





Índice

4 La bodega

8 Presidencia


9 Nuestros vinos

18 Nuestros vinagres

22 Visitas a la bodega

23 Experiencias





Un apellido bodeguero que renace en el centro histórico de Jerez.

LA BODEGA

BODEGAS LEON DOMEQ S.L., renace tras la puesta en valor de una bodega centenaria en el barrio más castizo de Jerez, Las Bodegas Vides. Desde sus instalaciones en Calle Justicia 28, y desde 1850, vienen almacenando vinos procedentes de la que fue una de las viñas con más solera de todo el marco del Jerez-Xerez-Sherry, la Viña “La Compañía”, situada en la carretera de Jerez – Trebujena, junto a la Finca El Majuelo, en el pago Macharnudo.



Nuestras botas están grabadas a fuego con la historia de “La Compañía”.

DESDE 1850

Con el paso del tiempo, Bodegas Vides, se convirtió en la gran espectadora de lo que es hoy en día, una joya enológica que esperaba su momento entre los muros de la Calle Justicia – Alcaidesa; heredera de aquellos valientes emprendedores bodegueros, como el abuelo, el ilustre Sr. D. Tomás Domecq Rivero.

En una época más reciente, Bodegas Vides, fue almacenista tradicional de grandes Bodegas Jerezanas, que cuidaron con esmero y paciencia grandes vinos del marco de Jerez, destacando por ejemplo, sus afamados “Palos Cortados de Bodegas Lustau, Almacenista Vides”.



El mejor Vinagre de Jerez Gran Reserva del mundo.

UNA JOYA GASTRONÓMICA

En sus muros colindantes a la bodega de nuestros vinos, BODEGAS VIDES atesora, sin lugar a dudas, el mejor Vinagre de Jerez Gran Reserva del mundo. Un vinagre envejecido de forma natural, tras más de 75 años, en barricas de roble americano. Una joya gastronómica que data de 1946.

2021, el año del renacimiento.

VINOS PREMIUM

En 2021 BODEGAS LEON DOMEcq, S.L., regresa con todo su esplendor, con la idea de dar a conocer esos tesoros que se han mantenido ocultos a lo largo de su historia. En su empeño por mostrarlos al mundo se ha realizado una apuesta muy importante en la restauración integral de su edificio en Calle Justicia así como en la reordenación de todos sus antiguos vinos; coronada con otras joyas minuciosamente rebuscadas para completar una gama exclusiva de VINOS PREMIUM, que van desde el Fino en Rama, con sabor a esos vinos de antaño, hasta nuestros exclusivo Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Medium, Cream y Pedro Ximénez.



Presidencia

SANTIAGO Y TOMÁS LEÓN DOMECQ

D. Tomas y D. Santiago León Domecq llevan el sello del Jerez en la sangre. Son bisnietos, nietos, sobrinos e hijos de la mayor y más reconocida familia bodeguera del marco de Jerez.

D. Tomás es el mayor de los hermanos; afable, sosegado y resolutivo, destaca por su sencillez exquisita.

D. Santiago, reconocido empresario en diferentes facetas, es inquieto, proactivo y de educación impecable, origen de la nobleza que atesora y que ensalza aún más la jerezanía de su apellido.

En definitiva, la simbiosis perfecta para ensamblar unos vinos de máxima calidad.



A close-up photograph of a person's hands pouring wine. The person is wearing a blue long-sleeved shirt. They are holding a metal spout that is pouring a golden liquid into a clear glass. The glass is partially filled, and some liquid is splashing out of the bottom. The background is dark and out of focus, showing some faint text like "SOL" and "OLOR".

— NUESTROS VINOS

La crianza de estos vinos tiene su origen en las antiguas Bodegas VIDES, que funcionaban como almacenistas al más puro estilo artesanal y tradicional. Desde 1850.

FINO EN RAMA SEÑORIO DE CALLAO

Es un aperitivo ideal, que nos prepara el paladar de forma perfecta para disfrutar de la comida. Intensifica todos los sabores de los platos.

Envejecido en botas de roble americano durante 11 años mediante sistema de criaderas y soleras.

