



CLANDEL VINO

ZÁNGANO

TEMPRANILLO

SUELO Y VIÑEDO

Tempranillo procedente de nuestro propio viñedo situado en la provincia de Segovia. Suelos franco arcillosos cubiertos de cantos rodados, a más de 800 metros de altura y con unas condiciones climáticas idóneas para esta variedad. Cultivo en vaso, en secano y tratado solo con azufre.

ELABORACIÓN

Recogida manual de la uva en el viñedo seleccionando cada racimo en cajas de 20Kg. Despalillado y encubado en depósitos de acero inoxidable para el desarrollo de la fermentación alcohólica, con levaduras indígenas y con control en todo momento de la temperatura. Remontados y bazuqueos diarios hasta su prensado en prensa vertical de madera y fermentación maloláctica en barricas de roble francés usadas en las que pasó un año de crianza con sus lías hasta su embotellado.

Las botellas permanecen en una bodega subterránea varios años hasta su venta. Sin filtrar, ni clarificar, ni uso de ningún químico en todo el proceso, por lo que 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.



Apto para
veganos.



Conservar en
lugar fresco.



CLANDEL VINO

ZÁNGANO

TEMPRANILLO

SOIL & VINEYARD

Tempranillo sourced from our own estate vineyard in the province of Segovia. Vineyards planted on loamy-clay soils strewn with pebbles, at over 800 meters above sea level, enjoying ideal climatic conditions for this variety. Traditional bush-trained, dry-farmed vines, cultivated sustainably and treated exclusively with sulfur.

WINEMAKING

Hand-harvested grapes, with careful bunch-by-bunch selection in 20 kg crates. The grapes are destemmed and transferred to stainless steel tanks, where alcoholic fermentation takes place with indigenous yeasts under constant temperature control. Daily pump-overs and punch-downs are carried out until pressing in a traditional vertical wooden press, followed by malolactic fermentation in used French oak barrels, where the wine ages on its lees for one year before bottling.

The bottles are then cellared in an underground winery for at least 4 years prior to release. Unfiltered, unfined, and made without the use of any chemical additives throughout the entire process, therefore natural sediment may appear in the bottle.

TASTING NOTES

Deep garnet red color, typical of the Tempranillo variety after several months in barrel. On the nose, it shows good fruit intensity, freshness, and subtle, well-integrated oak notes. On the palate, it is a very elegant wine, where black fruits stand out, giving it a rich and appealing character. In the finish, oak notes such as vanilla can be appreciated.



Suitable
for vegans.



Store in a
cool place.