



b o d e g a s y v i ñ e d o s

TAVERA



NUESTRA HISTORIA

Bodegas Tavera es una bodega familiar
cuya tradición se remonta a 1917.

En esa fecha se construye la primera bodega por la bisabuela de la actual generación, **Benita López**. En la casa familiar y del siglo XVIII existe una bodega subterránea donde se elaboraba la uva y se guardaba el vino en tinajas de barro para soportar las altas temperatura del verano.

Durante la década de los 50 del pasado siglo, se construyó una nueva bodega incorporando una prensa vertical, también se eliminaba el raspón al tener despalladora-estrujadora. Estas mejoras permitían obtener vino de mayor calidad, la vendimia y la elaboración estaba dirigida por **Pedro González**, padre de la actual generación.

En la década de los 60 se construyó la Bodega del Arroyo de Camarena por parte de la familia materna de la actual generación. En ella se incorporó una prensa horizontal y se amplió el número de conos de hormigón lo que permitió elaborar unos 300.000 litros de vino. La vendimia y elaboración estaba dirigida por **Julián López Fernández**, abuelo de la actual generación y por los hermanos **Jesús y José Antonio González López**. Había un pequeño laboratorio donde se realizaban algunos análisis básicos.





Durante el año 2005 la evolución de Bodegas Tavera es notoria a manos de la actual generación. Se crea la nueva bodega, no solo con el fin de elaborar, sino también de criar, embotellar y comercializar vino y aceite de oliva virgen extra.

Nuestros vinos son producción propia, considerados de máxima calidad en el ámbito de los vinos de la Tierra de Castilla y D.O.P. Méntrida.



Viña del Cuartel, plantada a marco real (año de plantación 1945). Procede del abuelo **Julián González Mariscal**. Y constituye la máxima expresión de lo que ha sido siempre el respeto y el equilibrio por la naturaleza.



NUESTROS VIÑEDOS



Situados entre Camarena y Arcicóllar (Toledo) y también en Yunclillos como viñedos controlados..

Se encuentran en pleno corazón de la Denominación de Origen Méntrida entre la sierra de Gredos y el Río Tajo, a 650 metros sobre el nivel del mar. Los suelos están constituidos por arenas con un contenido variable de arcilla, provenientes de areniscas de origen granítico (arcosas feldespática).

Nuestras garnachas dispuestas en pequeñas parcelas como la Serafina (plantada en 1925 en zanja) y la viña del Cuartel plantada a marco real en 1945 en entre otras, son un ejemplo de lo que es el respeto por la naturaleza y la pasión de nuestros abuelos y padre por el campo.



Las visitas a nuestros viñedos pueden hacerse durante todo el año.

QUIERO VERLOS



NUESTRA ELABORACIÓN



La elaboración de nuestros vinos aúna tradición e innovación

Nuestros vinos se elaboran siguiendo las directrices de nuestra enóloga Belén Hita. Las vendimias se realizan a mano y a máquina. En el proceso de elaboración controlamos la temperatura desde que recibimos la uva hasta que termina la maceración-fermentación. Se dispone de depósitos de con camisas de agua, remontadores y a la vez auto vaciantes. En todo momento tenemos el control del proceso de elaboración-maceración.

También disponemos de depósitos de distintos volúmenes que nos permite llevar a cabo elaboraciones especiales así como pruebas para sacar lo mejor de nuestro campo.

Además, con el fin de conseguir los mejores resultados en la crianza de los vinos, poseemos una sala totalmente climatizada y estanca. En esta sala, disponemos de barricas de distintos volúmenes de roble francés, americano y centro europeo que contribuyen a una mejor maduración de nuestros vinos.





ENO
TU
RIS
MO

VISITAS GUIADAS

En Bodegas Tavera llevamos a cabo distintas actividades de enoturismo y agroturismo. Como catas de vinos, visitas guiadas a nuestras bodegas y viñedos o distintos talleres de aproximación al mundo del vino. Todas ellas adaptadas a distintos tipos de grupos, desde familias a empresas pasando por todas aquellas personas amantes del vino.



Conocerán:

- . Los distintos tipos de cultivos.
- . Las distintas variedades de uvas.
- . El ciclo biológico de la vid.
- . La vendimia. Sus tipos.
- . La recepción en bodega.
- . La fermentación, maceración.
- . La crianza.
- . Embotellado. Etiquetado.

