

| EL TRIÁNGULO



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 5 meses en madera de 5 años de uso y una crianza adicional de 15 meses en depósito antes de ser embotellado.

[COMPRAR](#)

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. Es muy gastronómico debido a la verticalidad costera, pudiendo maridarse con comidas muy grasas.

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

