



# LA AUTÓCTONA

by #garagewine

COSECHA 2020

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tinto de la pámpana blanca 100%

TIPO DE VINO

Varietal tinto con crianza en barrica.

IGP

Vino de la Tierra de Castilla.

PRODUCCIÓN

**599 botellas** bordolesas.

PARCELA

La Puebla de Almoradiel (Toledo).

Paraje: Camino Alcázar

Altitud: 695 m.

Suelo: Arcilloso con textura franca.

Plantado en 1977.

Conducción en vaso tradicional.

Estricto seco.

ELABORACIÓN

Vendimiado manual, cajas 15 kg.

Doble selección racimos parcela/bodega.

Despalillado.

Maceración prefermentativa.

Fermentación alcohólica controlada 25°C.

Maceración postfermentativa.

Prensa vertical.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza roble francés/americano 441 días.

Decantación natural.

Embotellado 16 febrero 2022.

VOL. ALCOHOL 14%

SO<sub>2</sub> T. 54 mg/L.

pH 3,32

Vino  
**100%**  
Artesano

**APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS**