

# Viñedos Cigarral

## Santa María

restaurante, eventos y bodega

### Información Básica

1. Viñedos Cigarral Santa María
2. Viñedos Cigarral Santa María S.L.
3. Cerro del Emperador S/N  
Código Postal 45002
4. t. (+34) 925 252694  
t. (+34) 639330991  
f. (+34) 925253523
5. [adolfo@adolfo-toledo.com](mailto:adolfo@adolfo-toledo.com)  
[Adolfo-toledo@adolfo-toledo.com](mailto:Adolfo-toledo@adolfo-toledo.com)  
[vinedos@adolfo-toledo.com](mailto:vinedos@adolfo-toledo.com)
6. [www.adolfo-toledo.com](http://www.adolfo-toledo.com)
7. Visitas guiadas por todo el viñedo, mostrando la estructuración del viñedo, la forma de conducción, método de elaboración, con un final de cata de los vinos de la bodega comentada por el director técnico – enólogo de la bodega. Todos los días previo aviso. Precio a presupuestar, dependiendo del tipo de cata que se efectuase. Máximo 40 personas.
8. Adolfo Colección 1924.  
Situada en el casco histórico de Toledo, justo en frente de La Catedral. Es el sitio perfecto para adquirir nuestro vino y degustar otros productos de Castilla la Mancha  
Horario: Abierto Todos los días. De 12:00 a.m. hasta 23:00
9. Cursos de Cata
  1. Iniciación a la Cata
  2. Elaboración de vinos tintos, blancos, espumosos, dulces, etc...
  3. Verticales de grandes vinos

#### Tapas – Bar

Disfrutaremos de las tapas clásicas con toques modernistas elaboradas por el prestigioso Adolfo Muñoz, del Restaurante Adolfo en Toledo.

#### Venta de vinos

Hay una selección de los mejores 300 vinos españoles y del mundo, centrándonos en los vinos de Castilla La Mancha.



# Viñedos Cigarral

## Santa María

restaurante, eventos y bodega

### A) Datos Básicos

1. 4 hectáreas de viñedos
2. Alrededor de 4.500 botellas
3. **Adolfo Muñoz Martin. Propietario y viticultor**
4. Pago del Ama Syrah  
Pago del Ama Colección  
Pago del Ama Cabernet Sauvignon  
Pago del Ama Cencibel
5. **Pago del Ama Syrah. Nuestro mejor vino.**

Definido por Robert Parker como el mejor Syrah hecho en España otorgándole 94 puntos sobre 100.

### B) Resumen Histórico

1. Bodega fundada en 1997 por Adolfo Muñoz, presidente del grupo de restauración Adolfo – Toledo. Localizada en un Cigarral de Toledo, con una extensión de 7 hectáreas, 4 de ellas destinadas al viñedo que envuelven el edificio principal, donde se encuentra la pequeña bodega y la vivienda familiar. Desde el principio se ha apostado por conseguir un vino especial y sobre todo marcado por la gran personalidad del terruño, con una vinificación meticulosa. Decir que parte de las viñas (Syrah y Merlot) están mirando hacia Toledo, con una vista impresionante, que hace pensar que desde allí El Greco pintó su famoso cuadro “La vista de Toledo”

2. La evolución está siendo reconocida por los expertos como una bodega pequeña que únicamente tiene 4 años de historia y que dará mucho que hablar. En el primer año 2001 se sacaron al mercado dos tipos de vinos. Pago del Ama Colección y Pago del Ama Syrah. En el segundo año 2002 se hicieron 4 tipos de vinos: continuamos con Pago del Ama Colección, Pago del Ama Syrah, empezamos a elaborar otros dos monovarietales Pago del Ama Cabernet Sauvignon y Pago del Ama Cencibel. En el tercer año decidimos que por las malas condiciones climáticas, maduración de la uva y otros pormenores no sacar al mercado la añada 2003. El vino de la añada 2004 se encuentra ahora en botella, fue un gran año para nosotros.

