



*Cerro Mayoral*  
BODEGAS

*El mundo del vino es excitante, maravilloso, lleno de experiencias.*

*SABER MÁS*

# Somos Cerro Mayoral

*"La originalidad es la vuelta a los orígenes"*

*Antonio Gasset i Cornet*



*Somos el compromiso de una familia. La encargada de las bodegas Cerro Mayoral, originaria de la Región de la Mancha, España. Desde hace más de 20 años es propietaria de una de las viñas más antiguas de La Mancha, en el centro de la Península Ibérica, con denominación de origen.*

*Ubicada a 450-500 m de altura, entre los llanos de Toledo, rodeado de los montes de Toledo y fuentes subterráneas, con un microclima único y diversidad de suelos. Este terruño reúne los elementos necesarios para elaborar unos vinos singulares y con espíritu.*

*El entorno permite una producción de vinos excepcional, de manera eficiente y con prácticas verdes y sostenibles. Respetamos la tierra, el entorno y el paisaje, así como la naturaleza de nuestros vinos.*

*El compromiso, la tradición y la pasión por lo que hacemos son nuestras señas de identidad. Nuestra meta y compromiso ha sido y es crear vinos y aceites de gran calidad, procedentes de viñedos y olivares propios, año tras año, con un mejora constante de nuestras instalaciones, implantando la última tecnología presente en el mercado.*

# El origen de nuestro ser

## Nuestros viñedos

La Bodega Cerro Mayoral selecciona rigurosamente el campo de sus viñedos. Aplica un exhaustivo control de sus procesos buscando la máxima calidad de nuestros productos. Esta tarea se desarrolla en más de 900 hectáreas de la rivera del Manzanares.

El cultivo, la selección, la conservación y la recolección mediante el uso de técnicas tradicionales y modernas hacen de nuestros vinos una calidad única. Viejas viñas, producto de nuestra tierra, hacen que sea posible el transformar un sabor genuino en vino. Cultivadas con cariño, vendimiadas a mano y procesadas con sumo cuidado hacen de nuestra calidad un vino propio de la Mancha.

Bodegas Cerro Mayoral cultiva cinco fincas escogidas de las mejores zonas de la llanura Manchega "Cerro Mayoral", "Bachilleras", "Navarro", "Coronel" y "Canónigas" situadas entre la provincia de Toledo y de Ciudad Real donde los terrenos tienen una textura areno-arcillosa.





# *El origen de nuestro ser*

## *El clima*

*La temperatura es un factor clave para que la vid realice funciones tan vitales como la respiración, la transpiración o la fotosíntesis.*

*El clima de esta zona influye de manera positiva sobre los viñedos, desarrollando un papel importante en la maduración de la uva. La incidencia del clima mediterráneo hacen que contemos con aproximadamente 300 días de sol.*

*La luminosidad, la cantidad de luz solar que recibe la planta, también juega un papel relevante en los fenómenos fisiológicos de la vid.*

## *La vendimia*

*El control de los viñedos teniendo en cuenta la característica de la uva y su procedencia hacen que conozcamos la fecha idónea de la vendimia.*

*El protocolo de la vendimia es completamente manual, seleccionando racimo a racimo, asegurando la máxima calidad en este proceso. Toda la vendimia se hace por la noche para evitar así los procesos de oxidación y que la uva llegue a baja temperatura.*



# La bodega

## Edificación



*Es un edificio que se adapta a la topografía existente y desarrolla de manera armoniosa todo su programa bajo la superficie. Su mayor éxito reside sin duda en la perfecta funcionalidad de sus distintas áreas, optimizada por el empleo de materiales nobles y perfectamente ordenada desde el corazón central de esta estrella surgida de la tierra.*

*La bodega está estructurada con hormigón, madera y acero. En total 900 metros cuadrados corresponden a las distintas zonas de elaboración, fermentación y crianza del vino y de aceite.*



# *Nuestros vinos*

*"La calidad nunca es un accidente, siempre es el resultado de un esfuerzo de la inteligencia"*

