

Dehesa de los Canónigos, candidata a mejor bodega de 2019 en los Premios Verema

La bodega Dehesa de los Canónigos da un paso más en su reconocimiento de calidad y trayectoria con la candidatura a la mejor bodega de los premios Verema 2019. Se trata de un acontecimiento donde se reconocerán las mejores bodegas y vinos de España tras una selección realizada a lo largo del año por el equipo de redacción y catas de Verema.com basada en comentarios y notas de catas de sus usuarios

Ubicada en Pesquera de Duero, la bodega Dehesa de los Canónigos es una de las grandes fincas históricas de la Ribera del Duero. Expertos en vinos, llevan desde el siglo XVIII cultivando y trabajando sus viñedos para obtener los mejores resultados con una calidad única en sus productos. Una bodega con una arquitectura impresionante debido a la reconstrucción de sus naves a lo largo del tiempo hasta la actualidad, actualmente dirigida por los hermanos Belén e Iván Sanz Cid.

Este reconocimiento se une al que le dio la revista y guía Vivir el Vino, que le otorgó el premio 11 Magníficos a Mejor Bodega de 2019. Actualmente la bodega es uno de los doce candidatos a los premios Verema 2019 en la categoría de Mejor Bodega.

Premios Verema

Se trata de un evento en el que doce candidatos compiten en las distintas categorías por convertirse en la mejor bodega o vino de España. Una selección realizada por el equipo de redacción y cata de vinos de Verema basándose en los comentarios y notas de catas publicadas por los usuarios de Verema.com.

El acto de entrega tendrá lugar el jueves 27 de febrero por la tarde dentro del marco de la Experiencia Verema Valencia. Tras la entrega de premios se realizará la Cata Plenaria Inaugural poniendo fin con una cena para todos los premiados.

Las votaciones siguen abiertas en la web y, solo con votar, sus usuarios entran en el sorteo de una de las tres entradas para asistir a la Experiencia Verema Valencia. La fecha límite es el domingo 9 de febrero de 2020, momento en el que quedarán cerradas las votaciones.

Datos de contacto:

3AW PR
657335082

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Castilla y León](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>