

## DO MÉNTRIDA

**Bodegas Cartema**

ENCINAS. Árboles centenarios, decenas de encinas, fue lo primero que vio Carmelo Hernández y lo primero que le enamoró de un paraje en el que hoy se asientan los viñedos y la bodega de Cartema. En principio, la idea de crear una bodega fue casi como un pasatiempo, una forma de hacer vinos propios con una producción limitada y altas dosis de calidad. Era lo que tenía Carmelo Hernández en mente cuando descubrió un enclave perfecto en el término municipal de Santa Cruz del Retamar, provincia de Toledo, un enclave denominado Los Montes de Alamin. Lo principal era mantener la esencia del lugar, por lo que las labores de acondicionamiento del terreno, plantación de las viñas y construcción de la bodega se llevaron a cabo sin tocar ni una sola de las encinas, aprovechando el espacio existente entre unas y otras para plantar las viñas. Pero antes de la plantación se examinó exhaustivamente el terreno para conocer sus peculiaridades y determinar que variedades eran las más apropiadas para la zona. Así, hoy la diversidad manda en Los Montes de Alamin, en los que se crían Sauvignon Blanc, Moscatel Petit Grains, Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo.

El terreno en el que se asientan las cepas está formado por colinas muy suaves donde la tierra procede de aluvión (arenoso), siendo muy rica en materia orgánica muy fértil, lo que es muy bueno para el cultivo del viñedo. El clima de la región es continental, con temperaturas extremas. La pluviometría es más alta que en el resto del área geográfica, al estar en la parte sur de la cordillera central.

El clima es muy apropiado para la maduración de la uva, puesto que a finales del mes de agosto y en septiembre se da un contraste de temperatura – frío por la noche y calor por el día, que es muy propicio para la correcta maduración polifenólica. Carmelo Hernández ha conseguido que Cartema sea una bodega singular que acogió su primera cosecha en el año 2005. Un espacio diseñado para albergar 20.000 kilos de uva, y susceptible de ampliación en caso de que fuera necesario. Entre sus características cuenta con un sistema de vinificación automatizada, disponiendo de planta embotelladora propia y un parque compuesto de barricas de roble francés y americano.

Desde el 2005 han pasado varios años y varias cosechas, pero sin duda el objetivo que Carmelo Hernández se marcó en un principio ha sido conseguido. Bodegas Cartema podría definirse como una bodega única que acoge vinos que han sorprendido en el mercado, tanto por su calidad como por la pronta adaptación que ha tenido la bodega para configurar unos caldos auténticos y dignos de las mejores mesas. Sus vinos, reconocidos varias veces con la Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Andalucía, tienen personalidad y carácter y son la seña de identidad de un proyecto que ha madurado rápido y de forma consecuente. Los trabajos previos a la construcción de las instalaciones y la plantación del viñedo han sido claves para un futuro optimista, más que alentador, que sitúa a la bodega en un lugar destacado.

El poeta Antonio Machado describía muy bien a las encinas en su poema: Encinares castellanos en laderas y altozanos, serrijones y colinas llenos de oscura maleza, encinas, pardas encinas; humildad y fortaleza.

Esa humildad y fortaleza ha sido la que las encinas de Los Montes de Alamin han transmitido al vino Cartema que hoy avanza en su camino con determinación. Viñas y encinas han sabido compartir su espacio a la perfección para hacer realidad el sueño de Carmelo Hernández, que vislumbró el futuro de Cartema cuando sólo era un encinar y ha llegado a convertirlo en una bodega próspera un paraje que hoy tiene mucho futuro.

**Bodegas Cartema**

A partir de las iniciales de los nombres propios de la familia surgió la palabra Car-Te-Ma, que hoy da nombre a la bodega. Una bodega con producción limitada de unas 6.000 botellas de vino tinto y casi 4.000 de vino blanco, en la que la calidad es lo importante. Bodegas Cartema, al igual que la Denominación de Origen Méntrida a la que pertenece, restringen la producción para lograr el éxito. Algo que ha surtido efecto en los últimos años y se ha convertido en el sentido de las bodegas de la zona.

"Prefiero consolidar a ampliar", asegura el fundador de Bodegas Cartema. "Un nombre no se introduce en el mercado en dos días por lo que hay que ir poco a poco. Considero que tampoco hay que volverse locos con los precios porque nuestro objetivo no es cobrar botellas de vino a 200 euros, aunque la calidad de nuestros productos sea muy alta. Hay que ser comedidos y modestos, por eso buscamos consolidar nuestro nombre y hacer vinos mejores en cada añada".

