ALMANSA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EL CANTORRAL

GARNACHA TINTORERA

Impenetrable capa color púrpura-violeta con visos azul oscuro. Deliciosos aromas en los que recrearse, recuerdan a pequeños frutos, recorridos por una ligera brisa de tonos balsámicos que le proporcionan frescura.
El paladar es sabroso, redondo, con una ligera acidez final muy grata. El vino se crece al entibiarlo, exhibiendo, al cabo de unos segundos, una fantástica serie de sabores y de recuerdos.

TIPO

100% Garnacha Tintorera

VIÑEDO

Viñedos de más de 30 años. 15 hl/ha. de rendimiento medio. Selección de viñedos por parcelas.

VENDIMIA

Elaborado con uvas seleccionadas cosechadas en cajas.

VINIFICACIÓN

Maceración de racimos enteros.
Fermentación y conservación en depósitos de acero inoxidable.
Vino Joven sin barrica - Alc.13,5%Vol.

RECOMENDACIONES

Carne, asados, quesos y platos típicos mediterráneos.

RECONOCIMIENTOS

Oro - Vinespaña 2024
Baco de Oro 2022
Gran Oro - Vinespaña 2022
Oro - España Selección 2022
Oro - Gran Selección Cast. La Mancha 2019
Oro - Bacchus 2019

TINTORALBA
GARNACHA TINTORERA

Agricultura Ecológica

VEGAN

www.tintoralba.com