

UN ESTILO QUE HA HECHO HISTORIA



BODEGAS AYUSO **75** AÑOS



LOS MEJORES VINOS DE LA MANCHA

ESTOLA

MUCHO ESTILO, TODO ESTOLA

CASTILLO DE BENIZAR

ELEGANCIA DE FRUTAS SILVESTRES

ABADÍA DEL ROBLE

EL BUEN VINO DE CADA DÍA

TRES CARABELAS

UN GRAN DESCUBRIMIENTO

VINOS DE AUTOR

AZARES AZ

LA MODERNA ENOLOGÍA

MÁS ALLÁ DE LA MANCHA

EXCELSIS

UN RIOJA EXCELENTE



1947 NACE UNA TRADICIÓN FAMILIAR



Cuando en 1947 D. Fermín Ayuso Roig decidió fundar su propia bodega en Villarrobledo, emplazamiento idóneo por su clima y su tierra, iniciaba una tradición familiar en el cultivo de la vid y la elaboración de vinos que ha convertido a Bodegas Ayuso en referente de máxima calidad y seriedad en el mercado.

75 AÑOS

y primer Reserva de La Mancha, que muy pronto llamaría la atención de crítica especializada y personalidades.

Desde entonces un continuado proceso de mejoras técnicas y perfeccionamiento de las instalaciones han dado lugar a una empresa que, sin dejar el sello y el estilo de una tradición familiar, disfruta de una sólida reputación y ocupa posiciones de liderazgo en el mercado nacional e internacional.

EL PRIMER RESERVA DE LA MANCHA

Con la cosecha de 1965 se produce el lanzamiento de la marca Estola, buque insignia de la bodega



LOS MEJORES VINOS DE LA MANCHA: ESTOLA

MUCHO ESTILO, TODO ESTOLA



Estilo, buen hacer y un prestigio ganado durante años en todos los mercados definen a la marca estrella de la casa que ofrece en sus distintas presentaciones vinos con personalidad propia.

Caldos premiados en muchos certámenes internacionales gracias a una mejora continuada de nuestros procesos.

Del crianza al Gran Reserva, y un excepcional verdejo, Ayuso ofrece en toda la gama la calidad que es referencia en los vinos de nuestra región.

SELECCIÓN
GRAN RESERVA
RESERVA

CRianza
ROBLE

ROSADO
VERDEJO

ESTOLA SELECCIÓN

BODEGAS
AYUSO



PREMIOS RECIENTES

ESTOLA SELECCIÓN 2019

- ★ Medalla de Plata. Premium Select Wine Challenge - ProWein. Düsseldorf (Alemania), 2023.
- ★ Medalla de Plata. Concours Mondial de Bruxelles. Bélgica, 2022.
- ★ Medalla de Plata. Mundial del Tempranillo. Estocolmo, 2022.

ESTOLA SELECCIÓN 2018

- ★ Medalla de Oro. America Awards. Francia, 2021
- ★ Medalla de Oro Premium (90 puntos). Gilbert & Gaillard International Challenge. Bailly (Francia), 2021.
- ★ Medalla de Oro. Challenge International du Vin. Francia, 2021.
- ★ Medalla de Plata. Sommeliers Choice Awards. Oregón (EEUU), 2020.
- ★ Medalla de Plata. awc Vienna International Wine Challenge. Austria, 2020.



Estola
SELECCIÓN
Tempranillo

PRODUCT OF SPAIN

MUCHO ESTILO, TODO ESTOLA



Elaborado con la mejor uva Tempranillo de nuestra Finca Los Azares.



Un crianza excepcional para celebrar los 50 años de la marca Estola.



Color cereza oscuro e intensos aromas a fruta negra. Mucho volumen en boca.



Perfecto maridaje con carnes, asados y quesos semicurados.

ESTOLA GRAN RESERVA



PREMIOS RECIENTES

ESTOLA GRAN RESERVA 2014

- ★ Medalla de Plata. Concours Mondial de Bruxelles. Bélgica, 2022.
- ★ Medalla de Oro. China Awards. Francia, 2022.
- ★ Medalla de Oro Premium (90 puntos). Gilbert & Gaillard International Challenge. Bailly (Francia), 2021.
- ★ Medalla de Oro. awc Vienna International Wine Challenge. Austria, 2021.
- ★ Medalla de Oro. Challenge International du Vin. Francia, 2020.
- ★ Medalla de Plata. Sommeliers Choice Awards. Oregón (EEUU), 2020.
- ★ Tempranillo de Plata. Mundial de L Tempranillo. Bruselas, 2019.
- ★ Medalla de Plata. Concours Mondial de Bruxelles. Bélgica, 2019.

