



Dehesa de los Canónigos

En el IX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid

## El Ministro de Agricultura cata la botella Ánfora de Dehesa de los Canónigos

- *Belén Sanz, enóloga de Dehesa de los Canónigos, es la autora de Ánfora, Gran Reserva Especial 2001, que se presenta en un diseño sorprendente y único en el mundo.*
- *Entre las personalidades del mundo de la gastronomía que han degustado Ánfora se encuentran los reconocidos chefs Albert Adriá y Oriol Castro, de la Fundación El Bulli; el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón; el chef puertorriqueño José Enrique Montes, premiado con el 2013 Best New Chef, de la revista Food and Wine; o Pepe Rodríguez Rey, chef del restaurante El Bohío, galardonado con una estrella Michelin y conductor del programa de Televisión Española Master Chef.*

**Valladolid, 6 de noviembre de 2013.** El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, ha catado esta mañana la botella **Ánfora**, Gran Reserva Especial 2001, de **Dehesa de los Canónigos**. Este acontecimiento especial, reservado a unos pocos, ha tenido lugar en el transcurso de la novena edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, al que el Ministro ha asistido como jurado.

Entre las personalidades del mundo de la gastronomía que han degustado Ánfora se encuentran los reconocidos chefs Albert Adriá y Oriol Castro, de la Fundación El Bulli; el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón; el chef puertorriqueño José Enrique Montes, premiado con el 2013 Best New Chef, de la revista Food and Wine; o Pepe Rodríguez Rey, chef del restaurante El Bohío, galardonado con una estrella Michelin y conductor del programa de Televisión Española Master Chef.

Belén Sanz, enóloga de Dehesa de los Canónigos, es la autora de Ánfora, Gran Reserva Especial 2001, que se presenta en un diseño sorprendente y único en el mundo. Debido a su calidad excepcional, ha sido reconocido con la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis y la Medalla de Oro, International Wine Competition - Muvina 2005.

Además, Ánfora fue elegida en 2012 y 2013 por el diseñador de joyas Chus Burés para la presentación VIP de su colección, por considerarla “una obra de arte del mundo del vino”.

NOTA  
DE  
PRENSA

### Perfil de Dehesa de los Canónigos

Constituida por Luis Sanz Busto, la Bodega Dehesa de los Canónigos lanzó al mercado su primera añada en 1989. Antigua finca agropecuaria propiedad del clero en sus inicios, los diferentes premios y la opinión de los consumidores han convertido a la bodega en los últimos 25 años en una de las marcas de vino con mayor prestigio de la Ribera del Duero.

La finca perteneció a la familia Lecanda –propietaria también de Vega Sicilia- y fue el primer viñedo replantado en España, tras la enfermedad de la filoxera, con patrones traídos desde California. Actualmente exporta a mercados tan exigentes como Francia, Estados Unidos, Alemania, o Suiza.

Dehesa de los Canónigos se distingue por cuidar al máximo la calidad y la exclusividad de sus vinos, por lo que comercializa un máximo de 250.000 botellas, elaboradas sólo con uva procedente de sus propios viñedos, fruto de una vendimia manual. La bodega ha recibido cerca de 20 galardones, entre los que destacan la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis, la Medalla de Oro International Wine Competition - Muvina 2005; o el reciente premio al Mejor Vino con Crianza de España, otorgado por la Guía de Vinos Gourmets 2012.

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 es punto de encuentro de personajes relevantes del arte, la cultura 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: **Agencia Comunicación Profesional**

**Francisco J. Suárez** 616 93 07 73 [franciscosuarez@acomunicacionprofesional.es](mailto:franciscosuarez@acomunicacionprofesional.es)

**Laura Serrano** 696 884 869 [lauraserrano@acomunicacionprofesional.es](mailto:lauraserrano@acomunicacionprofesional.es)