

El Marco de Jerez es el **territorio vitivinícola español por excelencia**. Se encuentra situado en el noroeste de la provincia de Cádiz, limitando con Sevilla y Huelva.

En él encontramos el cauce del **río Guadalquivir**, sus marismas, la **Reserva Natural del Coto de Doñana** y una costa de extensas playas de arena dorada dominada por la milenaria ciudad de Cádiz.

Esta magnífica situación geográfica, la presencia de **tierra albariza**, la variedad de **uva Palomino**, la **crianza bajo velo de flor** y el **sistema de crianza de Criaderas y Soleras**, hacen que sus vinos tengan características especiales y reconocidas en todo el mundo.

Vinos únicos

Los vinos de Jerez se producen en el triángulo formado por las localidades de **Jerez de la Frontera**, **Sanlúcar de Barrameda** y **El Puerto de Santa María**.

En esta zona destacan tres variedades de uva: **Palomino**, de la que se obtienen los vinos secos y **Pedro Ximénez** y **Moscatel**, de las que se obtienen los vinos dulces.

Los vinos de Jerez se envejecen a partir de un método único: [el sistema de Criaderas y Soleras](#), una crianza dinámica que permite un envejecimiento excepcionalmente prolongado, lo que les otorga plenitud de matices.

Una de las grandezas de los vinos del Marco de Jerez, además de su **gran aroma y cuerpo elegante**, es su **potente versatilidad**, que permite que haya un jerez diferente para cada momento de consumo.

Enoturismo en el Marco de Jerez

El potencial turístico de las bodegas del Marco de Jerez es una realidad conocida desde hace años.

Características de las bodegas

Las más de **7.000 hectáreas de viñedo** que conforman el Marco de Jerez ofrecen al enoturista un sinnúmero de posibilidades para experimentar la cultura del vino de Jerez. Sin olvidarnos de conocer el **extenso patrimonio histórico y natural** de unas ciudades milenarias y de una región privilegiada.

Las características arquitectónicas que presentan las bodegas del Marco de Jerez son las siguientes: Se sitúan preferiblemente cerca del mar o en terrenos altos para recibir la influencia del mar.

Suelen ser edificios de planta rectangular, con suelo terrizo y techos altos, proporcionando un elevado grado de humedad y ofreciendo un gran aislamiento térmico.

Las ventanas suelen estar situadas a gran altura, son de forma apaisada y están cubiertas de celosías o esteras de esparto lo que favorece la ventilación pero impide que penetre la luz solar, puesto que las levaduras de flor viven en la oscuridad.

Spain Through its Wineries pone a tu disposición [experiencias enoturísticas en el Marco de Jerez](#) en algunas de las bodegas más significativas de esta zona como [Bodegas Barbadillo](#), [Bodegas Osborne](#) y [Bodega Tio Pepe](#).

¡Qué comience la aventura! Síguenos en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).