Algunos de nuestros talleres:

- . Taller de vendimia, poda.
- . Taller de control en la recepción de la uva.
- . Taller despalillado, estrujado. Grado de azúcar. Densidades.
- . Taller de etiquetado.
- . Taller degustación (pan, aceite, mosto, frutas de temporada – uvas-)
- . Crea tu propio vino partiendo de vinos monovarietales y mediante un jurado el vino premiado recibirá un obsequio de la bodega.

Cata de vinos:

- . Cata de 2 vinos con aperitivo.
- . Cata PREMIUM de 4 vinos con tapeo casero de la zona.

CONTÁCTANOS

COLEGIOS E INSTITUTOS

En Bodegas Tavera llevamos a cabo distintas actividades de enoturismo y agroturismo desde el punto de vista pedagógico para conocer de primera mano el apasionante mundo de nuestros campos. No solo los viñedos, sino también los cereales y los olivares. Nos adaptamos al ciclo educativo ofreciendo las mejores visitas guiadas y talleres de trabajo.



Conocerán:

- . Los distintos tipos de cultivos.
- . Las distintas variedades de uvas.
- . El ciclo biológico de la vid.
- . La vendimia. Sus tipos.
- . La recepción en bodega.
- . La fermentación, maceración.
- . La crianza.
- . Embotellado. Etiquetado.

Algunos de nuestros talleres:

- . Taller de vendimia, poda.
- . Taller de control en la recepción de la uva.
- . Taller despalillado, estrujado. Grado de azúcar. Densidades.
- . Taller de etiquetado.
- . Taller degustación (pan, aceite, mosto, frutas de temporada – uvas-)
- . Taller concurso sobre el conocimiento del medio ambiente.

CONTÁCTANOS

VINOS TAVERA

VINOS DE LEYENDA, ACTUALES Y DE CORTE MODERNO

Preservamos las características propias de cada variedad complementándola con una crianza ajustada
Empleamos barricas de las mejores tonelerías, con maderas de diferentes orígenes geográficos y volúmenes.





TRES CULTURAS CHARDONNAY



FICHA TÉCNICA

Tipo: Blanco Joven.

Variedad de Uva: Chardonnay.

Graduación: 12, 5 % Vol.

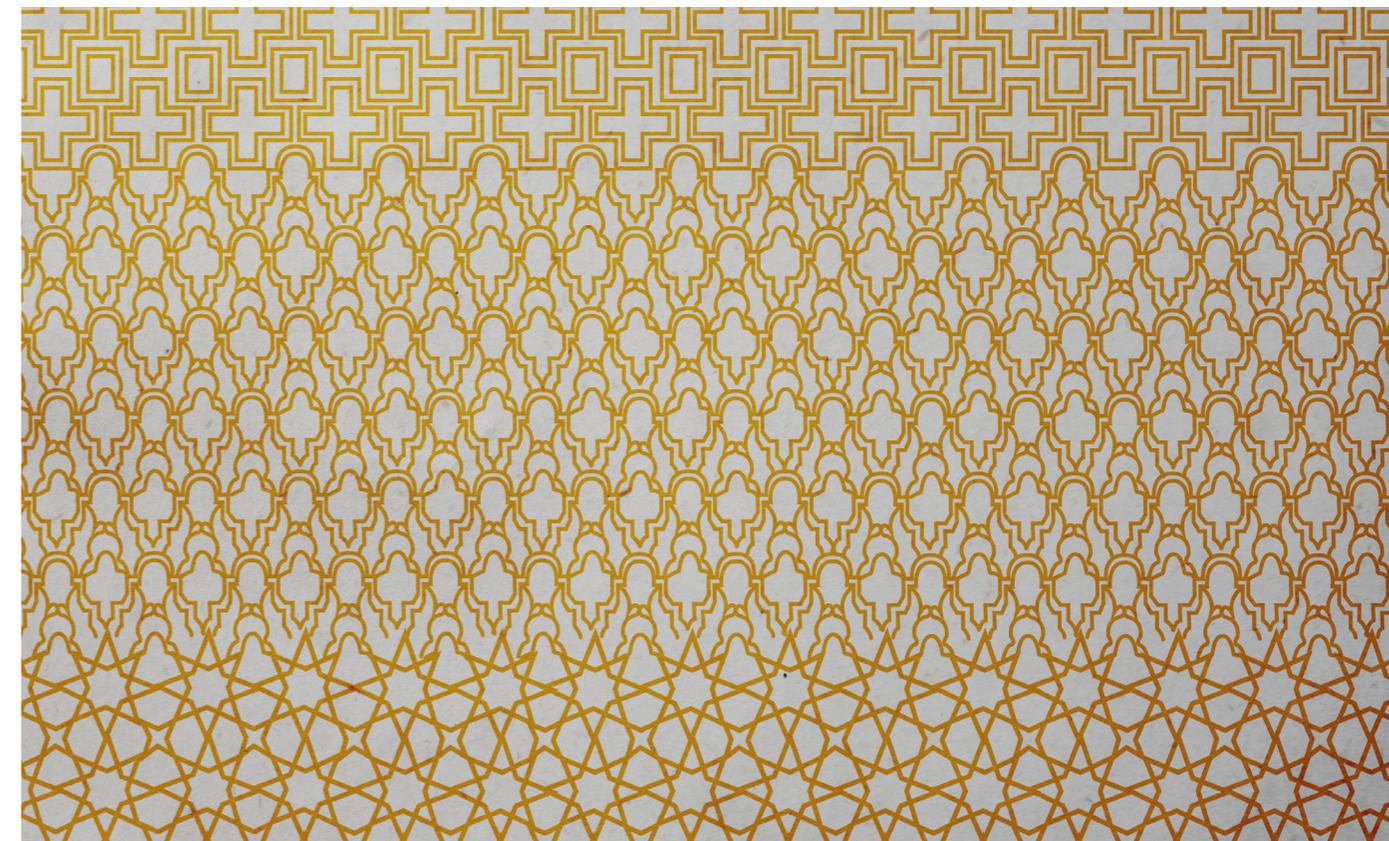
Zona: Vino de la Tierra de Castilla.

