



VIVO DEL AIRE

T i n t o

ELABORACIÓN

Elaboración completamente artesanal.

- Vino procedente de una sola parcela.
- Fermentación y maceración en depósito de acero inoxidable en contacto con sus hollejos, pasando un total de 20 días en contacto.
- Sin correcciones de acidez, no se ha añadido ningún tipo de acidificante.
- Prensado en prensa manual tradicional.
- Sin ningún proceso de filtrado ni adición de clarificantes.

EL VIÑEDO

Viñedo de secano en la mancha toledana

- Viñedo de la variedad garnacha tintorera a 690 metros de altitud sobre el nivel del mar.
- Año de plantación: 1994
- Plantación de secano en vaso.
- Agricultura tradicional y respetuosa con el medio ambiente, orientada a la calidad.



INFORMACIÓN:

Variedad: Garnacha tintorera

Cosecha: 2022

Producción: 891 botellas

Grado alcohólico: 13% vol.