



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Viñedos y Bodegas Gonzalez, S.L.

C/ Real, 86

45180- Camarena

Toledo (España)

Teléfono: 91 817 40 63

Fax: 91 817 41 36

Mail: bodegasgonzalez@yahoo.es

Web: www.vinobispo.com

CIF: B-45524782

Nombre rble. Mariano González

Cargo en la empresa: Administrador

Teléfono contacto: 91 817 40 63

Bodegas González fue fundada en 1.898 por los bisabuelos de los actuales dueños, los cuales forman parte de la cuarta generación dedicada a la elaboración de vinos y al cultivo de la vid.

Bodegas González es fundada en Camarena provincia de Toledo, en una casa particular donde se ubicaban todos los elementos para la transformación de la uva y la elaboración de vino.

La Bodega actual fue construida en el año 1957, siendo ampliada en los años sucesivos hasta la actualidad.

En los últimos años se han realizado numerosas mejoras y ampliaciones tanto en Bodega como en Viñedo, todo ello destinado a la mejora de la calidad de nuestros vinos sin perder la tradición artesana, que durante tantos años ha mantenido esta casa y cuyos resultados están avalados por los últimos premios recibidos en algunos de los mejores concursos de cata del País.

Actualmente la Bodega y los Viñedos están gestionados por D. Eladio González y sus hijos Juan Carlos González, José Manuel González y Mariano González siendo esta, la cuarta generación dedicada al cultivo de la vid y a la elaboración de vinos.





Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: VIÑA BISPO

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto Joven (paso por madera) y crianza, rosados y blancos

Vigneron/enólogo: Juan Carlos González

Variedades: Variedad de tintos Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit verdot.

Variedad de blancos Sauvignon Blanc, Verdejo, moscatel grano menudo, moscatel alejandrinos.

Agricultura: Convencional.

Viñedo:

- Localización del viñedo: Camarena, Arcicóllar
- Clima: Continental – Mediterráneo
- Suelo: Arenosos y arcillosos
- Parcelas o hectáreas: 80 – 90 parcelas
- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña: 5 – 20 años

Elaboración:

- Vendimia mecánica
- Uva sin raspón
- Fermentación controlada en frío
- Extracción mecánica
- Tiempo de maceración: 7 – 15 días
- Fermentación maloláctica natural en depósito, en algunos casos forzada

Crianza: En barricas de roble

Embotellado: Clarificación y microfiltración (primero con diatomeas en filtro)

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 13 – 13,5°
- pH: 3,6 – 3,7
- Acidez total (g/l): 5
- SO₂ total (mg/l): 60

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: Vinos blancos y rosados a 6 – 8° y los vinos tintos 13 – 16°

Producción (en botellas o litros): 80.000 botellas

Formato cajas: Cajas de 6 y 12 botellas