ESTOLA GRAN RESERVA 2012

- ★ Medalla de Oro (93 puntos). Concurso Internacional de Vinos Akatavino Sumilleres de España-Premios Akatavino CIVAS 2019. Málaga, 2019.
- ★ Medalla de Plata. awc Vienna International Wine Challenge. Austria, 2019.

ESTOLA GRAN RESERVA 2008

- ★ Medalla de Oro Prestigiosa (90 puntos). Gilbert & Gaillard International Challenge. Bailly (Francia), 2018.
- ★ Medalla de Oro. Mundus Vini. Alemania, 2017.

MUCHO ESTILO, TODO ESTOLA



Elaborado con las mejores uvas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon.



36 meses de crianza en profundas cavas en barricas de roble escogido.



Color rubí intenso con tonos teja. Complejo en nariz. Aromas especiados y tonos balsámicos. Aterciopelado y pleno. Taninos muy expresivos.



Servir a 18 °C en copa que permita apreciar todas sus cualidades. Perfecto para acompañar carnes rojas, caza de pelo y pluma y quesos semicurados.

ESTOLA RESERVA



PREMIOS RECIENTES

- ESTOLA RESERVA 2018**
 - ★ Medalla de Oro. Premium Select Wine Challenge - ProWein. Düsseldorf (Alemania), 2023.
- ESTOLA RESERVA 2017**
 - ★ Medalla de Oro. Berliner Wine Trophy. Berlín, 2022.
- ESTOLA RESERVA 2016**
 - ★ Tempranillo de Plata. Mundial del Tempranillo. Sevilla, 2021.
 - ★ Medalla de Plata. Sommeliers Choice Awards. Oregón (EEUU), 2021.
 - ★ Medalla de Bronce. awc Vienna International Wine Challenge. Austria, 2020.
- ESTOLA RESERVA 2014**
 - ★ Medalla de Oro. London Wine Competition. Londres, 2020.
 - ★ Medalla de Oro (90 puntos). Gilbert & Gaillard International Challenge. Bailly (Francia), 2019.
 - ★ Medalla de Oro. Asia Wine Trophy. Berlín, 2019.
 - ★ Medalla de Plata. Concours International des Vins à Lyon. Francia, 2019.
 - ★ Medalla de Plata. Mundus Vini Cata de Primavera. Alemania, 2019.
 - ★ Medalla de Plata. TEXSOM International Wine Awards. Texas (EEUU), 2019.

MUCHO ESTILO, TODO ESTOLA



Elaborado con uvas de los mejores viñedos de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon.



Crianza en barricas de roble americano durante 24 meses.



De color cereza con tonalidades teja. Aromas cálidos e intensos. Tonos frutosos. Paladar amplio y redondo. Perfecto equilibrio entre los matices varietales y el carácter adquirido durante la crianza en roble.



Perfecto maridaje con carnes rojas, caza de pelo y pluma y quesos semicurados. Temperatura de servicio 18 °C.

ESTOLA CRIANZA



PREMIOS RECIENTES

ESTOLA CRIANZA 2018

- ★ Medalla de Oro. China Awards. Francia, 2022.
- ★ Medalla de Plata. Catavinum World Wine & Spirits Competition. España, 2022.
- ★ Medalla de Oro. XVIII Cata Nacional, X Cata Internacional de los Premios Zarcillo. España, 2021.

Estola

CRIANZA

*Déjate seducir por mi sinfonía de aromas.
Relájate y disfruta de la elegancia
y armonía de mi cuerpo sedoso.*

MUCHO ESTILO, TODO ESTOLA



Fruto de una vendimia seleccionada de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon.



Crianza en barricas de roble americano durante 12 meses.



Color cereza intenso. Aromas muy finos y complejos. Elegantes notas especiadas. Paladar potente muy sabroso. Prolongado final.



