



CLANDELVINO

CUETE

ANCESTRAL PIRULÉS

SUELO Y VIÑEDO

Elaborado a partir de uva Pirulés, una variedad autóctona de la Ribera del Duero casi extinguida, que estamos tratando de recuperar.

Parte de la uva procede de nuestros propios viñedos centenarios, asentados sobre suelos franco-arcillosos cubiertos de cantos rodados, y otra parte proviene de varios viñedos olvidados que hemos estado recuperando en los últimos años. Viñedos en vaso, en secano y tratados únicamente con azufre.

ELABORACIÓN

Este vino se elabora con mínima intervención. Las uvas se vendimian manualmente en cajas de 20 kg, con una cuidadosa selección de los racimos en el viñedo. Se prensan en prensas manuales de madera y se trasiegan a depósitos de acero inoxidable para el desfangado y la posterior fermentación.

La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas de la propia uva y, antes de que esta finalice, se mete el vino en botella. Una vez embotellado, reposa en "rima" hasta el invierno siguiente, momento en el que las botellas se colocan en pupitres de madera y se dejan en reposo hasta que las lías se depositan en el cuello de la botella, procediéndose posteriormente al degüelle y su salida al mercado.

CATA

Color amarillo pajizo, con ribete dorado y burbuja activa. Nariz muy florar, aunque algo enmascarada por la burbuja. Toques minerales y especiados.

En boca predomina la burbuja limpiando a su paso, refrescante. Destapando las frutas de hueso (melocotón y albaricoque) y dejando un final muy goloso, que te hará repetir.



Apto para
veganos.



Conservar en
lugar fresco.





CLANDELVINO

CUETE

ANCESTRAL PIRULÉS

SOIL & VINEYARD

Made from Pirulés grapes, a nearly extinct native variety of Ribera del Duero that we are helping to revive.

Part of the grapes comes from our own century-old vineyards, with clay-loam soils covered with pebbles on the surface, and part comes from several forgotten vineyards that we have been restoring over the past few years.

Bush-trained, dry-farmed, and treated only with sulfur.

WINEMAKING

This wine is made with minimal intervention. The grapes are hand-harvested in 20 kg crates, with careful selection of the clusters in the vineyard. They are pressed in manual wooden presses and transferred to stainless steel tanks for settling and subsequent fermentation. Fermentation occurs with the grape's indigenous yeasts, and before it is complete, the wine is bottled.

Once bottled, it rests in "rima" until the following winter, when the bottles are placed in wooden pupitres and left until the lees settle for disgorging and sale.

TASTING NOTES

Straw-yellow in color with golden hues and lively bubbles. The nose is very floral, though slightly masked by the bubbles, with mineral and spicy hints.

On the palate, the bubbles dominate, cleansing as they go, and are refreshing. They reveal stone fruit flavors (peach and apricot) and leave a delightfully sweet finish that invites another sip.



Suitable
for vegans.



Store in a
cool place.