



TINTORALBA DULCE

GARNACHA TINTORERA

AÑADA 2023

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.



TIPO

100% Garnacha Tintorera



VIÑEDO

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



VENDIMIA

Vendimia tardía.
Uvas seleccionadas cosechadas en cajas.



VINIFICACIÓN

Maceración pelicular en frío a 10°C y fermentación parcial a 12°C.
Proceso de clarificación y ligera filtración.
Producción Limitada – Botella 50 cl.
Vino joven sin barrica.
Alc. 12,5% Vol.



RECOMENDACIONES

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

