



#garagewine TINTO VELASCO

COSECHA 2022

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tinto Velasco 100%

TIPO DE VINO

Varietal tinto **madurado en tinaja.**

IGP

Vino de la Tierra de Castilla.

PRODUCCIÓN

604 botellas borgeñas.

PARCELA

Extensión: **0,47 Ha.**

Villanueva de Alcardete (Toledo).

Paraje: **El Albardinal.**

Altitud: 623 m.

Suelo: Arcilloso con textura franca.

Plantado en **1981.**

Conducción en **espaldera.**

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 tinaja.

Decantación natural.

Madurado en tinaja 431 días.

Embotellado 9 enero 2024.

VOL. ALCOHOL 13,5%

SO₂ T. 51 mg/L

pH 3,36

Vino
100%
Artesano

APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS