

menade



Nossa Tempranillo Natural 2024



Tempranillo y un pequeño porcentaje de variedades blancas, salpicadas en los majuelos tradicionales.
Viticultura natural orgánica certificada.



AÑADA CLIMÁTICA 2024

Añada marcada por una climatología irregular: un invierno suave y seco, seguido de lluvias bien distribuidas en primavera, favorecieron un ciclo equilibrado. Hubo que adelantarse a posibles enfermedades derivadas de la humedad con los cuidados ecológicos habituales.

El verano trajo temperaturas moderadas y noches frescas, lo que permitió una maduración pausada y óptima de las uvas, con gran concentración aromática, acidez equilibrada y un perfil fresco y vibrante

ELABORACIÓN

Elaborado con tempranillo y un pequeño porcentaje de variedades blancas que se encuentran salpicadas en los majuelos tradicionales. Viticultura orgánica certificada procedente de viñedos prefiloxéricos propios con más de 100 años, ubicados en la zona de Toro, plantados en vaso y de escaso rendimiento.

La vinificación se lleva a cabo con un 20% de racimo entero aproximadamente. La fermentación alcohólica y maloláctica son espontáneas, es decir, con levaduras y bacterias autóctonas propias y naturales del vino.



13% Vol.



75cl



14 °C



1000-2000 kg/ha

Cata Sensorial



Púrpura con ribetes violáceos.



Destacan aromas té negro y frutas del bosque frescas, como grosella y mora. Mención especial a los aromas a hoja de grosella y de zarzamora



Ligero en boca, pero intenso en aroma. De nuevo aparecen los aromas vegetales, un vino rústico. También recuerdos a montebajo y regaliz de palo.