



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Bodega Cesar Benayas

Calle José Antonio, 16
45542 – El Casar de Escalona
Toledo (España)
Teléfono: 925 86 30 11/655 90 76 40
Mail: cjbenayas@gmail.com
info@unvinobenayas.com
Web: www.unvinobenayas.es

De antigua tradición vitivinícola, últimamente centrada en la Cooperativa local de El Casar, la familia Benayas decide reflotar la bodega familiar, sita junto a su domicilio en El Casar de Escalona, a fin de elaborar caldos rosados y tintos con crianza en barrica con uva procedente de viñedos propios. Así, la bodega aun tradición y modernidad, conservando la funcionalidad de la edificación en la que se elaboran, bajo criterios estrictos de calidad, los vinos procedentes de garnacha, syrah, tempranillo y las nuevas graciano y petit verdot últimamente plantadas en la explotación agropecuaria sita en términos de el Casar y Hormigos.

DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: ENCASTAO (tinto crianza) y AFFAIRE (rosado)

Tipo de vino: Tinto Crianza y Rosado Joven

Variedades: Actualmente se elaboran dos tintos con crianza en barrica, uno con variedad Syrah y otro con variedades de garnacha y tempranillo, y un rosado de garnacha.

Agricultura: Convencional, viñedos de secano en espaldera.

Viñedo:

- Localización del viñedo: El Casar de Escalona y Hormigos
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arenoso, arcilloso, franco, Franco-arcilloso con vetas de terreno muy arenoso.
- Parcelas o hectáreas:
- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña: Garnacha de 30 años, resto de 12 años y sucesivas plantaciones.





Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Elaboración:

- Vino Rosado elaboración por sangrado, joven.

Crianza: Los vinos Tintos, su crianza está entre los 6 y 12 meses en barrica bordelesa de roble americano y tostado medio.

Embotellado: Sin filtrado, clarificado con ictiocola en rosado y ovoalbúmina los tintos y estabilización natural por fríos del invierno

Datos analíticos: dependiendo de cosechas y tipos de vino, variedades, etc, una media en los tintos puede ser:

- Grado alcohólico: 14,5 - 15°
- pH: 3,7
- Acidez total (g/l): 5,2
- SO2 total (mg/l): 70

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: Tinto 16-18° y Rosado 7°
- Abrir una hora antes de servir para que exprese mejor sus cualidades organolépticas.
- Rosado: maridar con pastas y arroces, quesos blandos. Tintos: maridar con carnes de caza, asados de cordero entrefino talaverano, carnes rojas y quesos fuertes

Producción (en botellas o litros): 20.000 botellas/año

Formato cajas: cajas de 3-6-12 botellas