

Durante el Concurso Nacional de Tapas de Valladolid, siguiendo la tradición protagonizada los últimos años por otros reconocidos chefs invitados como Albert Adriá, Oriol Castro o Pedro Subijana

El 7 estrellas Michelin Martín Berasategui cata la botella **Ánfora**, de Dehesa de los Canónigos

- *Ánfora se distingue por su diseño único en el mundo, creado por la enóloga Belén Sanz, para contener el Gran Reserva Especial 2001. Con una producción limitada a 5.000 botellas, este vino exclusivo se ha convertido en protagonista de acontecimientos muy especiales en distintas partes del mundo.*
- *El acto ha tenido lugar en el transcurso de la décima edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, al que el Berasategui ha asistido como jurado.*
- *Dehesa de los Canónigos cumple este año su 25 aniversario, desde que, en 1989, Luis Sanz Busto y M^a Luz Cid decidieran lanzar al mercado la primera añada, con una idea clara: elaborar vinos de máxima calidad.*

Valladolid, 5 de noviembre de 2014. El reconocido chef **Martín Berasategui**, con 7 estrellas Michelin, ha llevado a cabo la apertura de la botella exclusiva **Ánfora, de Dehesa de los Canónigos**, durante el transcurso del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, al que el Berasategui ha asistido como jurado. Este acontecimiento especial, sigue la tradición protagonizada los últimos años por otros chefs de renombre, invitados al concurso, como Albert Adriá, Oriol Castro o Pedro Subijana.

“Es un gran honor que Martín Berasategui, el único 7 estrellas Michelin de España, haya querido catar Ánfora, la joya de corona de Dehesa De los Canónigos, y más aún en este año tan especial para la familia Sanz Cid, ya que celebramos el 25 aniversario de la bodega” afirma Iván Sanz Cid, Gerente de Dehesa de los Canónigos. “En todo este tiempo nos hemos mantenido siempre fieles a la filosofía de sus fundadores, Luis Sanz Busto y M^a Luz Cid, de elaborar vinos de máxima calidad”.

Ánfora, protagonista de acontecimientos especiales

Ánfora, Gran Reserva Especial 2001, es una creación de Belén Sanz, enóloga de la bodega, y se distingue por su diseño único en el mundo, una producción limitada a 5.000 unidades y una excelente calidad que le he hecho merecedor de dos premios internacionales: la Medalla de Oro Mundus Vini Der Grosse Internationale Weinpreis, la Medalla de Oro International Wine Competition - Muvina 2005.

Entre las personalidades del mundo de la gastronomía que han catado Ánfora se encuentran los 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; **Pepe Rodríguez Rey**, chef del restaurante El Bohío, galardonado con una estrella Michelin y conductor del programa de Televisión Española Master Chef; **Pedro Subijana**, chef del restaurante Akelarre y galardonado con tres estrellas Michelin; o **Fernando Salazar**, Vicepresidente de Alimentación y Bebidas del grupo Wyndham.

El comisario europeo de Energía y Acción por el Clima y ex Ministro de Agricultura, **Miguel Arias Cañete**, también ha degustado este vino especial.

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”.

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 la repoblación del Duero, tras la enfermedad de la filoxera, con patrones traídos desde California. Actualmente exporta a mercados tan exigentes como Alemania, Dinamarca, Suecia, Francia y Suiza, y países extracomunitarios como México, USA, Puerto Rico o Panamá.

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 únicamente con uva procedente de sus propios viñedos, fruto de una cuidada 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.

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

Laura Serrano 696 884 869 lauraserrano@acomunicacionprofesional.es