



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Bodegas y viñedos Tavera, S.L.

Carretera de Valmojado - Toledo Km. 22

45182 - Arcicollar

Toledo (España)

Teléfono: 925 59 02 15

Fax: 925 59 02 18

Teléfono Bodega: 637 84 77 77

Mail:

Información general: info@bodegastavera.com

Gerencia: consuelo@bodegastavera.com

Exportación: internacional@bodegastavera.com

Web: www.bodegastavera.com

CIF: B-45569845

Responsable: Consuelo González Lopez

Cargo en la empresa: Gerente

Teléfono contacto: 666 29 40 12

Nombre rble.: Antonio Santos

Cargo en la empresa: Director Técnico

Teléfono contacto: 619 42 79 54

Bodegas y viñedos TAVERA se crea en el año 2005 como culminación a una historia ligada a la vitivinicultura durante generaciones por parte de la familia González López.

La familia González López se ha dedicado durante todo el siglo XX a la elaboración de vino en bodegas tradicionales con uvas procedentes de sus propios viñedos.

Durante el año 2005 se crea la nueva bodega con el fin de elaborar, criar, embotellar y comercializar vino (y también aceite de oliva virgen extra) de producción propia de la máxima calidad en el ámbito de los Vinos de la Tierra de Castilla y D.O. Méntrida.

Los vinos de Bodegas TAVERA son actuales, de corte moderno, en donde se intenta preservar las características propias de cada variedad complementadas con la ajustada crianza en barricas de las mejores tonelerías, con maderas de diferentes orígenes geográficos y volúmenes.

El viñedo de 40 hectáreas es propiedad de la bodega y está plantado en los términos municipales de Camarena y Arcicollar, está plantado en vaso y a marco real los más antiguos, plantados a partir de 1921 y en espaldera los más modernos.





Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: TAVERA

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto Crianza

Vigneron/enólogo: Antonio Rodríguez Santos

Variedades: Tempranillo, Garnacha y Syrah

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: Camarena y Arcicollar
- Clima: Continental - mediterráneo
- Suelo: Franco – Arenoso - Arcilloso
- Parcelas o hectáreas: 40 hectáreas
- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña: 10 - 90 años

Elaboración:

- Vendimia a máquina y a mano
- Viñas por separado en barricas de roble francés de 500 l.
- Uva sin rasón, despalillado
- Elaboración íntegra en barricas
- Extracción en bomba
- Fermentación maloláctica natural en barricas de 500 litros de roble francés de troncais maloláctica.

Crianza: Realiza su crianza en barricas durante 18 meses.

Embotellado: Vino embotellado sin clarificar, ni estabilizar por frío y con filtración ligera.

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 14%
- pH: 3,7
- Acidez total (g/l): 5,1
- SO2 total (mg/l): 45

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 18-20°C

Producción (en botellas o litros): 1500 botellas de 0,75 litros

Formato cajas: Caja de 6 y 12 botellas.