MÉTODO DE ELABORACIÓN.

Este tipo de vino procede de la variedad Chardonnay y es sometido a un proceso de crianza sobre lías finas durante unos meses. El resultado es un vino distinto y muy atractivo al paladar

CATA.

Vino de color amarillo pajizo con ribetes verdosos. En nariz resaltan las frutas tropicales (piña, mango...) y flores blancas, resultando fresco y agradable. En boca se puede apreciar equilibrado, con gran volumen y untuosidad; destacando la fruta percibida en nariz y un retro-gusto balsámico.



DISFRUTA TOLEDO CON SUS VINOS. CONOCE SU HISTORIA.

El dominio árabe finalizó con la toma de la ciudad en 1085 por Alfonso VI, quien prometió respetar todas las religiones. Ello originó un importante mestizaje cultural, y posibilitó que se estableciera la Escuela de Traductores durante el reinado de Alfonso X el Sabio. La escuela fue un importante foco de cultura y conocimiento en toda Europa durante los siglos XII y XIII. Esta convivencia durante siglos originó que a Toledo se la conozca como «CIUDAD DE LAS TRES CULTURAS» (cristianos, judíos y musulmanes).

VISITA EL BARRIO EN TORNO A LA ESCUELA DE TRADUCTORES.



TAVERA ROSADO GARNACHA VIEJA



FICHA TÉCNICA

Tipo: Rosado.

Variedad de Uva: Garnacha de viñedos antiguos.

Graduación: 14% Vol.

Zona: D.O.P. Méntrida (Toledo).

MÉTODO DE ELABORACIÓN

* Mosto obtenido a partir de uva garnacha de viñedos antiguos.

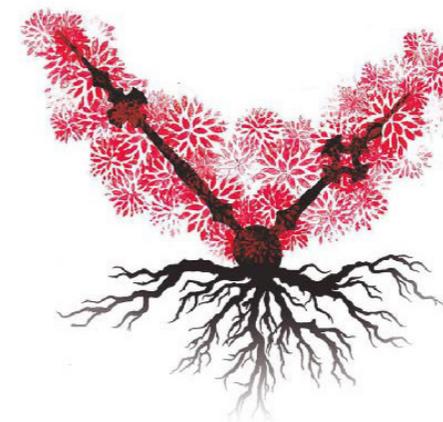
* Maceración 18-24 horas del mosto con los hollejos.

* Fermentación 16-18°C durante 21 días.