*John Ruskin*

SEGURO LEGUENO

# Nuestros Vinos de Fuego

*El **Vino de Fuego** es uno de nuestros productos más innovadores y especiales. Son unos vinos espumosos de sabor cálido, afrutado y dulce, de bajo contenido de alcohol. El efecto del movimiento produce una llama que oculta un dulce sabor con un punto agradable de vino blanco.*

*Con su efecto visual embriagador y su sabor es perfecto para celebraciones y eventos. Es un acompañante perfecto para tentempiés, comidas y postres. Su arriesgada presentación, por su maravilloso efecto, unido a un punto cítrico ha tenido éxito en el mercado internacional.*

*Se presentan en tres variedades diferentes, cada una con un efecto de color y sabor diferentes. Dentro de los vinos espumosos tenemos el número 7 (color amarillo), número 8 (color azul) y número 9 (color rosa).*

# Nuestros Vinos de Fuego

Cerro Mayorcal  
BODEGAS



## *Número 7 (Amarillo)*

*Vino espumoso de color amarillo sol con una atractiva llama de color oro que se origina en su interior transformandose en un efecto muy sorprendente y llamativo.*

### *Nota de cata*

*Con burbujas finas y delicadas y teniendo un aroma afrutado y especialmente fresco hace que en boca sea elegante, suave y de un sabor persistente debido a una acidez equilibrada. Tiene matices de un sabor propio de un vino blanco.*

### *Recomendaciones*

*Se recomienda servir con pescados, mariscos, carnes blancas, arroces y postres. Servir muy frío.*



# Nuestros Vinos de Fuego

Cono Mayoral  
BODEGAS



## *Número 8 (Azul)*

*Vino espumoso de color azul cielo con una atractiva llama de color plata que se origina en su interior transformandose en un efecto muy sorprendente y llamativo.*

### *Nota de cata*

*Con burbujas finas y delicadas y teniendo un aroma afrutado y especialmente fresco hace que en boca sea elegante, suave y de un sabor persistente debido a una acidez equilibrada. Tiene matices de un sabor propio de un vino blanco.*

### *Recomendaciones*

*Se recomienda servir con pescados, mariscos, carnes blancas, arroces y postres. Servir muy frío.*



# Nuestros Vinos de Fuego

*Cerro Mayor*  
BODEGAS



## *Número 9 (Rosa)*

*Vino espumoso de color rosa carmín con una atractiva llama de color plata que se origina en su interior transformandose en un efecto muy sorprendente y llamativo.*

### *Nota de cata*

*Con burbujas finas y delicadas y teniendo un aroma afrutado y especialmente fresco hace que en boca sea elegante, suave y de un sabor persistente debido a una acidez equilibrada. Tiene matices de un sabor propio de un vino blanco.*

### *Recomendaciones*

*Se recomienda servir con pescados, mariscos, carnes blancas, arroces y postres. Servir muy frío.*



# Nuestros vinos blancos



## *Vino Blanco Macabeo*

*Vino Blanco 100% varietal, elaborado con una selección de las mejores uvas de nuestros propios viñedos, fermentado a baja temperatura.*

### *Nota de cata*

*Color amarillo pálido, aromas intensos a frutas blancas, manzana y pera, ligero, suave en boca, de moderada acidez y gran equilibrio.*

### *Recomendaciones*

*Combinabien con comidas ligeras especialmente con sopas y pescado*

# Nuestros vinos blancos



## *Vino Blanco Verdejo*

*Vino Blanco elaborado con uva de la variedad verdejo 100%, seleccionada de nuestros mejores viñedos, vendimia nocturna para evitar procesos de oxidación. Posee una breve maceración en frío para extraer los aromas del hollejo y fermentada a muy baja temperatura.*

### *Nota de cata*

*Color amarillo brillante con reflejos verdosos, un aroma muy pronunciado a frutas con hueso y vegetales verdes. En boca es sabroso, untoso y con toques a fruta blanca.*