Servir a 18 °C como perfecto acompañamiento de asados, carnes rojas y quesos semicurados.

ESTOLA ROBLE



PREMIOS RECIENTES

ESTOLA ROBLE TEMPRANILLO 2020

- ★ Medalla de Plata. Japan Awards. Londres, 2022.
- ★ Medalla de Oro. Sélections Mondiales des Vins Canada. Quebec (Canadá), 2021.

ESTOLA ROBLE TEMPRANILLO 2018

- ★ Medalla de Oro. Berlin International Wine Competition. Berlín (Alemania), 2020.
- ★ Medalla de Oro. Certamen Internacional de Vinos y Espirituosos Topwine. España, 2020.
- ★ Medalla de Plata. Japan Awards. Londres, 2020.
- ★ Medalla de Plata. Mundus Vini. Cata de Primavera. Neustadt (Alemania), 2020.
- ★ Medalla de Plata. Concours International des Vins à Lyon. Francia, 2020.

MUCHO ESTILO, TODO ESTOLA



Elaborado, exclusivamente, con una selección de los mejores viñedos de Tempranillo.



Crianza en barricas de roble americano durante 6 meses.



Color cereza intenso. Tiene un aroma fino y elegante a vainilla y frutos rojos. Al paladar es afrutado, goloso y profundo en sabores con taninos bien integrados y un excelente final.



Es adecuado como acompañante de asados, todo tipo de carnes, embutidos, quesos semicurados y pastas. Debe servirse en copa que permita apreciar sus excelencias y a unos 18 °C de temperatura.

ESTOLA VERDEJO



PREMIOS RECIENTES

ESTOLA VERDEJO 2020

- ★ Medalla de Oro. Certamen Internacional de Vinos y Espirituosos Topwine. España, 2021.
- ★ Medalla de Plata. America Awards. Francia, 2021.
- ★ Medalla de Plata. Berliner Wine Trophy. Berlín, 2021.

ESTOLA VERDEJO 2019

- ★ Medalla de Oro. Certamen Internacional de Vinos y Espirituosos Topwine. España, 2020.
- ★ Medalla de Plata. Berliner Wine Trophy. Berlín, 2020.

ESTOLA VERDEJO 2018

- ★ Medalla de Oro. II Edición del Concurso España Selección. España, 2019.
- ★ Medalla de Bronce. TEXSOM International Wine Awards. Texas (EEUU), 2019.

ESTOLA VERDEJO 2016

- ★ Medalla de Plata. Concours International des Vins à Lyon. Francia, 2017.

ESTOLA VERDEJO 2015

- ★ Medalla de Bronce. awc Vienna International Wine Challenge. Austria, 2016.

Estola

VERDEJO

Vendimia nocturna

*Disfruta de mi frescura y elegancia.
brindando a las estrellas que me vieron nacer*

MUCHO ESTILO, TODO ESTOLA



Vino monovarietal elaborado con uvas de la variedad Verdejo.



Vino joven.



Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Brillante. Intenso aroma de flores blancas y frutas tropicales. Paladar amplio y goloso. Largo. Excelente final.



Servir preferentemente a 7 °C para acompañar pescados y mariscos.

ESTOLA ROSADO



PREMIOS RECIENTES

ESTOLA ROSADO TEMPRANILLO 2023

★ Medalla de Oro. Berliner Wine Trophy 2023. Berlín, 2023.

ESTOLA ROSADO TEMPRANILLO 2020

★ Medalla de Plata. Mondial du Rosé. Francia, 2021.

ESTOLA ROSADO TEMPRANILLO 2019

★ Medalla de Oro (*1er Premio*). Vinos rosados varietales Tempranillo - XXXIII Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con Denominación de Origen La Mancha. España, 2020.

★ Baco de Oro. XXXIV Cata-Concurso Nacional de Vinos Jóvenes de UEC Premios Baco Cosecha 2019. Madrid, 2020.

MUCHO ESTILO, TODO ESTOLA



Monovarietal elaborado con los primeros mostos de nuestro mejor viñedo de Tempranillo.



Vino joven.



De color rosa frambuesa pálido con intensos aromas a frutos rojos. Paladar suave y excelente final.



Maridar con arroces, pastas y pescados salseados. Debe servirse entre 6 y 8 °C de temperatura.

