

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



RUNRUN 2021 **SELECCIÓN PARCELA**

Runrún es un vino que te lleva de sorpresa en sorpresa. Con un color propio de un vino rosado, es en realidad un vino elaborado íntegramente con uva blanca.

Su color procede parcialmente de su elaboración natural, en contacto con sus hollejos, como la de un vino tinto. Pero este color tiene su origen también en su particular crianza de 6 meses en barricas francesas usadas previamente para crianza de vinos tintos. Aparte de su singular coloración, esta crianza le aporta una ligera tanicidad que resulta enormemente agradable en este vino.

Sorprende también porque la sensación olfativa de cierto dulzor, que procede del característico aroma del moscatel, choca con su carácter de vino seco y fresco en boca. Finalmente, sorprende por su coupage de moscatel y sauvignon blanc. Es un vino para beber frío y perfecto para maridar. Un vino realmente único.

NOTA DE CATA

Vista: Atractivo color rosado piel de cebolla avivado por su crianza en barricas usadas previamente para crianza de vino tinto.

Nariz: Fruta tropical, fruta blanca (albaricoque seco), flor blanca, cítrico, caramelo y licor de grosella.

Boca: Buena acidez, estructurado, muy untuoso y suave por su crianza, buena concentración, final envolvente con agradable sensación de frescor.

VARIEDAD

80% moscatel de grano menudo,
20% Sauvignon blanc.

VENDIMIA

Manual. El 5 de septiembre de 2021.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Condiciones de fermentación:

Temperatura máxima alcanzada de 24°C, fermentación espontánea en barrica de vino tinto abierta. Fermentación en 12 días, con un tiempo de maceración con sus pieles de 10 días.

Crianza: 6 meses en barrica usada previamente en crianza de tinto.

Grado alcohólico:

13,5% Vol.



runrún

2021