



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

## Los Condes de Fuensalida

---

Avda. San Crispín, 129  
45510 – Fuensalida  
Toledo (España)

**Teléfono:** 925 78 48 23

**Fax:** 925 78 48 23

**Mail:** [condesdefuensalida@hotmail.com](mailto:condesdefuensalida@hotmail.com)

**CIF:** F-45006673

**Responsable:** Ramón González Lobato

**Cargo en la empresa:** Presidente

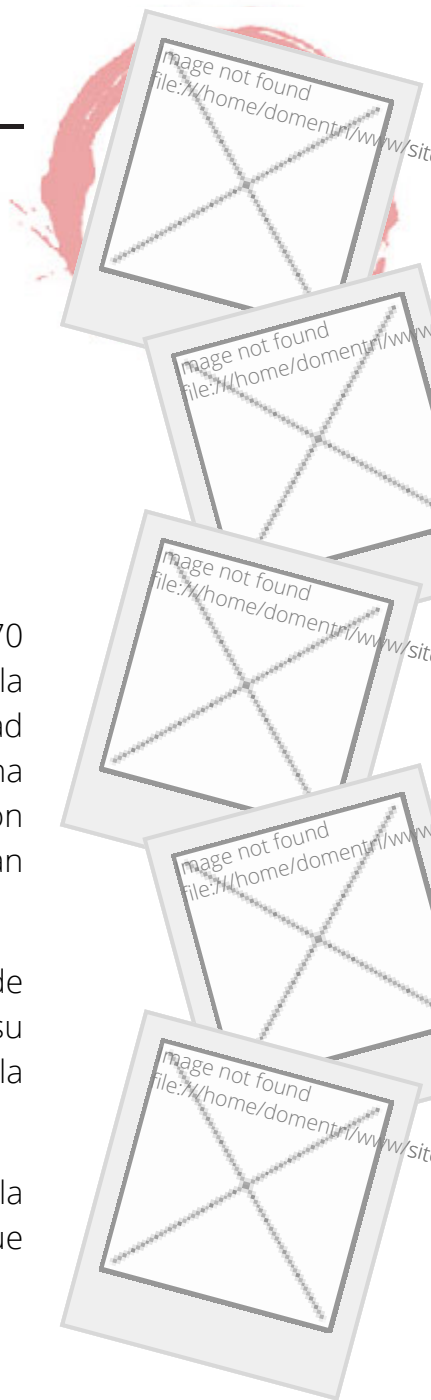
**Teléfono contacto:** 925 78 48 23

La Bodega Cooperativa Condes de Fuensalida, fundada en 1974 por 70 viticultores, cuyos antepasados se habían dedicado ya, con anterioridad, a la elaboración del vino en tiempos pretéritos, ha llegado a reunir en la actualidad a 140 cooperativistas, con un viñedo propio de 1.200 hectáreas. Con una capacidad de elaboración anual de 4.000.000 de Kg. de uva y cuya producción anual asciende a 2.800.000 litros. Las variedades con las que trabajan principalmente son: Garnacha, tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Sus depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros cada uno, sus barricas de roble americano y su equipo de viticultores y bodegueros, con su experimentado enólogo supervisando su noble labor, nos brindan la oportunidad de catar unos tentadores vinos.

Una de sus exitosas prácticas de elaboración es la maceración carbónica, la cual difumina con atino la rotundidad de los vinos de uva garnacha, que sorprenden gratamente a los paladares más excelsos.

## DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS





**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

**Nombre de la marca:** CONDES DE FUENSALIDA

**Zona:** denominación de Origen Méntrida

**Tipo de vino:** Tinto Joven, Crianza y Rosado

**Vignerón/enólogo:** Antonio Moreno Burgos

**Variedades:** Garnacha, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Airén

**Agricultura:** Convencional

**Viñedo:**

- Localización del viñedo: Fuensalida, Camarena, Huecas
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arenoso- arcilloso
- Parcelas o hectáreas: 1.000 hectáreas
- Edad de la viña: Viñedo en vaso: 40 años
- Viñedo en espaldera: 8 años

**Elaboración:**

- Vendimia a mano y máquina
- Todo junto en depósitos de acero inoxidable con el Método Ganímedes
- Uva sin raspón con despalillado
- Maceración fermentativa durante 6 días
- Extracción con bomba
- Fermentación maloláctica en depósito de hormigón

**Embotellado:** Clarificado, estabilizado y filtrado

**Datos analíticos:**

- Grado alcohólico: 13,5%
- pH: 3,30
- Acidez total (g/l): 5,30
- SO<sub>2</sub> total (mg/l): 70

**Sugerencias**

- Temperatura de Servicio: 18 °C vino tinto y 11-12°C vino rosado.

**Producción (en botellas o litros):** 25.000 botellas.

**Formato cajas:** cajas de 6 y estuches de 3 botellas.

