



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Soc. Cooperativa Santo Cristo de la Salud

Crta. Méntrida, s/n

45920 – La Torre de Esteban Hambrán

Toledo (España)

Teléfono: 925 79 51 14 / 696 82 61 54

Fax: 925 79 51 14

Mail: urmatute@hotmail.com

CIF: F-45011178

Responsable: Manuel Sánchez Rodríguez

Cargo en la empresa: Gerente

Teléfono contacto: 626 82 61 54

La cooperativa se funda en el año 1972 y es el fruto de la fusión de las bodegas existentes en las localidades de La Torre de Esteban Hambrán y Méntrida, con el objetivo de elaborar y comercializar sus uvas de las variedades Garnacha y Cencibel.

Los viñedos ocupan 350 hectáreas de las cuales, el 92 % son de la variedad Garnacha (tinta Aragonesa), un 7% de Cencibel y 1 % de Syrah. En la actualidad estamos inmersos en una fuerte reconversión que hará que aumente la producción de Cencibel y Syrah así como la aparición de otras como Cabernet Sauvignon y Merlot.

La Bodega está situada en la Carretera de Méntrida S/N, con una superficie de 10.000 m², 5000 construidos tiene una capacidad total de 3.500.000 litros, distribuidos en 144 conos de hormigón prismático y 15 depósitos de acero provistos de camisas enfriadoras para realizar una fermentación controlada por frío.





Nombre de la marca: SEÑORÍO DE ESTEBAN HAMBRAN (tinto y rosado) y TORRESTEBAN (tinto crianza)

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto y Rosado (joven y crianza)

Vigneron/enólogo: Jesús Domingo

Variedades: Garnacha, Cencibel, Syrah, Cabernet

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: La Torre de Esteban Hambrán, Méntrida y Madrid
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arcilloso en general
- Parcelas o hectáreas: 8.000 hectáreas
- Edad de la viña:

Garnacha > 30 años

Cencibel > 8 años

Syrah < 8 años

Cabernet < 8 años

Elaboración:

- Vendimia a mano y a máquina
- Elaboración por separado, según variedad y edad, manteniendo entre 14 y 17

caldos diferentes.

- Depósitos de acero inoxidable
- Uva entera con raspón
- Maceración controlada en frío
- Extracción con bomba
- Tiempo maceración entre 8-10 días para el tinto y 16 días para el rosado
- Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón para el vino joven

Crianza: Crianza en barricas de roble americano.

Embotellado: Clarificado, estabilizado por frío y filtrado por micro-poro

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 13 – 13,5%
- pH: 3,6
- Acidez total (g/l): 5,4
- SO₂ total (mg/l): 60

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: Vino tinto 16 – 17°C y vino rosado 15°C
- Vino tinto Crianza se recomienda para maridaje, carnes rojas y sobre todo caza

Producción (en botellas o litros): 300.000 botellas vino tinto crianza, 300.000 botellas vino rosado y 700.000 botellas vino tinto y rosado joven.

Formato cajas: cajas de 6 y 12 botellas