

En Zaragoza, y siendo las 13:00 horas, del día 30 de enero de 2017, y en el recinto de la Feria de dicha Ciudad, se reúne el Jurado que ha de juzgar la segunda edición del Premio Excelencia Enomaq, convocado por ENOMAQ 2017 y presidido por D. Ernesto Calixto Franco Aladrén, y formado por los señores: D. Domingo Carlos González Huerta y D. Juan Bautista Chávarri Mardones.

Ateniéndose a las bases del Premio que establecen reconocer e incentivar el buen hacer de las bodegas que aportan elementos innovadores y específicos, de amplio impacto por su originalidad, practicidad y resultado, hacen constar el acuerdo de:

The Committee that is to assess the Promotion of II Enomaq Excellence Award 2017, organized by ENOMAQ 2017, chaired by Mr Ernesto Franco Aladren, and formed by Mr. Domingo Carlos González Huerta and Mr Juan Bautista Chavarri Mardones meets in Zaragoza, on 30th January 2017, at 1:00 p.m., at Zaragoza Exhibition Centre.

In accordance with the rules and regulations of the Award establishing recognize and encourage the good work of the wineries that provide innovative and specific elements of lasting impact for their originality, practicality and results, they acknowledge the agreement:

**OTORGAR
GRANT**

**El PREMIO EXCELENCIA ENOMAQ 2017 a:
The 2017 ENOMAQ EXCELLENCE AWARD to:**

BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
Fuendejalón (Zaragoza) – España (Spain)



Por el desarrollo de una viticultura enológica encaminada a la mejora de la calidad de la uva y que se plasma en diferentes vinos comerciales.
Por la sostenibilidad a través del viñedo viejo de garnacha y la reducción de tratamientos fitosanitarios.
Por el mantenimiento y estudio de variedades minoritarias y accesiones de vid.
Por el desarrollo de técnicas enológicas que permiten obtener vinos singulares ya comercializados y otras técnicas de gran impacto como el proceso de desalcoholización parcial de mostos/vinos tintos en fermentación y la aplicación de pulsos eléctricos de alto voltaje.
Por colaborar en diferentes proyectos locales, regionales y europeos.

For its development of an oenological viticulture aimed at improving the quality of the grapes and which is expressed in different commercial wines.

For its sustainability through the old Garnacha vineyard and the reduction of phytosanitary treatments.

For its maintenance and study of minority varieties and vine accessions. By the development of oenological techniques that allow to obtain singular wines already commercialized and other techniques of great impact such as the process of partial and total unalcoholization of musts and red wines in fermentation and the application of high voltage electric pulses.

For its collaboration on different local, regional and European projects.

**Accésit por Sostenibilidad a:
Special Mention for Sustainability to:**

VIÑAS DEL VERO, S.A.
Barbastro (Huesca) – España (*Spain*)

**VIÑAS
DEL VERO**



Por la utilización de medidas medioambientales ententes al ahorro energético y en la generación de hidrogeno para uso en diferentes procesos de vitivinicultura.

Por colaborar en diferentes proyectos nacionales y europeos tendentes a la mejora de la situación vitivinícola de la región y su entorno.

For the use of environmental measures to save energy and in the generation of hydrogen for use in different processes of viticulture.

For its collaboration in different national and European projects aimed at improving the wine situation in the region and its environment.