CATA

Rosa fresca muy brillante, de sugerente nariz. Denota mucha frescura, rico en aromas florales y frutales, con elegantes y finas notas balsámicas. En boca conserva la frutalidad y destaca por su elegancia y volumen.

Sabroso con cuerpo y muy expresivo, pleno de matices y con recuerdos de la nariz. Largo y persistente final.



Nuestro rosado de garnacha vieja y la leyenda de La Clepsidra.

Cuenta la leyenda que en el año 1076 se estaban celebrando en el Palacio del Rey, y durante varios días, las victorias del Rey Musulmán Al-Mamún. Como huésped estuvo el Rey Alfonso VI, entre otros muchos.

Mientras, el jardinero mayor pasea solitario. Un sabio anciano auguró que la clepsidra** del jardín real no correría diez primaveras bajo el poder musulmán” El jardinero se sentó a observar el movimiento de la clepsidra.

A la mañana siguiente los sirvientes de palacio encontraron flotando el cuerpo del jardinero mayor. El monarca pudo observar durante algún tiempo unas misteriosas flores rojas que salían en el sitio en que se ahogó el jardinero.

[DESCUBRE EL FINAL AQUÍ](#)

** CLEPSIDRA: reloj que mide el tiempo basándose en lo que tarda el agua en caer de un tubo o vaso a otro.

VALORACIÓN

90 puntos según el crítico estadounidense JAMES SUCKLING



TAVERA TINTO GARNACHA VIEJA



FICHA TÉCNICA

Tipo: Tinto.

Variedad de Uva: Garnacha de viñedos antiguos.

Graduación: 14% Vol.

Zona: D.O.P. Méntrida (Toledo).

MÉTODO DE ELABORACIÓN.

*La vendimia se efectúa a mano. Son viñedos viejos de garnacha de más de 70 años.

*La fermentación entre 18 ° C - 22 ° C durante 15 días.

CATA.

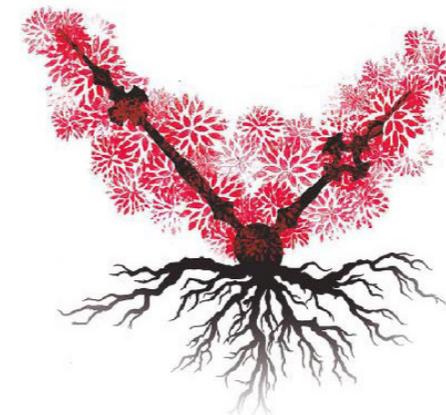
Color rojo cereza con reflejos violáceos de capa media.

Gran complejidad aromática en el que se entrelazan los aromas típicos

de la fruta, fresas, cerezas, y frambuesas.

Volumen en boca, fresco y equilibrado con un retrogusto muy agradable y dulce.

Combinación perfecta para acompañar carnes rojas, guisos, asados, quesos y embutidos.



Nuestro rosado de garnacha vieja y la leyenda de La Clepsidra.

Cuenta la leyenda que en el año 1076 se estaban celebrando en el Palacio del Rey, y durante varios días, las victorias del Rey Musulmán Al-Mamún. Como huésped estuvo el Rey Alfonso VI, entre otros muchos.

Mientras, el jardinero mayor pasea solitario. Un sabio anciano auguró que la clepsidra** del jardín real no correría diez primaveras bajo el poder musulmico” El jardinero se sentó a observar el movimiento de la clepsidra.

A la mañana siguiente los sirvientes de palacio encontraron flotando el cuerpo del jardinero mayor. El monarca pudo observar durante algún tiempo unas misteriosas flores rojas que salían en el sitio en que se ahogó el jardinero.

[DESCUBRE EL FINAL AQUÍ](#)

** CLEPSIDRA: reloj que mide el tiempo basándose en lo que tarda el agua en caer de un tubo o vaso a otro.

VALORACIÓN

90 puntos según el crítico estadounidense JAMES SUCKLING



TAVERA GARNACHA VIEJA ROBLE



FICHA TÉCNICA

Tipo: Tinto semi-crianza.

Variedad de Uva: Garnacha de viñedos antiguos.

Graduación: 14% Vol.

Zona: D.O.P. Méntrida (Toledo).

MÉTODO DE ELABORACIÓN.

* Vino elaborado con uvas garnachas de viñedos antiguos.

