

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

TEMPRANILLO 2019 SELECCIÓN PARCELA

Nuestros vinos de parcela buscan una expresión aún más intensa y auténtica del terruño a través de variedades que se benefician de las características singulares de algunas pequeñas parcelas de la finca.

Este tempranillo ha sido seleccionado a partir de material vegetal de una parcela vieja cuyas características especiales se han venido manifestando a lo largo del tiempo. Viñas en vaso de más de 40 años en una parcela de 0,6 hectáreas con rendimientos bajos, de 3.000 kg por hectárea, de los que se han obtenido 1.800 botellas.

El carácter viejo de esta viña se aprecia también en las características de su plantación, en la que se entrevera alguna planta de garnacha que aporta algo de fruta roja y frescor.

La expresividad de este tempranillo destaca sobre la de otras parcelas cercanas por su textura, fresca y mineralidad, con el resultado de un vino excepcional, aromáticamente complejo, cremoso, fresco e intenso en boca.

NOTA DE CATA

Vista: Vivo color rojo rubí con tonalidades bermellón.

Nariz: Intensa complejidad aromática en la que se funden aromas de frutos negros, regaliz, anís y toffee con notas balsámicas y mentoladas.

Boca: Sensación cremosa en boca que se abre hacia un vino fresco e intenso que llena la boca de fruta negra y roja, notas balsámicas y cacao. Buena estructura terrosa con un largo final especiado.

VARIEDAD
Tempranillo.

VENDIMIA
Manual. El 17 de septiembre de 2019.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Condiciones de fermentación: Fermentación en depósito siemprelleno de acero inoxidable con temperatura controlada, alcanzando un máximo de 27°C. La fermentación se hizo con el raspón.

Tiempo de fermentación: Tras 3 días de maceración en frío, la fermentación tuvo lugar

de manera espontánea y durante 7 días, a lo largo de los cuales se hicieron remontados y bazuqueos manuales para conseguir la extracción deseada.

Tiempo de maceración tras fermentación: 4 días.

Fermentación maloláctica: En barricas usadas de roble francés con manejo manual de sus lías.

Crianza: 24 meses en las mismas barricas usadas de roble francés.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

