

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 JA! 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.

JA!, nuestro vino joven, pasa un invierno en depósito en bodega antes del primer embotellado, logrando de este modo un equilibrio y redondez realmente excepcionales en un vino del año. Sobresalen la frescura de sus intensos aromas frutales y su carácter de vino de terruño.

NOTA DE CATA

Fase visual: Tono violeta brillante con notas de azul e intensidad media.

Fase olfativa: Fresca y elegante con aromas de flor violeta, cereza y especias (regaliz).

Fase gustativa: Elegante y delicado, destacan sus notas alegres y un final fresco.

VARIEDAD

Tempranillo 100%

VENDIMIA

Mecánica nocturna, a mediados de septiembre.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Temperatura de

fermentación: 22° C, en depósitos con control de temperatura en bodega bioclimática.

Tiempo de fermentación:

5 días de maceración en frío y 14 días de maceración alcohólica.

Tiempo de maceración posfermentativa: 7 días.

Fermentación

maloláctica: en depósito de acero inoxidable de 20.000 L.

Grado alcohólico:

14% Vol.

JA!
2020

