



Asisten altos cargos políticos de 25 países y expertos del mundo del protocolo y los eventos

Dehesa de los Canónigos, elegido proveedor oficial del Congreso Internacional de Protocolo

- *Gracias a esta colaboración, durante el XIII Congreso Internacional de Protocolo, que se celebrará en San Fernando (Cádiz) del 7 al 9 de noviembre de 2012, se podrá degustar el Reserva 2005, Mejor Vino con Crianza de España, según la Guía de Vinos Gourmets 2012.*
- *Este Congreso está organizado por la Escuela Internacional de Protocolo que, con 11 centros de enseñanza repartidos por el mundo, se ha consolidado en los últimos años como el primer centro mundial especializado en la formación en Protocolo, Relaciones Institucionales y Gestión de Eventos.*

Valladolid, 04 de octubre de 2012. Dehesa de los Canónigos será el proveedor oficial del Congreso Internacional de Protocolo que se celebrará en San Fernando (Cádiz) entre los días 7 y 9 de noviembre de 2012. Este congreso de carácter anual se celebra cada año en un país distinto –el pasado se organizó en Asunción (Paraguay)- y junta a los 400 principales especialistas del mundo de los eventos y el protocolo, junto a importantes cargos políticos y empresariales.

La Escuela Internacional de Protocolo, organizadora de este Congreso, ha llegado a un acuerdo con Dehesa de los Canónigos, mediante el cual se podrá degustar el vino Dehesa de los Canónigos Reserva 2005, recientemente premiado como Mejor Vino con Crianza de España, por la Guía de Vinos Gourmets 2012.

La Escuela Internacional de Protocolo está formada por una red de centros con sedes en Madrid, Barcelona, Valencia, Granada, Asturias, Alicante, Palma de Mallorca, A Coruña, Tenerife, Bruselas, Budapest, Buenos Aires y Asunción. Se ha consolidado como el primer centro mundial especializado en la formación en Protocolo, Relaciones Institucionales y Gestión de Eventos y en él se han formado los principales profesionales del mundo del protocolo empresarial, deportivo o de la administración pública.

“La Escuela Internacional de Protocolo goza de prestigio tanto en España, como en Europa y América Latina, por lo que supone un gran privilegio que hayan escogido nuestros vinos para acompañarles en este Congreso”, explicó Iván Sanz, Director Gerente de Dehesa de los Canónigos.

La Bodega Dehesa de los Canónigos se distingue por cuidar la calidad y la exclusividad de sus vinos y muestra de ello son los galardones obtenidos como la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis y la Medalla de Oro, International Wine Competition - Muvina 2005, ambas concedidas al Gran Reserva Especial 2001.

Perfil de Dehesa de los Canónigos

Constituida en 1988 por Luis Sanz Busto, la Bodega Dehesa de los Canónigos es una antigua finca agropecuaria, propiedad del clero en sus inicios, que en los últimos 30 años se ha convertido en una de las marcas de vino con mayor prestigio. Además tiene la importancia de haber sido la primera finca en haber plantado la vid en la repoblación del Duero.

La Bodega Dehesa de los Canónigos se distingue por cuidar al máximo la calidad y la exclusividad de sus caldos, por lo que comercializa un máximo de 250.000 botellas en sus cinco tipos de vino. Entre los galardones obtenidos por la Bodega destaca la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis y la Medalla de Oro International Wine Competition - Muvina 2005.

Además, Dehesa de los Canónigos apuesta por el enoturismo, a través de la organización de eventos exclusivos y actividades encaminadas a transmitir la cultura del vino. Y ha sido punto de encuentro de personajes relevantes del arte, la política y los deportes.

También en las redes sociales

Web: <http://www.bodegadehesadeloscanonigos.com/es/>

Twitter: <http://www.twitter.com/dehesacanonigos>

Facebook: <http://www.facebook.com/smmdehesa>

Youtube: <http://www.youtube.com/user/dehesacanonigos>

Para más información:	Comunicación Profesional 902 10 44 23
Francisco J. Suárez	616 930 773 franciscosuarez@comunicacionprofesional.es
Laura Serrano	696 884 869 lauraserrano@comunicacionprofesional.es