

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



VINO DE FINCA

En la elaboración de CALA N.2 solo utilizamos uvas de la propia Finca Tinedo. Es un vino de terruño, en el que todas las vides de origen comparten unas mismas condiciones de clima, suelo, nutrientes naturales y cuidados, mostrando las uvas de cada cosecha una misma personalidad, aportando sabores y matices únicos y estables. CALA N.2, con una crianza de tres inviernos, destaca por la perfecta integración de los aromas de elaboración y crianza con los aromas primarios procedentes de la uva, muy presentes. Se enfatiza así su carácter de vino de terruño y sus valores únicos de vino de finca. Su larga crianza en barrica vieja francesa logra un vino balanceado y equilibrado, pero en el que se evita una maderización excesiva.

NOTA DE CATA

Fase visual: Atractivo tono cereza, intenso con profundas notas de rojo rubí.

Fase olfativa: Expresivo, con aromas terciarios bien definidos (tabaco, canela, chocolate), fruta roja y fresca (fresa confitada, cereza seca) y notas especiadas (regaliz, clavo y balsámicas).

Fase gustativa: Balanceado y redondeado, con textura aterciopelada y buena acidez, taninos frescos, frutas rojas (fresas, cerezas) y un largo final terciario (tabaco, regaliz).

VARIEDAD

Tempranillo 80%
Graciano 15%
Cabernet sauvignon 5%.

VENDIMIA

Manual, a mediados de septiembre.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Temperatura de fermentación: 25 ° C en depósitos de cemento desnudo (sin ningún tipo de recubrimiento interior) y abiertos, con control de temperatura y en bodega bioclimática.

Tiempo de fermentación: 3 días de maceración en frío y 7 días de maceración alcohólica con remontados a mano. Realizada parcialmente con racimos enteros.

Tiempo de maceración posfermentativa: 14 días a baja temperatura.

Fermentación maloláctica: en depósitos de cemento desnudo y barricas viejas de 225 L.

Crianza: 18 meses en barricas viejas de 225 L, con un afinado final en depósitos de cemento desnudo.

Grado alcohólico: 14,5% Vol.



CALA
N.2
2017