



*Martin*  
*Verástegui*  
CLUB DE VINOS



DESCUBRE TODAS LAS VENTAJAS DE PERTENECER A NUESTRO CLUB DE VINOS.

Serás el primero en conocer nuestros nuevos vinos y podrás disfrutar de descuentos, promociones exclusivas, actividades de enoturismo y otros eventos preparados sólo para miembros del Club.

Para entrar a formar parte del club el socio tiene que adquirir un compromiso por el cual adquiere su Membresía que incluye dependiendo de la categoría que se seleccione:



# Martin Verastegui

---

## CLUB · PLATA

---

Incluye un envío anual de:

- 1 caja de Alvarito
- 1 caja de Cremita
- 1 caja de Martin Verastegui Vendimia Seleccionada
- 1 caja de Castillo de Peñafiel Edición Limitada
- 1 caja de Castillo de Peñafiel Crianza
- 1 caja de Castillo de Peñafiel Roble y
- 1 caja de Martin Verastegui PX.

Todo con el 20% de descuento.

**ALVARITO**



— Summer Line —  
**CREMITA**

Beach & Mountain  
Wine Style



Martin Verastegui

Vendimia Seleccionada

D

**CASTILLO  
PEÑAFIEL**

D

Martin Verastegui  
PX

# Martin Verastegui

---

## CLUB · ORO

---

Incluye un envío anual de:

- 5 cajas de Alvarito
- 5 cajas de Cremita
- 5 cajas de Martin Verastegui Vendimia Seleccionada
- 20 estuches de 3 botellas Alvarito
- 2 cajas de Castillo de Peñafiel Edición Limitada
- 2 cajas de Castillo de Peñafiel Crianza
- 2 cajas de Castillo de Peñafiel Roble y
- 2 cajas de Martin Verastegui PX.

Todo con el 25% de descuento.

## 1 BARRICA DE MARTIN VERASTEGUI VENDIMIA SELECCIONADA

- Podrás disponer 2 veces de nuestra bodega para tus eventos.
- 1 pieza de nuestro merchandaising

**ALVARITO**



— Summer line —  
**CREMITA**

Beach & Mountain  
Wine Style



Martin Verastegui

Vendimia Seleccionada

D

**CASTILLO  
PEÑAFIEL**

D

Martin Verastegui  
PX

# Martin Verastegui CLUB • PLATINO

---

Incluye un envío anual de:

- 5 cajas de Alvarito
- 5 cajas de Cremita
- 20 estuches de 3 botellas de Alvarito
- 10 cajas de Martin Verastegui Vendimia Seleccionada
- 10 cajas de Castillo de Peñafiel Edición Limitada
- 10 cajas de Castillo de Peñafiel Crianza
- 10 cajas de Castillo de Peñafiel Roble y
- 1 cajas de Martin Verastegui PX.

Además podrás comprar un número limitado de añadas viejas (1 botella anual), dependiendo siempre del stock disponible.

Todo con el 30% de descuento.

## 1 BARRICA DE MARTIN VERASTEGUI VENDIMIA SELECCIONADA

equivalente a 225 litros de vino (300 botellas de 0,75 litros), que puede decidir cómo distribuirla en los formatos que desee: 0.75 litros, 1.5 litros, 3 litros.

- Podrás disponer 4 veces de nuestra bodega para tus eventos y una cata privada fuera de la bodega.
- 20 visitas a la bodega con experiencia completa en la que se incluyen: visita, cata y almuerzo (lo podrás hacer de una o varias veces)

Sesión de fotos y videos

1 pieza de nuestro merchandaising

1 obra de arte de un artista



## Vino homenaje a las personas imperfectas



**Variedad:** 100% Tempranillo.



**Crianza:** 10 meses de crianza en barricas de Roble Francés 50% y Roble Americano 50%.

Color rojo cereza con ribetes café.

Vino descomplicado que encaja con cualquier comida.



# CREMITA

Beach & Mountain  
Wine Style



Vino que proviene de la mejor región de España en lo que a blancos se refiere.

La cuidada selección del terroir, la mejor uva y un claro mimo en bodega gestan un vino extraordinario.



Variedad: Verdejo.



Sensaciones: Frescor, relajación, satisfacción.

Color pajizo con reflejos verdosos, muy brillante.

Aroma fresco, con intensidad frutal.

