CERRO DEL BUEY

VINO DE PARAJE

Entre los viñedos ecológicos del pueblo de Higueruela, el paraje del "Cerro del Buey" tiene viñedos singulares por su ubicación y características de cultivo ecológico.
En este vino se transmite la exclusividad de frescura y suavidad de la garnacha tintorera de producción ecológica y vegana con la mínima intervención en bodega.

VARIEDAD

Garnacha Tintorera 100% ecológica.

CATA

Color violeta intenso. Aroma de frutas rojas maduras con notas balsámicas, salinas y tostadas.
Suave y fresco en boca, con acidez equilibrada, taninos suaves y sabrosos.

VIÑEDO

Viñedo viejo de secano con formación en vaso, situado entre 900 y 1000 m de altitud, de cultivo ecológico con bajas producciones.
Suelo arcilloso calcáreo y arenoso que proporciona un cultivo extremo en secano.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Uvas seleccionadas cosechadas en cajas.
Maceración pre-fermentativa en frío a 15ºC, durante 2 días. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a 25ºC de temperatura durante 8-10 días.

Una parte del vino realiza la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 6 meses en barricas de roble francés de 500L, permaneciendo en contacto con las lías finas para obtener la mayor suavidad y dulzura de los taninos.

La otra parte realiza su crianza en ovois de 1.500 litros, donde se afinan sus aromas de fruta y acentúa el carácter graso en boca, aportándole suavidad.
Proceso de estabilización natural y leve filtración antes del embotellado.
Alc. 14% Vol.

RECOMENDACIONES

Vino fresco muy versátil que acompaña bien a todo tipo de platos. Ideal para acompañar tapas o degustar solo. Recomendado para verduras, pastas, arroces, pescados y carnes. Temperatura de servicio y conservación entre 15º y 16ºC.

Cerro del Buey

TINTORALBA
GARNACHA TINTORERA

VINESPAÑA 2024
MEDALLA DE ORO

90
GUÍAPEÑÍN
PUNTOS

Agricultura Ecológica

EUROPEAN VEGETARIAN UNION
V-LABEL.EU
VEGAN

www.tintoralba.com