

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



TINEDO

VINO DE FINCA

En la elaboración de CALA N.1 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.

CALA N.1 tiene una singular crianza de dos inviernos en depósitos de hormigón. Se mantienen así intactas la frescura y los aromas florales y de frutas rojas de la uva, en un vino muy equilibrado y con buena estructura. La crianza en hormigón destaca con personalidad las cualidades del terruño y la autenticidad de un vino de finca.

NOTA DE CATA

Vista: Aterciopelado con bellas tonalidades azules de alta intensidad.

Nariz: Notas bien definidas de aromas de flores blancas, cereza y fresa con recuerdos sutiles de chocolate y especias (regaliz).

Boca: Potente y con buena estructura, elegante, con volumen e intensas notas de fruta fresca.

VARIEDAD

Tempranillo 75%
Syrah 20%
Cabernet sauvignon 5%.

VENDIMIA

Manual, a mediados de septiembre.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Temperatura de fermentación: 25 °C en depósitos con control de temperatura en bodega bioclimática.

Tiempo de fermentación: 3 días de maceración en frío y 7 días de maceración alcohólica. Extracción manual.

Tiempo de maceración posfermentativa: 7 días.

Fermentación

maloláctica: en depósitos de cemento desnudo (sin ningún tipo de recubrimiento interior) trabajando con sus lías.

Crianza: unos 14 meses en depósitos de cemento desnudo con un ligero paso final por barrica vieja para su redondeo final.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.



CALA N.1

2019