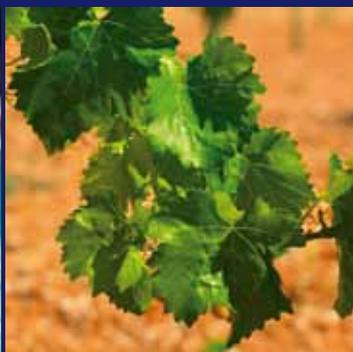


 /cremitawines

 @cremitawine

[www.cremittawine.com](http://www.cremittawine.com)

20PIES.EU





Martín Verástegui Vendimia Seleccionada es un vino creado con mucho cariño y dedicación, producto de nuestra tierra y nuestro saber hacer.

Vino de guarda y de una producción limitada de 15.000 botellas aproximadamente.



**Variedad:** Tempranillo 85%, Garnacha 15%.



**Crianza:** 12 meses de roble americano y trasegado 6 meses más a roble francés de grano fino con diferentes tostados y 12 meses más de botella.

Color intenso rojo picota con ribetes granates.

Intenso y profundo.

Recomendamos maridarlo con carnes, guisos y comidas con cuerpo.



Martín Verástegui V. S.



@martinverastegui

[www.martinverastegui.com](http://www.martinverastegui.com)

20PIES.EU



EDICION LIMITADA

NOMBRADO MEJOR VINO DEL AÑO DE LA RIBERA DEL DUERO 2012.



VARIEDAD: TEMPRANILLO 100%.



CRIANZA: 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS.



COLOR CEREZA PICOTA.

REDONDO Y CARNOSO CON TANINOS DULCES.

RECOMENDAMOS MARIDARLO CON EMBUTIDOS, QUESOS CURADOS, BARBACOA, CARNE MADURA Y GUIOSOS.



CASTILLO DE PEÑAFIEL D.O. RIBERA DEL DUERO



@VINOCASTILLODEPENAFIEL



## CRianza

CASTILLO DE PEÑAFIEL CRIANZA SE LLEVA ELABORANDO DESDE  
EL AÑO 2006.



**VARIEDAD:**

TEMPRANILLO 100%, PROCEDENTE DE CEPAS VIEJAS.



**CRianza:**

12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y  
FRANCÉS.



EN ESTE VINO SE PUEDE APRECIAR UN COLOR  
CEREZA PICOTA.

EN BOCA ES REDONDO, CARNOSO CON TANINOS  
ATERCIOPELADOS Y CON UN ELEGANTE  
RETROGUSTO.

RECOMENDAMOS MARIDARLO CON CORTES DE  
CARNES, GUISOS, BARBACOAS. IDONEO PARA  
COMIDA MEXICANA.



CASTILLO DE PEÑAFIEL D.O. RIBERA DEL DUERO



@VINOCASTILLODEPENAFIEL



## ROBLE

CASTILLO DE PEÑAFIEL ROBLE SE LLEVA ELABORANDO  
DESDE EL AÑO 2000.



**VARIEDAD:** TEMPRANILLO 100%, PROCEDENTE DE CEPAS  
VIEJAS.



**CRIANZA:** 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO  
Y FRANCÉS.

COLOR CEREZA CON TONOS ROJOS BERENJENA.

EQUILIBRADO Y CON BUENA ESTRUCTURA.

RECOMENDAMOS MARIDARLO CON TACOS,  
SNACKS, CHARCUTERÍA, QUESOS, CARNES  
LIGERAS.



CASTILLO DE PEÑAFIEL D.O. RIBERA DEL DUERO



@VINOCASTILLODEPENAFIEL





Color dorado intenso, brillante y con una lágrima glicero alcohólica muy destacada.

Recomendado como aperitivo, para comer con foie, queso, o como postre con el café.



**Variedad:** Pedro Ximenez, procedente de viñas viejas de la zona de Castilla y León.



**Crianza:** Cuatro años en depósito de hormigón por oxigenación y oxidación.



## CONDICIONES Y PRIVACIDAD

### 1. CONDICIONES DE SUSCRIPCIÓN Y VENTA DEL CLUB DE VINOS

#### 1.1 Suscripción

Pertenecer al Club de Vinos Martín Verástegui no tiene ningún compromiso de permanencia ni de compra. Ofrece a los suscriptores un servicio que consiste en la entrega a domicilio anual de una selección de vinos dependiendo del tipo de categoría elegida.

#### 1.2 Alta de la Suscripción

Para poder disfrutar de todos los beneficios de la condición de suscriptor, es necesario registrarse en el sitio web <https://www.20pies.eu>. Es muy fácil, para ello, hay que completar los datos que se te solicitan y suscribirte al club de vinos en el apartado de suscripciones de "Mi Cuenta". Es condición indispensable ser mayor de 18 años y aceptar las condiciones de la suscripción.

