



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Bodega Agrovillarta

Crta. Nacional 403, Km. 48
45910 - Escalona de Alberche
Toledo (España)
Teléfono: 925 74 00 27
Fax: 925 74 00 27
Mail: comunicacion@haciendavillarta.com
Web: www.haciendavillarta.com
Nombre rble. José Calero Nozmediano
Cargo en la empresa: Gerente
Teléfono contacto: 925 74 00 27

En Hacienda Villarta son reconocidos desde tiempo inmemorial algunos parajes por la gran calidad de sus frutos. De uno de ellos proceden las uvas base de este vino. La explotación está situada en las cercanías del antiguo poblado romano de Escalonia y a la orilla del río Alberche.

Junto a sus viñedos, se erige una moderna bodega con una amplia nave de elaboración en la que se ubican depósitos de acero inoxidable de 500 hectolitros de cabida, equipos de filtración, trasiego y control de temperatura.

Su espectacular bodega de crianza, única en España de barricas colgadas sobre una vistosa estructura, es subterránea y contiene cerca de 4.000 barricas de roble americano y francés desplegadas en siete alturas.

Todo el entorno representa un magnífico pago vitivinícola.

DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: Besanas
Tipo de vino: Tinto Crianza y Tinto Reserva
Vigneron/enólogo: Raúl Galán Blanco
Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Agricultura: Convencional, en transformación a ecológica

- Localización del viñedo: Termino Municipal de Escalona, Sierra de Gredos.
- Clima: Continental - Mediterráneo, abundantes horas solares y frías brisas nocturnas.
- Suelo: Franco - arcillo - arenosos.
- Parcelas o hectáreas: 29 parcelas, 140 hectáreas
- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña: 5-25 años





Méntrida

Denominación de Origen
TOLEDO



Elaboración:

- Elaboración con equipos y medios humanos
- Uva sin raspón
- Tiempo de fermentación de más de un mes
- Fermentación en depósitos de acero inoxidable
- Temperatura de 28º centígrados
- Una vez embotellados, reposan en botelleros a una temperatura idónea más de ocho meses.

Crianza: Realiza su crianza en barricas de roble francés Allier y roble americano de tostado medio durante algo más de doce meses.

Embotellado: Es clarificado, estabilizado y filtrado lo mínimo imprescindible.

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 13,5 - 14%
- pH: 3 - 3,5
- Acidez total (g/l): 5,5
- SO2 total (mg/l): 90

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 18°C
- Pueden aparecer precipitados

Producción (en botellas o litros): 700.000 - 800.000 litros (no todo el vino está embotellado; previsión de 30.000 a 60.000 botellas)

Formato cajas: cajas de 6 y 12 botellas