100 ml/E = 80 kcal/331 kJ









COSECHA 2023 COMPOSICIÓN VARIETAL

Cencibel 100%
TIPO DE VINO

Varietal tinto con crianza en barrica

Vino de la tierra de Castilla PRODUCCIÓN

1152 botellas 750ml. y **62** botellas 1,5 l.

PARCELA

Extensión: 1,52 Ha.

Quintanar de la Orden (Toledo).

Paraje: **La venta.** Altitud: 762 m.

Suelo: Franco arenoso.

Plantado en **1970**.

Conducción en vaso tradicional.

Estricto secano.

ELABORACIÓN

Vendimiado manual, cajas 15 kg.

3 pasadas de vendimia

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.

Decantación natural.

Embotellado manual 23 diciembre 2024.

VOL. ALCOHOL 14% SO2 T. 35 mg/l. pH 3.68

APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS