



Bodegas
Mendieta

Nuestra tierra. **Nuestro orgullo**

Our land. **Our pride**



Mendieta

VOCACIÓN POR EL VINO *generación tras generación*

Desde 1900, cinco generaciones de la familia Mendieta han vivido con pasión el arte del vino y el aceite de oliva. Con viñedos en El Duquesillo y El Cuartillo y una almazara en Sierra del Peral, han convertido su legado en sinónimo de calidad y tradición.

Juan Antonio Guillermo Mendieta impulsó esta historia adquiriendo las fincas El Duquesillo y El Cuartillo, donde cultivó viñedos excepcionales, y la finca Sierra del Peral, donde fundó la almazara. Su hija, Aránzazu Guillermo Burguillo, ha sido su compañera en este viaje, compartiendo la misma pasión y el compromiso de preservar el legado familiar.

Hoy, con bodegas en Alcázar de San Juan y Daimiel, Bodegas Mendieta es sinónimo de calidad, elaborando vinos y aceites de oliva que conquistan paladares en España y el mundo.



Cada botella cuenta una historia, cada cosecha es un legado.

2



El vino es la luz del sol
atrapada en agua.

Galileo Galilei



Wine is sunlight, held
together by water.

Galileo Galilei

WHO WE ARE

A PASSION FOR WINE *generation after generation*

Since 1900, five generations of the Mendieta family have lived the art of wine and olive oil with passion. With vineyards in El Duquesillo and El Cuartillo, and an oil mill in Sierra del Peral, they have turned their legacy into a symbol of quality and tradition.

Juan Antonio Guillermo Mendieta began this story by acquiring the estates of El Duquesillo and El Cuartillo, where he cultivated exceptional vineyards, and the estate of Sierra del Peral, where he established the oil mill. His daughter, Aránzazu Guillermo Burguillo, has been his companion on this journey, sharing the same passion and commitment to preserving the family legacy.

Today, with wineries in Alcázar de San Juan and Daimiel, Bodegas Mendieta is a symbol of quality, producing wines and olive oils that delight palates in Spain and around the world.



Mendieta

3

“

Every bottle
tells a story,
every harvest
is a legacy.

NUESTRA TIERRA

EN EL **CORAZÓN**

de La Mancha

El Duquesillo cuenta con 100 hectáreas de viñedo y 100 de olivar, consolidándonos como pioneros en la modernización de cultivos en la región, siempre bajo un cultivo 100 % orgánico que preserva la calidad excepcional de la tierra.

4

Sierra del Peral, cercana a Valdepeñas, sigue siendo un santuario natural de **900 hectáreas de olivar** en tierra almagra, rodeado de encinas centenarias y monte mediterráneo, reflejando nuestro compromiso con los cultivos mediterráneos y la sostenibilidad.

Nuestra última adquisición, **El Cuartillo**, despliega **100 hectáreas de viñedo, 50 de olivar, 60 de almendros y 20 de pinares**, creando un ecosistema único en las estribaciones de los Montes de Toledo, donde los cultivos mediterráneos conviven de manera armónica.

Sabemos que la calidad del producto final nace en el campo. Por eso, **cultivamos el 100% de nuestras uvas, aceitunas y almendras de manera 100 % orgánica**, trabajando también con proveedores seleccionados de La Mancha y otras zonas clave de España.

Un **equipo de más de 50 profesionales especializados** y una herencia de pasión por la tierra garantizan que cada fruto se recoja en su punto óptimo.



La tierra nos da mucho más que productos. Nos da identidad.

OUR LAND

IN THE HEART *of La Mancha*

El Duquesillo boasts 100 hectares of vineyard and 100 hectares of olive grove, establishing us as pioneers in the modernization of farming in the region. Our commitment to 100% organic cultivation ensures the preservation of the land's exceptional quality.



Sierra del Peral, near Valdepeñas, remains a natural sanctuary of **900 hectares of olive groves** on red clay soil, surrounded by centuries-old holm oaks and Mediterranean forest—an enduring reflection of our commitment to Mediterranean crops and sustainability.

Our latest acquisition, El Cuartillo, spans **100 hectares of vineyard, 50 of olive grove, 60 of almond trees, and 20 of pine forest**, creating a unique ecosystem at the foothills of the Montes de Toledo, where Mediterranean crops coexist in perfect harmony.

We believe that the quality of the final product begins in the field. That's why we **cultivate 100% of our grapes, olives, and almonds organically**, while also working with selected growers from La Mancha and other key regions of Spain.

A team of over 50 specialized professionals and a heritage rooted in a passion for the land ensure that every fruit is harvested at its optimal point.

“
The land gives us
more than just
products. It gives us
identity.”

PEQUEÑOS **DETALLES**, *grandes resultados*

En la quinta generación de la familia Mendieta, hemos llevado nuestra pasión más allá de las fronteras, comprendiendo el carácter único que cada país busca en un vino.

