

San Miguel Arcángel

C/ Barrio de la Estación, s/n

45685 – Montearagón

Toledo (España)

Teléfono: 925 86 50 10

Mail: 0110.toledo@cajarural.com

CIF: F-45003001

Responsable: José Chinchón Machuca

Cargo en la empresa: Presidente

Teléfono contacto: 925 86 50 10 / 608 62 37 24

Cooperativa fundada en 1966, con unos 130 socios aproximadamente, en la actualidad hay 125 socios, se elabora tinto joven y blanco joven, variedades: Cencibel, Syrah, garnacha, Cabernet Sauvignon; los suelos son arenosos, y edad del viñedo entre 10-60 años.



DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: GRULLERO

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto y Blanco (Joven)

Vignerón/enólogo: José M^a Álvarez Salvador

Variedades: Vino Tinto: Garnacha, Tempranillo, Syrah



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Vino Blanco: Jaén

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: Montearagón, Cebolla, Los Cerralbos, Santa Olalla
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arenoso
- Parcelas o hectáreas:
- Edad de la viña: Mayoría 8 – 12 años



Elaboración:

- Vendimia manual, pero la mayoría a máquina (75-80%)
- Elaboración viña por variedades, depósitos acero inoxidable (100.000 litros)
- Uva sin raspón y despallada
- Maceración pre-fermentativa controlada en frío con levadura seleccionada.
- Tiempo de maceración ente 4-6 días para el vino tinto. El blanco no se macera
- Extracción con sangrado y retirado sólido

Crianza: Crianza sobre lías

Embotellado: Clarificado, Estabilizado y filtrado

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 13 – 13,5%
- pH: 3,5 – 3,6
- Acidez total (g/l): 5,5
- SO2 total (mg/l): 68 - 78

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: Vino tinto 18°C y vino blanco 7-8°C.

Producción (en botellas o litros): Vino blanco 14.000 botellas y vino tinto 24.000 botellas.

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