



CLANDEL VINO

TIMBA

GARNACHA

SUELO Y VIÑEDO

Vino tinto procedente de un viñedo de garnacha en un pueblo de Segovia, plantado sobre suelos arenosos, calcáreos y con presencia de cantos rodados. El clima continental y el moderado estrés hídrico favorecen la obtención de uvas concentradas y aromáticas. Las cepas, de más de 90 años, se cultivan en secano y en vaso, lo que contribuye decisivamente a la intensidad y al carácter del vino.

ELABORACIÓN

Las uvas se vendimian a mano, seleccionando cuidadosamente cada racimo en el viñedo y colocándolas en cajas de 20 kg.

El vino se elabora con racimos enteros, fermentando suavemente durante unos 10 días, y posteriormente se prensa directamente en nuestra tradicional prensa vertical de madera, con el fin de preservar la pureza, la frescura y los aromas delicados provenientes de la uva.

A continuación, se traslada a depósitos de acero inoxidable, donde se realizan ambas fermentaciones. El vino permanece allí hasta el trasiego previo al embotellado. Elaboración natural, sin adición de productos químicos, sin filtrar y sin clarificar.

CATA

De color rubí brillante y translúcido, esta garnacha seduce con una nariz expresiva y marcada por la fruta, llena de aromas a frutos rojos, cerezas y sutiles matices de fresa silvestre. En boca es ligera y fresca, mostrando sabores frutales vibrantes y jugosos con una textura delicada y sedosa.



Apto para
veganos.



Conservar en
lugar fresco.



CLANDELVINO

TIMBA

GARNACHA

SOIL & VINEYARD

The Garnacha vineyards of Martín Muñoz de las Posadas are planted on soils of sand, limestone, and pebbles. The continental climate and mild water stress help produce concentrated, aromatic grapes. The vines are more than 90 years, dry-farmed, and bush-trained, which contributes to the intensity and character of the wine.

WINEMAKING

The grapes are hand-harvested, carefully selecting each bunch in the vineyard and placing them in 20 kg crates. The wine is crafted using whole grape clusters, gently fermented for around 10 days, and then directly pressed in our traditional vertical wooden press to preserve purity, freshness, and delicate aromas.

Then it is transferred to stainless steel tanks where both fermentations take place. The wine remains there until racking prior to bottling.

Natural winemaking, with no added chemicals, unfiltered and unfined.

TASTING NOTES

Bright and translucent ruby in color, this Garnacha delights with an expressive, fruit-forward nose, bursting with red berries, cherries, and subtle hints of wild strawberry. On the palate, it is light-bodied and fresh, showcasing vibrant, juicy fruit flavors with a delicate, silky texture. Soft tannins and a lively acidity make it refreshing and approachable, finishing with a gentle, lingering fruit sweetness.



Suitable
for vegans.



Store in a
cool place.