

LOS VINOS DE MADRID.

TINTOS, CLARETES, ROSADOS Y BLANCOS.



Antiguas raíces,

Vinos de Madrid: tintos, claretos, rosados y blancos. Jóvenes o viejos, proceden de viñedos de antiguas raíces, llenos de tradición y de buena crianza.

En nuestra provincia, el cultivo del viñedo ocupa más de 30.000 Has. de superficie y es uno de los principales componentes de la agricultura madrileña.

Se localiza sobre todo en la parte meridional y por las variedades de elaboración hay tres zonas bien diferenciadas.

excelente paladar.

Entre ellas, producen una media anual de 405.000 Hls. El 70% son de vinos tintos, rosados y claretos. Sólo en la zona oriental predomina el vino blanco. El 68% de los vinos de Madrid se elaboran en Cooperativas y Sociedades Agrarias de Transformación, de las que existen en la región un total de dieciocho. Los vinos de Madrid compiten con los mejores caldos españoles por su excelente calidad. Son nuestros vinos y se crían a un paso. ¿Aún no los conoce? Síguenos por su cercana geografía.



I SUBZONA DE ARGANDA DEL REY

Comprende los términos de COLMENAR DE OREJA, ARGANDA DEL REY, VILLAREJO DE SALVANES, CHINCHÓN, VALDILECHA, BELMONTE DE TAJO, TIELMES, FUENTIDUEÑA DE TAJO, VILLACONEJOS, con viñedos y bodegas; y VILLAMANRIQUE DE TAJO, ARANJUEZ, VALDELAGUNA, VALDARACETE, MORATA DE TAJUÑA, PERALES DE TAJUÑA, CAMPO REAL y GETAFE con viñedos.

La tierra:

Suelos ondulados y de paramera, sentados sobre margas yesíferas o calizas. 13.560 Has. de viñedos.

La uva:

Dominan la uva blanca, con plantaciones de las variedades Malvar, Airen y Jaén.

El Fino de Madrid es prácticamente la única variedad tinta cultivada para servir de base a sus excelentes claretos.

Los vinos:

TINTOS ligeros, equilibrados y de graduación media. Gratos a la nariz y a la boca.

De jóvenes son afrutados y alcanzan gran calidad con el envejecimiento.

Son muy estimados en toda la geografía nacional.

CLARETES, delicados, aromáticos, ligeros y equilibrados. Muy agradables de olor y sabor.

Se elaboran con 25-40% de Tinto Fino y el resto con Malvar y Airen.

BLANCOS, vinos jóvenes con base en uva Malvar.

Muy afrutados, frescos a la boca.

Poseen una calidad extra y se adaptan perfectamente a los gustos actuales.

II SUBZONA DE NAVALCARNERO

Comprende los términos de NAVALCARNERO y EL ALAMO, con viñedos y bodegas, y VILLAMANTA, BATRES, MORALEJA DE ENMEDIO, ARROYOMOLINOS y BRUNETE, con viñedos.

La tierra:

Suelos areno-limosos, sueltos y poco calizos. 3.650 Has. de viñedos.

La uva:

El cultivo se dedica exclusivamente a variedades tintas.

Predomina la Garnacha sobre la variedad Negra de Madrid.

Los vinos:

TINTOS, con mucho cuerpo y color. Alta graduación, 13-15° e incluso más.

Son neutros, sabrosos, robustos y muy afrutados. Con frecuencia, algo abocados. Son vinos muy apreciados en los mercados nacionales.

ROSADOS, definidos como excelentes.

Poseen buena graduación y resultan limpios, afrutados, con buen aspecto y color. De baja acidez y con cuerpo.



III SUBZONA DE SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS

Comprende los términos de SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS, CENICIENTOS, CADALSO DE LOS VIDRIOS, VILLA DEL PRADO, y NAVAS DEL REY, con viñedos y bodegas, y ROZAS DE PUERTO REAL, PELAYOS DE LA PRESA, COLMENAR DE ARROYO y ALDEA DEL FRESNO, con viñedos.

La tierra:

De relieves ligeros o medianamente ondulados. Suelos poco profundos, arenosos, sueltos y no calizos. 8.700 Has. de viñedos.

La uva:

Dominan las variedades tintas Garnacha y Negra de Madrid. Es la zona de mayor presencia de la variedad blanca Albillo, origen de excelentes vinos y, a pesar de ello, hoy en regresión.

Los vinos:

TINTOS, con mucha capa y cuerpo, neutros y de alta graduación. A veces abocados.

Son caldos recios para mesa y mejorantes de otros vinos.

ROSADOS, muy afrutados, con excelente color y aspecto. También alcanzan alta graduación.

Resultan de baja acidez y bien dotados de extracto.

Son vinos de gran aceptación en la categoría para vinos de mesa.

BLANCOS, vinos alcohólicos, con mucho cuerpo, afrutados y aromáticos. Muy apreciados, tanto para vinos jóvenes, como para vinos generosos.

Nuestros vinos le ofrecen una agradable variedad, un paladar exquisito y toda la categoría que usted busca para acompañarse en la mesa. Y son de aquí, de Madrid. Descúbralos de una vez.