América nos enseñó a modernizar un cabernet; Francia, la elegancia del chardonnay y la complejidad del merlot. Rueda, la intensidad herbácea del verdejo. Cada experiencia nos ha enriquecido, dándonos un sello propio.

Al elaborar un vino, nos sumergimos en los deseos del cliente, ajustando matices, aromas y propiedades hasta lograr la armonía perfecta. Dominamos varietales como **Airén, Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel en blancos**; y **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha, Graciano y Mazuelo en tintos y rosados**.

Cada vinificación es un proceso meticuloso, donde tradición e innovación se combinan con el uso experto de levaduras y tratamientos específicos. Así, logramos:

- **Espumosos** con carácter, de finos aromas y equilibrada acidez.
- **Monovarietales** fieles a su esencia, en blancos, tintos y rosados.
- **Rosados a medida**, reflejo del paladar de diez países.
- **Un universo de creaciones**, desde vinos jóvenes hasta modernas maderizaciones.



*Cada variedad
tiene su historia;
nosotros la
convertimos en
vino*



MORALES
Maquinaria Vinícola

Somos una empresa dedicada a la Maquinaria Vinícola, dando servicio a Bodegas, Sociedades y empresas del sector.

Tel.: + (34) 926 511 029 - - info@talleresjesusmorales.es

OUR WINE

SMALL DETAILS, *big results*

In the fifth generation of the Mendieta family, we have taken our passion beyond borders, understanding the unique character each country seeks in a wine.

America taught us how to modernize a Cabernet; France, the elegance of Chardonnay and the complexity of Merlot. Rueda showed us the herbal intensity of Verdejo. Each experience has enriched us, giving our wines a distinct identity.

When crafting a wine, we immerse ourselves in the client's desires, fine-tuning nuances, aromas, and characteristics until we achieve perfect harmony. We master varietals such as **Airén, Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo, and Muscat** for whites; and **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha, Graciano, and Mazuelo** for reds and rosés.

Each vinification is a meticulous process, where tradition and innovation blend through the expert use of yeasts and targeted treatments. In doing so, we achieve:

- **Sparkling** wines with character, delicate aromas, and balanced acidity.
- **Single-varietal** wines true to their essence, in white, red, and rosé.
- **Tailor-made rosés**, reflecting the taste of ten different countries.
- **A universe of creations**, from young wines to modern oak-aged styles.

“

Each variety has its story; we turn it into wine.

7

Polígono Emilio Castro. C/ de la Química, 5. 13600 Alcázar de San Juan - Ciudad Real

VELO

MAQUINARIA Y
PRODUCTOS ENOLÓGICOS

GRUPO VELO

(+34) 926 544 256 // 926 544
228 velo@velomaquinaria.es

www.velomaquinaria.es

Innovación, calidad y tecnología

a tu alcance



Filtro Tangencial
de Vino TFM A



Filtro Vertical para Aceite FVO



Membranas
Nanofiltración ROV



Filtro Tangencial de Lías TLS



NUESTRO *aceite de oliva*

En Bodegas Mendieta, honramos la tradición del aceite de oliva, una joya de la dieta mediterránea. Creemos en la fusión perfecta entre artesanía e innovación, combinando el respeto por nuestras raíces con la tecnología de vanguardia para lograr la máxima calidad.

Transformamos el zumo de aceituna en menos de dos horas, preservando su frescura y aroma. Trabajamos con **arbequina, picual, cornicabra y hojiblanca**, creando aceites monovarietales y coupages equilibrados que maximizan sus cualidades.

Además, producimos **aceite de oliva virgen extra convencional y orgánico**, gracias a la certificación de nuestras tres fincas: Sierra del Peral, El Duquesillo y El Cuartillo.

Este año damos un paso más con un nuevo **producto y un innovador envasado**, pensado para preservar mejor sus propiedades y adaptarse a las necesidades de nuestros clientes.



Tradición e
innovación: el
equilibrio perfecto
en cada gota.



inoxalia
ZONA CENTRO

Suministros Técnicos Inoxidables



inoxalia.net



comercial@inoxalia.net



INOXPA
SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN

GENEBRE



Avda. de los Industriales s/n
Polígono Ind. El Bombo-Apdo. 86
13700 Tomelloso (Ciudad Real)

LOXAM

HUNE

EXPERTOS EN PROYECTOS DE
**ENERGÍA, CONTROL DE TEMPERATURA
Y AIRE COMPRIMIDO**

power@loxamhune.com

Tel.: 900 92 91 91

loxamhune.com



LIQUID GOLD

OUR *olive oil*

At Bodegas Mendieta, we honor the tradition of olive oil—one of the true treasures of the Mediterranean diet. We believe in the perfect fusion of craftsmanship and innovation, combining respect for our roots with cutting-edge technology to achieve the highest quality.

