

OSBORNE

DESDE 1772

Medalla de Oro para Bodegas Osborne en los prestigiosos *International Wine Challenge Merchant Awards*

*Estos premios internacionales acaban de otorgar el premio
a la 'Mejor tienda en Bodega' a las Bodegas de Mora en El
Puerto de Santa María.*

El Puerto de Santa María, 17 de octubre de 2017. [Bodegas Osborne](#) ha logrado el máximo reconocimiento en los [International Wine Challenge Merchant Awards](#). Estos premios internacionales han reconocido su tienda de la Bodega de Mora ubicada en El Puerto de Santa María como la '**Mejor tienda en Bodega**'. La entrega del galardón tuvo lugar la pasada noche durante una cena de gala ofrecida en el Palacio de las Alhajas con más de 200 participantes en las 15 diferentes categorías a concurso.

International Wine Challenge (IWC) cuenta **con más de tres décadas de historia en Reino Unido** y ha alcanzado un gran prestigio entre productores y profesionales de todo el mundo. El reconocimiento de los galardones ayuda a las bodegas en su comercialización local e internacional, y apoya el posicionamiento de las marcas entre el público profesional y el consumidor final.

En palabras de Iván Llanza, Director de Comunicación Corporativa y Relaciones Públicas de Osborne: "Este reconocimiento es para nosotros un verdadero orgullo puesto que viene de los profesionales del sector y supone un espaldarazo al ambicioso proyecto integral de mejora de las Bodegas de Mora que hemos llevado a cabo a lo largo de últimos 5 años". Llanza añade: "Este premio reconoce la labor de todos los profesionales que han formado parte del proyecto, en especial del estudio de arquitectura de **Javier Ollero** y la interiorista **Guadalupe Grosso**, así como de todo el equipo de enoturismo de la bodega que vela cada día porque la visita a las bodegas sea una experiencia inolvidable".

Un jurado de bandera

En esta edición el jurado ha estado formado por grandes profesionales como Pedro Ballesteros (Master of Wine español y Presidente del Jurado), Charles Metcalfe (Co-Presidente y fundador de International Wine Challenge UK), Angela Mount (periodista, escritora y experta en vinos), François Chartier (sumiller canadiense elegido como Mejor Sumiller del Mundo en 1994), Ángel Riesgo (Ex presidente de DDBO), Joxe Mari Aizega (Director del Basque Culinary Center), Salvador Manjón (director de La Semana Vitivinícola), Ferran Centelles (parte del equipo de sumilleres de ElBulli entre 2000 y 2011 y director de la partida de bebidas del Bullifoundation) y José Luis Benítez (Director General de la Federación Española del Vino).

Pasea como un auténtico sommelier

La Bodega de Mora. -rehabilitada recientemente-, alberga una experiencia enoturística única e integral. Recorriendo los cascos de esta bodega centenaria el visitante puede **disfrutar de la mayor colección de vinos viejos de El Marco de Jerez**, así como conocer de primera mano el proceso de elaboración de El Brandy de Jerez, y recorrer Toro Gallery, un espacio expositivo gestionado por la Fundación Osborne y dedicado a mostrar la historia de la compañía y específicamente la de nuestra marca más singular y reconocida internacionalmente, El Toro de Osborne. Para poner punto y final a esta extraordinaria visita, el es imprescindible conocer Toro Tapas, un lugar tranquilo y elegante para disfrutar de la gastronomía típica gaditana.

Como eje central de toda la experiencia está la degustación de los vinos y brandies de Jerez y la exposición y venta de los mismos en la tienda ubicada en la Bodega de La Vieja, una antigua bodega centenaria que se ha adaptado a **la nueva actividad eno-turística** respetando su esencia original y garantizando la preservación de un patrimonio cultural único.

Un espacio comercial que cuenta con más de 500 m², y diferenciado en tres zonas principales: vinos, licores y destilados, espacio gourmet Cinco Jotas y área de moda y complementos de

la marca Toro de Osborne. Esta zona comercial invita al visitante a adquirir nuestros más prestigiosos vinos, brandies, destilados, ibéricos y artículos Toro, y además, con el valor añadido de ser la primera toma de contacto para conseguir hablar con grandes embajadores de nuestras marcas.

Por la tienda pasan **anualmente más de 30.000 personas**. Este paso de público es una eficaz plataforma de marketing para las marcas del Grupo Osborne y premios como el recibido en la noche de ayer consolidan el esfuerzo y la profesionalidad de todo el equipo de Bodegas Osborne.

Acerca de Osborne

La compañía española Osborne -propietaria de marcas de renombre internacional como el jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas, el vino de Rioja Montecillo, el brandy Carlos I, Veterano, Magno, la ginebra Nordés y Anís del Mono, entre muchas otras- tiene un objetivo claro: seleccionar, elaborar y acercar a consumidores en todo el mundo los productos y marcas de alimentación y bebidas de mayor autenticidad y prestigio.

Desde su origen en 1772, Osborne ha mantenido su apuesta por la máxima calidad, la innovación y la internacionalización. Actualmente, está presente con sus distintas marcas en más de 50 países.

La compañía complementa su negocio de elaboración y comercialización de sus propias marcas con la actividad de distribución en España de importantes marcas de terceros como Brockmans Gin, Fever-Tree, Russian Standard Vodka, Zubrowka Vodka, Whisky 100 Pipers y Passport Scotch Whisky.

Así mismo, Osborne es la propietaria de la mítica imagen del Toro de Osborne, sin lugar a dudas uno de los símbolos más representativos de España en el mundo. Las más de 90 enormes vallas metálicas se sitúan estratégicamente en las principales carreteras españolas y son reconocidas internacionalmente como uno de los grandes iconos de la historia de la publicidad.

Tags: [Osborne](#)

Más información: [Facebook](#) y [Twitter](#)



OSBORNE

DESDE 1772

Contacto de Prensa:

Fly Me to the moon para Osborne. Teléfono: 91 781 25 06

[Berta Corrochano](#) / [David Málaga](#) / Almudena Rodríguez /

[Ivan Llanza Ortiz](#), Director de Comunicación de Osborne

Teléfono: 956 86 90 00

Nota de prensa