



Nombre: Tinta Tinto

Origen: Valle de Casablanca

Variedad: 100% Pinot Noir

Rendimiento: 44 HL/Ha

Viñedo: El viñedo está a pocos kilómetros del pueblo de Casablanca, plantado el 2007 en una ladera de exposición norte y suelo granítico. 7.000 plantas por hectárea, riego por goteo. Manejo orgánico

Vinificación: Trabajamos a pequeña escala, fomentando el revelado natural de las uvas, sin intervenciones ni aditivos. Respetamos las levaduras nativas y los tiempos del vino apuntando a una interpretación pura y cristalina. Fermentación en pequeños depósitos, guarda de 9 meses en cuba de cemento (cero barrica). Sin filtrar y envasado por gravedad.

Notas de Cata: Fresco, joven y atrevido. Conmovedor, delicado y cargado de buena vibra. Un vino de rica fruta, algo de terrosidad y humedad. De textura tensa, cruda y alegre. Sin excesos brilla en su filosófico equilibrio

Guarda: 15°C. Creemos que podrá guardarse sin problemas unos 4 o 5 años

Sugerencias de Maridaje: Servir a 14°C. Excelente como aperitivo, como un vino de terraza. Acompaña bien ensaladas, hongos, pescados grasos, salsas de marisco y risottos. También combina con pato, jamón serrano, ricota y paté.

Análisis:

Alcohol	12,6%
Acidez total	5,55 g/L (tartárica)
Acidez volátil	0,48 g/L
SO ₂ libre	<10 mg/L
Azúcar	1,25 g/L
pH	3,35