Muy expresivo y equilibrado. Paso de boca con aromas de frutos secos y final largo con recuerdos salinos de su crianza biológica. Elegante amargor. Fondo acético y medicinal. Notas de cabello de ángel.

Su graduación alcohólica es de 15°. Debe servirse a temperatura aproximada de 10° C, acompañado de aperitivos, sopas, mariscos, pescados blancos y quesos muy suaves.



Tipo de uva

Palomino Fino.

Color

Amarillo dorado con tonos cobrizos.

Aroma

Punzante y delicado (avellanado).

Paladar

Seco y sabroso. Con volumen, amplitud y buena acidez. Muy expresivo.

**Vejez en torno a los 11 años.
por el tradicional sistema
jerezano de Soleras y
Criaderas.**

AMONTILLADO SEÑORIO DE CALLAO

Este Amontillado es un referente de buen hacer enológico. Extremadamente fino, pura expresión de la crianza biológica conjugada con la complejidad de la crianza oxidativa.

Este amontillado de producción limitada es seco, mineral y salino en boca, con recuerdos a frutos secos y final largo y persistente.

Debe servirse a una temperatura de entre 13°C y 14°C

Este vino, de exquisita complejidad, es capaz de triunfar en múltiples terrenos, aportando su toque personal a una gran variedad de platos - ahumados, quesos curados, carnes blancas, pescado azul, platos especiados...



Tipo de uva

Palomino Fino.

Color

Ámbar con ribetes yodados.

Aroma

Nariz elegante, compleja, muy evolucionada, con recuerdos de avellanas.

Paladar

Paladar muy potente, seco y con larga persistencia.

Vejez Superior a 20 años por el tradicional sistema jerezano de Soleras y Criaderas.

OLOROSO

SEÑORIO DE CALLAO

Elaborado a partir de uva Palomino, cuyo mosto se encabeza hasta 17° de alcohol vínico, envejecido de manera oxidativa en botas de roble americano cuarenta años.

Sus características son: color ámbar a caoba con mucho cuerpo y aromático, con recuerdos de nuez y cáscara de naranja, seco al paladar y muy largo en boca.

Su graduación alcohólica es de 20°.

Debe servirse a temperatura aproximada de 14° C y marida a la perfección con carnes de caza y carnes rojas, jamón y quesos muy curados.



Tipo de uva

Palomino.

Color

Ámbar a caoba.

Aroma

Punzante con recuerdos a cáscara de naranja.

Paladar

Seco, con cuerpo (nuez).

Vejez superior a 40 años por el tradicional sistema jerezano de Soleras y Criaderas.

PALO CORTADO SEÑORIO DE CALLAO

Vino de color entre oro viejo y ámbar, muy brillante. Aroma muy punzante e intenso y complejo, presenta una gran variedad de matices, conjugándose armónicamente las notas características de amontillados y olorosos con otras cítricas, que recuerdan a la naranja amarga, y lácticas, como la mantequilla fermentada, y se va redondeando y suavizando al paladar.

Este vino tiene una graduación alcohólica de 20°. Ideal para su lenta degustación, puede acompañarse de algunos frutos secos, quesos curados y, en la mesa, de consomés bien concentrados, guisos o carnes gelatinosas (rabo de toro, carrillada...). Su estructura permite conservar las botellas abiertas durante meses.



Tipo de uva

Palomino Fino.

Color

Ámbar tendente a caoba.

Aroma

Profundo punzante y atenuado (avellanado) con notas cítricas y lácticas.

Paladar

Suave y ligero.

Vejez Superior a 20 años por el tradicional sistema jerezano de Soleras y Criaderas.

MEDIUM SEÑORIO DE CALLAO

Un vino de la más absoluta complejidad, de color caoba intenso.

Al paladar es redondo, bien equilibrado y con cuerpo.

Crianza inicial bajo velo de flor y posteriormente, crianza oxidativa, dando como resultado un amontillado, terminando su proceso de envejecimiento con un coupage junto con la variedad Pedro Ximénez, que le dan esas notas abocadas, notas de caramelo quemado, naranja amarga, pasas y dátiles.

