

Descorcha un momento

TINTORALBA DULCE 2015 D.O. ALMANSA

Vino varietal procedente de uvas sobremaduras de Garnacha Tintorera, sometidas a maceración prefermentativa en frío.

Destacan sus aromas primarios y su gran dulzor. Bien equilibrado con la frescura que le proporciona su baja graduación.



100% Garnacha Tintorera



Viñedos de más de 40 años.
15 hl/ha. de rendimiento medio.
Selección de viñedos por parcelas.



Vendimia tardía.
Uvas seleccionadas cosechadas en cajas.
Maceración pelicular en frío a 10°C y fermentación parcial a 12°C. Alc. 12% Vol
Proceso de clarificación y ligera filtración
Producción Limitada – Botella 50 cl.



Vino joven sin barrica



Se recomienda tomarlo muy frío, antes de las comidas como aperitivo. También es un excelente acompañante para degustar con postres dulces y cualquier tipo de fruta.

RECONOCIMIENTOS

- 90 puntos Guía Peñín 2017
- Oro – Concurso los vinos favoritos de la Mujer
- Plata – El Conocedor/Alfombra Roja 2017 - México
- Oro – Gran Selección Castilla la Mancha 2016
- 90 puntos - GfW – Weintest (Germany) 2016
- Plata – Wine Style Asia Award 2010



Tintoralba
COOP. SANTA QUITERIA

B.G. Sáez 34, 02694 Higuera, Albacete (Spain) T.+34 967 287 012 · www.tintoralba.com
Export Department: Tel.+34 649 230 721 Fax: +34 967 287 031 comercial@tintoralba.com