



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Canopy Consul, S.L.

Ctra. Vamojado – Toledo, Km. 24
45180 – Camarena
Toledo (España)
Teléfono: 619 24 48 78/ 696 46 76 91
Fax: 925 28 36 81
Mail: achaco@masfuturo.com
seharon@masfuturo.com
Web: en construcción
CIF: B-45578242
Nombre rble. Alonso Chacón Gil
Cargo en la empresa: Gerente
Teléfono contacto: 619 24 48 78

Canopy nace como un proyecto de 2 amigos enólogos, profesionales del mundo del vino, de la empresa y de la hostelería: Alfonso Chacón y Belarmino Fernández. Dos personalidades muy diferentes que se unen para cumplir su pequeño sueño: elaborar un vino de calidad desde la viña.

Todo comienza en 2004 con la selección de los viñedos y la apuesta por la Denominación de Origen Méntrida, en Toledo que dispone de viñedos antiguos basados fundamentalmente en la variedad Garnacha y unos terrenos con características muy especiales.

El cultivo de la vid pasa por un compromiso con el ecosistema y el desarrollo sostenible. No utilizamos productos de síntesis en ninguno de los procesos, el abonado es prácticamente nulo y el suelo se trabaja por laboreo de escasa profundidad. Además, por su marcada climatología mediterránea-continental, los viñedos no precisan de muchos tratamientos fitosanitarios, limitándonos a aplicar azufre varias veces al año.

Tras la crianza el vino es clarificado ligeramente con albúmina de huevo. Posteriormente no lo estabilizamos ni filtramos para garantizar su máxima expresión. El cupaje de cada marca se define en función de las características de la añada y respetando el perfil deseado: Tres Patas es un vino marcado por la Garnacha y Malpaso presenta una clara dominante Syrah.

La producción de la primera añada, 2006, se limitó a 30.000 botellas de 0,75 litros. Nuestro objetivo es ir aumentando la producción siempre que podamos garantizar la máxima calidad de la uva.

En 2005 los resultados fueron excelentes, lo que nos hacen mirar el futuro con optimismo.





Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: TRES PATAS 2007, MALPASO 2007 y LA VIÑA ESCONDIDA 2007

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto Joven

Vigneron/enólogo: Alfonso Chacón y Belarmino Fernández

Variedades: Garnacha, Syrah

Agricultura: Ecológica

Viñedo:

- Localización del viñedo: Camarena y Real de San Vicente
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arenoso (Silíceos) de origen granítico
- Parcelas o hectáreas: 10 – 11 parcelas
- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña: 40 – 70 años variedad Garnacha
15 años variedad Syrah

Elaboración:

- Vendimia a mano en cajas, por separado
- Maceración pre-fermentativa en frío, pisado tradicional durante la fermentación.
- Fermentación maloláctica en frude.
- Depósito 5.000 de plástico y 1.500 l. de tino de plástico.
- Despalillado sin estrujado.
- Extracción de bomba (Peristáltica) y pisada.
- Tiempo de maceración aproximadamente 20 días.
- Fermentación maloláctica en barricas.

Crianza: El vino se traslada en barricas de 2.000 litros de roble francés utilizando un frude.

Embotellado: Clarificado

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 14,5%
- pH: 3,40
- Acidez total (g/l): 6,20 - 6,30

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 14º
- Decantación

Producción (en botellas o litros): 40.000 botellas

Formato cajas: Cajas de 6 botellas