



**Méntrida**  
Denominación de Origen  
TOLEDO

## Finca Los Alijares, S.L.

---

Avda. de la Paz, 5

45180 Camarena

Toledo (España)

Teléfono: 91 817 43 64 / 609 15 28 39

Fax: 91 817 43 64

Mail: [gerencia@fincalosalijares.com](mailto:gerencia@fincalosalijares.com)

Web: [www.fincalosalijares.com](http://www.fincalosalijares.com)

Nombre rble. José Luís Pérez Agudo

Cargo en la empresa: Gerente

Teléfono contacto: 91 817 43 64 / 609 15 28 39

Finca los Alijares demuestra su profundo compromiso con el viñedo y su fruto, la uva, día a día desde su fundación en el año 2005. Cuenta con un excepcional viñedo propio cultivado desde su plantación de forma ecológica. Los procedimientos de cultivo, recolección, elaboración y crianza ecológicos garantizan la conservación de todas las propiedades naturales de la uva y aportan colores, aromas y sabores únicos y exquisitos.

La calidad de todos nuestros vinos: Finca los Alijares, 9 Cotas y Villa Algariba, está avalada por el reconocimiento oficial mediante el sello de Agricultura Ecológica y certificada por Ecocert, empresa Alemana experta en la certificación de productos ecológicos en más de 80 países.

“Sólo a través del trabajo constante, minucioso y respetuoso con las propiedades naturales de la uva se alcanza una personalidad vinícola propia, capaz de transmitir el carácter de un viñedo único”. José Luis Pérez Agudo, propietario y fundador de Finca los Alijares.





## DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: 9 COTAS (Rosado), 9 COTAS (Tinto), FINCA LOS ALIJARES (Tinto) y VILLA ALGARIBA (Blanco)

Zona: Vino de la Tierra de Castilla

Tipo de vino: Rosado, Blanco semi dulce, Tinto Crianza, Reserva y Gran Reserva

Variedades: El vino rosado contiene variedades de Syrah y Garnacha, para el vino blanco Moscatel de Grano Menudo y para el vino tinto variedades de Merlot, Syrah, Graciano y Tempranillo.

Agricultura: convencional, ecológica, biodinámica

Viñedo:

- Localización del viñedo: Arcicollar
- Clima: Continental - mediterráneo
- Suelo: Arenoso
- Parcelas o hectáreas:
- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña: 20 años aprox.

Crianza: Crianza 14 meses en barricas de roble francés de 500 y 1.500 litros.

Embotellado: Sin clarificar, sin filtrar y sin estabilizar.

Datos analíticos:

- Grado alcohólico: 14,5°
- pH: 3,3
- Acidez total (g/l): 7,5
- SO<sub>2</sub> total (mg/l): 50

Sugerencias

- Temperatura de Servicio: 16 – 17°
- Abrir 1 hora antes de servir para que exprese mejor sus cualidades organolépticas.
- Se aconseja utilizar copas tipo borgoña.

Producción (en botellas o litros): 93.000 litros

Formato cajas: Cajas de 6 botellas.