La temperatura de servicio es entre 13°C y 14°C, brindando momentos sublimes con quesos azules, patés, quichés, carnes blancas, platos muy especiados y picantes, repostería y cítricos.



Tipo de uva

Palomino y Pedro Ximénez.

Color

Ámbar a caoba.

Aroma

Punzante, afrutado, tocado de dulce.

Paladar

Punzante, delicado, algo dulce.

Vejez superior a 20 años por el tradicional sistema jerezano de Soleras y Criaderas.

CREAM

SEÑORIO DE CALLAO

Elaborado a partir de uvas Palomino y Pedro Ximénez, ha sido envejecido en botas de roble americano.

Sus características son las propias de vino Oloroso viejo con Pedro Ximénez, color oscuro, aroma punzante, con mucho cuerpo.

Su graduación alcohólica es de 18° y debe servirse a una temperatura aproximada de 13° C, acompañado de pastas y dulces, muy apropiado en meriendas.



Tipo de uva

Palomino y Pedro Ximénez.

Color

Caoba oscuro.

Aroma

Punzante con mucho cuerpo.

Paladar

Semidulce.

Vejez Superior a 20 años.

PEDRO XIMÉNEZ SEÑORIO DE CALLAO

Elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez expuestas al sol para su pasificación y envejecido en botas de roble americano durante veinte años.

Sus características son: color caoba oscuro, con profundo aroma de pasificación, suave, dulce al paladar, pleno, vigoroso y con perfecto equilibrio, y su graduación alcohólica es de 15°.

Debe servirse a temperatura aproximada de 13° C acompañado de postres y dulces; no demasiado dulces.



Tipo de uva

Pedro Ximénez.

Color

Caoba oscuro.

Aroma

Fruta pasificada.

Paladar

Muy dulce y suave.

Vejez superior a 20 años por el tradicional sistema jerezano de Soleras y Criaderas.

VERMOUTH SEÑORIO DE CALLAO

Este vermouth rescata una receta tradicional donde se elaboraba vino de quina.

A base de vinos olorosos y Pedro Ximénez, y aderezado con botánicos y plantas medicinales se crea este delicado producto.

En esa combinación donde mayoritariamente destacan de forma muy apreciable los grandes vinos que lo componen, también podemos apreciar caracteres como ajenojo, nuez moscada, cítricos como el pomelo, canela, clavo, jengibre, flor de sauco o manzanilla.



En vista

Limpio y brillante, color caoba con ribetes cobrizos.

En Nariz

Aroma a frutos secos y maderas nobles que se confunden con una base de botánicos.

En Boca:

Primera sensación seca e intensa, para dar lugar a un acentuado amargor y finalizar con el dulzor propio del P X.

Servicio: Servir entre 6°C y 8°C con hielo y una ralladura de naranja acompañado quesos o cualquier otro tipo de aperitivos.

The background of the entire page is a close-up, slightly blurred photograph of several large wooden barrels. The barrels are made of dark wood and have their heads (the circular ends) visible. On the heads, there is chalk or white paint markings. On the left barrel, the words "1946", "VINAGRE", and "SOLERA" are written in a large, slightly irregular font. Below "SOLERA", there is a large number "1" and a horizontal line with an arrow pointing to the right. On the right barrel, the words "VINAGRE" and "CRIADERA" are visible, along with a large number "8" and another horizontal line with an arrow pointing to the right. The lighting is warm and focused on the text on the barrels.

NUESTROS VINAGRES

Una joya gastronómica, donde BODEGAS LEÓN DOMEQ, S.L. comercializará una cuidada selección de sus excelentes VINAGRE RESERVA y VINAGRE AL PEDRO XIMENEZ. Además y excepcionalmente se realizará una saca especial, edición limitada, de su mayor tesoro, el VINAGRE GRAN RESEVA PREMIUM (Estuche Reliquia 100 unidades), sin duda el mejor vinagre de Jerez del mundo.

