

En Zaragoza, siendo las 14:00 horas del 17 de diciembre de 2024, y en las instalaciones de Feria de Zaragoza, se reúne el Jurado que ha de juzgar el Premio Enólogo ENOMAQ 2025, presidido por D. Fernando Bordejé Mugüerza y formado por: D. Ernesto Franco Aladrén, D. Juan Cacho Palomar, Dña. Inmaculada Sáez González, D. José Ignacio García López, D. Javier Ugarte Andrevia y D. Manuel María López-Alejandro.

Ateniéndose a las bases del Premio que establecen premiar al ENÓLOGO ENOMAQ 2025 en dos categorías: trayectoria profesional y vino singular, hacen constar el acuerdo de:

In Zaragoza, being the 14:00 hours of December 17, 2024, and in the facilities of Feria de Zaragoza, meets the Jury that is to judge the Excellence Awards convened by ENOMAQ 2025, chaired by: Mr. Ernesto Franco Aladrén, Mr. Juan Cacho Palomar, Mrs. Inmaculada Sáez González, Mr. José Ignacio García López, Mr. Javier Ugarte Andrevia and Mr. Manuel María López-Alejandro.

Adhering to the bases of the Award that establishes to reward the professional career or the creation of a singular wine, they record the agreement of:

OTORGAR / GRANT:

El **PREMIO ENÓLOGO ENOMAQ 2025**, en su categoría Trayectoria Profesional, *ex aequo* a:

The **ENOMAQ 2025 WINEMAKER AWARD**, in its Professional Career category, is awarded *ex aequo* to:



Dra. María Elena Batista Herrera

VIÑÁTIGO

La Dra. María Elena Batista Herrero es una profesional formada en ciencias químicas, enología y viticultura que aporta, además de su amplio conocimiento, polivalencia al haber trabajado en diferentes regiones vitícolas del territorio español.

Destacan en su trayectoria profesional la participación en diferentes proyectos INIA y FEDER, así como también sus posiciones como responsable de calidad, proceso e I+D en diferentes bodegas.

Dr. Maria Elena Batista Herrero is a professional trained in chemical sciences, oenology and viticulture who brings, in addition to her extensive knowledge, versatility having worked in different wine-growing regions of the Spanish territory.

Her professional career includes participation in different INIA and FEDER projects, as well as her positions as Head of Quality, Process and R+D in different wineries.



Ing. Téc. Agr. Wenceslao Gil Durantez



Ingeniero Técnico Agrícola de formación, estudió en la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid.
Profesional pionero que ha potenciado la D.O. Toro con la creación de dos bodegas familiares propias que cuentan con excelentes vinos.

Entre su trayectoria, destaca como fundador y presidente de la Asociación de Enólogos de Castilla y León, así como cofundador de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos.

*Agricultural Technical Engineer by training, studied at the "Escuela de la Vid y el Vino" of Madrid.
Professional pioneer who has boosted D.O. Toro with the creation of two own family wineries that have excellent wines.*

Among his career, he stands out as founder and president of the Association of Winemakers of Castilla y León, as well as co-founder of the Spanish Federation of Winemakers' Associations.

Y, el **PREMIO ENÓLOGO ENOMAQ 2025**, en su categoría Vino Singular, a:
The **ENOMAQ 2025 WINEMAKER AWARD**, in its Singular Wine category, is
awarded to:



TEMPORE

Respeto por la Tierra, Pasión por el Vino

Doña Paula Yago Aznar

CEO de Bodegas Tempore

Este proyecto nace desde la pasión por la viña, por el vino y por las raíces aragonesas, y desde el trabajo que Bodegas TEMPORE realiza para la recuperación del territorio y patrimonio vinícola aragonés.

Los viñedos se encuentran en Muniesa, a 20 km de Bodegas TEMPORE, y pertenecen a la IGP Bajo Aragón. A una altitud de 800 metros, encontramos estas viñas, en suelos franco-arcillosos y con un clima frío y extremo.

La variedad Derechero de uva prefiloxérica, originaria y única de Aragón. Se caracteriza por racimos muy compactos y bayas grandes. Se trata de una variedad de brotación tardía que alcanza su maduración en las últimas semanas de octubre. Con los primeros fríos y las primeras nieblas del invierno, realizamos la vendimia.

Se cuida cada paso de la fermentación, usando exclusivamente sus levaduras autóctonas, y con mínima intervención en cada fase del proceso.

Tras realizarse un suave prensado, el vino pasa a ser criado en barricas de roble francés durante 6 meses. El resultado es un vino con 13,5° de alcohol en uva y 16-18° en copa, "de color rubí, brillante e intenso, de capa media. Un color vibrante que esconde un elegante abanico de aromas a fresas y frambuesas con caramelo y tofe. La entrada en boca es muy agradable, equilibrada y redonda, explosiva.

El conjunto tiene el carácter de una uva criada en unas condiciones climáticas extremas, con carácter varietal aderezado con las notas del roble francés.

Un vino diferente, elaborado con una variedad muy especial que no dejará indiferente a nadie"

This project was born from the passion for the vineyard, for wine and for Aragonese roots, and from the work that Bodegas TEMPORE carries out for the recovery of Aragonese territory and wine heritage.

The vineyards are located in Muniesa, 20 km from Bodegas TEMPORE, and belong to the IGP Bajo Aragón. At an altitude of 800 meters, we find these vineyards, in clayey soils and with a cold and extreme climate.

The Derechero variety of pre-phyloxeric grapes, native and unique to Aragon. It is characterized by very compact clusters and large berries. This is a late-flowering variety that reaches its ripening in the last weeks of October. With the first colds and the first fogs of winter, we carry out the harvest.

Every step of the fermentation is taken care of, using exclusively its native yeasts, and with minimal intervention in each phase of the process.

After a gentle pressing, the wine is aged in French oak barrels for 6 months. The result is a unique wine with 13.5 per cent alcohol in grapes and 16-18 per cent in glass, "ruby, bright and intense, mid-layer. A vibrant color that hides an elegant range of aromas of strawberries and raspberries with caramel and toffee. The palate entry is very pleasant, balanced and round, explosive.

The set has the character of a grape grown in extreme climatic conditions, with varietal character seasoned with notes of French oak.

A different wine, made with a very special variety that will not leave anyone indifferent"