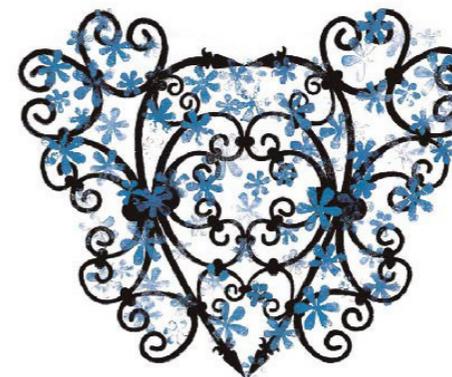
*Fermentación a 25°C durante 10 días.

*Crianza 6 meses en barrica de 500 litros de roble francés.

CATA.

Firmeza en boca y buena concentración. Estamos ante un vino serio, de amplitud media-alta y bien estructurado.

En nariz presenta aromas muy complejos y sobre todo varietales, que llevan al catador a pensar en los aromas más característicos del otoño, fruta roja madura, hojas secas, en el final de su paso en boca presenta elegantes notas toffee, torrefactos ligeros. Acidez muy bien compensadas con la estructura, y exhibe un color rojo brillante con buena capa.



Nuestro garnacha vieja roble y la leyenda del Callejón de los Jacintos.

Cuenta la leyenda que por la cuesta del BIS BIS, en la zona cercana a la judería toledana desciende el caballero cristiano Don Diego de Sandoval. Es ofendido por parte de nobles y plebeyos sobre el rechazo que sufre el caballero de la judía Salomé que le trata de forma esquiva y fría.

TE SUGERIMOS UN PASEO POR EL CALLEJÓN DE LOS JACINTOS PARA DESCUBRIR SU MAGIA.

[DESCUBRE EL FINAL AQUÍ](#)

VALORACIÓN

Destacado Por Robert Parker En La Revista The Wine Advocate Como “Best Buy” o Mejor Compra (Añada 2006).

92 puntos según el crítico estadounidense JAMES SUCKLING.

Medalla de oro en el concurso WINE TROPHY 2022.



TAVERA TEMPRANILLO SYRAH ROBLE



FICHA TÉCNICA

Tipo: Tinto semi-crianza.
Variedad de Uva: Tempranillo – Syrah.
Graduación: 14% Vol.
Zona: D.O.P. Méntrida (Toledo).

MÉTODO DE ELABORACIÓN.

* Fermentación a 25°C durante 14 días.
* Crianza 6 meses en bodega de 300 litros de roble francés, americano y centroeuropeo.

CATA.

La mezcla de estas dos variedades nos permite disfrutar de un vino tinto de color granate intenso, con aromas complejos que combinan notas frutales con un toque de madera. En boca es pleno y rico, siendo muy elegante. Después de la fermentación el vino es criado en barricas de roble americano y de Europa Central para completar su maduración

Nuestro tinto semi-crianza y la leyenda del Hombre de Palo.



Cuenta la leyenda que corría el siglo XVI y como todos los veranos el agua escaseaba en Toledo.

Por aquella época y por parte del Ayuntamiento se encargó a Juanelo Turriano, ingeniero e inventor hispano-Milanés, una máquina hidráulica para subir el agua del Tajo al Alcázar, pero el ejercito se negó a suministrar el agua a los toledanos. Entonces el Ayuntamiento encargó una segunda máquina hidráulica a Juanelo.

ACTUALMENTE Y EN EL EDIFICIO DE LA DIPUTACIÓN DE TOLEDO SE PUEDE VER UNA REPRODUCCIÓN DE LA OBRA HIDRÁULICA DE JUANELO TURRIANO Y TAMBIÉN DAR UN BONITO PASEO POR LA CALLE HOMBRE DE PALO, JUNTO A LA CATEDRAL.

[DESCUBRE EL FINAL AQUÍ](#)

VALORACIÓN

90 puntos según el crítico estadounidense JAMES SUCKLING.

TAVERA VENDIMIA SELECCIONADA



FICHA TÉCNICA

Tipo: Tinto crianza.

Variedad de Uva: Tempranillo, Garnacha y Syrah.

Graduación: 13,5% Vol.

Zona: D.O.P. Méntrida (Toledo).

MÉTODO DE ELABORACIÓN.

