiadas. En este último caso habrá que concertarlas con antelación. Otras actividades que se organizan: degustaciones, minicursos de cata, talleres didácticos, ruta del vino (solicitar información sobre tarifas).

### DIRECCIÓN

**MUSEO DEL VINO D.O. CAMPO DE BORJA**  
50592 MONASTERIO DE VERUELA (Zaragoza) - España  
Tel: (+34) 976 19 88 25 / (+34) 976 85 21 22  
WEB: [www.docampodeborja.com](http://www.docampodeborja.com)  
E-Mail: [museovino@docampodeborja.com](mailto:museovino@docampodeborja.com)



ESTABLECIMIENTO PERTENECIENTE A  
LA RUTA DE LA GARNACHA

[www.larutadelagarnacha.es](http://www.larutadelagarnacha.es)





## CLASIFICACIÓN DE AÑADAS

AÑO	CALIFICACIÓN
1973	EXCELENTE
1974	REGULAR
1975	EXCELENTE
1976	MUY BUENA
1977	BUENA
1978	MUY BUENA
1979	EXCELENTE
1980	BUENA
1981	EXCELENTE
1982	MUY BUENA
1983	REGULAR
1984	BUENA
1985	MUY BUENA
1986	BUENA

AÑO	CALIFICACIÓN
1987	BUENA
1988	BUENA
1989	MUY BUENA
1990	BUENA
1991	MUY BUENA
1992	MUY BUENA
1993	BUENA
1994	BUENA
1995	BUENA
1996	BUENA
1997	BUENA
1998	BUENA
1999	BUENA
2000	EXCELENTE
2001	MUY BUENA
2002	BUENA
2003	BUENA

AÑO	CALIFICACIÓN
2004	BUENA
2005	EXCELENTE
2006	BUENA
2007	MUY BUENA
2008	BUENA
2009	MUY BUENA
2010	MUY BUENA
2011	BUENA
2012	MUY BUENA
2013	BUENA
2014	BUENA
2015	BUENA
2016	BUENA
2017	BUENA
2018	BUENA





## RELACIÓN DE BODEGAS INSCRITAS EN LA D.O. CAMPO DE BORJA

### BODEGAS AINZÓN

Afuera s/n  
50570 AINZÓN (Zaragoza)  
Tel: 976 869 696 - fax: 976 868 097  
www.bodegasainzon.es  
E-Mail:  
ventas@bodegasainzon.es

### BODEGAS ALTO MONCAYO S.A.

Ctra. CV - 606 Borja-El Buste, Km 1700  
50540 BORJA (Zaragoza)  
Tel: 976 867 807 - fax: 976 868 147  
E-Mail:  
josemiguel@bodegasaltomoncayo.com  
www.bodegasaltomoncayo.com

### BODEGAS ARAGONESAS S.A.

Ctra. Magallon s/n  
50529 FUENDEJALÓN (Zaragoza)  
Tel: 976 862 153 - fax: 976 862 363  
www.bodegasaragonesas.com  
E-Mail: info@bodegasaragonesas.com

### BODEGAS BORDEJE S.L.

Ctra. Borja-Rueda, Km 3  
50570 AINZÓN (Zaragoza)  
Tel: 976 868 080 - fax: 976 868 989  
www.bodegasbordeje.com  
E-Mail: ainzon@bodegasbordeje.com

### BODEGAS BORSAO S.A.

Ctra. Nacional 122, km 63  
50540 BORJA (Zaragoza)  
Tel: 976 867 116 - fax: 976 867 752  
www.bodegasborsao.com  
E-Mail: contacto@bodegasborsao.com

### BODEGAS CABAL S.L.

Polígono las Bodegas, parcela 11  
50570 AINZÓN (Zaragoza)  
Tel: 639 141 533  
E-Mail: info@bodegascabal.com

### BODEGAS MARECA S.L.

Carra Borja, 8  
50547 TABUENCA (Zaragoza)  
Tel: 976 865 795 - fax: 976 785 869  
E-Mail: bodegasmareca@hotmail.com

### BODEGAS MORCA S.L.

C/ Molinillo del Fraile s/n  
50540 BORJA (Zaragoza)  
Tel: 690 818 509  
E-Mail: cristina.corellano@gilfamily.es

### BODEGA PAGOS DEL MONCAYO S. L.

Ctra. Z-372, km 1.6  
50580 VERA DE MONCAYO (Zaragoza)  
Tel: 976 900 256  
www.pagosdelmoncayo.com  
E-Mail: info@pagosdelmoncayo.com

### BODEGA PALMERI SICILIA S.L.

C/ Cabernet Sauvignon, 3  
50547 TABUENCA (Zaragoza)  
Tel: 976 865 708 - 660 121 915  
E-Mail: jdzcuartero@hotmail.com

### BODEGA PICOS S.L.

Ctra. Soria, Km 55,4  
50520 MAGALLÓN (Zaragoza)  
Tel: 976 863 006 - fax: 976 900 122  
www.bodegapicos.com  
E-Mail: info@bodegapicos.com

### BODEGAS ROMÁN S.C.

Ctra. Gallur-Agreda, 1  
50546 BULBUENTE (Zaragoza)  
Tel: 976 852 936  
www.bodegasroman.es  
E-Mail: bodegasroman@gmail.com

### BODEGAS RUBERTE S.L.

Avda. Tenor Fleta, 7  
50520 MAGALLÓN (Zaragoza)  
Tel: 976 858 063 - fax: 976 858 475  
www.gruporuberte.com  
E-Mail: info@bodegasruberte.com

### COOP. Nª Sª NIÑO PERDIDO

Calvo Sotelo, 15  
50547 TABUENCA (Zaragoza)  
Tel: 976 865 874 - fax: 976 865 874  
E-Mail: cooperativa.tabuenca@hotmail.com

### COOP. SAN JUAN BAUTISTA

Ctra. Tabuenca, 9  
50529 FUENDEJALÓN (Zaragoza)  
Tel: 976 862 441 - fax: 976 862 056  
www.fuendejalon.coop  
E-Mail: info@coopfuendejalon.com

### COOP. SANTO CRISTO

Avda. de la Paz, 4  
50520 MAGALLÓN (Zaragoza)  
Tel: 976 866 464 - fax: 976 866 465  
E-Mail:  
info@santocristodemagallon.com

### COOP. SANTA ANA

Ctra. Borja s/n  
50529 POZUELO DE ARAGÓN  
Tel: 976 862 931 - fax: 976 862 931  
E-Mail: santaanapoz@hotmail.com

### SOC. COOP. AGRÍCOLA DE BORJA

Capuchinos, 10  
50540 BORJA (Zaragoza)  
Tel: 976 866 065 - fax: 976 866 066  
E-Mail: ventas@cooperativaborja.com



**garnacha**

# 2018

## DOSSIER INFORMATIVO



**CAMPO DE BORJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

THE EMPIRE OF GARNACHA

**CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. CAMPO DE BORJA**

C/ Subida de San Andrés, 6. 50570, Ainzón (Zaragoza) España

Tel.: (+34) 976 852 122 / Fax: (+34) 976 868 806

[www.docampodeborja.com](http://www.docampodeborja.com)

COLABORAN:

