

## Cinco vinos de la bodega de Dia acumulan nueve medallas de oro de los más prestigiosos premios internacionales

**/ Cinco tintos de las Denominaciones de Origen Rioja, Toro y Cariñena obtienen el máximo galardón en varios de los premios más prestigiosos a nivel mundial como Berliner Wine Trophy, Mundus Vini Summer o Gilbert & Gaillard Internacional Challenge**

**/ La bodega de Dia está formada por 73 referencias propias, con 10 denominaciones de origen, y 71 de ellas elaboradas con uva de origen español**

**/ En los dos últimos años, los vinos de Dia han cosechado 44 medallas en certámenes nacionales e internacionales, configurando un portfolio de gran calidad para todos los gustos y bolsillos**

**/ Dia sigue apostando por la 'Nueva Calidad Dia', con el objetivo de ofrecer productos de altísima calidad a precios asequibles**

**19 de octubre de 2023, Las Rozas de Madrid.** El vino es uno de esos elementos que no puede faltar en un evento o celebración. Pero con el paso de los años, los catálogos y los lineales se han ido llenando de más y más botellas de vinos de diferentes variedades, procedencia, bodegas, denominaciones de origen. La oferta parece infinita y un consejo de un familiar o amigo no siempre llega a tiempo. Por eso, una muy buena forma de no fallar a la hora de escoger un vino es prestar especial atención a los premios que haya recibido. Seguir el consejo de los expertos que otorgan los galardones es garantizar el éxito de la elección.

Además, hay ocasiones en las que tenemos la suerte de encontrar varios en el mismo punto de venta. Un ejemplo es la bodega de Dia, que cuenta con cinco vinos que acumulan nueve medallas de oro de los más prestigiosos premios internacionales. Cinco tintos de las Denominaciones de Origen Rioja, Toro y Cariñena que han obtenido el máximo galardón en varios de los premios más reconocidos a nivel mundial como Berliner Wine Trophy, Mundus Vini Summer o Gilbert & Gaillard Internacional Challenge: **Vino tinto crianza 2020 y reserva 2018, D.O. ca Rioja Castillo de Haro; Vino tinto roble 2022, D. O. Toro Campo Curero; y Vino tinto reserva 2019 y crianza 2020, D. O. Cariñena.**

Y es que la bodega de Dia ofrece una cuidada, extensa y asequible selección de vinos para todos los gustos y ocasiones. Formada por 73 referencias propias, con más de 10 denominaciones de origen, y 71 de ellas elaboradas con uva de origen español. 37 tintos, 20 blancos, 6 rosados, 4 cavas y 6 espumosos conforman la bodega de Dia, que en los dos últimos dos años ha recibido 44 reconocimientos nacionales e internacionales.

Vinos, para todos los gustos y todos los bolsillos, que se pueden encontrar en las tiendas Dia y en Dia.es desde 2,19€, y que demuestran, una vez más, la apuesta de la compañía por la calidad y la cercanía de sus productos a precios asequibles.

Los cinco vinos que acumulan nueve medallas de oro de los premios más prestigiosos se pueden encontrar en la bodega de las tiendas Dia y en [dia.es](http://dia.es).



### **Vino tinto reserva 2018 RIOJA, D.O. ca CASTILLO DE HARO**

Elaborado a partir de un blend de uvas especialmente seleccionadas, de las variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo, cosechadas en la zona de Mendavia en parcelas situadas entre 300 y 600 metros de altitud y con bajas producciones por hectárea permitiendo obtener un vino concentrado y aromático. Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a 23-26°C, con levaduras seleccionadas y autóctonas para obtener vinos de buena complejidad aromática. Envejecimiento de 2 Años en barrica de roble francés y americano y posterior afinamiento en botella.

Un vino aromático y especiado con toques ahumados y aroma a frutas del bosque, fresas maduras, ciruela, cereza negra, coco y vainilla, en boca sólido y bien estructurado. Un vino redondo, largo y potente, y con un final firme y persistente.



MEDALLA DE ORO Berliner Wine Trophy 2023

MEDALLA DE ORO Mundus Vini Summer Edition 2023

MEDALLA DE ORO Gilbert & Gaillard International Challenge 2023

**Elaboración:** Bodega Hacienda & Viñedos Marqués del Atrio (Mendavia, Navarra).

**Varietal:** Uva Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

**Servicio:** 14°C - 16°C

**Maridaje:** Carnes rojas asadas, cordero y quesos curados.

**PVP:** 6,99 €



### Vino tinto crianza 2020 RIOJA, D.O. ca CASTILLO DE HARO

Elaborado a partir de un blend de uvas especialmente seleccionadas, de las variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo, cosechadas en la zona de Mendavia en parcelas situadas entre 300 y 600 metros de altitud y con bajas producciones por hectárea permitiendo obtener un vino concentrado y aromático.

Un vino aromático de color rojo picota de alta intensidad. Notas a frutos negros maduros, ciruela pasa y regaliz. Notas especiadas y recuerdos minerales con taninos firmes y redondos que denotan una lograda madurez. Final persistente y armonioso, predominando la fruta madura y las notas tostadas y con buen cuerpo.



MEDALLA DE ORO Mundus Vini Summer Edition 2023

MEDALLA DE ORO Gilbert & Gaillard International Challenge 2023

**Elaboración:** Bodega Hacienda & Viñedos Marqués del Atrio (Mendavia, Navarra).

**Varietal:** Uva Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

**Servicio:** 14°C - 16°C

**Maridaje:** Carnes rojas y caza, charcutería y quesos curados y azules.

**PVP:** 4,19 €



### Vino tinto roble 2022, D.O. TORO CAMPO CURERO

Elaborado en los parajes de la comarca de Toro a partir de una esmerada selección de uva tempranillo (tinta de Toro), eligiendo el momento óptimo de vendimia mediante catas de la uva en el propio viñedo y mediante una cuidada elaboración en bodega.