3. Es uno de **los 4 Viñedos Urbanos del mundo**, único en España, los otros 3 también están en sitios tan mágicos como Toledo: Malibú, Viena y París.



# Viñedos Cigarral

## Santa María

restaurante, eventos y bodega

### C) Información sobre los viñedos

1. 4 hectáreas. En la misma Ciudad de Toledo
2. Hay 3 parcelas de viñedos separadas dentro de la misma finca.

**1º Parcela:** ocupada por la Syrah y arropada por la Merlot por ambos lados. 10/30 cm de profundidad de suelo.

**2º Parcela:** Cencibel. Cuyo suelo es rocoso 100%. 5/10 cm de profundidad de tierra

**3º Parcela:** Cabernet Sauvignon. Suelo arenisco con mucho mineral. Profundidad de tierra 70/80 cm

### D) Métodos de elaboración y producción de vinos

1. El proceso de elaboración en Viñedos Cigarral Santa María empieza con el meticuloso cuidado que le damos a las cepas.

Se lleva un cuidadoso sistema de poda en verde para eliminar racimos con el fin de que cada cepa tenga una producción de 1 kilo, concentrando en esta producción tan baja todos los elementos minerales y nutritivos que aporta el suelo.

La recolección de las uvas se lleva a cabo selectivamente según el grado de madurez de los racimos de las diferentes parcelas. Un día antes de la vendimia, eliminamos todos los racimos que no tengan su punto óptimo de maduración. Las uvas recogidas a mano llegan a la bodega en cajas de 10 kilos de capacidad. Se depositan en una mesa, donde se procede a la segunda selección.

De ahí se dirigen ,ya degranado el racimo y sin escobajos, a los depósitos de acero Inox de temperatura controlada donde a los 3-4 días de forma natural comenzará la fermentación alcohólica que suele durar entre 16 y 19 días. Durante la fermentación se realizan continuos bazuqueos manuales y doble remontado diario. Cada variedad se fermenta, se macera y permanece en barrica por separado. Posteriormente, el vino realiza la fermentación maloláctica en la barrica donde permanecerá durante 11-12 meses. Nuestra tonelería es toda francesa de los bosques Allier y Tronçais, de las tonelerías de Demptos, François Frères y Magreñan. Durante el reposo en barrica se realizan dos trasiegos.

Después pasa a embotellarse utilizando un corcho de máxima calidad Superflor natural de 54mm. La crianza en botella es tranquila: 11-12 meses hasta que salga al mercado.

2. La maquinaria empleada es de alta tecnología, como bodega del S. XXI.



# Vinedos Cigarral

## Santa María

restaurante, eventos y bodega

### E) Otras informaciones destacables

La mayoría del viñedo esta plantado en un olivar milenario, desde donde Carlos V observaba todo su imperio.

En la finca encontramos callejones de piedra por donde antiguamente se trasladaban los toros o el ganado vacuno de una finca a otra.

Según nuestro historiador toledano, D. Jesús Cobo, deduce que en este Cerro del Emperador existían ya viñedos por s.XII.

Las instalaciones son utilizadas para celebraciones de bodas, exclusivas cenas de gala, presentaciones de firmas de coches, subastas, etc...

F) Hotel 5\* Emperatriz Eugenia de Montijo.

### G) Hotel Palacio Eugenia de Montijo.

El edificio Renacentista que fuera palacio de la Emperatriz Eugenia de Montijo, esposa de Napoleón III, acoge un Hotel Boutique de 40 habitaciones. Dicho palacio reconstruido bajo la atenta y escrupulosa tarea de arquitectos, arqueólogos y restauradores especializados le permitirá admirar alcantarillados romanos, muros árabes del S XIV, muros del S XVI, artesanados del S. XIV y XVI en los que aparecen los escudos de las principales Familias Toledanas de la época. La historia, el lujo, el descanso que le proporcionará el Spa del hotel, y la exquisita gastronomía del famoso restaurador Adolfo Muñoz, se unen en la ciudad de las tres culturas.

