



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Tolegarva, S.L.

Calle Vía Tarpeya, s/n

45007- Toledo (España)

Teléfono: 925 24 55 99

Fax: 925 24 55 98

Mail: garva@garva.com

Web: www.garva.com

CIF: B-45502192

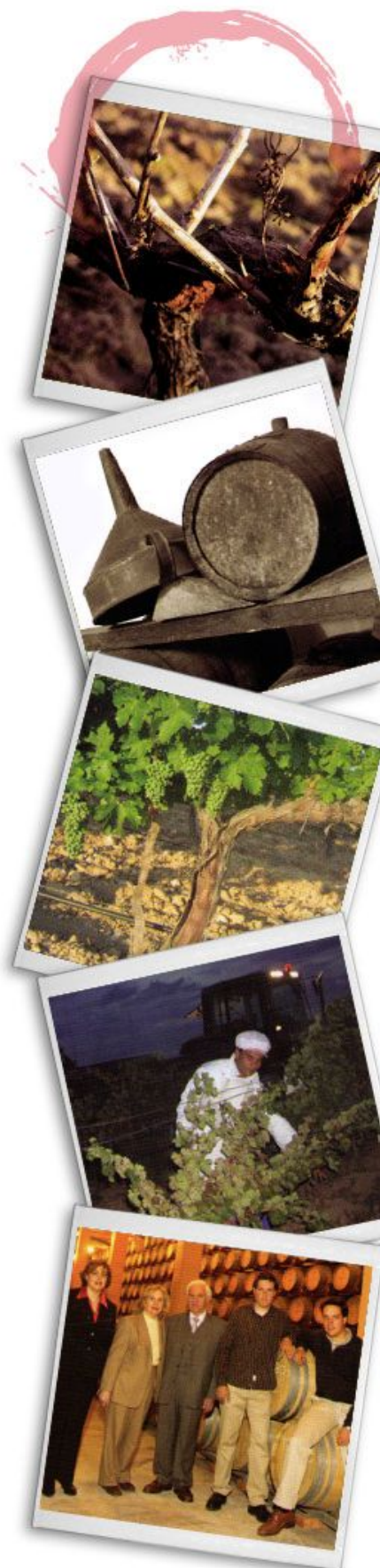
Responsable. Andrés García Vaquero

Cargo en la empresa: Gerente

Teléfono contacto: 925 24 55 99

Bodega centenaria fundada en 1987 y adquirida por D. Guillermo Vaquero en 1965 situada en el corazón de Toledo. En 1982 se la cedió a su hija Dña. Elisa Vaquero Romo, actual propietaria, siendo ésta pionera en su tiempo y en su zona en la comercialización de vinos embotellados de calidad. Su larga trayectoria profesional y empresarial se ha visto reconocida entre otros galardones con el premio a la mujer empresaria del año 2004.

Coincidiendo este galardón, con el lanzamiento al mercado de su marca estrella "SEÑORÍO DE TOLEDO" en todas sus variedades. En el año 2000 la familia García Vaquero, VIÑEDOS Y BODEGAS GARVA, culmina su gran proyecto de futuro apoyado en su larga tradición bodeguera, construyendo una moderna bodega en Toledo, dotada con las últimas tecnologías para la elaboración de vinos de gran calidad con indicación geográfica: Vinos de la Tierra de Castilla y D.O. Méntrida. La unión entre tradición y modernidad de la Bodega, junto con el afán diario de superación y un cuidado continuado en cada proceso, marcan la filosofía de la Bodega, para producir vinos de calidad, diferentes e innovadores.





Métrida
Denominación de Origen
TOLEDO



DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: SEÑORIO DE TOLEDO

Tipo de vino: Tinto Joven, Crianza y Reserva, Blanco Joven, Fermentado en Barrica y Espumoso y Rosado.

Vigneron/enólogo: M^a Belén García Vaquero

Variedades: Tinto variedades: Cabernet, Merlot, Syrah, tempranillo, garnacha, garnacha tintorera,

Blanco variedades moscatel, grano menudo, macabeo, airén

Agricultura: ecológica

Viñedo:

- Localización del viñedo: Toledo y Métrida
- Clima: Continental – Mediterráneo.
- Suelo: Arenoso de origen granítico en Toledo, arenoso y arcilloso en Métrida
- Parcelas o hectáreas: Toledo 3 parcelas
Métrida 6 parcelas
- Edad de la viña: 18 y 24 años.

Elaboración:

- Vendimia mecanizada.
- Cada variedad de viña y cada tipo de vino van almacenados por separado en depósitos de acero inoxidable de 800.000 l.
- Maceración pre-fermentativa en frío.
- Tiempo de maceración de 2 a 4 días dependiendo al tipo de vino.
- Fermentación en barricas.
- Fermentación en depósito de acero inoxidable.
- Vinos elaborados en tinos de madera tradicional.

Crianza: Realiza su crianza en barricas de 500 l. y frudes de 1.500 l.

Embotellado: Filtrado

Datos analíticos:

Tinto

- Grado alcohólico: 13,5 – 14%
- pH: 3,5
- Acidez total (g/l): 5,2 – 5,6
- SO₂ total (mg/l): 60 – 80

Blanco

- Grado alcohólico: 11,5 – 12%
- pH: 3,5 3,35
- Acidez total (g/l): 5,2
- SO₂ total (mg/l): 60 - 80

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 16 – 18° 8 – 12°

Producción (en botellas o litros): 80.000 (de tinto)- 60.000 (de blanco)

Formato cajas: cajas de 6 y 12 botellas.