Denominación de origen Méntrida

16/11/2017

Méntrida. Regada por el rio Alberche, es una denominación de origen que la podemos encontrar al norte de la provincia de Toledo, limitando con las provincias de Ávila y de Madrid.

Obtuvo su designación oficial en el año 1976, estando formada por 51 municipios, de los que puedo destacar algunos como Escalona, Maqueda, Fuensalida o Méntrida.

Posee un clima mediterráneo continental, con inviernos largos y fríos, siendo los veranos bastante calurosos. Las precipitaciones suelen ser bastante escasas (300 mm anuales), condiciones que las hacen idóneas para el cultivo de la vid. Su altitud oscila entre los 400 y los 600 metros, con la excepción de los municipios de la Sierra de San Vicente que alcanzan los 600 metros.

Los terrenos de cultivo están formados por un suelo arenoso, siendo su origen granítico, bastante árido y escaso de cal. La Garnacha es la variedad principal de esta Denominación de Origen, contando con una producción bastante pequeña debido a la edad avanzada que tienen la gran mayoría de las vides.

Debo de destacar que en los últimos años se ha venido introduciendo otras variedades de uvas como la Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo o Merlot entre otras.

D.O. Méntrida posee en la actualidad 13022 Ha. De viñedos, con un total de 2300 viticultores y 42 bodegas.

Las variedades autorizadas para esta Denominación de Origen son las siguientes:

Variedades tintas: Garnacha, Cencibel o tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Graciano, PetitVerdot y Cabernet Franc.

Variedades blancas: Albillo, Macabeo, Chardonnay, Sauvignonblanc, Verdejo y Moscatel de grano menudo.

La graduación alcohólica adquirida para cada tipo de vino es:

Tinto (mín. 12% vol.)

Rosado (mín. 11,5% vol.)

Blanco (mín. 11% vol.)

La crianza debe de tener un periodo de envejecimiento de dos años, los cuales se cuentan a partir de su proceso de elaboración y debiendo de permanecer como mínimo seis meses en barrica de roble.

La comercialización de los vinos **D.O. Méntrida** son: vinos blancos, vinos rosados, vinos tintos jóvenes, crianza, reserva y gran reserva. Vinos blancos y tintos con la mención roble; vinos secos, semisecos, dulces y semidulces.

Son vinos bastantes robustos y con una gran personalidad, idóneos para fritos, asados de cordero y para platos de caza.