

# CLANDESTINO de menade

## TEMPRANILLO NATURAL

100% Tempranillo / Viticultura natural orgánica procedente de viñedos prefiloxéricos con más de 100 años, ubicados en la zona de Toro, plantados en vaso y de escaso rendimiento.



VEGAN



### Vendimia

Manual.

### Fermentación alcohólica

La fermentación y maceración se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable, un proceso con una duración entre 12 y 25 días. Después de la alcohólica, se desarrolla la fermentación maloláctica de forma espontánea, con levaduras y bacterias autóctonas propias y naturales del vino. Posterior bazuqueo sin buscar la máxima extracción de una uva muy sabrosa.

Sin sulfuroso añadido.

### Estabilización

Clarificado con gelatina de origen vegetal, estabilizado natural frente al frío y filtrado con celulosa natural.

### CATA SENSORIAL

#### Color

Púrpura intenso con matices violáceos.

#### Aroma

Presencia de frutas del bosque - cerezas, arándanos - con notas especiadas que recuerdan a pimienta negra, sobre un fondo de arcilla, de talco.

#### Boca

Intensas y profundas apariciones de fruta con predominio de frutos rojos. Equilibrado, con suaves taninos que concretan un vino firme, redondo, con un final largo, armonioso y fresco.



15% Vol.



75cl



14 °C



1000-2000 kg/ha

	FORMATO/CIERRE	PESO BRUTO (kg)	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	LARGO (cm)	CÓDIGO
BOTELLA	Corcho	1,25	30,1	7,63	-	8437008963617
CAJA	x6	7,5	31	16	23,5	8437008963600
PALLET	Europallet/125	937,5	1,7	80	120	-
COMPOSICIÓN DEL PALLET						
	TOTAL CAJAS	Nº PISOS	Nº CAJAS / PISO			
	125	5	25			