



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Viñedos Camarena Sociedad Cooperativa

Ctra. Toledo – Valmojado, Km. 24,6

45180 – Camarena

Toledo (España)

Teléfono: 91 817 43 47

Fax: 91 817 46 32

Mail: vdecamarena@hotmail.com

En 1963 nació la Cooperativa Ntra. Sra. de La Calidad, llamada así en honor de la Patrona de la localidad, siendo esta la primera bodega cooperativa que surgía en Camarena y una de las pioneras de la Denominación de Origen Méntrida.

En 1970, transcurridos 7 años desde la puesta en marcha de la primera cooperativa, nace la Cooperativa San Isidro Labrador, denominada así en honor del patrón de los agricultores.

En septiembre de 2005, ambas cooperativas se fusionaron y fue cuando nació Viñedos Camarena, Sociedad Cooperativa de Castilla La Mancha.

En ella se conjugan tradición con tecnología. Sus instalaciones están dotadas con la tecnología más avanzada en enología y dispone de unas amplias instalaciones, donde el acero inoxidable convive con los tradicionales depósitos de cemento revestidos de resina epoxi.

La bodega dispone de una sala de barricas de roble americano, totalmente acondicionada y refrigerada, para que los vinos que en ella descansan tengan las condiciones de temperatura y humedad óptimas.





Méntrida

Denominación de Origen
TOLEDO

Nombre de la marca: BASTIÓN DE CAMARENA

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto y Rosado (Joven roble y joven)

Vigneron/enólogo: Gustavo Rojas Arellano

Variedades: Syrah, Cencibel, Garnacha y Merlot

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: Camarena y Arcicollar
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arenoso
- Parcelas o hectáreas: Entre 800 y 1.000 hectáreas
- Edad de la viña: 30% tienen entre 5 – 15 años y el resto > 30 años

Elaboración:

- Vendimia a mano y mecanizada
- Para vinos de mayor categoría se elaboran variedades por separado en depósitos de acero inoxidable de 50.000-35000 litros y también a granel
- Uva sin raspón (fermentado de orujo con mosto)
- Maceración pre-fermentativa para el vino Joven
- Tiempo maceración entre 10-20 horas
- Extracción mediante sangrado depósito
- Fermentación maloláctica en depósito hormigón

Crianza: Realiza su crianza en barricas de roble americano

Embotellado: Clarificado, Filtrado y microfiltración (tamaño de poro 0,45µ)

Datos analíticos:

Tinto

- Grado alcohólico: 14%
- pH: 3,8
- Acidez total (g/l): 4,6
- SO2 total (mg/l): 80

Rosado

- Grado alcohólico: 14,4%
- pH: 3,35
- Acidez total (g/l): 4,6
- SO2 total (mg/l): 110

Tinto Roble

- Grado alcohólico: 13,20%
- pH: 3,60
- Acidez total (g/l): 4,6
- SO2 total (mg/l): 80

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 10-15°C 5-10°C 15-18°C

Producción (en botellas o litros): 5.000 botellas vino tinto

5.000 botellas vino rosado

3.500 botellas vino tinto roble

Formato cajas: Cajas de 6 y 12 botellas