

Unvinobenayas

Calle Vieja, 4
45542 – El Casar de Escalona
Toledo (España)

Teléfono: 655 90 76 40 / 925 86 30 11

Mail:

unvinobenayas@gmail.com

info@unvinobenayas.com

Web: www.unvinobenayas.es

De antigua tradición vitivinícola, últimamente centrada en el sector cooperativo, la familia Benayas decide en 2007 reflotar la bodega familiar, sita junto a su domicilio en El Casar de Escalona, a fin de elaborar caldos rosados y tintos con crianza en barrica con uva procedente de lo más escogido dentro de los viñedos propios. Así, la bodega aúna tradición y modernidad, conservando la funcionalidad de la edificación en la que se elaboran, bajo criterios estrictos de calidad, los vinos procedentes de garnacha, syrah, tempranillo y las nuevas graciano y petit verdot últimamente plantadas en la explotación agropecuaria sita en términos de el Casar y Hormigos. La imagen y filosofía taurina de la bodega procede de un convencimiento: por el componente intuitivo, personal y artesanal, y por los misterios que encierra, criar vinos de crianza quizá sea lo más parecido a criar un toro bravo, otra de las grandes pasiones de la familia.



DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: ENCASTAO (tinto crianza) y AFFAIRE (rosado)

Tipo de vino: Tinto Crianza y Rosado Joven

Vignerón/enólogo:



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Isidro Castaño del Pino

Varietades: Actualmente se elaboran dos tintos con crianza en barrica, **Codicioso** con variedad Syrah y **EncastaO** con variedades de garnacha y tempranillo, y un rosado de garnacha.

Agricultura: Convencional, viñedos de secano en espaldera.

Viñedo:

- Localización del viñedo: El Casar de Escalona y Hormigos
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Franco-arcilloso con vetas de terreno muy arenoso.
- Edad de la viña: Garnacha de 30 años, resto de 15 años y sucesivas plantaciones.

Elaboración:

- Tintos de fermentación controlada y maceraciones largas
- Vino rosado elaboración por sangrado y temperatura controlada

Crianza: Los vinos Tintos, su crianza está entre los 6 y 12 meses en barrica bordelesa de roble americano y tostado medio.

Embotellado: Suave filtrado, clarificado con ictiocola en rosado y ovoalbúmina los tintos y estabilización natural por fríos del invierno.

Datos analíticos: dependiendo de cosechas y tipos de vino, variedades, etc, una media en los tintos puede ser:

- Grado alcohólico: 14,5 - 15°
- pH: 3,7
- Acidez total (g/l): 5,2
- SO₂ total (mg/l): 100

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: Tinto 16-18° y Rosado 7°
- Abrir una hora antes de servir para que exprese mejor sus cualidades organolépticas.
- **Tintos:** maridar con carnes de caza, asados de cordero entrefino talaverano, carnes rojas y quesos fuertes. Rosado: maridar con pastas y arroces, y quesos blandos.

Producción (en botellas o litros): 10.000 a 15.000 botellas/año.

Formato cajas: cajas de 3, 6 y 12 botellas.