We transform olive juice in under two hours, preserving its freshness and aroma. We work with **Arbequina, Picual, Cornicabra, and Hojiblanca varieties**, crafting both single-varietal oils and balanced blends that highlight their unique qualities.

In addition, we produce both **conventional and organic extra virgin olive oil**, backed by the certification of our three estates: Sierra del Peral, El Duquesillo, and El Cuartillo.

This year, we're taking a step further with a new **product and innovative packaging**, designed to better preserve its properties and adapt to the needs of our customers.

Tradition and
innovation: the
perfect balance in
every drop.



Primer y único Libro sobre Potencial RedOx en Enología

Tras años de investigación sobre cómo el Potencial RedOx afecta en las diferentes fases de la elaboración, hemos creado una guía completa y práctica con una recopilación de experiencias clave para ayudarte en tu día a día.



YA DISPONIBLE
EN NUESTRA APP





INNOVACIÓN CONTINUA

La esencia de nuestro crecimiento

Trabajamos con dedicación, garantizando la máxima trazabilidad y calidad, siempre respetando el medioambiente.

Nuestra filosofía se basa en la innovación, la sostenibilidad y el respeto a la biodiversidad, con una fauna propia en nuestras tres fincas. Esto nos ha valido la confianza de nuestros **más de 200 clientes** de Europa, América y Asia.

Todo nuestro cultivo es orgánico y tanto la agricultura, la bodega como la almazara están **certificadas en Agricultura y Producción Ecológica**.

Ofrecemos productos listos para embotellar. El vino se filtra mediante filtro tangencial y contamos con 2,5 M de frigorías. Para el aceite, utilizamos un sistema de centrifugación de dos fases, aprovechando el hueso de aceituna para generar energía calorífica.

Gracias a nuestra capacidad productiva, podemos cargar hasta **un millón de litros de vino y casi 200,000 litros de aceite al día**, trabajando con partners de transporte especializados para cumplir con los plazos y garantizar la calidad.

Acta



Comprometidos con el medioambiente, cultivamos de manera 100% orgánica y certificada, respetando la biodiversidad y ofreciendo productos de máxima calidad.



Committed to the environment, we cultivate 100% organically and with certified methods, respecting biodiversity and delivering products of the highest quality.

LOOKING TO THE FUTURE



CONTINUOUS INNOVATION *The essence of our growth*

We work with dedication, ensuring the highest traceability and quality, always with respect for the environment.

Our philosophy is rooted in innovation, sustainability, and respect for biodiversity, with native wildlife thriving across our three estates. This commitment has earned us the trust of **over 200 clients** across Europe, the Americas, and Asia.

All our crops are organic, and our farming practices, winery, and oil mill are **certified in Organic Agriculture and Production**.

We offer ready-to-bottle products. Our wine is filtered using tangential filtration, supported by 2.5 million frigories of cooling capacity. For our olive oil, we use a two-phase centrifugation system and repurpose olive pits to generate thermal energy.

Thanks to our production capacity, we can load up to **one million liters of wine and nearly 200,000 liters of olive oil per day**, working with specialized transport partners to meet deadlines and ensure product quality.

11

PASIÓN Y DEDICACIÓN POR EL SECTOR OLEICOLA E INDUSTRIAL



Tel.: 953 281 315
amenduni@amenduni.es
www.amenduni.com

AMENDUNI



BODEGAS MENDIETA

Avenida de Cervera, 77
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real
España / Spain

Carretera de Malagón, s/n
13250 Daimiel
Ciudad Real
España / Spain

Finca El Duquesillo

Carretera Villarta de San
Juan-Argamasilla, km 11,5
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real
España / Spain

Finca Sierra del Peral

Carretera La Solana-
Valdepeñas, km 45
13230 Membrilla
Ciudad Real
España / Spain

Finca El Cuartillo

Carretera Herencia-
Cinco Casas, km 12,5
13640 Herencia
Ciudad Real
España / Spain

**Bodegas Mendieta
se renueva para
ofrecer una mejor
experiencia digital
a nuestros clientes.
Visita nuestra
nueva web y
descúbrela.
¡Te encantará!**

**Bodegas Mendieta
has been renewed to
offer our customers
an enhanced digital
experience.
Visit our new website
and explore everything
it has to offer.
You're going to love it!**



(+34) 926 54 06 29
bodega@bodegasmendieta.com
almazara@bodegasmendieta.com

Comercialización de vino / Wine sales 620487843

Comercialización de aceite / Olive oil sales 687115224

Directora comercial de vinos / Wine Sales Director

Aránzazu Guillermo Burguillo - 620487843

Director comercial aceite / Olive Oil Sales Director

Serafín Alcázar Cuesta - 687115224



www.bodegasmendieta.com