Quiénes somos





BayaUva nace de la colaboración con viticultores y enólogos de diferentes denominaciones de origen de España.

Trabajamos en equipo para crear proyectos vinícolas con alma, destacando el entorno en el que crecen nuestras viñas.

Creamos "vinos de paisaje" donde cada baya, cada uva, cuenta una historia de cultura y tradición reflejando una identidad particular que confieren a nuestros vinos rasgos reconocibles de su origen.

Bodegas La Granadilla

Bodegas La Granadilla lleva demostrando durante más de dos décadas su pasión por la viticultura y el vino de calidad.



Viñedos plantados en espaldera que se reparten entre los municipios vallisoletanos de Villaverde de Medina y Nava del Rey, de donde son originarios los cinco hermanos que dieron vida a Bodegas La Granadilla.

BayaUva y la familia Descalzo Matos

Bayauva y la familia Descalzo Matos se unen para elaborar vinos con carácter Rueda, vinos reconocibles y vinculados al origen, fusionando tradición familiar e innovación para obtener lo mejor de los viñedos seleccionados.





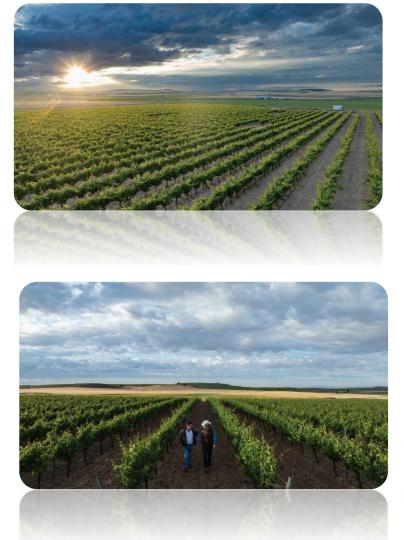
El Codonal DO Rueda

El Codonal representa la verdadera esencia de la DO Rueda, vinos nacidos en suelos de **cantos rodados** que soportan inviernos fríos y largos con veranos calurosos y secos.



El Codonal DO Rueda

Representa la biodiversidad, defiende un entorno equilibrado y diverso donde la flora y la fauna del lugar conviven con las viñas para enriquecer el agrosistema vitivinícola.







El Codonal Verdejo

Región Nava del Rey (Valladolid) **D.O.** Rueda

Variedad Verdejo100%

Fase Visual Amarillo pajizo con matices verdosos, limpio y brillante.

Fase Olfativa Nariz de buena intensidad aromática de frutas y flores blancas con recuerdos anisados.

Fase Gustativa En boca presenta una agradable entrada que da paso a la frescura del vino, recordando la fruta fresca, manzana, pera y los anisados que encontrábamos en nariz.





El Codonal Sauvignon Blanc

Región Nava del Rey (Valladolid) **D.O.** Rueda

Variedad Sauvignon Blanc 100%

Fase Visual Amarillo verdoso brillante y limpio.

Fase Olfativa Intenso en nariz, aromas a frutas exóticas como la piña, maracuyá, guayabo, higuera.

Fase Gustativa En boca tiene una entrada muy amable y fresca, aparecen de nuevo sabores exóticos y un carácter herbáceo que le confiere otro rasgo característico de la variedad Sauvignon.







