



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

## Bodegas Alonso Cuesta

---

Plaza de la Constitución, 4  
45920 – La Torre de Esteban Hambrán  
Toledo (España)

**Teléfono:** 925 79 57 42

**Fax:** 925 79 57 42

**Mail:** [comercial@alonsocuesta.com](mailto:comercial@alonsocuesta.com)

**Web:** [www.alonsocuesta.com](http://www.alonsocuesta.com)

**CIF:** B-45508678

**Responsable:** Juan Alonso Cuesta

**Cargo en la empresa:** Gerente

**Teléfono contacto:** 925 79 57 42/696 93 57 93

La bodega se encuentra situada en el centro de un pequeño pueblo del Norte de la Provincia de Toledo, La Torre de Esteban Hambrán y está ubicada en un antiguo Palacio construido en el siglo XVI perteneciente a la familia Alonso Cuesta.

Los viñedos se encuentran localizados en el término municipal de Camarena, a 600 m de altitud y de suelo franco arenoso. Hay plantadas las principales variedades de uva como: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo, Verdejo y Sauvignon Blanc.

La Garnacha es la variedad reina de nuestra Denominación de Origen, con una antigüedad de más de 60 años.

La recolección se realiza de forma manual a primeras horas de la mañana y en pequeñas cajas de 20kg, para que el fruto llegue fresco y entero a la Bodega, donde se seleccionan los racimos para su posterior transformación.

En Bodegas Alonso Cuesta, hemos querido unir tradición e innovación, a la hora de elaborar nuestros vinos, por eso la elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable con tecnología para obtener lo mejor de nuestras uvas, buscando siempre el equilibrio y la elegancia en nuestros vinos.

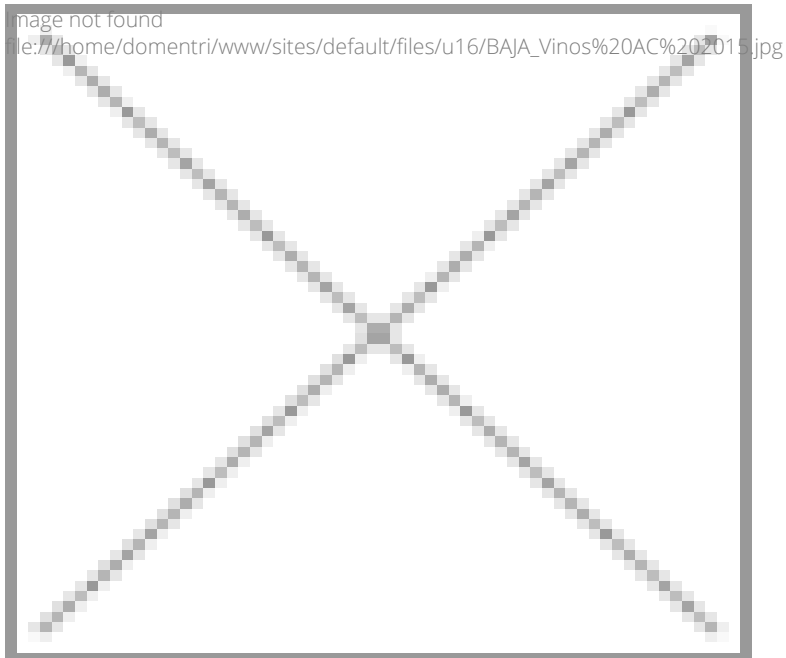
La Crianza se realiza en los sótanos del antiguo Palacio, con una temperatura y humedad constantes durante todo el año, sin necesidad de recurrir de elementos artificiales para mantener dicha temperatura y humedad. Las Barricas, nuevas, son de Roble Francés y de Roble Americano, con una





**Méntrida**  
Denominación de Origen  
— TOLEDO —

capacidad de 225 litros.



## DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

**Nombre de la marca:** ALONSO CUESTA, ALONSO CUESTA BLANCO y HACIENDA VALPRIMERO Y CAMARUS.

**Zona:** Denominación de Origen Méntrida.

**Tipo de vino:** Tinto (madera), Blanco.

**Vignerón/enólogo:** Juan Alonso.

**Variedades:** Variedad tinto: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha.

**Variedad blanco:** Verdejo y Sauvignon Blanc.

**Agricultura:** Biodinámica.

### Viñedo:

- Localización del viñedo: Camarena
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Franco arenoso
- Parcelas o hectáreas: 1 parcela de 35 hectáreas



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña:
  - Garnacha de 80 a 100 años
  - Tempranillo más de 30 años
  - Cabernet Sauvignon más de 30 años
  - Merlot y Syrah 20 años
  - Verdejo y Sauvignon Blanc de 4 a 10 años



### **Elaboración:**

- Uva vendimiada de forma manual en cajas de 20 kg para evitar aplastamientos y prevenir oxidantes.
- Los racimos son seleccionados rigurosamente a mano.
- Antes de iniciar la fermentación, los hollejos se dejan macerara con el mosto a baja temperatura (10°C).
- Temperaturas no superiores a los 18° centígrados.
- Los vinos son criados en barrica por separado, realizando posteriormente el coupage antes del embotellado.

**Crianza:** Realiza su crianza en barricas nuevas de roble francés Allier y roble americano.

El tiempo de permanencia del vino con la madera es de diez meses aprox.

