



Métrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Nuestra Señora de Linares

C/ Inmaculada, 95
45920 – La Torre de Esteban Hambrán
Toledo (España)

Teléfono: 925 79 54 52

Fax: 925 79 54 52

Mail: cooplina@futurnet.es

CIF: F-45004777

Responsable: Tomás Domínguez Escudero

Cargo en la empresa: Presidente

Teléfono contacto: 925 79 54 52

Bodega fundada en 1963, en la actualidad cuenta con 260 socios, con una superficie de viñedo de 800 hectáreas, con diferentes variedades de uvas y con una capacidad de bodega de 4,5 millones de litros en depósitos de cemento y 840.000 litros en depósitos de cemento y 840.000 litros en depósitos de acero inoxidable. Sus caldos se elaboran de la forma tradicional pero con las últimas tecnologías.

Predomina el carácter tradicional de las pequeñas y antiguas bodegas que con el paso ha ido desapareciendo.

DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: FORTITUDO para ambos vinos (rosado y tinto joven)

Zona: Denominación de Origen Métrida

Tipo de vino: Rosado y Tinto Joven

Vignerón/enólogo: VICTOR VICENTE YANGUAS PEREZ

Variedades: Garnacha, Syrah, Cabernet y Tempranillo

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: La Torre de Esteban Hambrán y Métrida
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arenoso
- Parcelas o hectáreas: 1.062 parcelas
- Edad de la viña: 2 – 70 años





Méntrida
Denominación de Origen
— TOLEDO —

Elaboración:

- Fermentación controlada de forma tradicional

Embotellado: Clarificado, Filtrado y Estabilizado

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 14,5%
- pH: 3,5
- Acidez total (g/l): 4,5
- SO2 total (mg/l): 50

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 18 °C vino tinto y 16°C vino rosado
- Vinos recomendados para caza, quesos curados y carnes rojas con mucha personalidad

Producción (en botellas o litros): 25.000 botellas

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