* Fermentación a 25°C y maceración 14 días.

* Crianza en barrica de 300 litros de roble francés, americano y centroeuropeo durante 12 meses.

CATA.

Destaca su finura en nariz con notas de crianza en madera noble, recordando especias y regaliz, tonos tostados y fruta roja. En boca se dan la mano potencia y elegancia, fuerza y delicadeza, vitalidad y complejidad. Suave y sedoso, pero bien armado de tanino, equilibrado, amplio, corpulento y con cierre muy largo.



Nuestro tinto crianza y La Noche Toledana.



En el actual Paseo de San Cristóbal; ocurrió uno de los episodios más dramáticos de la historia toledana.

Nos situamos hacia nuestro 812; gobernaba Tolaitola un joven llamado Jusuf-ben-Amru, déspota y cruel que daba muerte a todos los que se oponían a sus terribles métodos.

Tanto era el descontento que los toledanos tomaron la ciudad. El pueblo pidió la cabeza del joven y éste fue ejecutado.

[DESCUBRE EL FINAL AQUÍ](#)

VALORACIÓN

91 puntos según el crítico estadounidense JAMES SUCKLING
Medalla de oro en el concurso WINE TROPHY 2022.



TAVERA EDICIÓN NUMERADA



FICHA TÉCNICA

Tipo: Tinto fermentado y criado en barricas de roble francés de 500 L.
Variedad de Uva: Syrah 100%.
Graduación: 14,5% Vol.
Zona: D.O.P. Méntrida (Toledo).

MÉTODO DE ELABORACIÓN.

Elaborado con las mejores uvas de la variedad Syrah en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, haciendo en ellas la vinificación integral durante 15 meses.

CATA.

Estamos ante un vino de gran capa y complejidad aromática en el que se entrelazan los aromas típicos de violetas junto con los chocolates y torrefactos de la madera. Gran volumen en boca, fresco y equilibrado con un retrogusto agradable. Se recomienda decantar previamente antes de consumir.



Nuestro tinto roble y la leyenda de la Flor de la Ceguera.



Reinando Alfonso VI tuve que huir de la ciudad que me vio nacer, Toledo. Me oculté en tierras de Al-Ándalus. Una noche, mientras soñaba con mi ciudad fui llevado a la presencia de mi señor. Lamentaba que mi señor no pudiera conocer la belleza del mundo, pues de niño perdió la vista durante una terrible enfermedad que ni los mejores médicos de toda Al-Ándalus supieron curar.

Cuando llegó, me dijo vuelve a Toledo, vuelve a tu ciudad, tan sólo deberás ir al lugar que llaman “El Valle”.

[DESCUBRE EL FINAL AQUÍ](#)

VALORACIÓN

91 puntos según el crítico estadounidense JAMES SUCKLING
Medalla de oro en el concurso WINE TROPHY 2022.



TAVERA ACEITE NEREO



FICHA TÉCNICA

Aceituna: Cornicabra complementada con una pequeña cantidad de Arbequina.
Zona: Camarena y Arcicóllar (Toledo).

MÉTODO DE ELABORACIÓN.

NEREO es un aceite de oliva Virgen Extra de excelentes cualidades, elaborado con aceitunas de producción propia en olivares centenarios cultivados en Camarena y Arcicóllar (Toledo).

Está obtenido con las más modernas técnicas de extracción en frío para preservar todos sus aromas y cualidades. La variedad básica de este aceite es la Cornicabra de cultivo tradicional en la zona, obteniéndose un aceite de aromas a fruta madura, manzana, almendra, de sabor penetrante y persistente, está complementado con una pequeña cantidad de aceituna de la variedad Arbequina.





666294012 - 637847777



info@bodegastavera.com



Ctra CM. 4003 km22 45182 Arcicóllar
(Toledo, SPAIN) .



Bodegas y Viñedos Tavera S.L. ha sido beneficiaria del Fondo Europeo de Desarrollo Regional cuyo objetivo es mejorar el uso y la calidad de las tecnologías de la información y de las comunicaciones y el acceso a las mismas y gracias al que ha podido optimizar su sistema de gestión y el contacto con sus clientes a través de Presencia web, comercio electrónico, material audiovisual y catálogos digitales. Esta acción ha tenido lugar durante 2022. Para ello ha contado con el apoyo del programa TIC Cámaras de la Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Toledo.