

# nossa

de menade

## TEMPRANILLO NATURAL

Tempranillo y un pequeño porcentaje de variedades blancas que se encuentran salpicadas en los majuelos tradicionales/ 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.



GLUTEN FREE  
VEGAN  
NO SULFITES ADDED

### Vendimia

Manual.

### Elaboración

Un 20% de racimo entero, el resto está desgranado y pisado a pie. La fermentación y maceración se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable, un proceso que dura 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.

### Estabilización

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

### CATA SENSORIAL

#### Color

Color púrpura con ribetes violáceos, capa media.

#### Aroma

Destacan los aromas violetas, frutas rojas (fresa ácida y cereza), arándano azul y hoja de grosella. Toques lácticos, como de yogur de fresa.

#### Boca

Es un vino fresco, divertido, ligero afrutado, con acidez moderada y tanino muy agradable. Un tinto de trago largo.



13,5% Vol.



75cl



14 °C



1000-2000 kg/ha

	FORMATO/CIERRE	PESO BRUTO (kg)	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	LARGO (cm)	CÓDIGO
BOTELLA	Corcho / DIAM	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			