De color rojo granate con reflejos rubí. Limpio, brillante y de alta intensidad de color. En nariz, es intenso, destacando los aromas tostados y ahumados con notas de vainilla y regaliz de palo. de su larga estancia. En boca es un vino carnoso, tánico y armonioso, donde las notas de roble tostado medio y frutos rojos se muestran con elegancia para tener una suave y larga persistencia retronasal.



MEDALLA DE ORO Mundus Vini Summer Edition 2023

MEDALLA DE ORO Gilbert & Gaillard International Challenge 2023

**Elaboración:** Bodegas Francisco Casas (Morales de Toro, Zamora)

**Varietal:** Uva Tempranillo.

**Servicio:** 14°C - 16°C

**Maridaje:** Asados, carnes rojas y de caza, arroces, quesos, patés, tapas y pescados azules.

**PVP:** 2,99 €



### Vino tinto reserva 2019, D.O. CARIÑENA GERALDINO

Con origen en los viñedos aragoneses de la D.O. Cariñena, una de las zonas de producción enológica más antiguas, y de las primeras Denominaciones de Origen en constituirse. El vino de esta región se conoce como el vino de las piedras, ya que nace de tierras pedregosas, que aportan al vino la autenticidad y perfil únicos.

Envejecimiento de 24 meses, 12 de los cuales en barrica de madera roble americano y francés. De color cereza picota madura con tonos ladrillo. Aromas a fruta negra madura con tonos especiados y tostados, que le imprime su crianza en roble. Largo y persistente. Sabroso en boca, con recuerdos a fruta negra compotada, tostados, cacao y toffee.



MEDALLA DE ORO Berliner Wine Trophy 2023

MEDALLA DE ORO Gilbert & Gaillard International Challenge 2023

**Elaboración:** Bodega Grandes Vinos y Viñedos (Cariñena, Zaragoza)

**Varietal:** Uva Cariñena.

**Servicio:** 14°C - 16°C

**Maridaje:** Carnes rojas, cordero, cochinillo, guisos de carne, queso curado de oveja.

**PVP:** 2,79 €



### Vino tinto crianza 2020, D.O. CARIÑENA GERALDINO

Con origen en los viñedos aragoneses de la D.O. Cariñena, una de las zonas de producción enológica más antiguas, y de las primeras Denominaciones de Origen en constituirse. El vino de esta región se conoce como el vino de las piedras, ya que nace de tierras pedregosas, que aportan al vino la autenticidad y perfil únicos.

Envejecimiento de 12 meses, 6 de los cuales en barrica de madera roble americano y francés. De color rojo rubí intenso, con ribete granate. Aromas de cereza, frutas rojas maduras y tonos especiados a vainilla. En boca es suave agradable, armónico con recuerdos de fruta madura y un elegante fondo especiado.



MEDALLA DE ORO Mundus Vini Summer Edition 2023

**Elaboración:** Bodega Grandes Vinos y Viñedos (Cariñena, Zaragoza)

**Varietal:** Uva Cariñena.

**Servicio:** 14°C - 16°C

**Maridaje:** Asados y quesos curados.

**PVP:** 2,19 €



## Sobre Grupo Dia

### Cada día más cerca

Somos Grupo Dia, la red líder de tiendas de proximidad con cerca de 5.400 establecimientos en España, Argentina, Brasil y Portugal. Somos la tienda del barrio, la que facilita una experiencia de compra fácil, rápida y completa, cerca de casa y con productos de gran calidad a un precio asequible, tanto a través de nuestras tiendas físicas como de nuestro canal online.

Nuestra primera tienda Dia abrió sus puertas en Madrid en 1979. Hoy, cuatro décadas después, con la proximidad como fortaleza y la diversidad como bandera, las más de 33.400 personas que forman nuestro equipo en tienda, almacén y oficina, y las 19.500 de nuestra red de franquiciados se mueven por un mismo propósito: estar cada día más cerca para ofrecer gran calidad al alcance de todos. Juntos, hemos construido una compañía que cotiza en la bolsa de España desde 2011 y que logró una facturación de 7.286 millones en 2022.

Para lograr nuestro propósito, nos apoyamos en una sólida red de proveedores, realizando el 96% de nuestras compras de manera local. Esto nos permite ofrecer a nuestros más de 14 millones de clientes fidelizados en el mundo una alimentación accesible y al alcance de todos, con un surtido completo, una clara apuesta por los productos frescos y una marca Dia renovada. Además, trabajamos para generar un impacto positivo allí donde operamos. Gracias a las oportunidades de empleo y autoempleo que fomentamos en cada barrio, generamos más de 151.000 puestos de trabajo directos e indirectos en 2021 y nuestra contribución al PIB de los cuatro países superó los 9.200 millones de euros.

[www.dia.es](http://www.dia.es)

#CadaDiaMasCerca

Linkedin: [Dia España](#)

Twitter: [@Dia\\_Esp](#)

### Para más información:

#### Dia España

Raquel González  
[raquel.gonzalez.rodriguez@diagroup.com](mailto:raquel.gonzalez.rodriguez@diagroup.com)  
+34 655712890

#### Comunicación Dia España

[comunicacion@diagroup.com](mailto:comunicacion@diagroup.com)

