

Finca Los Hoyales, Best Alternative Wine Packaging del Drinks International's Wine Design Challenge 2017



Madrid, 13 de Marzo 2017.-El diseño es sin duda un elemento clave en el éxito de un vino entre el público, ayudando a transmitir su posicionamiento e imagen. Finca Los Hoyales, de la bodega boutique Cruz de Alba en la milla de oro de Ribera del Duero, no deja de cosechar éxitos en este sentido.

Al 'Packaging Design Trophy' de los Harpers Design Awards en 2016 se suma hoy **el máximo galardón recibido por Finca Los Hoyales en la categoría 'Best Alternative Wine Packaging Design'** del Wine Design Challenge 2017 de la prestigiosa revista británica **Drinks International**, que buscan premiar aquellos diseños más innovadores en vinos de todo el mundo.

El jurado, compuesto por críticos de vino, diseñadores gráficos, directores de arte y otros expertos, destacó el diseño único de su etiqueta y botella, que transmite la identidad de marca de un modo diferencial, original y creativo.

Finca Los Hoyales es así no solo un vino premium por su contenido, elaborado siguiendo los más estrictos principios de la agricultura biodinámica y agrohomeopatía, sino también por su botella, de borgoña y aspecto robusto, con una etiqueta de tela de color natural con una ilustración con el sencillo gesto de dos manos que ofrecen el fruto.

Un gesto con el que su enólogo Sergio Ávila transmite su respeto a la naturaleza y la búsqueda del equilibrio con el entorno como forma de vida: "directo de la cepa hasta ti".

Finca Los Hoyales 2012 está elaborado con uvas 100% Tempranillo procedentes del pago del mismo nombre, una microparcela de 1,8 hectáreas plantada hace más de 50 años en Padilla del Duero (Valladolid). Elaborado siguiendo los más estrictos principios de la agricultura biodinámica, agrohomeopática y radioestesia, se vendimió de manera natural con selección de racimos en campo y fermentó en barricas nuevas de roble francés, donde realizó su proceso de crianza durante 22 meses sin trasiegos. Un vino de color cereza oscuro con ribetes granates, de extraordinario potencial aromático e innumerables registros frutales, balsámicos y minerales.

Finca Los Hoyales. PVP: 59 euros



**Cruz
de Alba**



Sobre Bodegas Cruz de Alba

Bodegas Cruz de Alba, comenzó su primera elaboración en el año 2003. Situada en el entorno de Peñafiel, cuenta con 40 hectáreas de viñas, cuya plantación comenzó en 1963, en espaldera y a una altura de 700 metros de altitud en suelos franco arenosos muy pobres. El viñedo cuenta con unas condiciones inmejorables para la producción de vino de calidad. Además, existe una considerable proporción de viña vieja, lo que ayuda a la hora de obtener vinos con un marcado carácter.

Son numerosos los premios que ha recibido la bodega. Cruz de Alba recibió el premio al Mejor Tempranillo del Mundo 2013 y ha recibido numerosas medallas de oro en numerosos concursos internacionales desde su fundación.

www.cruzdealba.es

PARA MÁS INFO: N T E A M - 91 178 19 96

arantxa@nteampr.com (644 33 65 85) - monica@nteampr.com (675 912 030)