



INFORMACIÓN:

Variedad: Tinto de pámpana blanca

Cosecha: 2021

Producción: 853 botellas

Grado alcohólico: 13,5% vol.

VIVO DEL AIRE

R O S A D O

ELABORACIÓN

Elaboración completamente artesanal.

- Vino procedente de una sola parcela.
- Prensado en prensa manual tradicional.
- Fermentación sin maceración 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.

EL VIÑEDO

Viñedo de secano en la mancha toledana

- Viñedo de la variedad tinto de pámpana blanca a 690 metros de altitud sobre el nivel del mar.
- Año de plantación: 1968
- Plantación de secano en vaso.
- Agricultura tradicional y respetuosa con el medio ambiente, orientada a la calidad.