#### 1.3 Cancelación de la Suscripción

La suscripción no tiene obligación de permanencia. El socio en cualquier momento puede cancelarla en la web.

#### 1.4 Plazos de entrega, forma de pago y gastos de envío

El envío de la selección anual se realizará dependiendo de la fecha de pago elegida en los días posteriores.

El pago se realiza una vez hecha la suscripción en la fecha de pago correspondiente y a través de la página web en la sección del Club, los pagos se podrán efectuar a través de :

- Tarjeta de crédito o débito
- Transferencia bancaria
- Paypal

El pago y la suscripción también se podrá hacer directamente en nuestra tienda física y el pago se podrá hacer en efectivo o con tarjeta.

El envío se realizará solo a España peninsular y Baleares en un plazo máximo de 15 días a contar desde el momento de la aceptación del pago. El envío de las selecciones anuales es gratis en península y Baleares.

#### 1.5 Devoluciones

Si el producto no es de tu satisfacción, podrás devolverlo en el plazo de catorce (14) días naturales contados desde su recepción, siempre que esté en perfecto estado y con su embalaje original. Previa comprobación del estado de la mercancía recogida, se procederá al reintegro de su importe en la misma modalidad en que se efectuó el pago de la compra. En caso de devolución el coste directo de la devolución del bien o servicio será asumido por el cliente según se recoge en la LGCU (Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios). El importe de dicho coste es de 5,90 €.

Para tramitar tu devolución llama al teléfono de Atención al Cliente 655 799 102  
No se admitirá la devolución del producto una vez usado, o si ha sido alterado o modificado

#### 1.6 Servicio de Atención al Cliente

En todo momento nos tienes a tu disposición para ayudarte:

\* Por teléfono en el 655 799 102

\* Por correo electrónico club@martinverastegui.wine

## 2. INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS

### 2.1 Responsable del tratamiento

Martín Verástegui Internacional, s.l. - C/San Sebastián, 2 - 47490 Rueda-Valladolid

### 2.2 Finalidad

Gestión de suscripciones al Club de Vinos, donde los socios podrán profundizar en el conocimiento del vino y disfrutar de su consumo y ofertas exclusivas.

Tus datos personales se mantendrán mientras pertenezcas al Club de Vinos Martín Verástegui.

### 2.3 Legitimación

La legitimación para el tratamiento de tus datos está basada en el consentimiento que se solicita a través de la aceptación de Condiciones de Suscripción y Política de Privacidad.

### 2.4 Destinatarios

Para cumplir las finalidades indicadas es necesario que comuniquemos o cedamos la información que nos has proporcionado a terceras partes que nos proporcionan servicios de logística, transporte y entrega

### 2.5 Derechos

Las personas interesadas tienen derecho a obtener el acceso a sus datos personales, así como a solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso, solicitar su supresión cuando, entre otros motivos, los datos ya no sean necesarios para los fines que fueron recogidos.

En determinadas circunstancias, los interesados podrán solicitar la limitación del tratamiento de sus datos, en cuyo caso únicamente los conservaremos para el ejercicio o defensa de reclamaciones.

Asimismo, y por motivos relacionados con su situación particular, los interesados podrán oponerse al tratamiento de sus datos en cuyo caso su información personal dejará de tratarse, para aquellas finalidades respecto de las que haya manifestado su oposición.

Cuando sea técnicamente posible, el interesado podrá solicitar la portabilidad de sus datos a otro responsable del tratamiento.

Para ejercitar estos derechos, de conformidad con la legislación vigente, los interesados pueden dirigirse por correo postal, adjuntando copia de un documento acreditativo de su identidad (DNI o Pasaporte), a Club de Vinos Martin Verastegui en la dirección: Calle San Sebastián, 2 - 47490 Rueda-Valladolid o bien mediante correo electrónico dirigido a [clubemartinverastegui.wine](mailto:clubemartinverastegui.wine), en ambos casos es necesario hacer mención a la referencia "Ref. LOPD -CLUB DE VINOS".

La persona interesada puede presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos, especialmente cuando no esté satisfecha con el ejercicio de sus derechos, para más detalle consulte la web [www.agpd.es](http://www.agpd.es).