VINAGRE GRAN RESERVA SEÑORIO DE CALLAO

Producto de una elaboración totalmente artesanal, el **Vinagre de Jerez Gran Reserva 75 años** Señorío de Callao procede de una selección de vinos de Jerez muy viejos.

Envejece lentamente durante más de 75 años, para alumbrar un condimento único, de la más alta gama, que sorprende por su complejidad aromática y persistencia, aportadas por su largo envejecimiento en madera que le dan una amplitud de matices y un larguísimo retrogusto que son sus principales señas de identidad.



En **fase visual**, este vinagre va adquiriendo progresivamente tonos cada vez más oscuros, ambarino primero y, con el tiempo, caoba oscuro.

En nariz tiene un potente aroma cargado de recuerdos a especias aromáticas, frutos secos de cáscara y madera envinada.

En boca, es contundente, afrutado y amplio, con un exquisito y penetrante sabor que lo hacen único. Es más, Nos atrevemos a confirmar que es el mejor vinagre de Jerez del Mundo.

Maridaje:

Armoniza a la perfección con pescados y carnes suaves e, incluso, con piña y helado de chocolate. Excepcional con toda la cocina asiática por su aporte aromático especiado, así como ensalada de anchoas o tartar de atún.

VINAGRE RESERVA ALCAIDESA 1850

La elaboración de este vinagre tiene su origen en las antiguas bodegas VIDES que funcionaban como almacenistas al más puro estilo artesanal y tradicional.

Procedente de vino de Jerez y acetificado a través de años, tiene una vejez de 25 años en botas de roble americano mediante el sistema de soleras y criaderas.



En vista

Desde su origen, este vinagre va adquiriendo progresivamente tonos cada vez más oscuros, ambarino primero y, con el tiempo, caoba.

En nariz tiene un potente aroma cargado de recuerdos a vainilla, frutos secos y madera envinada.

En boca, es suave afrutado y amplio, con un exquisito y penetrante sabor ácido.

Maridaje

Ideal para combinar con ensalada con anchoas, o tartar de atún. Excepcional con toda la cocina asiática por su aporte aromático especiado.

VINAGRE AL PEDRO XIMÉNEZ

ALCAIDESA 1850

Procedente de vino de Jerez y acetificado a través de sus años de crianza, tiene una vejez de 25 años en botas de roble americano mediante el sistema de soleras y criaderas.

Finalizado su periodo de envejecimiento, se saca de la bota y se le adiciona una porción de Vino de Jerez Pedro Ximénez, resultando el Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez Alcaidesa 1850.



En vista


Desde su origen, este vinagre va adquiriendo progresivamente tonos cada vez más oscuros, ambarino primero y, con el tiempo, caoba.

En nariz tiene un potente aroma cargado de recuerdos a vainilla, frutos pasificados propios de la uva Pedro Ximénez, y madera envinada.

En boca, es suave afrutado y amplio, con un exquisito y penetrante sabor.

Maridaje

Ideal para combinar con ensalada con anchoas, o tartar de atún y es excepcional con toda la cocina asiática que se ve engrandecida por su aporte aromático especiado y toques agridulces.



Vive Jerez donde nacen los mejores vinos del marco.

VISITAS A LA BODEGA

Descubre dónde nace la cultura de los vinos de Jerez. Recorre la bodegas y sus espacios singulares del siglo XIX.

Nuestros Jereces son nuestra mejor marca de presentación. Aprende de la mano de un experto a diferenciar cada tipo de vino, cuál es su origen y el perfecto maridaje que lo debe acompañar.



Disfruta de Jerez en el mismo corazón de una bodega centenaria.

EXPERIENCIAS

Nuestras bodegas, situadas en pleno centro histórico de Jerez de la Frontera, son ideales para realizar todo tipo de eventos; los tuyos y los nuestros. Catas de vinos, eventos de empresa, flamenco...

En la web publicaremos nuestras propuestas, y para las tuyas, llámanos, estaremos encantados de atenderte.



C/Justicia 26-28 - 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz) · Tel:+34 956 78 54 37
www.bodegasleondomecq.com · E-mail: direccion@bodegasleondomecq.com