







COSECHA 2021
COMPOSICIÓN VARIETAL
Cencibel 100%
TIPO DE VINO
Varietal tinto con crianza en barrica
IGP
Vino de la tierra de Castilla
PRODUCCIÓN

**1207** botellas 750ml. y **63** botellas 1,5 l.

## **PARCELA**

Quintanar de la Orden (Toledo).
Paraje: La venta.
Altitud: 635 m.
Suelo: Arcilloso con textura franca.
Plantado en 1970.
Conducción en vaso tradicional.
Estricto secano.

## **ELABORACIÓN**

Vendimiado manual, cajas 15 kg.
Doble selección racimos parcela/bodega.
Despalillado completo.
Maceración prefermentativa.
Fermentación alcohólica controlada 25°C.
Maceración postfermentativa.
Prensa manual vertical.
Fermentación maloláctica en barrica.
Crianza roble francés/americano 349 días.
Decantación natural.
Embotellado manual 10 enero 2023.

VOL. ALCOHOL 13% SO2 T. 22 mg/l. pH 3,06

## APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS