

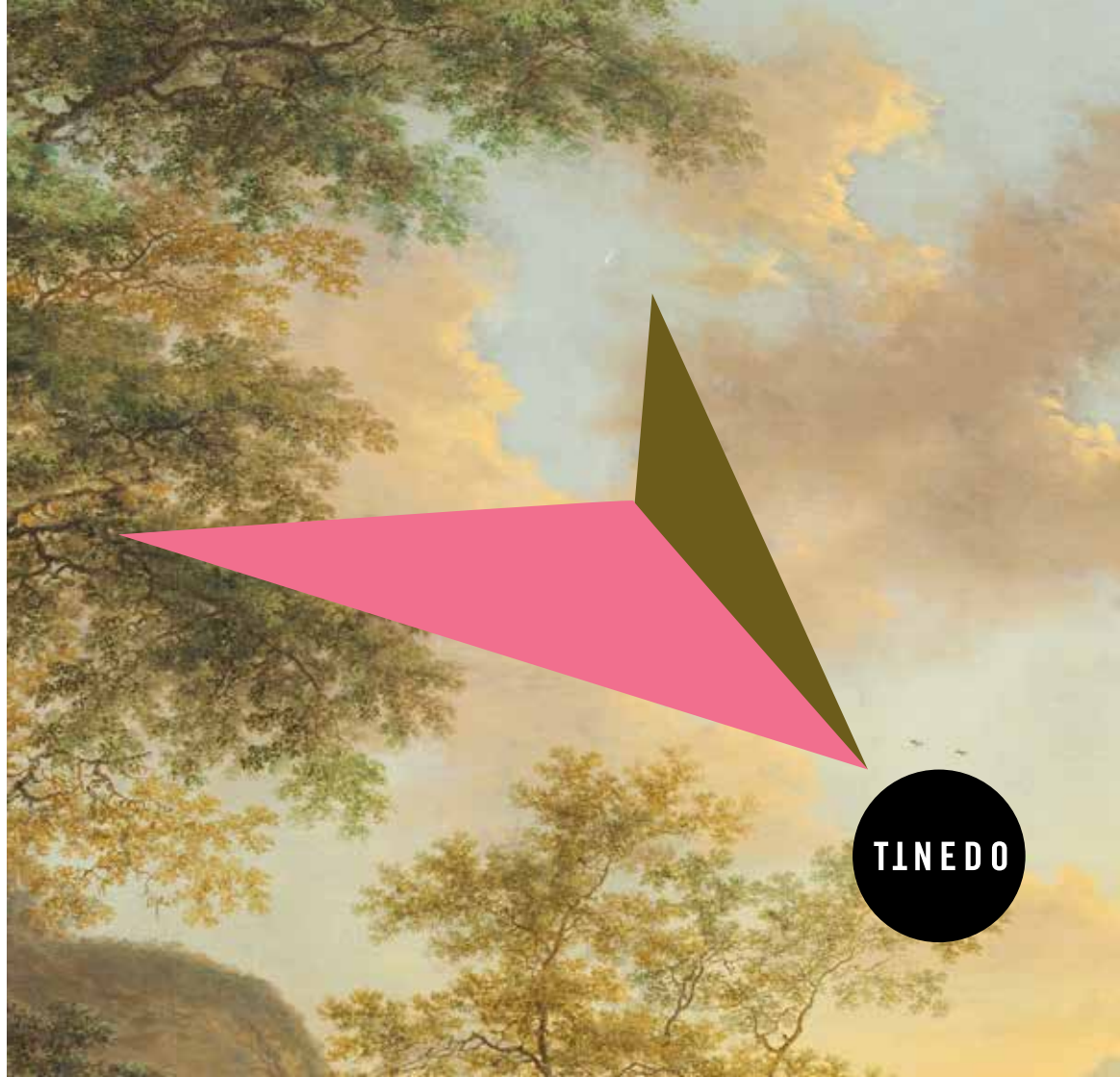
**TINEDO BODEGA Y VIÑEDO**  
**WINERY AND VINEYARD**

Crta. CM 3102, Km. 30  
13630, Socuéllamos  
Ciudad Real, Spain  
GPS: 39°20'56.5"N 2°47'19.4"W

**TINEDO.COM**

info@tinedo.com

Tel: +34 926 118 999



## BÁSICO 2022

### VINO DE FINCA

En la elaboración de BÁSICO solo utilizamos uvas de la propia Finca Tinedo. Es un vino de terruño, en el que todas las vides de origen comparten unas mismas condiciones de clima, suelo, nutrientes naturales y cuidados, mostrando las uvas de cada cosecha una misma personalidad, aportando sabores y matices únicos y estables.

BÁSICO, nuestro vino joven, pasa un invierno en depósito en bodega antes del primer embotellado, logrando de este modo un equilibrio y redondez realmente excepcionales en un vino del año. Sobresalen la frescura de sus intensos aromas frutales y su carácter de vino de terruño.

### NOTA DE CATA

**Vista:** Tono violeta brillante con notas de azul e intensidad media.

**Nariz:** Fresca y elegante con aromas de flor violeta, arándano y especias (regaliz).

**Boca:** Elegante y delicado, destacan sus notas alegres y un final fresco.

### VARIEDAD

100% Tempranillo

### VENDIMIA

Mecánica nocturna, a mediados de septiembre.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

### Temperatura de

**fermentación:** 22° C, en depósitos con control de temperatura en bodega bioclimática.

### Tiempo de fermentación:

5 días de maceración en frío y 14 días de maceración alcohólica.

### Tiempo de maceración

**posfermentativa:** 7 días.

### Fermentación

**maloláctica:** en depósito de acero inoxidable de 20.000 L.

### Grado alcohólico:

14,5% Vol.

# básico

## 2022

