



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Santo Cristo de la Salud

Crta. Méntrida, s/n

45920 – La Torre de Esteban Hambrán

Toledo (España)

Teléfono: 925 79 51 14 / 925 79 51 63

Mail: coopcristo@gmail.com

CIF: F-45011178

Responsable: Manuel López de León

Cargo en la empresa: Presidente

Teléfono contacto: 925 79 51 14 / 925 79 51 63

La cooperativa se funda en el año 1975 y es el fruto de la fusión de las bodegas existentes en las localidades de La Torre de Esteban Hambrán y Méntrida, con el objetivo de elaborar y comercializar sus uvas de las variedades Garnacha y Cencibel.

Los viñedos ocupan 450 hectáreas de las cuales, el 70 % son de la variedad Garnacha (tinta Aragonesa) y el 30% restante corresponde a otras variedades como Cencibel, Syrah, Cabernet, Merlot, Petit Verdot y Verdejo.

La Bodega está situada en la Carretera de Méntrida S/N, con una superficie de 10.000 m², 5000 construidos tiene una capacidad total de 3.500.000 litros, distribuidos en 144 conos de hormigón prismático y 15 depósitos de acero provistos de camisas enfriadoras para realizar una fermentación controlada por frío.

DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: SEÑORÍO DE ESTEBAN HAMBRAN (tinto y rosado) y TORRESTEBAN (tinto crianza) y REMURI (tinto)

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto y Rosado (joven y crianza)

Vignerón/enólogo: Jesús Domingo

Variedades: Garnacha, Cencibel, Syrah, Cabernet, Petit Verdot, Merlot y Verdejo.

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: La Torre de Esteban Hambrán, Méntrida y Madrid





Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arcilloso en general
- Parcelas o hectáreas: 450 hectáreas

Elaboración:

- Vendimia a mano y a máquina
- Elaboración por separado, según variedad y edad, manteniendo entre 14 y 17 caldos diferentes.
- Depósitos de acero inoxidable
- Uva entera con raspón
- Maceración controlada en frío
- Extracción con bomba
- Tiempo maceración entre 8-10 días para el tinto y 16 días para el rosado
- Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón para el vino joven

Crianza: Crianza en barricas de roble americano.

Embotellado: Clarificado, estabilizado por frío y filtrado por micro-poro

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 13 – 13,5%
- pH: 3,6
- Acidez total (g/l): 5,4
- SO₂ total (mg/l): 60

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: Vino tinto 16 – 17°C y vino rosado 15°C
- Vino tinto Crianza se recomienda para maridaje, carnes rojas y sobre todo caza.

Producción (en botellas o litros): 10.000 botellas vino tinto crianza, 10.000 botellas vino rosado y 30.000 botellas vino tinto y rosado joven.

Formato cajas: cajas de 6 y 12 botellas.

