



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

## Santa María Magdalena Soc. Coop.

---

C/ Alameda del Fresno, 14

45940 – Valmojado

Toledo (España)

Teléfono: 91 817 09 04

Mail: guzmansd7@hotmail.com

CIF: F-45002573

Responsable: Maximino González López

Cargo en la empresa: Presidente

Teléfono contacto: 91 817 09 04

Fue constituida con fecha 21 de Enero de 1.964 por medio centenar de agricultores de la localidad de Valmojado con el fin de elaborar y comercializar vinos con la uva de sus propias cosechas. A lo largo de estos cuarenta y seis años se han llevado a cabo varias ampliaciones hasta llegar a la cifra actual de casi trescientos socios, en su gran mayoría vecinos de Valmojado.

Durante estos años se han llevado a cabo las inversiones necesarias para una adecuada modernización de las instalaciones contando en la actualidad con refractómetro para la graduación de la uva; ocho depósitos autovaciantes de acero inoxidable con capacidad para 100.000 litros cada uno de ellos; para almacenamiento dispone de depósitos de diversas capacidades: cuatro de acero inoxidable y doscientos cuarenta y cuatro de hormigón pintados interiormente con resina de e-poxi. La capacidad total de almacenamiento asciende a 5,5 millones de litros.



## DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: HONORARIUM

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto Joven

Vigneron/enólogo: Jesús Domingo Expósito

Variedades: Garnacha, Cencibel y Syrah

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: Valmojado, Casarrubios, Méntrida, Ventas de Retamosa y Villamanta (Madrid)

- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arenoso
- Parcelas o hectáreas: 2.000 parcelas unas 1.049 hectáreas
- Edad de la viña: 40 – 70 años (Garnacha)
- 2 – 10 años (Cencibel y Syrah)

Elaboración:

- La vendimia se realiza el 90 % manual y el 10% máquina
- Elaboración varietales por separado, depósito acero inoxidable auto-vaciantes

de 800 litros

- Uva despalilladas
- Maceración pre-fermentativa en frío
- Tiempo de maceración entre 10 y 30 días

Crianza: Depósitos de hormigón revestidos con resina

Embotellado: Clarificado y filtrado

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 14%
- pH: 3,4
- Acidez total (g/l): 4 - 5
- SO<sub>2</sub> total (mg/l): 70 - 100

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 12°C

Producción (en botellas o litros): 10.000 botellas

Formato cajas: cajas de 12 botellas