

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



VINO DE FINCA

En la elaboración de CALA N.2 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.2, con una crianza de tres inviernos en barrica usada francesa de 225 L, destaca por la perfecta integración de los aromas de elaboración y crianza con los aromas primarios procedentes de la uva, muy presentes. Se enfatiza así su carácter de vino de terruño y sus valores únicos de vino de finca. Su larga crianza en barrica usada francesa logra un vino balanceado y equilibrado, pero

en el que se evita una maderización excesiva.

NOTA DE CATA

Vista: Atractivo tono cereza, intenso con profundas notas de rojo rubí.

Nariz: Expresivo, con aromas terciarios bien definidos (tabaco, canela, chocolate), fruta roja y fresca (fresa confitada, cereza seca) y notas especiadas (regaliz, clavo y balsámicas).

Boca: Balanceado y redondeado, con textura aterciopelada y buena acidez, taninos frescos, frutas rojas (fresas, cerezas) y un largo final terciario (tabaco, regaliz).

VARIEDAD

Tempranillo 67%
Graciano 22%
Cabernet sauvignon 11%.

VENDIMIA

Manual, a mediados de septiembre.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Temperatura de fermentación: 25 ° C en depósitos de cemento desnudo (sin ningún tipo de recubrimiento interior) y abiertos, con control de temperatura y en bodega bioclimática.

Tiempo de fermentación: 3 días de maceración en frío y 7 días de maceración alcohólica con remontados

a mano. Realizada parcialmente con racimos enteros.

Tiempo de maceración posfermentativa: 14 días a baja temperatura.

Fermentación maloláctica: en depósitos de cemento desnudo y barricas viejas de 225 L.

Crianza: 18 meses en barricas viejas de 225 L, con un afinado final en depósitos de cemento desnudo.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.



CALA
N.2
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



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

Condiciones 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 trabajando con sus lías.

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

Grado alcohólico: 14,5% Vol.



CALA N.1

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



VINO DE FINCA

En la elaboración de JA! 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.

JA!, 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

Condiciones de

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

Tiempo de fermentación:

3 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.

JA!
2022

