



Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

Bodega Alonso Cuesta, S.L.

Plaza de la Constitución, 4
45920 – La Torre de Esteban Hambrán
Toledo (España)
Teléfono: 925 79 57 42
Fax: 925 79 57 42
Mail: administracion@alonsocuesta.com
Web: en proceso
CIF: B-45508678
Responsable: Juan Alonso Cuesta
Cargo en la empresa: Gerente
Teléfono contacto: 925 79 57 42/696 93 57 93

La bodega se encuentra situada en el centro de un pequeño pueblo del Norte de la Provincia de Toledo, La Torre de Esteban Hambrán y está ubicada en un antiguo Palacio construido en el siglo XVI perteneciente a la familia Alonso Cuesta.

Los viñedos se encuentran localizados en el término municipal de Camarena, a 600m de altitud y de suelo franco arenoso. Hay plantadas las principales variedades de uva como: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo, Verdejo y Sauvignon Blanc.

La Garnacha es la variedad reina de nuestra Denominación de Origen, con una antigüedad de más de 60 años.

La recolección se realiza de forma manual a primeras horas de la mañana y en pequeñas cajas de 20kg, para que el fruto llegue fresco y entero a la Bodega, donde se seleccionan los racimos para su posterior transformación.

En Bodegas Alonso Cuesta, hemos querido unir tradición e innovación, a la hora de elaborar nuestros vinos, por eso la elaboración se realiza en depósitos de acero inoxidable con tecnología "Ganimede", para obtener lo mejor de nuestras uvas, buscando siempre el equilibrio y la elegancia en nuestros vinos.

La Crianza se realiza en los sótanos del antiguo Palacio, con una temperatura y humedad constantes durante todo el año, sin necesidad de recurrir de elementos artificiales para mantener dicha temperatura y humedad. Las Barricas, nuevas, son de Roble Francés "Allier" y de Roble Americano, con una capacidad de 225 litros.



DATOS TÉCNICOS DE LOS VINOS

Nombre de la marca: ALONSO CUESTA, ALONSO CUESTA BLANCO y RC REUTERS WINEMAKER

Zona: Denominación de Origen Méntrida

Tipo de vino: Tinto (madera), Blanco

Vigneron/enólogo: Raúl Cobo

Variedades: Variedad tinto: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha

Variedad blanco: Verdejo y Sauvignon Blanc.

Agricultura: Biodinámica

Viñedo:

- Localización del viñedo: Carmena
- Clima: Continental - Mediterráneo
- Suelo: Franco arenoso
- Parcelas o hectáreas: 1 parcela de 38/40 hectáreas
- Orientación:
- Altitud:
- Edad de la viña:

Garnacha de 80 a 100 años

Tempranillo más de 30 años

Cabernet Sauvignon más de 30 años

Merlot y Syrah 20 años

Verdejo y Sauvignon Blanc de 4 a 10 años

Elaboración:

- Uva vendimiada de forma manual en cajas de 20 kg para evitar aplastamientos y prevenir oxidantes.
- Los racimos son seleccionados rigurosamente a mano.
- Antes de iniciar la fermentación, los hollejos se dejan macerara con el mosto a baja temperatura (10°C).
- Temperaturas no superiores a los 18° centígrados
- Los vinos son criados en barrica por separado, realizando posteriormente el coupage antes del embotellado.

Crianza: Realiza su crianza en barricas nuevas de roble francés Allier y roble americano.

El tiempo de permanencia del vino con la madera es de diez meses aprox.

Embotellado: Sin Clasificar y sin filtrar (puede presentar sedimentos naturales)

Datos analíticos:

Tinto

- Grado alcohólico: 14,5%

Blanco

- Grado alcohólico: 13%

Sugerencias

- Temperatura de Servicio vino tinto: 16- 18°
- Abrir 1 hora antes
- Tipo de copa borgoña
- Temperatura de Servicio vino blanco: 8 – 9°

Producción (en botellas o litros): Entre 8.000 y 12.000 botellas para el tinto y 4.000 botellas para el blanco

Formato cajas: cajas de 6 botellas vino tinto y cajas de 12 botellas vino blanco