



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

## Finca Constancia

Camino del Bravo, s/n

45543 – Otero

Toledo (España)

**Teléfono:** 925 86 15 35/91 490 37 00

**Fax:** 925 86 15 33/91 661 21 24

**Mail:** [crodriguez@gonzalezbyass.es](mailto:crodriguez@gonzalezbyass.es)

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

**Responsable:** Cesar Fernández

**Cargo en la empresa:** Director, Gerente

**Teléfono contacto:** 925 86 15 35

La finca fue adquirida por González Byass en el año 2001 y, tras un arduo estudio de las características tanto del suelo como de la climatología, se procedió a plantar el viñedo con las variedades que más se adecuan a las características de la zona. En febrero del 2005 se comenzó con la construcción de la nueva bodega que se inauguró el 23 de mayo de 2006.

La bodega se construyó utilizando las técnicas más modernas. En el diseño primó el cuidado de la calidad del vino. La bodega visualmente está dividida en tres, utilizando los elementos fundamentales en la producción de vinos. Una parte de madera donde se encuentran las barricas y el botellero, una parte de vidrio donde se realiza el embotellado y una parte de acero inoxidable en donde se encuentran las cubas de fermentación y almacenamiento. La bodega está diseñada para que se puedan producir tanto vinos jóvenes con mucha fruta y características varietales como vinos más complejos para un público más exigente y a la altura de los grandes vinos de España.

## DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

**Tipo de vino:** Tinto y Blanco

**Marca:**

**Vignerón/enólogo:** Cesar Fernández

**Variedades:** Variedades de Tintos encontramos que la mayoría es tempranillo (con 70 has.), le siguen syrah, cabernet sauvignon, y petit verdot, cabernet franc y graciano. En variedades de Blancos: la mayoría verdejo (con 12 has.), y le siguen en menor superficie sauvignon blanc, y chardonnay.

La propiedad cuenta también con una pequeña parcela de cepas muy viejas





**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

de la variedad Garnacha.

**Agricultura:** convencional, ecológica, biodinámica

**Viñedo:**

- Localización del viñedo: Sierra de Gredos en Otero (Toledo)
- Clima: Continental Mediterráneo, seco y extremo, con una importante variación de temperaturas entre las estaciones y una tasa anual media de lluvias de 520 Mm., distribuidas durante invierno y primavera, pero no durante época de maduración. Esta ausencia de lluvia garantiza el buen estado de la fruta y su óptima maduración.
- Suelo: Originado por la erosión de materiales graníticos de la Sierra de Gredos. Es un suelo profundo con una textura franca con buen drenaje y equilibrado nivel de materia orgánica. El terreno presenta ondulaciones o que determina una importante variación en los tipos de suelos que nos encontramos en las diferentes parcelas del viñedo. Esta heterogeneidad permite obtener diversos matices dentro de cada una de las variedades que posee la finca, obteniendo una complejidad y riqueza en sus vinos
- Parcelas o hectáreas: 195 hectáreas
- Orientación:
- Altitud: 480 metros
- Edad de la viña:



**Elaboración:**

- Bodega construida utilizando las técnicas más modernas.
- Fermentación y almacenamiento del vino en depósitos de acero inoxidable.
- Las barricas y el botellero son de madera. ctualmente hay 500 barricas.
- Producen vinos jóvenes con mucha fruta y características varietales
- Vinos más complejos para un público más exigente y a la altura de los grandes vinos de España.

**Producción (en botellas o litros):** 720.000 botellas