



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

## Bodegas Cartema

---

Finca Las Cañadas, s/n  
45513 Santa Cruz del Retamar - Toledo

**Teléfono:** 629 431 950

**Mail:** cartema@cartema.es

**Web:** [www.cartema.es](http://www.cartema.es)

**CIF:** B-82218546

**Propietario:** Cartema Inversiones S.L.

La idea de elaborar vino en medio de una zona con encinas centenarias llegó nada más conocer la finca. Una vez adquirida la propiedad, comenzaron los trabajos de acondicionamiento del terreno, cercar adecuadamente el área que se iba a dedicar a viñedo, previamente elegido por estar situado en una solana de suave pendiente.

Después de hacer los correspondientes análisis del suelo, se decidieron las variedades más adecuadas, que fueron adquiridas en los mejores viveros de la zona de Burdeos.

Para la bodega, se buscó una zona de umbría, de forma que la temperatura sea más constante. El terreno en el que se asientan las cepas está formado por colinas muy suaves donde la tierra procede de aluvión (arenoso), siendo muy rica en materia orgánica muy fértil.

La bodega es de nueva construcción, siendo la cosecha del 2006 la primera que se realizó en sus instalaciones. Se ha diseñado para elaborar 20.000 kg. de uva, teniendo posibilidad de ampliación; está dotada con sistemas de vinificación automatizada, disponiendo de planta embotelladora propia y un parque de barricas de 35 unidades de roble francés y americano.





**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO



## DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

**Tipo de vino:** Blanco, Tinto Crianza

**Marca:** CARTEMA

**Vignerón/enólogo:**

**Zona:** Denominación de Origen Méntrida

**Variedades:** Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon para el tinto y Sauvignon Blanc y Moscatel de grano menudo para el blanco.

**Agricultura:** Convencional

**Viñedo:**

- Localización del viñedo: Santa Cruz de Retamar
- Clima: Continental - mediterráneo
- Suelo: Arenoso
- Edad de la viña: 6 años

**Elaboración:**

- Vendimia muy selectiva
- Envejecimiento en barricas de roble americano y francés para el vino tinto
- Envejecimiento en barricas de roble francés para el vino blanco

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros.

**Embotellado:** Sin estabilización física ni química y con microfiltración.

**Datos analíticos:**

Blanco

- Grado alcohólico: 13°
- pH: 3,3



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
— TOLEDO —

- Acidez total: 5,7 g/l.
- SO2 total: 70 mg/l.

Tinto Crianza

- Grado alcohólico: 13°
- pH: 3,7
- Acidez total: 5,2 g/l.
- SO2 total: 90 mg/l.

**Sugerencias:**

Temperatura de Servicio: Blanco 6-8 °C, Tinto 16-18 °C.

**Producción:**

2.000 botellas de Blanco y 6.500 de Tinto Crianza

**Formato Cajas:**

6 botellas en cartón tumbadas y madera