LOS MEJORES VINOS DE LA MANCHA: **CASTILLO DE BENIZAR**

ELEGANCIA DE FRUTAS SILVESTRES



Una marca con la que aportamos al mercado las virtudes de los vinos monovarietales.

Un tinto muy sabroso de Tempranillo, un rosado muy goloso de Cabernet Sauvignon, un blanco Macabeo de singular aroma floral y un joven de Moscatel semidulce, suave y frutal.

Vinos nobles que nos permiten completar la gama de Ayuso en todos los segmentos.

TEMPRANILLO
CABERNET SAUVIGNON
MACABEO
SEMIDULCE

CASTILLO DE BENIZAR TEMPRANILLO



PREMIOS RECIENTES

CASTILLO DE BENIZAR TEMPRANILLO 2020

- ★ Medalla de Oro. Japan Awards. Londres, 2021.
- ★ Tempranillo de Oro. Mundial de Tempranillo. Sevilla, 2021.
- ★ Medalla de Plata. awc Vienna International Wine Challenge. Austria, 2021.

CASTILLO DE BENIZAR TEMPRANILLO 2019

- ★ Medalla de Oro. Certamen Internacional de Vinos y Espirituosos Topwine. España, 2020.
- ★ Medalla de Plata. Best of Spain Wine Challenge. Países Bajos, 2020.

CASTILLO DE BENIZAR TEMPRANILLO 2018

- ★ Medalla de Oro. Berlin International Wine Competition. Berlín, 2019.
- ★ Medalla de Oro. Gilbert & Gaillard International Challenge. Bailly (Francia), 2019.
- ★ Medalla de Plata. awc Vienna International Wine Challenge. Austria, 2019.
- ★ 3 Estrellas (*Medalla de Plata*). International Summer Wines 2019 de Selection das Genussmagazin. Alemania, 2019.
- ★ Medalla de Bronce. 22nd Japan Wine Challenge. Japón, 2019.

ELEGANCIA DE FRUTAS SILVESTRES



Elaborado con uvas Tempranillo de los mejores viñedos.



Vino tinto de la última cosecha.



Color cereza intenso con matices violáceos. Aroma elegante a frutas silvestres. Sabroso y bien estructurado.



Disfrutar a 18°C con asados, carnes rojas y quesos semicurados.

CASTILLO DE BENIZAR CABERNET SAUVIGNON



PREMIOS RECIENTES

- CASTILLO DE BENIZAR CABERNET SAUVIGNON 2021**
★ Medalla de Oro. Concours International des Vins à Lyon. Francia, 2022.
- CASTILLO DE BENIZAR CABERNET SAUVIGNON 2020**
★ Medalla de Plata. Concours International des Vins à Lyon. Francia, 2021.
- CASTILLO DE BENIZAR CABERNET SAUVIGNON 2019**
★ Medalla de Oro. Primer Premio. Vinos rosados varietales Cabernet Sauvignon - XXXIII Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con Denominación de Origen La Mancha. España, 2020.
★ Medalla de Plata. Certamen Internacional de Vinos y Espirituosos Topwine. España, 2020.
- CASTILLO DE BENIZAR CABERNET SAUVIGNON 2017**
★ Medalla de Plata. Mondial du Rosé. Cannes, 2018.
- CASTILLO DE BENIZAR CABERNET SAUVIGNON 2013**
★ Medalla de Oro. Concours International des Vins à Lyon. Francia, 2014.
- CASTILLO DE BENIZAR CABERNET SAUVIGNON 2012**
★ Medalla de Plata. awc Vienna International Wine Challenge. Austria, 2013.

ELEGANCIA DE FRUTAS SILVESTRES



Monovarietal elaborado con los primeros mostos de los mejores viñedos de Cabernet Sauvignon.



Vino joven.



Color rosa frambuesa y aromas a frutos rojos, fresa y grosella. Paladar goloso con elegante final.



Ideal para acompañar arroces, pastas y pescados salseados. Servir entre 6 y 8 °C.

CASTILLO DE BENIZAR MACABEO



ELEGANCIA DE FRUTAS SILVESTRES



Vino monovarietal elaborado con los mejores viñedos de la variedad Macabeo.



Vino joven.



