

Bodega Las virtudes.

Bodega Las Virtudes se constituyó en el año **1961**, como respuesta a la necesidad de aunar esfuerzos por parte de pequeñas bodegas y productores locales. Villena es tierra de vinos desde hace cientos de años y por tanto de bodegas. Muchas de las cuales se fusionaron en Bodega Las Virtudes, que se convierte así en la bodega de Villena. Recogía así la tradición y el buen hacer de esta tierra de vinos.

En 1972 se realiza un importante ampliación. Se compran toneles de roble de los que nacerá la solera madre de nuestro actual Fondillón, y se instala una pequeña planta embotelladora que permiten lanzar al mercado nuestros primeros vinos embotellados.

Las actuales instalaciones de elaboración, totalmente de acero inoxidable, nos garantizan un control de calidad más exhaustivo. Hoy en día contamos con la más avanzada tecnología, lo que nos permite dominar nuestras elaboraciones.

Pero es en la década de los noventa cuando la bodega apuesta definitivamente por la calidad, creando el departamento técnico con José Francisco Torró y Juan Huerta como enólogo y acometer un vasto plan de inversiones a desarrollar en varias fases.

Apostamos por el embotellado y por el producto de calidad con origen Villena.

Nuestras actuales instalaciones cuentan, aparte de los elementos indispensables en una bodega: tolvas, báscula, prensas, o depósitos. Con una cava de barricas donde se crían los vinos donde actualmente descansan unos cuatrocientos toneles.

Aportamos crecimiento a la economía productiva, tan importante en tiempos difíciles y transformamos las materias primas en productos de prestigio. Y no sólo eso, gracias al agricultor, al pequeño, a nuestro socio, se conserva un paisaje, el parcelamiento y un modo de cultivo tradicional que, sin duda, forma parte de la iconografía mediterránea.

Almazara

El olivo y la aceituna son objeto de comercio en estas tierras desde la Edad Media. Un par de Vías romanas cruzan el término y sabemos que los romanos plantaban olivos a los márgenes de sus caminos.

La historia de la almazara es mucho más reciente, pero sin duda, recoge una tradición milenaria. El origen de nuestra almazara responde al objetivo de aunar esfuerzos de numerosos productores locales y de pequeñas almazaras.

Las variedades mayoritarias son las de reciente plantación como Arbequina o Picual, pero quedan grandes extensiones de viejos olivos de variedades más antiguas como Grosal, Changló Real, Cornicabra, Blanqueta o Rojal. En total cosechamos en torno al millón y medio de kilos de aceituna, lo que se traduce en unos 300.000 litros de aceite de oliva virgen extra. Sólo producimos esta calidad de aceite, prensado en frío y sin ningún tipo de alteración.

Desde hace cinco años algunas de nuestras parcelas han sido certificadas por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana y producimos algunos de nuestros aceites bajo el sello ecológico.