



[www.bodegasdefabula.com](http://www.bodegasdefabula.com)

## TINDU

### MONASTRELL SECANO



VINO TINTO  
Ecológico



VARIEDAD  
Monastrell  
en secoano



EN BARRICA  
12 meses



SERVIR  
16-18°C.



ALCOHOL  
14,50%



SULFITOS TOTALES  
<10mg/l.

COSECHA: 2018

TIPO: Tinto con crianza en barrica, con certificación ecológica.

PRODUCCIÓN: 2853 botellas de 750 ml.

VARIEDAD: Monastrell en secoano.

VIÑEDO/SUELO:

Viñedo situado en la población de Cehegín, junto al río Quípar. Conducción en vaso y en secoano. Suelo calcáreo limoso con zonas de cantos.

CRIANZA: Crianza en barricas de roble americano y francés. Nuevas y de 2º año de 500 litros durante 12 meses.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:  
temperatura entre 16-18°C.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual a finales de septiembre de la parte alta del viñedo de maduración más tardía. Una parte de la uva se despalilló sin estrujar y otra con un determinado porcentaje de racimos enteros. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con sus propias levaduras autóctonas, maceración durante 20 días.

Tras prensado y eliminación de las borras, se introduce en barricas, donde realiza la fermentación maloláctica y crianza sobre sus lías. Durante la crianza en barrica, se clarifica y estabiliza de forma natural. Por esta razón, es probable que en la botella puedan aparecer precipitados debido a su elaboración natural.

Vino natural sin añadir ningún producto externo, sólo uva. Sin sulfitos añadidos.