



Vino
100%
Artesano

#garagewine

GARNACHA TINTORERA

COSECHA 2023

COMPOSICIÓN VARIETAL

Garnacha tintorera 100%

TIPO DE VINO Varietal tinto con crianza en barrica.

IGP Vino de la Tierra de Castilla.

PRODUCCIÓN

1095 botellas borgeñas

PARCELA

Extensión: **2,36 Ha.**

Quintanar de la Orden (Toledo).

Paraje: **Caña Las Yeguas.**

Altitud: 718 m.

Suelo: Franco arenoso.

Plantado en **1975.**

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.

Prensa manual vertical.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza roble francés tostado plus 339 días.

Decantación natural.

Embotellado 31 enero 2025.

VOL. ALCOHOL 14%

SO2 T. 54 mg/L.

pH 3,48

APTO PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS