

La historia de la bodega Primitivo Collantes S.A. se remonta al siglo XIX, con la llegada de los hermanos Primitivo y Tomás Collantes a Chiclana de la Frontera, procedentes del Valle de Iguña, en Santander.

A los pocos años adquieren una pieza de bodega en la calle Ancha, nº 51 de esta población, actualmente su sede social. Esta bodega es conocida popularmente como "Bodega El Gallo".

Más tarde, el trabajo duro da lugar a la ampliación del negocio, mediante la adquisición de un solar donde actualmente se encuentra la Bodega de Crianza de estos excelentes caldos.

La bodega Primitivo Collantes, situada en Chiclana de la Frontera, se constituye como Sociedad Regular Colectiva en el año 1.946.

En 1973 se transforma en Sociedad Anónima, adaptando sus estatutos a la normativa vigente en el año 1.992, actualmente gira bajo la razón social Primitivo Collantes, S.A.

Bodegas y Viñedos

Tanto la Bodega de Elaboración como la Bodega de Producción, donde se crían y envejecen sus vinos, están inscritas en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez - Xeres - Sherry.

La Bodega también elabora y envejece vinagres de vino, también con la Denominación de Origen Jerez - Xeres - Sherry.

Nuestras bodegas están situadas en lugares estratégicos que facilitan la circulación de corrientes de aire del viento del sur y del oeste procedente del océano atlántico, proporcionando un ambiente fresco y húmedo, oscurecido también para evitar el efecto del sol y aprovechando las brisas nocturnas cargadas de humedad, imprescindible para el desarrollo de la levadura.



Viñedos

La Empresa Primitivo Collantes, S.A. es propietaria de los viñedos Pozo Galván (17,30 has.), Matalián (19,53 has.) y el Inglés (18,31 has.), en el término municipal de Chiclana de la Frontera. Pertenecen a la Zona de Producción de la Denominación de Origen del vino de Jerez.

La antigüedad del cultivo de la viña en estos pagos es similar a la de otros pagos afamados de la Denominación de Origen de Jerez - Xeres - Sherry. Como consecuencia del devenir histórico de estos vinos, siempre ligados a los de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda o El Puerto de Santa María, se produjo la inclusión del término de Chiclana de la Frontera, en la denominación de origen del vino de Jerez, tanto por motivos de carácter histórico como de índole técnica.

Crianza

La crianza es la etapa final de la elaboración de nuestros vinos. Comienza la denominada crianza biológica (velo de flor), mediante el sistema de Crianzas y Soleras, hasta conseguir los caracteres organolépticos e índices analíticos que definen nuestros exquisitos vinos.

- **Vino Fino:** procede de la uva palomino fino. Tiene una añajez de 4 años mínimo y una graduación de entre 15% y 18% VOL.
- **Vino Moscatel:** procede de uva sobremadura y soleada. Tiene una añajez mínima de 4 años y contiene entre un 15 y 22% VOL.
- **Vino Amontillado:** procede de la fermentación completa de los mostos de uva palomino fino. Su añajez mínima es de 10 años y su contenido alcohólico de entre 16 y 22% VOL.
- **Vino Oloroso:** nacen tras una ligera crianza biológica, tiene una añajez mínima de 12 años y contiene un 17-22% VOL alcohólico.
- **Vino Cream:** nacen de la combinación de vinos como Moscatel, Oloroso y Amontillado. Con una añajez

mínima de entre 10 y 12 años tiene un contenido alcohólico de entre 15,5 y 22% VOL.

· **Vinagre:** Vinagre viejo de vino, obtenido por fermentación acética. Contiene cantidades residuales de alcohol.



Fino Arroyuelo

Color pajizo , aroma punzante y delicado (almendrado)

- - Graduación: 15%
- - Acompañamiento: sopas, mariscos pescados, ensaldas, quesos suaves y jamón
- - Contraste: cocina oriental
- - Temperatura óptima: 7º
-

Arroyuelo en Rama

Color pajizo intenso, aroma punzante y alta salinidad

- - Graduación: 15%
- - Acompañamiento: moluscos, mariscos y guisos marineros, atún rojo
- - Contraste: cocina oriental
- - Temperatura óptima: 7º



Oloroso Los Dos

Color caoba atenuado

- - Graduación: 17'5%
- - Acompañamiento: carne de caza y partes mas grasas del atún rojo
- - Contraste: cocina marroquí y cocina oriental picante
- - Temperatura óptima: 16º



Cream El Trovador

Color caoba intenso, aromas a albaricoque

- - Graduación: 17'5%
- - Acompañamiento: foies, postres, quesos azules, risoto de setas, trufas, carbonaras
- - Contraste: comida mexicana y tacos de jamón
- - Temperatura óptima: 13º



Moscatel Oro Los Cuartillos

Color oro, con aromas primarios de la uva moscatel, gran concentracion de azúcares

- - Graduación: 15%
- - Acompañamiento: chacinas de Chiclana, quesos azules y helados
- - Contraste: fruta escarchada, pastas de te, chocolates blancos y negros
- - Temperatura óptima: 17º

<http://primitivocollantes.es/es/primitivo-collantes/>