VINOS DE MADRID
Tan buenos, tan nuestros.
¡Hágalos famosos!

Ayuntamiento de Madrid



El vino debe tener tres prendas de mujer hermosa:
buen color, buena nariz y buena boca.

El buen vino es oro fino.

Viñas, pocas y buenas.

El vino de calidad no necesita pregón.

Quién bien bebe, bien duerme.

El que duerme guarda los Mandamientos.

Luego va al cielo.

Del vino de Madrid al cielo.

FM

3590

R/90.153



RELACION DE BODEGAS Y COOPERATIVAS DE LA COMUNIDAD AUTONOMA DE MADRID:

SUBZONA DE ARGANDA:

COOPERATIVA VINICOLA
DE ARGANDA.
ARGANDA DEL REY.
Tel.: 871 02 01
BODEGA CASTEJON.
ARGANDA DEL REY.
Tel.: 871 02 64
BODEGA ORUSCO.
VALDILECHA. Tel.: 873 75 06
COOPERATIVA SAN ISIDRO.
VALDILECHA. Tel.: 873 74 02
S.A.T. n.º: 1.362.
VILLAREJO DE SALVANES.
Tel.: 874 45 97
COOPERATIVA
COMENDADOR DE CASTILLA.
VILLAREJO DE SALVANES.
Tel.: 874 44 80
S.A.T. n.º: 2.907.
BELMONTE DE TAJO.
Tel.: 874 42 34
BODEGA SANCHEZ.
BELMONTE DE TAJO.
Tel.: 227 82 31
BODEGA DURAN.
BELMONTE DE TAJO.
Tel.: 874 42 17
S.A.T. n.º: 2.900.
COLMENAR DE OREJA.
Tel.: 894 04 40
BODEGA JESUS DIAZ E HIJOS.
COLMENAR DE OREJA.
Tel.: 894 04 58

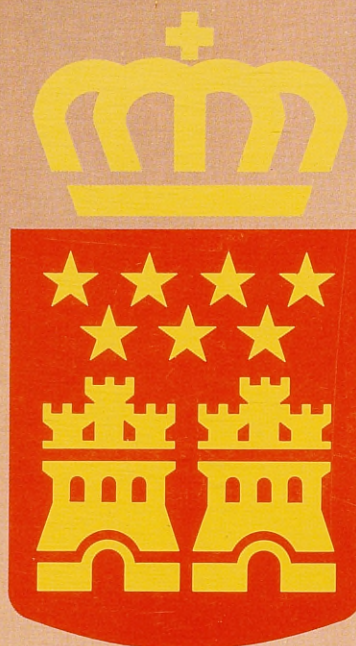
BODEGA ALCOLADO.
COLMENAR DE OREJA.
Tel.: 894 04 59
BODEGA FERNANDEZ
BENAVENTE.
COLMENAR DE OREJA.
Tel.: 894 01 90
BODEGA COOPERATIVA
SAN ROQUE.
CHINCHON. Tel.: 894 02 30
BODEGA JUSTO
DEL POZO OLMEDA.
TIELMES.
Tel.: 873 71 52

SUBZONA DE NAVALCARNERO:

COOPERATIVA NTRA. SRA.
DE LA CONCEPCION.
NAVALCARNERO.
Tel.: 811 09 26
BODEGA
FRANCISCO CASAS, S.A.
NAVALCARNERO.
Tel.: 811 07 90
BODEGA BENITO.
NAVALCARNERO.
Tel.: 811 05 19
COOPERATIVA
NTRA. SRA. DE LA SOLEDAD
EL ALAMO. Tel.: 812 04 62
S.A.T. n.º: 2.308.
EL ALAMO. Tel.: 812 04 32

SUBZONA DE SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS:

COOPERATIVA
ALVARO DE LUNA.
SAN MARTIN
DE VALDEIGLESIAS.
Tel.: 861 02 72
COOPERATIVA CRISTO
DEL HUMILLADERO.
CADALSO DE LOS VIDRIOS.
Tel.: 864 00 63
BODEGA VILLARIN.
CADALSO DE LOS VIDRIOS.
Tel.: 864 00 85
COOPERATIVA
NTRA. SRA. DEL ROBLE.
CENICIENTOS.
Tel.: 864 09 65
COOPERATIVA SAN ESTEBAN
PROTOMARTIR.
CENICIENTOS.
Tel.: 864 03 47
S.A.T. n.º: 4.327
"SAN EUGENIO"
NAVAS DEL REY.
Tel.: 865 00 02
COOPERATIVA
VIRGEN DE LA POVEDA.
VILLA DEL PRADO.
Tel.: 862 00 68
BODEGA SAMPEDRO.
VILLA DEL PRADO.
Tel.: 862 01 45



COMUNIDAD AUTONOMA DE MADRID
CONSEJERIA DE AGRICULTURA
Y GANADERIA
DIRECCION GENERAL DE PRODUCCION
Y DESARROLLO AGRARIO

indo

Ayuntamiento de Madrid
Instituto Nacional de Denominaciones de Origen

LOS VINOS DE MADRID.

TINTOS, CLARETES, ROSADOS Y BLANCOS.

