



CLANDEL VINO

TROTALINDES

GARNACHA

SUELO Y VIÑEDO

Un pequeño viñedo de garnacha en el municipio de Aldehuela del Codonal, Segovia. Plantado hace más de un siglo sobre suelos pobres, arenosos, con presencia de gravas y cantos rodados, ofrece rendimientos excepcionalmente bajos y se cultiva íntegramente mediante prácticas ecológicas, poniendo en valor la pureza y el carácter de este paraje histórico. En combinación con el clima de la zona, da lugar a vinos de notable concentración y marcada expresión varietal.

ELABORACIÓN

Las uvas se vendimian manualmente en cajas de 20 kg, con una cuidadosa selección de los racimos en el propio viñedo.

Posteriormente, los racimos enteros se mantienen durante varios días en un depósito cerrado y saturado con CO₂, empleando el método de maceración carbónica para preservar la fruta. A continuación, las uvas se despallan y se prensan manualmente, y van a realizar la fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

El vino se elabora sin filtrar ni clarificar, y sin el uso de productos químicos, ni sulfitos durante todo el proceso de vinificación.

CATA

De color rubí pálido, esta garnacha revela un carácter refinado y delicado. En nariz ofrece sutiles aromas de frutos rojos, con delicados matices minerales. En boca es elegante y ligero, con taninos finos y sedosos y una estructura precisa y pulida. La expresión frutal es contenida, permitiendo que brillen la pureza, la finura y la frescura del vino. El final es persistente, subrayando su sofisticación discreta.



Apto para
veganos.



Conservar en
lugar fresco.



CLANDELVINO

TROTALINDES

GARNACHA

SOIL & VINEYARD

A tiny Garnacha vineyard nestled in the village of Aldehuela del Codonal, Segovia. Planted over a century ago on poor, sandy soils with gravel and pebbles, it produces exceptionally low yields and is cultivated entirely using organic methods, highlighting the purity and character of this historic site. Combined with the region's climate, it produces wines with remarkable concentration and pronounced varietal expression.

WINEMAKING

The grapes are hand-harvested in 20 kg crates, with careful selection of the clusters in the vineyard.

Then, the whole grape clusters are kept for several days in a sealed, CO₂-saturated tank, using the carbonic maceration method to preserve the fruit. The grapes are then destemmed and manually pressed, followed by alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel tanks.

The wine is unfiltered, unfined, and made without the use of any chemicals throughout the entire winemaking process.

TASTING NOTES

Pale ruby in color, this Garnacha reveals a refined and delicate character. The nose offers subtle aromas of red berries, and hints of minerality. On the palate, it is elegant and light-bodied, with fine, silky tannins and a precise, polished structure. Fruit notes are restrained, allowing the wine's purity, finesse, and freshness to shine. The finish is graceful and lingering, highlighting its understated sophistication.



Suitable
for vegans.



Store in a
cool place.