### *Recomendaciones*

*Combina bien con arroces y marisco.*

### *Premios*

- Medalla de Bronce. Concurso Internacional Wine Guide 2012.*

# Nuestros vinos blancos



## *Vino blanco Airén*

*Vino Blanco elaborado con una de la variedad airén 100%, seleccionada de nuestros mejores viñedos, vendimia nocturna para evitar procesos de oxidación y fermentada a muy baja temperatura.*

### *Nota de cata*

*Color amarillo limón, brillante, con un aroma muy limpio, fresco y afrutado. Manzana, melocotón y frutas tropicales. En boca es ligero y sabroso.*

### *Recomendaciones*

*Combina bien con sopas, pescado y aves.*

# Nuestros vinos blancos



## *Vino Blanco Chardonnay*

*Vino Blanco monovarietal, procedente de uva de la variedad Chardonnay seleccionada de nuestros viñedos, realizando vendimia nocturna, con una ligera maceración peculiar y fermentado a muy baja temperatura.*

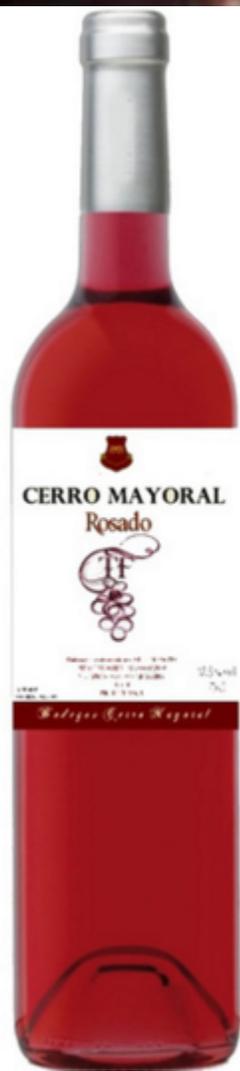
### *Nota de cava*

*Color amarillo oro, brillante, con aromas a piña tropical y fruta blanca, en boca untoso, con cuerpo y larga persistencia.*

### *Recomendaciones*

*Se recomienda para acompañar arroces, marisco y pescado. Servir a baja temperatura.*

# Nuestros vinos rosados



## *Vino Rosado*

*Vino Rosado elaborado con uva de la variedad Tempranillo 100%. Macerada durante 40 horas en presencia de sus hollejos y fermentada a baja temperatura.*

### *Nota de cata*

*Vino joven de color rojo fresa, ligero, limpio y con aromas a frutas rojas muy pronunciado. En boca es estructurado y con gran frescura.*

### *Recomendaciones*

*Se recomienda para acompañar todo tipo de pescados y marisco.*

# Nuestros vinos tintos



## *Vino Tinto Joven Tempranillo- Cabernet Sauvignon*

*Vino Tinto elaborado con uva de la variedad Tempranillo 80% y Cabernet Sauvignon 20%, seleccionadas de nuestros viñedos, vendimiada por la noche, con una maceración de los hollejos de 15 días a baja temperatura.*

### *Nota de cata*

*Vino de color cereza intenso, con tonos violáceos, un aroma muy pronunciado a frambuesa y frutas del Bosque. En boca es muy amplio y estructurado con sensaciones muy frescas y suaves.*

### *Recomendaciones*

*Se recomienda para acompañar todo tipo de carnes, paté y queso curado*

# Nuestros vinos tintos



## *Vino Tinto Tempranillo*

*Vino Tinto monovarietal Tempranillo, elaborado con uvas procedentes de viñas de más de 30 años, seleccionadas a mano y fermentadas a 23°C.*

### *Nota de cata*

*Color rojo cereza muy intenso, con un aroma a frutas rojas muy pronunciado. En boca es amplio y estructurado, con sensaciones muy frescas y suaves.*

