

En Zaragoza, y siendo las 14:00 horas, del día 10 de enero de 2023, y en el recinto de la Feria de dicha ciudad, se reúne el Jurado que ha de juzgar el Premio "Excelencia" 2023 convocado por ENOMAQ, presidido por D. Fernando Bordejé Mugüerza y formado por los señores: D. Ernesto Franco Aladrén, D. José Ignacio García López, D. Domingo Carlos González Huerta y D. Manuel María López-Alejandré.

Ateniéndose a las bases del Premio que establecen premiar el buen hacer de las bodegas, hacen constar el acuerdo de:

OTORGAR

PREMIO EXCELENCIA ENOMAQ 2023





BODEGAS ROMALE

C/ Mecánica, 0 06200 - Almendralejo (Badajoz) Tel.: 924667255 www.romale.es

La bodega comenzó su historia en 1989 en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, Tierra de Barros.

Bajo la superficie, en la profundidad de la tierra reposan su variedad de vinos y cavas esperando el momento perfecto para deleitar el paladar del consumidor. Un entorno perfecto, medido al detalle, para que su aroma, sabor y carácter maduren al ritmo que lo hacen los buenos vinos.

Ejemplo de ello son el sistema garnímedes o la termovinificación flash, que contribuyen a mejorar la calidad del vino aflorando más matices en cada botella, y haciendo del gesto de beber un vino de Bodegas Romale una experiencia sensorial.

Sobre la cava, el entorno es totalmente distinto pues es la tecnología la que, aplicada a la tradición del vino, les permite dar forma a la materia prima recogida de la tierra para crear una melodía en cada botella.

Para Bodegas Romale la elaboración del vino es una ciencia en la que cada año encuentran nuevos horizontes a los que dirigirse. Prueba de ello son algunas de las más sofisticadas tecnologías en el sector del vino que poseen, siendo una de las bodegas de la península más destacadas en la aplicación innovadora de nuevas técnicas.