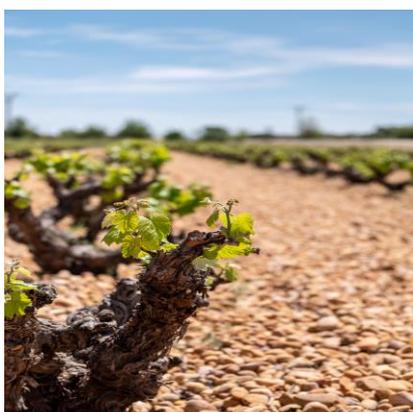


TINÁCULA X 2020



Viñedo y variedades:

Tinácula X 2020 está elaborado con las mejores parcelas propiedad de la familia de las variedades Bobal y Cencibel (Tempranillo). La edad del viñedo oscila entre los 85 y 100 años de edad.

En este vino, conviven varios suelos, el típico suelo de nuestra zona, con cantos rodados en la superficie de 15 cm, que protegen de la erosión y evaporación los tres horizontes inferiores de arena, arcilla y caliza respectivamente. También existen suelos arenosos, arcillosos-calcáreos sin canto rodado y las profundidades varían de 30 cm a 90 en algunas parcelas.

Elaboración y datos técnicos:

Vendimia manual en cajas de 15 kg, despallado parcial y fermentado con pieles durante unos 10 días. Prensado manual en prensa vertical y crianza durante 10 meses en tinajas antiguas de 1000 litros, de más de 130 años.

Posterior crianza en botella durante al menos un año. Embotellado sin filtrar ni clarificar.

14% vol. 750 ml. Producto ecológico. Puede contener precipitados naturales.

Consumo y cata:

Vino tinto con capa alta de color rojo rubí. Notas de fruta negra en nariz, balsámicos, minerales, trufa, pastelería y mentolados.

En boca obtenemos un vino elegante, con buena acidez, redondo y largo.

La temperatura óptima de consumo son 18°C.

Ideal para guisos abundantes, carnes rojas, barbacoas, platos de cuchara en invierno, quesos fuertes, ensaladas y pastas.

También, vino para degustarlo solo y maridarlo con un buen libro o buena compañía.