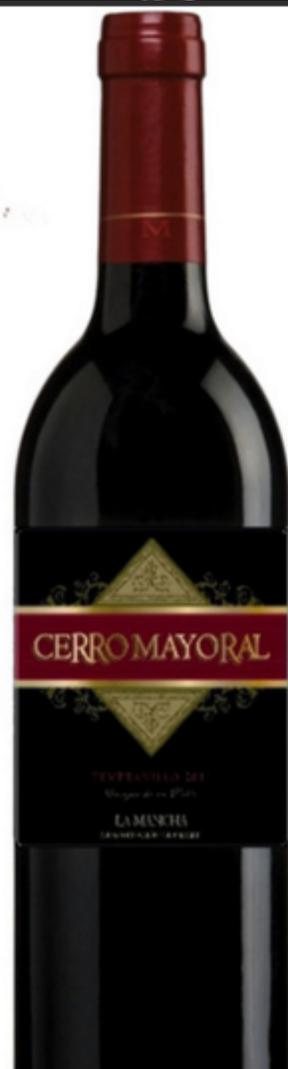
### *Recomendaciones*

*Se recomienda para acompañar carnes rojas y queso curado.*

### *Premios*

*Medalla de Bronce. Concurso Internacional Wine Guide 2014.*

# Nuestros vinos tintos



## *Vino Tinto Tempranillo Roble 2011*

*Vino Tinto Roble Tempranillo 100%. Elaborado con una seleccionada con un periodo de crianza en barrica de roble francés de 8 meses y un periodo de 12 meses en botella.*

### *Nota de cata*

*Color rubí, con borde teja, complejo y elegante. En nariz aparecen frutas maduras y especias dulces. En boca es sabroso, especiado y amplio.*

### *Recomendaciones*

*Se recomienda para acompañar carnes de caza, queso curado y paté.*

### *Premios*

- Medalla de plata. Concurso Mundial de Bruselas 2013.*
- Medad de oro. Tempranillos al Mundo París 2013.*

# Nuestros vinos tintos



## *Vino Tinto Cabernet Sauvignon Roble*

*Vino Tinto monovarietal Cabernet Sauvignon, elaborado con uva seleccionada. Vendimia nocturna para evitar procesos de oxidación, maceración de los hollejos durante más de 20 días, envejecido en barrica de roble americano durante 6 meses y permaneciendo en botella más de 12 meses.*

### *Nota de cata*

*Color picota, vino con cuerpo y estructurado. Aromas a frutas maduras combinado con elegantes tostados de la madera que le dan un prolongado final.*

### *Recomendaciones*

*Se recomienda para acompañar carnes de caza y queso curado*

### *Premios*

- Medalla de oro. Concurso Mundial de Bruselas 2012.*

# Nuestros vinos tintos



## *Vino Tinto Cabernet Sauvignon Reserva*

*Vino Tinto elaborado con uva seleccionada de la variedad Cabernet Sauvignon mantenido en barrica de roble francés durante año y mantenido en botella durante 30 meses. Es una edición limitada de 8.000 botellas.*

### *Nota de cata*

*Vino de color púrpura muy intenso, acompañado de notas de cerezas negra y frutos rojos. Con cuerpo, sabroso y largo recorrido.*

### *Recomendaciones*

*Se recomienda para acompañar todo tipo de carnes, patés y queso curado.*

# Nuestros aceites

## Calidad y aceites

*La comarca de Toledo proporciona y exporta un aceite excepcional. La excelente calidad de nuestro aceite tiene su origen en las caprichosas condiciones del clima y de la tierra donde crecen nuestros olivos. Nuestra almazara se localiza en Villafranca de los Caballeros (Toledo). La almazara ah venido evolucionando a lo largo de los años. Dispone de tecnologías modernas que se utilizan hoy en día en el sector para la recolección y una planta de envasado que permite mantener las calidades del aceite.*





## *Contacta con nosotros*

### *Email*

*info@cerromayoral.com*

---

### *Número de teléfono*

*926578029*

---

### *Dirección*

*Carretera Comuñas s/n  
45.730 Villafranca de los Caballeros,  
Toledo. España*