Color amarillo pálido. Aroma elegante y frutoso con precioso toque final. Equilibrado y goloso.



Servir entre 6 y 8 °C para acompañar pescados y mariscos.



PREMIOS RECIENTES

- CASTILLO DE BENIZAR MACABEO 2021**
★ Medalla de Oro. Japan Awards. Londres, 2022.
- CASTILLO DE BENIZAR MACABEO 2020**
★ Medalla de Oro. Certamen Internacional de Vinos y Espirituosos Topwine. España, 2021.
- CASTILLO DE BENIZAR MACABEO 2019**
★ Medalla de Oro. Japan Awards. Londres, 2020.
★ Medalla de Oro. Certamen Internacional de Vinos y Espirituosos Topwine. España, 2020.
- CASTILLO DE BENIZAR MACABEO 2018**
★ Medalla de Oro. Certamen Internacional de Vinos y Espirituosos Topwine. España, 2019.
★ Medalla de Oro. II Edición del Concurso España Selección. España, 2019.
- CASTILLO DE BENIZAR MACABEO 2015**
★ Medalla de Plata. Concours International des Vins à Lyon. Francia, 2016.
- CASTILLO DE BENIZAR MACABEO 2014**
★ Primer Clasificado. Vinos blancos varietales Macabeo - XXVIII Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales con Denominación de Origen La Mancha. España, 2015.

BENIZAR SEMIDULCE



PREMIOS RECIENTES

BENIZAR SEMIDULCE 2021

- ★ Medalla de Plata. Catavinum World Wine & Spirits Competition. España, 2022.
- ★ Medalla de Plata. International Wine & Spirit Competition. Hong Kong, 2021.

BENIZAR SEMIDULCE 2020

- ★ Medalla de Plata. China Awards. Francia, 2021.

BENIZAR SEMIDULCE 2019

- ★ Medalla de Plata. Certamen Internacional de Vinos y Espirituosos Topwine. España, 2020.
- ★ Baco de Plata. XXXIV Cata-Concurso Nacional de Vinos Jóvenes de UEC Premios Baco Cosecha 2019. Madrid, 2020.

ELEGANCIA DE FRUTAS SILVESTRES



Elaborado con los mejores viñedos de la variedad Moscatel y Viura.



Fermentación interrumpida para conseguir su elegante toque dulce.



Amarillo pálido. Aromas a flores blancas. Suave y frutal.



Para acompañar aperitivos, mariscos y pescados. Servir entre 5 y 7 °C.

LOS MEJORES VINOS DE LA MANCHA: **ABADÍA DEL ROBLE**

EL BUEN VINO DE TODOS LOS DIAS



Abadía del Roble es una marca muy reconocida y valorada en el sector de la hostelería y restauración.

Estamos presentes en cientos de restaurantes donde aportamos a sus menús populares una inigualable relación entre calidad y precio.

Un tinto muy frutal, un rosado de gran elegancia y un blanco con todas las características de la variedad Airén completan una gama que disfruta en los menús del día de un espacio propio y ya tradicional, desde su bien ganada reputación.

TINTO
ROSADO
BLANCO

ABADÍA DEL ROBLE TINTO



EL BUEN VINO DE TODOS LOS DIAS



Fruto de una vendimia escogida.



Vino tinto del año.



Color cereza oscuro. En nariz intensos aromas frutales. Carnoso y sabroso.



Servir a 18 °C con platos de carne, asados y quesos.

ABADÍA DEL ROBLE ROSADO



EL BUEN VINO DE TODOS LOS DIAS



Elaborado con uvas de vendimia escogida.



Vino joven.



De color rosa grosella. Aroma afrutado y paladar carnosos, con matices florales. Elegante final.



Servir frío entre 6 y 8 °C.
Para acompañar platos de arroces, pastas y guisos marineros.

ABADÍA DEL ROBLE BLANCO



EL BUEN VINO DE TODOS LOS DIAS



Elaborado con uvas de la variedad Airén.



Vino joven.



Color amarillo pálido. Afrutado. Aromas frescos y paladar bien estructurado.



Servir frío entre 6 y 8 °C. Para acompañar pescados y verduras.

