

**TINEDO BODEGA Y VIÑEDO**  
WINERY AND VINEYARD

Crta. CM 3102, Km. 30  
13630, Socuéllamos  
Ciudad Real, Spain  
GPS: 39°20'56.5"N 2°47'19.4"W

**TINEDO.COM**  
info@tinedo.com  
Tel: +34 926 118 999



**TINEDO**

## TEMPRANILLO 2016 SELECCIÓN PARCELA

Nuestros vinos de parcela buscan una expresión aún más intensa y auténtica del terruño a través de variedades que se benefician de las características singulares de algunas pequeñas parcelas de la finca.

Este tempranillo ha sido seleccionado a partir de material vegetal de una parcela vieja cuyas características especiales se han venido manifestando a lo largo del tiempo. Viñas en vaso de más de 40 años en una parcela de 0,6 hectáreas con rendimientos bajos, de 3.000 kg por hectárea, de los que se han obtenido 1.800 botellas.

El carácter viejo de esta viña se aprecia también en las características de su plantación, en la que se entrevera alguna planta de garnacha que aporta algo de fruta roja y frescor.

La expresividad de este tempranillo destaca sobre la de otras parcelas cercanas por su textura, fresca y mineralidad, con el resultado de un vino excepcional, aromáticamente complejo, cremoso, fresco e intenso en boca.

### NOTA DE CATA

**Fase visual:** Vivo color rojo rubí con tonalidades bermellón.

**Fase olfativa:** Intensa complejidad aromática en la que se funden aromas de frutos negros, regaliz, anís y toffee con notas balsámicas y mentoladas.

**Fase gustativa:** Sensación cremosa en boca que se abre hacia un vino fresco e intenso que llena la boca de fruta negra y roja, notas balsámicas y cacao. Buena estructura terrosa con un largo final especiado.

**VARIEDAD**  
Tempranillo.  
**VENDIMIA**  
Manual. El 17 de septiembre de 2016.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

**Condiciones de fermentación:**  
Fermentación en depósito siempre lleno de acero inoxidable con temperatura controlada, alcanzando un máximo de 27°C. La fermentación se hizo con el raspón.

**Tiempo de fermentación:** Tras 3 días de maceración en frío, la

fermentación tuvo lugar de manera espontánea y durante 7 días, a lo largo de los cuales se hicieron remontados y bazuqueos manuales para conseguir la extracción deseada.

**Tiempo de maceración tras fermentación:** 4 días.

**Fermentación maloláctica:** En barricas usadas de roble francés con manejo manual de sus lías.

**Crianza:** 24 meses en las mismas barricas usadas de roble francés.

**Grado alcohólico:** 14,5% vol.



TEMPRANILLO  
**FINCA TINEDO**  
SELECCIÓN PARCELA  
2016