



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

La Cerca

C/ Lepanto, 15
45950 – Casarrubios del Monte
Toledo (España)

Teléfono: 91 817 24 56

Fax: 91 817 24 56

Mail: bodegaslacerca@yahoo.es

CIF: A-45017324

Responsable: José Ignacio Montero

Cargo en la empresa: Gerente

Teléfono contacto: 91 817 24 56

En Toledo, en la altiplanicie castellana, donde está Casarrubios del Monte, con sus habitantes, sus tierras a veces onduladas, planas en general, ocres, amarillas por sus cereales y verdes, extensamente verdes por sus viñas.

Es difícil saber como empezó, quien plantó las primeras cepas. Tan antiguo debe ser que parece que siempre estuvieron allí.

Sin embargo, alguien prestó atención a la arenisca y caliza composición del suelo. A lo favorable de que los inviernos fueran cortos y fríos, al contraste de los largos y calurosos veranos. Sí, alguien debió darse cuenta de ello, porque hoy se sabe que todas esas cosas son las condiciones más ideales para el buen desarrollo de la vid.

Y ese paso del tiempo, tanto tiempo para los habitantes de Casarrubios, manos innúmeras agarrotadas por el frío, camisas empapadas en sudor, enseñaba. Los conocimientos pasaban de unos a otros, se acumulaban, se enriquecían.

Una prueba de ello es la soberbia calidad de la uva que se obtiene, de forma destacada la pequeña, redonda, muy dulce y en racimos apretados. También se encuentran las variedades de tempranillo y Cabernet aunque en menor proporción.

En este paraíso de la vid nació BODEGAS LA CERCA en el año 1.957.

El éxito alcanzado puede medirse por el aumento gradual y también espectacular de la bodega. De una capacidad de elaboración de 300.000 litros en el comienzo se pasó en el corto plazo de dos años al doble. Posteriormente se amplió hasta 1.200.000 litros y en la actualidad contamos con una



capacidad de 2.500.000 litros.

Las bodegas, interesantes por su antigüedad y su magnífico estado de conservación, permanecen abiertas para aquellos aficionados no solo al buen vino sino también a su historia. Al mismo tiempo nos hemos esforzado por mejorar continuamente y disponemos de la tecnología más actual enológica.



DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS



Nombre de la marca: DON CECILIO y MOLINO VIEJO

Tipo de vino: Tinto Joven, blanco y rosado

Vigneron/enólogo: José Ignacio Montero

Variedades: Syrah, garnacha, tempranillo, verdejo

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: Casarrubios
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arenoso (silíceos) de origen granítico.
- Parcelas o hectáreas: 20 parcelas
- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña: 40-70 años y 10-20 años

Elaboración:

- Vendimia a mano y máquina
- Vinos se elaboran por separado en depósito de 20.000 l. de acero inoxidable.
- Uva entera con raspón recogida a mano y a máquina uva sin raspón
- Maceración prefermentativa (20°).



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

- Tiempo de maceración de 10-15 días
- Extracción con bomba
- Fermentación maloláctica natural

Crianza: Su crianza es sobre lías

Embotellado: Estabilizado en frío y filtrado

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 14 %
- pH: 3,5 – 3,6
- Acidez total (g/l): 5,4 – 5,6
- SO₂ total (mg/l): 60 - 80

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 16 - 18° C

Producción (en botellas o litros):

20.000 botellas tinto

10.000 botellas blanco

10.000 botellas rosado

Formato cajas: cajas de 6 y 12 botellas.