LOS MEJORES VINOS DE LA MANCHA: **TRES CARABELAS**

UN GRAN DESCUBRIMIENTO



Tres Carabelas es todo un descubrimiento, vinos modernos que completan nuestra gama, Con ellos disfrutarás del placer de descubrir un blanco afrutado y floral, un rosado muy aromático y un tinto muy sabroso.

TINTO
ROSADO
BLANCO

TRES CARABELAS TINTO



PREMIOS RECIENTES

TRES CARABELAS TINTO - LA PINTA
★ Medalla de Oro. Certamen Internacional de Vinos y Espirituosos Topwine. España, 2021.

UN GRAN DESCUBRIMIENTO



Elaborado con una vendimia escogida.



Vino joven.



Este tinto es muy agradable y te ofrece aromas frutales y un paladar redondo y sabroso.



Disfrútalo con todo tipo de platos. Servir a 17 °C.

TRES CARABELAS ROSADO



UN GRAN DESCUBRIMIENTO



Elaborado con una vendimia escogida.



Vino joven.



De color grosella, ofrece aromas a frutos rojos.



Buen acompañante de aperitivos, arroces y pastas. Servir frío a 7 °C.

TRES CARABELAS BLANCO



UN GRAN DESCUBRIMIENTO



Un blanco elaborado con vendimia escogida.



Vino joven.



Destacan sus aromas frutales y florales.
En boca es muy fresco y suave.



Servir a 7 °C acompañando aperitivos,
pescados o verduras.

VINOS DE AUTOR: **AZARES AZ**

LA MODERNA ENOLOGÍA



Azares AZ es un magnífico ensamblaje.

Un gran vino de autor que nace en nuestra finca y es fruto de sus extraordinarias condiciones y del destacado trabajo enológico en la búsqueda de vinos que traen consigo la más absoluta modernidad.

**PETIT VERDOT — SYRAH
CHARDONNAY**

AZARES AZ PETIT VERDOT SYRAH



PREMIOS RECIENTES

- AZARES AZ PETIT VERDOT-SYRAH 2020**
- ★ Medalla de Oro. Premium Select Wine Challenge - ProWein. Düsseldorf (Alemania), 2023.
 - ★ Medalla de Oro. Berliner Wine Trophy 2023. Berlín, 2023.
 - ★ Medalla de Plata. awc Vienna International Wine Challenge. Austria, 2022.



LA MODERNA ENOLOGÍA



Ensamblaje de las variedades Petit Verdot y Syrah.



Fermentación maloláctica. 8 meses en barrica y 4 meses en botella.



En fase visual, capa de color bien cubierta. Aroma a fruta negra y especias. Vino goloso con taninos carnosos. Muy largo en boca.



Guisos, carnes blancas y rojas, quesos y embutidos.

AZARES AZ CHARDONNAY



PREMIOS RECIENTES

AZARES AZ CHARDONNAY 2021

★ Medalla de Plata. awc Vienna International Wine Challenge. Austria, 2022.



LA MODERNA ENOLOGÍA



Elaborado con la mejor uva de la variedad Chardonnay de nuestra Finca Los Azares.



Vino joven.



Aromas cítricos y florales con notas de frutas tropicales. Untuoso, largo y equilibrado.



Ensaladas, pastas, pescados, aves y carnes blancas.

MÁS ALLÁ DE LA MANCHA: **EXCELSIS**

UN RIOJA EXCELENTE



Bodegas Ayuso en su permanente esfuerzo de desarrollo y mejora de su oferta, completa su portfolio con un Rioja Excelente: Excelsis.

Un Rioja tempranillo de la subzona de la Rioja Oriental en altitudes entre 400 y 500 metros.

CRIANZA

EXCELSIS CRIANZA



UN RIOJA EXCELENTE



Variedad Tempranillo. Despalillado y encubado durante 3 semanas con temperatura de 28 °C.



Envejecimiento en roble americano durante 12 meses.



En copa descubrirás brillo y alto nivel de glicerina. En nariz aromas a frutos secos y balsámicos. En boca volumen y untuosidad. Redondo y sedoso.



Marida con asados, carnes y embutidos.



BODEGAS AYUSO, SL 

Polígono Eras de Santa Lucía. Parcela 35.1
02600 Villarrobledo. Albacete

Tel: +34 967 14 04 58

comercial@bodegasayuso.es

export@bodegasayuso.es

www.bodegasayuso.es