



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

## Bodega Agrovillarta

Crta. Nacional 403, Km. 48  
45910 - Escalona de Alberche  
Toledo (España)  
Teléfono: 925 74 00 27  
Fax: 925 74 00 27  
Mail: comunicacion@haciendavillarta.com  
Web: www.haciendavillarta.com  
Nombre rble. José Calero Nozmediano  
Cargo en la empresa: Gerente  
Teléfono contacto: 925 74 00 27

En Hacienda Villarta son reconocidos desde tiempo inmemorial algunos parajes por la gran calidad de sus frutos. De uno de ellos proceden las uvas base de este vino. La explotación está situada en las cercanías del antiguo poblado romano de Escalonia y a la orilla del río Alberche.

Junto a sus viñedos, se erige una moderna bodega con una amplia nave de elaboración en la que se ubican depósitos de acero inoxidable de 500 hectolitros de cabida, equipos de filtración, trasiego y control de temperatura.

Su espectacular bodega de crianza, única en España de barricas colgadas sobre una vistosa estructura, es subterránea y contiene cerca de 4.000 barricas de roble americano y francés desplegadas en siete alturas.

Todo el entorno representa un magnífico pago vitivinícola.

### DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: Besanas  
Tipo de vino: Tinto Crianza y Tinto Reserva  
Vigneron/enólogo: Raúl Galán Blanco  
Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah  
Agricultura: Convencional, en transformación a ecológica

- Localización del viñedo: Termino Municipal de Escalona, Sierra de Gredos.
- Clima: Continental - Mediterráneo, abundantes horas solares y frías brisas nocturnas.
- Suelo: Franco - arcillo - arenosos.
- Parcelas o hectáreas: 29 parcelas, 140 hectáreas
- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña: 5-25 años





# Méntrida

Denominación de Origen  
TOLEDO



## Elaboración:

- Elaboración con equipos y medios humanos
- Uva sin raspón
- Tiempo de fermentación de más de un mes
- Fermentación en depósitos de acero inoxidable
- Temperatura de 28º centígrados
- Una vez embotellados, reposan en botelleros a una temperatura idónea más de ocho meses.

**Crianza:** Realiza su crianza en barricas de roble francés Allier y roble americano de tostado medio durante algo más de doce meses.

**Embotellado:** Es clarificado, estabilizado y filtrado lo mínimo imprescindible.

## Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 13,5 - 14%
- pH: 3 - 3,5
- Acidez total (g/l): 5,5
- SO2 total (mg/l): 90

## Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 18°C
- Pueden aparecer precipitados

**Producción (en botellas o litros):** 700.000 - 800.000 litros (no todo el vino está embotellado; previsión de 30.000 a 60.000 botellas)

**Formato cajas:** cajas de 6 y 12 botellas