

TINÁCULA WHITE 2022 ECO



Pardilla variety, 4 months aging on the lees in clay jars 2.000, 1.000 y 500 liters old clay amphora.

Fresh, saline and mineral. 13,5%.

2000 bottles at 2021 harvest

Guarantee of origin RIBERA DEL JÚCAR.

10,50€ / 750ml

P.V.P.: 10,95 €

Variedad	<i>Pardilla</i>
Crianza	<i>3 meses en tinaja de barro sobre lías</i>
Volumen	<i>750ml</i>
Grado	<i>12,5%</i>
Año	<i>2021</i>

Vuelve la nueva edición del blanco más representativo de Las Calzadas.

Variedad Pardilla, único vino de esta variedad.

Criado 4 meses en tinaja de barro, embotellado en Enero de 2023.

Maridaje: *La bodega nos recomienda maridar el vino con un moje manchego. Una ensalada con patata cocida troceada, tomate, pepino, huevo duro, aceitunas negras, pimiento rojo, aceite, sal y un toque de vinagre de Módena.*