



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

## Cooperativa Nuestra Señora de la Natividad

---

C/ Puente San Roque, 1

45930 – Méntrida

Toledo (España)

Teléfono: 91 817 70 04

Fax: 91 817 70 04

Mail: coop.natividad@hotmail.com

CIF: F-45001617

Responsable: Alejandrino Vaquero Romo

Cargo en la empresa: Presidente

Teléfono contacto: 91 817 70 04

Esta cooperativa está situada en la localidad de Méntrida, situada en una zona vinícola al norte de la provincia de Toledo, limitando con la provincia de Madrid.

El terreno dedicado actualmente al cultivo de la vid es de 13.022 hectáreas.

Desde su creación a nuestros días, la bodega se ha ido modernizando y realizando diversas modificaciones que la han permitido mantener un nivel tecnológico aceptable.

En el año 1992 se acometió un proyecto de instalación de una planta de embotellado integrada en la misma bodega, y así se comenzó a comercializar parte de la producción bajo las marcas propias de la cooperativa (Vega Berciana).

Desde esta fecha, se han ido incorporando sistemas de refrigeración en bodega, para mejorar la calidad de tintos y rosados. También cuenta con barricas de roble americano, donde permanecen los vinos de Crianza.



## DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: VEGA BERCIANA

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto Joven, Crianza y Rosado

Vigneron/enólogo: Victor Vicente Yangues Pérez

Variedades: Garnacha y Cencibel

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: Méntrida, Hadez del Fresno (Madrid)
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arenoso/arcilloso
- Parcelas o hectáreas:
- Edad de la viña: 40 – 70 años

Elaboración:

- Vendimia a mano
- Elaboración junto (separado por variedades y de todos los lotes), en depósitos

de acero inoxidable de 100.000 litros

- Fermentación controlada en frío
- Tiempo de maceración entre 5 y 10 días
- La fermentación no se realiza en barricas

Crianza: Crianza en barricas de roble americano de 225 litros. Tinto Crianza y

Garnacha envejecido su crianza es de 6 meses mínimo

Embotellado: Clarificado, estabilizado por frío.

Filtrado por tierras diatomeas, filtrado por placas abrillantadoras y micro filtración.

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 14,5%
- pH: 3,4 – 3,6
- Acidez total (g/l): 5,5 – 5,9
- SO<sub>2</sub> total (mg/l): 80

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: Vino tinto 17- 20°C y vino rosado 14 – 17°C

Producción (en botellas o litros): 20.000 botellas de rosado y 30.000 botellas de tinto

Formato cajas: Cajas de 3, 6 y 12 botellas