Los tintos de Cartema son de color rojo rubí con capa media y ribetes ligeramente violáceos, limpios y brillantes. En nariz predominan los tonos de monte bajo, especias como tomillo y romero, teniendo también frutos rojos, regaliz y unas notas de madera muy bien ensambladas. En boca tienen una buena intensidad con medio cuerpo, sedoso, algo glicérico, destaca la fruta, predominando sobre la madera y con un tanino suave y muy agradable. Los blancos por su parte tienen un color amarillo pajizo con tonos ligeramente dorados; en nariz resulta discreta la fruta y la madera, apareciendo tonos típicos de moscatel, frutas tropicales muy bien ajustadas con los balsámicos de la madera; en boca son untuosos, sedosos, equilibrados y con buena persistencia.



Groves of Holly oaks, centuries old trees, dozens of them. That was the first thing Carmelo Hernandez saw, and the first thing he loved about the place where the vineyards and winery of Cartema stand today. In the beginning the idea to create a vineyard was nothing more than a hobby, a way of making quality wines with a limited production. This is what Carmelo Hernandez had in mind when he discovered the perfect enclave in the municipal territory of Santa Cruz del Retamar, province of Toledo, called Los Montes de Alamin. Maintain the essence of the location was principal, for which the conditioning of the terrain, the planting of the vines and the construction of the winery were carried out without damaging a single oak tree. Taking advantage of the spaces between the trees to plant the vines. Before any planting, the terrain was studied exhaustively to understand its peculiarities and decide which variety of grape was the most appropriate for the area. As a result, diversity is the order of the day in Los Montes de Alamin, where the varieties of Sauvignon Blanc, Moscatel Petit Grains, Cabernet Sauvignon, Syrah and Tempranillo are grown.

The vines are planted on gently sloping hills of alluvium (sandy), rich in organic material and very fertile, which is excellent for cultivating vines. The region's climate is continental, with extreme temperature swings. Pluviometry is higher than in the rest of the geographical area, due to its southerly position in the Cordillera Central.

The climate is very appropriate for ripening the grapes, since there is a contrast in daytime and night-time temperatures at the end of August and September. Which is conducive to the correct ripening of polyphenols in the fruit. Cartema collected its first harvest in 2005 and Carmelo Hernández has made it very singular vineyard. Initially designed to cultivate 20,000 kilos of grape, but with possibilities of expansion if necessary, fully automated systems of production, its own bottling plant and storage in barrels of French and American oak.

Some years and some harvests have gone by since 2005, but beyond any doubt Carmelo Hernandez has achieved the objective he set out at the very beginning. Bodegas Cartema could define itself as a unique vineyard that is home to wines that have taken the market by surprise, as much for their quality as for the rapid adaptation of the vineyard to elaborate some authentic wines fit for the best tables. Their wines, awarded various Silver Medals at the International Concurrence of Andalucía, have personality and character and are the distinguishing feature of a project that has matured both rapidly and consequentially. The initial work prior to the construction of the installations and planting of the vineyard have been the key to a more than encouraging future, that has taken the vineyard to a place of prominence.

The poet Antonio Machado described the holly oaks in his poem: Castillian holly oaks hillsides and hillocks, ridges and hills covered with dark weeds, holly oaks, grey oaks; humility and strength.

This humility and strength has been transmitted from the grove of holly oaks de Los Montes de Alamin to the wines of Cartema, which today continue their journey with determination. Vines and holly oaks share the space in perfect harmony to realize the dream of Carmelo Hernandez, who envisaged the future of Cartema when it was just a grove of holly oaks and converted it into a prosperous vineyard with a great future.

**Bodegas Cartema**

The name of the vineyard is derived from the initials and names of family members, giving the result Car-Te-Ma. A vineyard with a production of 6,000 bottles of red wine and approximately 4,000 of white wine, in which quality is the most important aspect. Following the example of the Denominación de Origen Méntrida that it belongs to, Bodegas Cartema restricts production to achieve excellence. Which has become standard practice amongst the local vineyards.

"I prefer consolidation to expansion" the founder of Bodegas Cartema confirmed. "Nobody gets into the market in a couple of days, one does it little by little. Don't be too concerned about the prices either, our objective isn't to get 200 Euros for a bottle of wine, even though the quality of our products is very good. One has to be restrained and modest, that's why we try to consolidate our name and make better wines every time".

The reds of Cartema are ruby red in colour with a medium robe and shades of violet, clean tasting and bright. Tones of scrub-land predominate in the nose, herbs like thyme and rosemary, with red fruits, liquorice and aromas of wood well integrated. A good intensity and medium full bodied in the mouth, smooth, fruity, undertones of wood with smooth tannins and very pleasant. The whites meanwhile, are straw-coloured with slightly golden tones; the bouquet is discretely fruity and woody, typical of moscatel, a hint of tropical fruits, well made with subtle aromas of wood: in the mouth they are unctuous, smooth, balanced with good persistence.



Carmelo Hernández