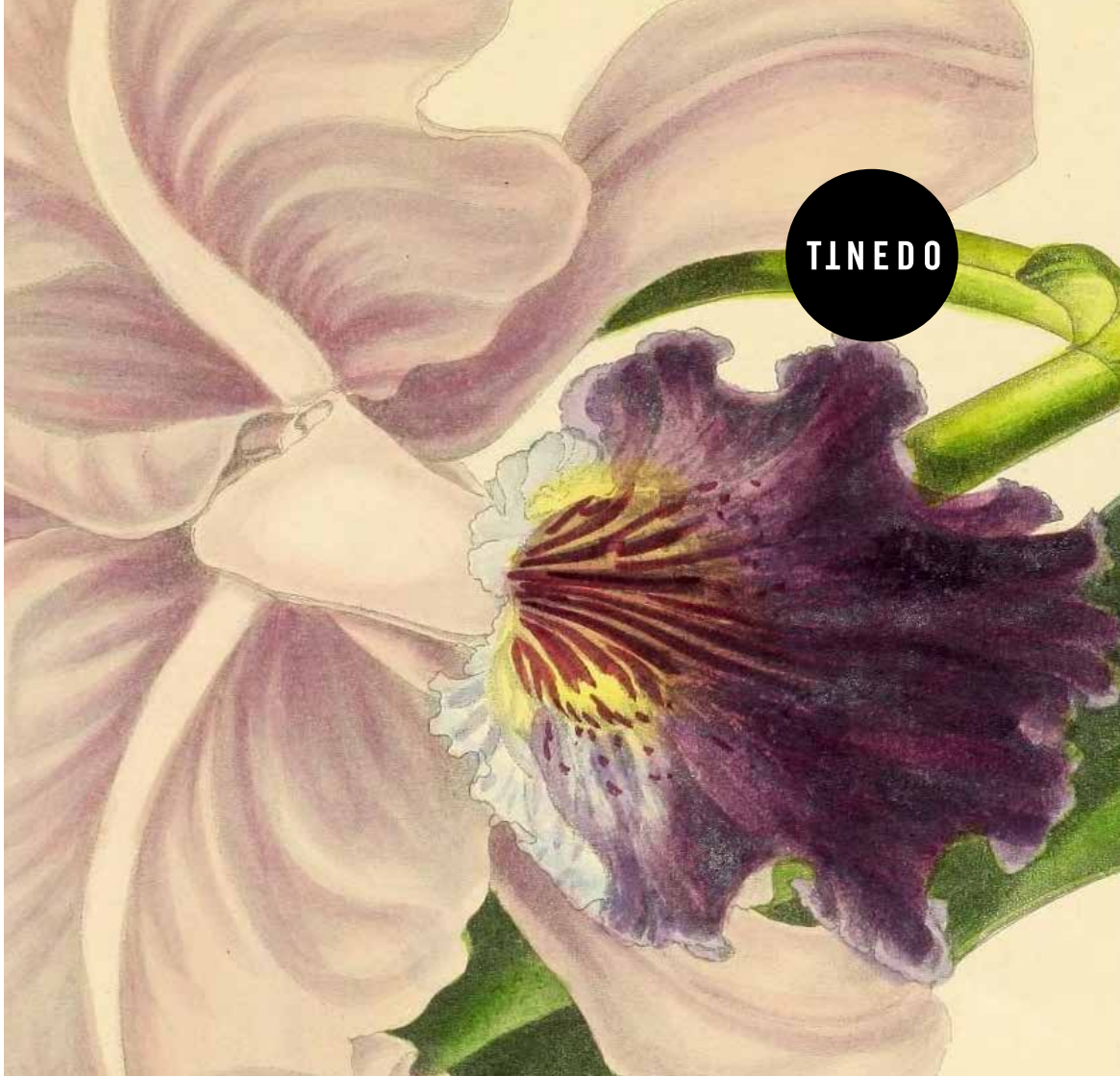


TEMPRANILLO MASAL
FINCA TINEDO
SELECCIÓN PARCELA
2019

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



SYRAH 2018 **SELECCIÓN PARCELA**

Nuestros vinos de parcela buscan una expresión aún más intensa y auténtica del terruño a través de variedades que se benefician de las características singulares de algunas pequeñas parcelas de la finca.

Este syrah procede de la parcela S-15, 2,31 hectáreas de las que, tras una cuidada selección en campo de las mejores plantas, se han elaborado 5.000 botellas.

Las margas arcillosas y yesos de esta parcela imprimen gran personalidad al syrah, que madura con unas pieles más gruesas, aportando al vino una estructura especial, mucho más terrosa, que traslada a la botella la elegancia y finura del terruño.

La elaboración y crianza bien integradas favorecen la expresión de estas cualidades, ensalzando la variedad en un vino elegante, de carácter contemporáneo y fresco, floral, frutal y con una textura aterciopelada.

NOTA DE CATA:

Vista: Alegre color rojo púrpura con vivas tonalidades azuladas.

Nariz: Frescas notas de flores violetas que se mezclan con el aroma cítrico del pomelo sobre un fino fondo especiado de nuez moscada o anís. Intenso, alegre y fresco.

Boca: Entrada de textura aterciopelada que explota con fruta negra (moras, grosella), notas cítricas y flores blancas y llena la boca con sedosidad.

VARIEDAD

Syrah.

VENDIMIA
Manual. El 15 de septiembre de 2018.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Condiciones de fermentación:
Fermentación en depósito de cemento con temperatura controlada, alcanzando un máximo de 26°C.

Tiempo de fermentación:
Tras 3 días de maceración en frío, la fermentación tuvo lugar de manera espontánea y duró 7 días,

a lo largo de los cuales se hicieron remontados manuales para conseguir la extracción deseada.

Tiempo de maceración tras fermentación: 4 días.

Fermentación maloláctica: En barricas de roble francés de segundo vino con manejo manual de sus lías.

Crianza:
12 meses en barricas usadas de roble francés.

Grado alcohólico:
14,5% Vol.



SYRAH
FINCA TINEDO
SELECCIÓN PARCELA
2018

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



MOSCATEL SECO 2021 SELECCIÓN PARCELA

Nuestros vinos de parcela buscan una expresión aún más intensa y auténtica del terruño a través de variedades que se benefician de las características singulares de algunas pequeñas parcelas de la finca.

Este excepcional moscatel seco se obtiene de una de ellas, 0,4 hectáreas de grava silíceas sobre arcilla y caliza situadas en una franja de terraza fluvial que atraviesa la Finca Tinedo. Se han elaborado apenas 1.300 botellas de este vino de carácter único.

La expresión fresca y floral que aporta esta pequeña parcela se transmite con viveza al vino y se armoniza con la untuosidad y elegancia potenciadas por la crianza sobre sus lías y las características

excepcionales de los huevos de hormigón en los que se elabora.

NOTA DE CATA

Vista: Brillante color amarillo.

Nariz: Vino fresco donde las sutiles notas varietales de moscatel vienen acompañadas de aromas cítricos y flores blancas.

Boca: Destaca la entrada fresca en boca que va derivando poco a poco en sensaciones grasas procedentes de su crianza sobre lías. Persistencia y cuerpo van de la mano de sensaciones frescas de un vino muy vivo.

VARIEDAD

100% Moscatel de grano menudo.

VENDIMIA
Manual. El 5 de septiembre de 2021.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Condiciones de fermentación:

Fermentación en depósito ovoide de hormigón con temperatura controlada, alcanzando un máximo de 24°C.

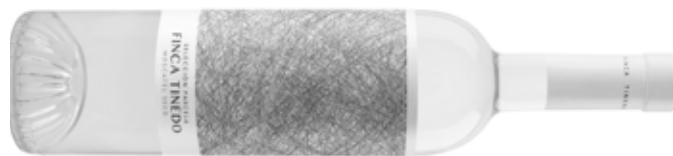
Tiempo de fermentación:

La fermentación tuvo lugar de manera espontánea y duró 9 días

a lo largo de los cuales las lías eran levantadas constantemente por una corriente interna.

Crianza: Tras la fermentación alcohólica, el vino ha tenido una crianza de 7 meses en el mismo depósito de hormigón junto con sus lías más finas en constante movimiento.

Grado alcohólico:
13% Vol.



MOSCATEL SECO
FINCA TINEDO
SELECCIÓN PARCELA
2021