



## **VEGA TOLOSA RECIBE UNA MEDALLA DE ORO Y DOS DE PLATA EN ALEMANIA.**

**PAGOS DE FAMILIA VEGA TOLOSA ha recibido una Medalla de Oro con su vino VEGA TOLOSA Lágrima de Syrah 2012 y dos de Plata para VEGA TOLOSA Nature 2011 y VEGA TOLOSA Bobal Viñas Viejas 2011, respectivamente; en el concurso internacional de vinos ecológicos mas importante del mundo, celebrado en la ciudad alemana de Neustadt.**

En VEGA TOLOSA hemos contribuido en el desarrollo de las prácticas agronómicas heredadas de nuestros antepasados, a lo largo de cuatro generaciones dedicadas al cultivo de la vid y su posterior elaboración del vino, hemos ido avanzando en nuevas técnicas de cultivo y elaboración de vino de calidad, sin perder el conocimiento de donde estamos situados geográficamente.

Hasta llegar a certificar toda la explotación agraria en ecológica, contribuyendo a la biodiversidad del ecosistema, donde la mano del hombre no altere la fauna, la flora y el suelo. Con nuestro lema: “Solo la Naturaleza realiza grandes obras sin esperar recompensa alguna”.





## INTRODUCCIÓN

El secreto de los vinos *Vega Tolosa* es su microclima y su terruño. Su zona de producción se sitúa en las tierras más orientales de la Manchuela, a 120 Km. del Mar Mediterráneo.

Sus viñedos se sitúan entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel, a 750 m. de altura: Los vientos diurnos de poniente -cálidos y secos- y los nocturnos de levante -frescos y húmedos- favorecen una maduración lenta de la uva. Sus suelos arcilloso-calcareos contribuyen también a una óptima calidad de la uva, favoreciendo el drenaje de la escasa pluviometría y la conservación de la humedad en los periodos de sequía.

Estas condiciones permiten la elaboración de unos vinos ecológicos armoniosos y elegantes, con colores atractivos, aromas afrutados y un paso por boca persistente.



