

# | TINTILLA LUIS PÉREZ



## VARIEDADES



100% Tintilla

## VITICULTURA



Los viñedos se sitúan en el Calderín del Obispo en Balbaína, sobre un suelo de Barajuelas y Tosca Cerrada.

## VENDIMIA



Vendimiamos a mano y de noche en pequeñas cajas de no más de 14 kilos.

## ELABORACIÓN



La uva se selecciona en mesa y posteriormente se vinifica en inox y barricas abiertas durante aproximadamente 30 días en un proceso muy estático, con pocos remontados tratamos de respetar al máximo la suavidad y elegancia de la variedad. Finalmente el vino tiene una crianza de unos 14-16 meses en madera de 5 años de uso y una crianza adicional de 6 meses en depósito antes de ser embotellado.

## CATA

La nariz es muy especiada, destacando la pimienta negra con toques de moras y cerezas.

En boca es suave con un paso marcado por la frescura acompañado de sensaciones untuosas provenientes de la crianza. Es muy gastronómico debido a la verticalidad costera.

## MARIDAJE

Carnes de caza, con salsas de hierbas campestres que complementen el carácter de especias de la tintilla. Carnes de cerdo como pluma o presa también maridan bien con la estructura ácida de la tintilla, que limpia la boca y refresca las sensaciones grasas pesadas.

## Tª DE SERVICIO

16°C

## FORMATOS

Botella de 75 cl  
Caja de 6 unidades

