



CONDE TERMINACIÓN

PÁMPANA BLANCA Y CENCIBEL

ELABORACIÓN

Elaboración completamente artesanal.

- Vino procedente de una sola parcela.
- Vendimia selectiva, nocturna y manual.
- Prensado en prensa manual tradicional.
- Fermentación espontánea en depósito de acero inoxidable.
- Sin correcciones de acidez, no se ha añadido ningún tipo de acidificante.
- Sin ningún proceso de filtrado ni adición de clarificantes.
- 7 meses en tinaja de barro.

INFORMACIÓN:

Variedades: Tinto de pámpana blanca y cencibel

Paraje "Las Majadas"

Cosecha: 2022

Producción: 853 botellas

Grado alcohólico: 13,5% vol.

EL VIÑEDO

Viñedo de secano en la mancha toledana

- Viñedos a 686 metros de altitud sobre el nivel del mar.
- Año de plantación: 1986
- Plantación de secano en vaso.
- Agricultura tradicional y respetuosa con el medio ambiente, orientada a la calidad.