

Morilla de los Oteros

Pajares de los Oteros

Valdesaz de los Oteros

Quintanilla de los Oteros

MARGÓN

Fascinante por el planteamiento general, por los medios técnicos y las instalaciones, por el valor de algunas de sus viñas, por las posibilidades de elaboración y por la carta de vinos –siete al cierre del año y una singularidad que se guarda en barricas–, es además uno de los proyectos más sólidos y cabales de la Denominación de Origen Tierra de León. Margón, que compone el nombre de la bodega y la sociedad a partir de la primera sílaba del apellido de sus dos propietarios, Alfredo Martínez Cuervo y Eugenio González Rubio, concreta el triunfo de las aspiraciones enológicas de estos dos industriales coyantinos que históricamente se habían sentido atraídos por la viña y el vino, entendida esta labor más como entretenimiento que como negocio, que lógicamente habrá de serlo también. La bodega, inacaba en la parte social, que eso no tiene prisa, y los medios técnicos de que dispone alertan al visitante ya al primer vistazo de las pretensiones últimas en relación con la calidad de elaboración: cabina de refrigeración en la zona de recepción de la uva en un plano superior sobre la nave central para facilitar la caída por gravedad, grandes tinas troncocónicas de roble para la fermentación y una gran cava subterránea y climatizada con una impresionante selección de barricas de

Razón social: Bodega Margón SL
Domicilio social: C/ La Barrera, s/n
Pajares de los Oteros
24209 LEÓN
Teléfono: 609 374611
Fax: -
Correo electrónico: -
Página web: <http://www.bodegasmargon.com>
Gerentes: Alfredo Martínez Cuervo y Eugenio González Rubio
Director técnico/enólogo: Raúl Pérez Pereira

Producción anual
32.000 botellas
Número de barricas
100
Capacidad
225 litros y 500 litros
Tipo de madera
100% roble francés
Viñedo propio
25 hectáreas
Viñedo controlado
- hectáreas
Edad de viñedo
De 2 a más de 100 años
Ubicación de la bodega
Pajares de los Oteros

