

MARÍA PINACHO

*María Pinacho es el nombre de nuestra fundadora y enóloga.
Un trabajo muy personal que ride homenaje al origen.*



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
CIGALES

VARIEDADES:
100% Tinta del País (Tempranillo)

TIPO:
Vino tinto con crianza en barrica y botella.

Vino de estilo actual, procede de la parte más alta del pago de traslazas, el teso.

En esta zona del viñedo el suelo es muy pobre, aunque profundo de naturaleza arenosa y abundante presencia de cantos rodados, que trasmite nitidamente su personalidad al vino.

ELABORACIÓN

Elaborada la uva de forma respetuosa, vendimia manual, con la mínima intervención posible y una estancia en barrica de 500 l de roble francés nuevo y usado durante 20 meses, se consigue mantener en el vino toda la personalidad que trasmite este singular viñedo.

NOTAS DE CATA

- De color rojo rubí de intensidad media.
- Aromas intensos de frutos rojos cassis y cereza, notas hierbas del entorno, retama e hinojo, y una perfecta fusión especiada de la madera en segundo plano.
- En boca resulta equilibrado y vibrante muy fresco y largo con taninos muy pulidos y un final lleno de sutiles y complejas sensaciones que lo hacen inolvidable.

TEMPERATURA DE SERVICIO
Entre 16-18°C

DATOS COMERCIALES:
Botella de 75 cl, en caja de madera de 1 botella o de 3 botellas.

