

# CLANDESTINO

## de menade

### TEMPRANILLO NATUREL

100 % Tempranillo / Viticulture naturelle et bio qui provient de vignobles pré-filoxériques de plus de 100 ans, situés dans la zone de Toro, avec un rendement très bas.



VEGAN



#### Vendange

Manuelle.

#### Fermentation alcoolique

La fermentation et macération se réalise dans de petites cuves d'acier inoxydable, un processus d'une durée de 12 à 25 jours. Suite à l'alcoolique, se développe la fermentation malolactique de forme spontanée, avec des levures et bactéries autochtones, propres et naturelles du vin. Un pigeage est réalisé sans chercher une extraction maximale d'un raisin déjà très savoureux. Sans sulfites ajoutés.

#### Stabilisation

Clarification avec de la gélatine d'origine végétale, stabilisation naturelle à froid et filtration par cellulose naturelle.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

##### Couleur

Pourpre intense avec des nuances violacées.

##### Arôme

Présence de fruits des bois – cerises, myrtilles – avec des notes épicées qui rappellent le poivre noir, sur un fond d'argile, de talc.

##### Bouche

Intenses et profondes apparitions de fruits avec une dominante de fruits rouges. Équilibré, de légers tanins qui soulignent un vin ferme, rond, un final en bouche persistant, harmonieux et frais.



15% Vol.



75cl



14 °C



1000-2000 kg/ha

	FORMAT/ FERMETURE	POIDS BRUT (kg)	HAUTEUR (cm)	LARGEUR (cm)	PROFONDEUR (cm)	CODE
BOUTEILLE	Bouchon de Liège	1,25	30	7,5	–	8437008963617
CAISSE	x6	7,5	31	16	23,5	8437008963600
PALETTE	Euro-palette	937,5	–	–	–	–

#### COMPOSITION DE LA PALETTE

CAISSES TOTALES	NOMBRE DE NIVEAUX	NOMBRE DE CAISSES/NIVEAUX
125	5	25