



ALMODÓVAR TINTO 2023

Clásica maceración carbónica.

Viña ecológica de La Madre, situada en nuestra finca de El Horcajo.

Varietades de uva: Garnacha y Tempranillo (Cencibel).

Elaboración: Racimo de uva entero, maceración carbónica, realizando el repiso (pisado tradicional) antes del descube.

Fermentación: Partiendo del racimo de uva entero, sin despalillar, fermenta de forma espontánea en un depósito pequeño de acero inoxidable.

Maloláctica: Espontánea en cono de cemento sobre lías finas hasta su embotellado.

Edición Limitada de tres vinos, creada en nuestra bodega en colaboración con los hermanos

Almodóvar. ¡Manchegos como nosotros! Los vinos se han elaborado con uvas de viñas

seleccionadas personalmente por Pedro y Agustín. Las etiquetas han sido diseñadas por Pedro.

CATA

Color: Rojo granada intenso y vivo.

Aroma: La nariz está marcada por aromas primarios a fruta roja: frambuesa y casís o grosella, también con matices de cereza y mora.

Paladar: Vino con cuerpo y fresco a la vez, con unos taninos suaves y redondo. Final persistente con recuerdos lácticos y a frutos rojos.

Temperatura de servicio: 12 – 16 °C.

Maridaje: Patés, cecina, ensaladas de otoño con frutos secos, setas, pasta y pizza, carne a la parrilla y quesos frescos o semicurados.



Imagen etiqueta frontal © **Pedro Almodóvar**