



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

La Verdosa S.L.

C/ Sta. Del Retamar, s/n
45513 – Santa Cruz del Retamar
Toledo (España)
Teléfono: 91 663 31 31
Fax: 91 663 27 96
Mail: arrayan@arrayan.es
comercial@arrayan.es
Web: www.arrayan.es
CIF: B-82235490
Nombre rble. María Marsans
Cargo en la empresa: Propietaria
Teléfono contacto: 91 663 31 31

Bodegas Arrayán surgió como el proyecto personal del empresario José María Entrecanales y María Marsans en su finca “La Verdosa”, en Santa Cruz del Retamar, Toledo.

Bodegas Arrayán nació con ambición: se trataba de crear un viñedo basado en las innovadoras técnicas vitícolas que, estuviera perfectamente integrado en el ecosistema de la dehesa mediterránea y que fuera capaz de producir vinos de alta calidad y personalidad.

Para ello, el afamado experto australiano, Richard Smart, realizó un exhaustivo estudio del relieve, el suelo, el clima, las exposiciones y orientaciones más favorables y las variedades que más se adecuaban al objeto buscado.

En 1999 comienza la plantación de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot, respetando en su integridad el bosque autóctono de encinas que rodea y salpica el viñedo.

La primera cosecha se empezó a comercializar a finales del año 2003. Desde entonces, la familia de vinos de Arrayán ha ido creciendo hasta contar, en la actualidad, con una excelente línea, compuesta por cuatro tintos con crianza en roble, dos de ellos monovarietales -Arrayán Syrah, y Arrayán Petit Verdot ; y dos coupages de las cuatro variedades: Arrayán Selección y Arrayán Premium – así como por un vino joven: Arrayán Rosado.

Todos los vinos de Bodegas Arrayán están acogidos bajo la Denominación de Origen Méntrida.





Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: MONOVARIETAL ARRAYÓN SYRAH, MONOVARIETAL ARRAYÓN PETIT VERDOT, ARRAYÁN PREMIUM, ARRAYÁN SELECCIÓN y ARRAYÁN ROSADO.

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto (crianza-reserva: 8, 12, 14-16) y Rosado Joven

Vigneron/enólogo: Maite Sánchez Márquez

Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, petit Cabernet

Agricultura: Convencional

Viñedo:

- Localización del viñedo: Santa Cruz del Retamar
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Arenoso
- Parcelas o hectáreas: 26 hectáreas
- Orientación:
- Altitud: 500 metros
- Edad de la viña: 10 años

Elaboración:

- Vendimia manual y mecánica
- Elaboración cada variedad por separado, en depósitos de acero inoxidable de: 15.000, 5.000 y 3.000 l.
- Uva sin raspón
- Maceración pre-fermentativa en frío
- La fermentación y maceración tiene lugar durante 20-30 días con temperatura controlada y frecuentes bazuqueos y remontados
- Extracción por bomba
- Fermentación maloláctica, en depósito de acero inoxidable y barrica

Crianza: A comienzos del invierno, los vinos entran a barricas de roble francés para su adecuada crianza.

Embotellado: Filtrado y clarificado

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 14°
- pH: 3,45 - 3,85
- Acidez total (g/l): 5,10 – 6,45
- SO₂ total (mg/l): 35 - 112

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: Los vinos rosados a 7° y los tintos a 16°.

Producción (en botellas o litros): 70.000 litros al año

Formato cajas: Cajas de 6 y 12 botella