



CLANDELVINO

LA REINA DEL MAMBO

PIRULÉS

SUELO Y VIÑEDO

Elaborado con uva Pirulés, una variedad casi extinta autóctona de Ribera del Duero que estamos recuperando. Parte de la uva es procedente de nuestros propios viñedos centenarios, con suelos franco arcillosos cubiertos de cantos rodados en la superficie y parte de varios viñedos perdidos que llevamos unos años recuperando. Cultivo en vaso, en secano y tratado únicamente con azufre.

ELABORACIÓN

Este vino se elabora con mínima intervención y sin adición de sulfitos durante todo el proceso. Las uvas se vendimian a mano en cajas de 20 kg, con cuidadosa selección de los racimos en el viñedo. Tras una maceración en frío previa a la fermentación, se prensa en prensas manuales de madera y el mosto se trasiega a depósitos de acero inoxidable para su desfangado en frío.

A continuación, se pasa a barricas de roble americano usadas, donde tiene lugar la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, seguida de crianza sobre lías con batonnages periódicos hasta el embotellado.

Al elaborarse sin filtrado ni estabilización química, pueden aparecer sedimentos naturales en la botella. Todos los procesos se realizan siguiendo el calendario lunar.

CATA

Color amarillo dorado, por la crianza en bodega con sus lías. En nariz predominan frutas de primavera (frambuesa, ciruela) con matices aromáticos que recuerdan a frutos secos y minerales. En boca es equilibrado, con entrada marcada por frutas ácidas y acerolas y seguido por un retro gusto de sabores especiados. Sedoso y elegante, con centro ligeramente oleoso.



Apto para
veganos.



Conservar en
lugar fresco.



CLANDELVINO

LA REINA DEL MAMBO

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 and no added sulfites throughout the process. The grapes are hand-harvested in 20 kg crates, with careful selection of the clusters in the vineyard. Cold pre-fermentation maceration is followed by pressing in manual wooden presses, then the must is transferred to stainless steel tanks for cold settling.

Afterwards, it is moved into used oak barrels, where alcoholic fermentation occurs with indigenous yeasts, followed by aging on its lees with periodic batonnage until bottling.

As this wine is made without filtration or stabilization, natural sediment may appear in the bottle. Additionally, all processes are carried out according to the lunar calendar.

TASTING NOTES

Golden-yellow in color, reflecting barrel aging on its lees. On the nose, spring fruits such as raspberry and plum dominate, with aromatic hints reminiscent of nuts and minerals.

On the palate, it is balanced, with an entry marked by tart fruits and acerola, followed by a lingering finish of spiced flavors. Silky and elegant, with a slightly oily mid-palate.



Suitable
for vegans.



Store in a
cool place.