**Embotellado:** Sin Clasificar y sin filtrar (puede presentar sedimentos naturales).

### **Datos analíticos:**

Tinto

- Grado alcohólico: 14,5%

Blanco

- Grado alcohólico: 13%

### **Sugerencias:**

- Temperatura de Servicio vino tinto: 16- 18°
- Abrir 1 hora antes
- Tipo de copa borgoña
- Temperatura de Servicio vino blanco: 8 – 9°



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

### **Producción (en botellas o litros):**

- Alonso Cuesta (tinto): 12.000 botellas
- Hacienda Valprimero (tinto): 10.000 botellas
- Camarus (tinto): 10.000 botellas
- Alonso Cuesta (blanco): 10.000 botellas



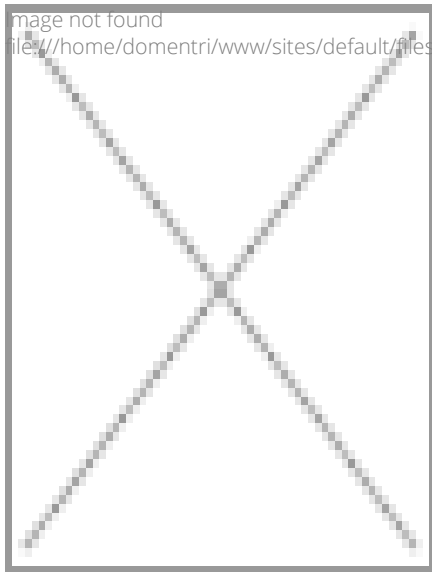
**Formato cajas:** cajas de 6 botellas vino tinto y cajas de 12 botellas vino blanco.

### **ALONSO CUESTA BLANCO**

Procedente de cepas de 12 años, se vendimia de forma manual y se elabora a temperatura controlada. Color amarillo pajizo con ligeros reflejos dorados . Aroma de alta intensidad donde destacan las notas tropicales y cítricos. En boca resulta refrescante. equilibrado y con una buena carga frutal. 100% Verdejo.

Temperatura de Servicio 5-6°C. Grado alcohólico 13,50

image not found  
file:///home/domentri/www/sites/default/files/u16/Blanco%20Alonso%20Cuesta.jpg



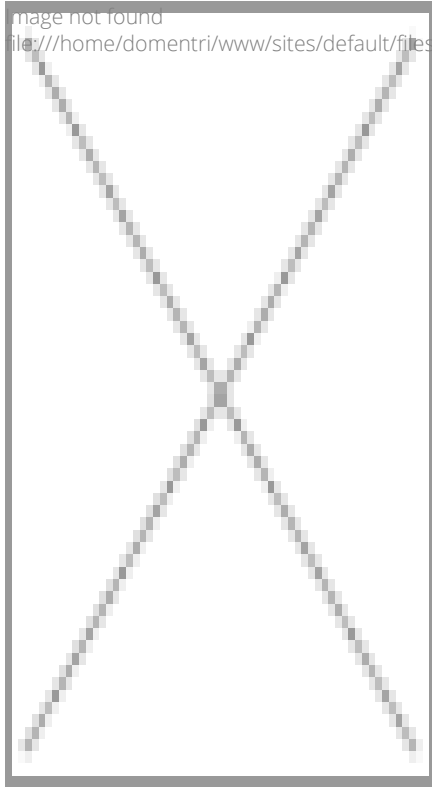
### **CAMARUS**



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
— TOLEDO —

Tinto Joven, procedente de cepas viejas de secano, se vendimia de forma manual y se elabora a temperatura controlada. Color cereza, borde violáceo. Aroma a frutas rojas, fresco, expresión frutal. Paso en boca muy agradable y una acidez equilibrada. 100% Garnacha.

Temperatura de Servicio 15°C. Grado alcohólico 14%



### **HACIENDA VALPRIMERO**

Tinto 6 meses en barrica, procedente de viñedos propios, se vendimia de forma manual y se elabora a temperatura controlada. La crianza de 6 meses en barrica de roble americano. Color cereza, borde granate. Aroma a flor de retama, especiado, fresco, expresión frutal. Boca muy agradable, sabroso, taninos maduros. El paso en boca muy agradable y una acidez equilibrada.

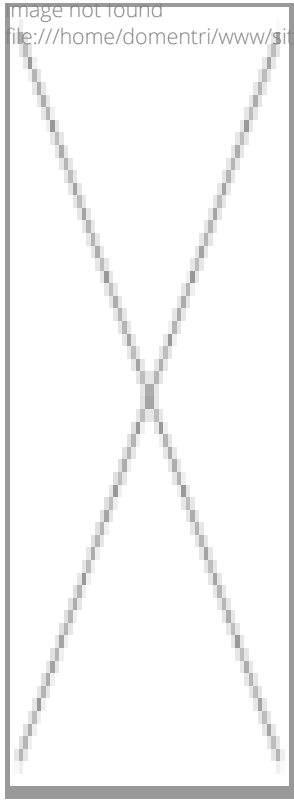
40% Garnacha, 40% Syrah y 20% Cabernet Sauvignon.

Temperatura de Servicio 16°C. Grado alcohólico 14%



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
— TOLEDO —

image not found  
file:///home/domentri/www/sites/default/files/u16/BOTELLA%20HACIENDA%20VALPRIMERO.jpg



## **ALONSO CUESTA**

Tinto Crianza, procedente de viñedos propios, se vendimia de forma manual y se elabora a temperatura controlada. La crianza es de 14 meses en barrica de roble francés y americano. Color cereza, borde granate. Aromas a fruta madura, especiado, roble cremoso, tostado, complejo, expresión frutal, muy elegante. Boca potente, sabroso, taninos maduros.

55% Garnacha, 20% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon.

En 2014 obtuvo 93 puntos en la Guía Peñín.

Temperatura de Servicio 16°C. Grado alcohólico 14,5%



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
— TOLEDO —

image not found  
file:///home/domentri/www/sites/default/files/u16/BOTELLA%20ALONSO%20CUESTA.jpg

