

# ZÁNGANO

## TEMPRANILLO

CLANDELVINO



### SUELOYVIÑEDO

La variedad más común en la zona, procedente de nuestros propios y viejos viñedos, con suelos franco arcillosos cubiertos de cantos rodados. Condiciones idóneas para mantener la humedad que tanto ansiamos los meses de verano. Solamente tratamientos ecológicos y respetuosos con el medio ambiente.

### ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración 100% natural, con la mínima intervención posible y sin sulfitos añadidos en todo el proceso. Partimos de una vendimia manual en cajas de 20 kg seleccionando los racimos en el campo. Despalillado y encubado en depósito de inox donde realiza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas y controlando en todo momento la temperatura. Remontados y bazuqueos periódicos hasta el fin de la primera fermentación y prensado con prensa tradicional de madera. Lo pasamos a barricas de roble francés y americano de más de un uso para que realice la fermentación maloláctica y para su posterior crianza de 12 meses en ellas. Fue embotellado en Febrero de 2020, coincidiendo con día flor en el calendario lunar. Al tratarse de una elaboración sin filtrado, pueden aparecer sedimentos naturales en la botella.

### CATA

Color rojo granate propio de la variedad Tempranillo tras pasar varios meses en barrica. En nariz presenta buena intensidad frutal, fresca y ligeros toques de madera bien integrados. Se trata de un vino muy elegante al paso por la boca, en el que destacan los frutos negros dándole un carácter goloso. Además en el retrogusto apreciamos los toques de madera, como vainilla.



3500 botellas aproximadamente



Debido a ser un vino natural, conservar en lugar fresco