Carmen, Begoña, David y Domingo son cuatro jóvenes unidos por el amor a las tierras de la comarca zamorana de Aliste, embarcados en el apasionante proyecto de la creación de *Vinos de Autor* de manera artesanal.

El proyecto, se torna idea allá por 2011, y en la añada 2012 comienza su andadura con la elaboración de sus primeros vinos. Con una vocación inicial de bodega pequeña, limita su producción a menos de 10.000 botellas, permitiéndoles dedicar al vino el tiempo y atención que necesita.

Sus vinos se encuentran acogidos a la Indicación Geográfica Protegida de **"Vinos de la Tierra de Castilla y León"**.

Ubicada en San Blas de Aliste, una pequeña aldea zamorana donde el tiempo transcurre despacio y las prisas no existen. La bodega fue rehabilitada por ellos mismos conservando los elementos del edificio que data de principios del pasado siglo y que reúne las óptimas condiciones para la elaboración y envejecimiento de sus tintos.

Castro-Mendi, se encuentra cercana a Portugal en una zona despoblada, ya que apenas viven 30 personas en la localidad que la acoge, y aun no dedicándose a la bodega como medio de vida, estos socios han decidido invertir todos sus ahorros en poner en marcha esta actividad.

Beneficiaria del **Fondo Europeo de Desarrollo Regional**, cuyo objetivo es mejorar la competitividad de las Pymes, ha puesto en marcha un Plan de Internacionalización para mejorar su posicionamiento competitivo en el exterior, contando con el apoyo del Programa XPANDE de la Cámara de Comercio de Zamora.

Los valores sobre los que se asienta esta bodega son, **juventud** y **dinamismo**, transmiten alegría de vivir a través del toque afrutado de sus vinos y aportan a su vez, nobleza y elegancia desde las barricas de roble francés donde se produce la crianza. A la vez, **pureza** y **tradición,** vinos con color, cuerpo, estructura y personalidad, preservando la producción artesanal, la calidad y los detalles.

-Pureza y tradición: El tipo de vino de sus tierras siempre fue un vino potente. Quieren mantener esa tradición de vinos con color, cuerpo, estructura y personalidad, y quieren preservar la pureza de la producción artesanal, por vocación de Bodega pequeña, que elabora tintos de calidad con mimo, atendiendo a los detalles, a las necesidades de este ser vivo que es el vino, y al que acompañan durante tanto tiempo, hasta que lo entregan al cliente como el que entrega un tesoro que se quiere y se cuida.

La pretensión de llegar a la elaboración de 10.000 botellas persigue la creación de empleo en un intento de frenar la despoblación rural. También pretenden acondicionar la bodega para construir zonas destinadas a la realización de visitas y catas.

http://www.castromendi.com/