## FORMULARIO CLUB DE VINOS MARTIN VERASTEGUI 2024

### DATOS PERSONALES

NOMBRE: \_\_\_\_\_ APELLIDOS: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ POBLACIÓN: \_\_\_\_\_ PROVINCIA: \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

### DATOS DE ENVÍO DE LA MERCANCÍA

NOMBRE DEL DESTINATARIO: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ POBLACIÓN: \_\_\_\_\_ PROVINCIA: \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

### TIPO DE CLUB

CLUB PLATA

CLUB ORO

CLUB PLATINO

CLUB BRONCE

### DATOS BANCARIOS (SEPA)

ES \_\_\_\_\_

FIRMA

### FECHA DE CARGO A ELEGIR

10 MARZO

10 JUNIO

10 OCTUBRE

### FORMATO EN EL DESEA RECIBIR LA BARRICA

BOTELLA 75 CL

BOTELLA DE 1,5 LITROS

BOTELLA 3 LITROS

PROTECCIÓN DE DATOS. He leído y acepto la política de privacidad.\*

He leído y acepto los términos y condiciones de venta.\*

Autorizo a El Club de Vinos Martín Verastegui al uso de los datos personales contenidos en este formulario para el envío de información relacionada con el Club, sus productos y ofertas.\*

(todos los campos \* son obligatorios.)

## PRECIOS CLUB DE VINOS MARTIN VERASTEGUI 2024

### CLUB PLATA

Todo con el 20% de descuento.

Incluye un envío anual de:

- 1 caja de Alvarito
- 1 caja de Cremita
- 1 caja de Martin Verastegui Vendimia Seleccionada
- 1 caja de Castillo de Peñafiel Edición Limitada
- 1 caja de Castillo de Peñafiel Crianza
- 1 caja de Castillo de Peñafiel Roble y
- 1 caja de Martin Verastegui PX.

IMPORTE ANUAL: 500€

### CLUB ORO

Todo con el 25% de descuento.

Incluye un envío anual de:

- 5 caja de Alvarito
- 5 caja de Cremita
- 5 caja de Martin Verastegui Vendimia Seleccionada
- 20 estuches de 3 botellas Alvarito
- 2 caja de Castillo de Peñafiel Edición Limitada
- 2 caja de Castillo de Peñafiel Crianza
- 2 caja de Castillo de Peñafiel Roble y
- 2 caja de Martin Verastegui PX.
- 1 BARRICA DE MARTIN VERASTEGUI VENDIMIA SELECCIONADA
- Podrás disponer 2 veces de nuestra bodega para tus eventos.
- 1 pieza de nuestro merchandaising

IMPORTE ANUAL: 1.500€

### CLUB PLATINO

Todo con el 30% de descuento.

Incluye un envío anual de:

- 5 caja de Alvarito
- 5 caja de Cremita
- 10 caja de Martin Verastegui Vendimia Seleccionada
- 20 estuches de 3 botellas Alvarito
- 10 caja de Castillo de Peñafiel Edición Limitada
- 10 caja de Castillo de Peñafiel Crianza
- 10 caja de Castillo de Peñafiel Roble y
- 1 caja de Martin Verastegui PX.
- 1 BARRICA DE MARTIN VERASTEGUI VENDIMIA SELECCIONADA
- Podrás disponer 4 veces de nuestra bodega para tus eventos.
- 20 visitas a la bodega con experiencia completa en la que se incluyen: visita, cata y almuerzo (lo podrás hacer de una o varias veces)
- Sesión de fotos y videos
- 1 pieza de nuestro merchandaising
- 1 obra de arte de un artista

IMPORTE ANUAL: 5.000€

Martin  
Verástegui  
CLUB • BRONCE  
INFLUENCERS

---

Cata.

Visita a restaurantes, pueblos de la zona.

Visita a las bodegas.

Experiencia culinaria de la zona.

Curso energías naturales

Experiencia en una casa de más de 100 años de antigüedad adaptada a un sistema de electricidad más orgánica

Tienda Cremita

Cursos básicos: Vinos, aceites, destilados, plantas.

Paseos por la zona (cultura, gastronomía, historia, paisaje..)

Aprender proceso, infraestructura, historia, categoría, tipos de siembra.

Casa antigua "Museo" con tecnología inteligente y energías limpias

ALVARITO



— Summer Line —  
CREMITA

Beach & Mountain  
Wine Style



Martin  
Verástegui

Vendimia Iluminada

D

CASTILLO  
PEÑAFIEL

D

Martin  
Verástegui  
PX