



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Bodegas y Viñedos El Barro

Camino El Lomo, 2

45180 - Camarena

Toledo (España)

Teléfono: 91 817 41 60

Mail: elbarro@grandvulture.com

Web: www.grandvulture.com

CIF: F-45043106

Responsable: Bonifacio Pérez Mariscal

Cargo en la empresa: Gerente

Teléfono contacto: 91 817 41 60

Viñedos y Bodegas El Barro, es el resultado de toda la experiencia y el saber acumulado durante 3 generaciones por una familia de viticultores toledanos, cuyos inicios datan de 1892.

Sus viñedos y bodegas están ubicados en la D.O. Méntrida, zona de gran tradición vitícola, donde hemos afrontado una profunda transformación, para adaptarnos a las tendencias del mercado actual.

En viticultura hemos realizado plantaciones de variedades tales como, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc, etc., para obtener uvas que desarrollen las cualidades propias de la variedad, unidas a las peculiares condiciones medioambientales de la zona Norte de Toledo. Que usadas sabiamente en bodega, basados en la tradición y en las más avanzadas técnicas de elaboración, permitan desarrollar sus complejos y diversos matices y aromas. Para después en su crianza en madera y botella, reposen, potencien y alarguen las cualidades de esos caldos, que con el paso del tiempo serán deleitados y recordados para la posteridad.



DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: MAJAZUL, GRAND VULTURE, PONTALIE (Syrah, Cabernet Sauvignon) y PONTALIE (Merlot, Tempranillo)

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto Crianza

Vigneron/enólogo: Miguel Ángel Pérez Mariscal

Variedades: Cabernet Sauvignon, tempranillo, Syrah

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: Arcicollar
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Limoso
- Parcelas o hectáreas: 19 parcelas aprox.
- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña: 6 – 20 años

Elaboración:

- Vendimia mecanizada
- Elaboración viña por separado en depósitos acero inoxidable (14.000 l.)
- Uva sin raspón
- Maceración pre-fermentativa en frío.
- Tiempo de maceración 3 semanas
- Fermentación: natural y maloláctica
- Extracción mecánica (bombas)

Crianza: El vino pasa a barrica de roble americano, donde permanece su crianza durante 6 meses

Embotellado: Clarificado y filtrado

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 12,5 %
- pH: 3,4 – 3,6
- Acidez total (g/l): 3 – 3,1

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 18°C

Producción (en botellas o litros):

Majaluz: 20.000 botellas

Grand Vulture: 10-15.000 botellas

Formato cajas: Cajas de 6 y 12 botellas.