



TINTO VARIETAL

100% Caiño tinto (cepas 50 años)

Viñedo: 2 parcelas (Finca el ventilador y el Molino) (superficie 1,15 has) (Lugar de Camanzo/ Concello de Vila de Cruces)

Cubierta vegetal y agricultura regenerativa, control de hierba mediante ovejas.

Tipo de Conducción: Emparrado (densidad de plantación 1.100 plantas/ha).

Orientación: Sur - Este.

Tipo de Suelo: Arcilla, Hierro, Cuarzo y Exquisto.

Altitud: Desde 80 m hasta 95 m.s.n.m.

Añada 2019.

Se caracterizó por una primavera fría y con pocas precipitaciones, seguido de un verano alternó periodos lluviosos y temperaturas altas.

Septiembre con temperaturas suaves y bajas precipitaciones. Añada que consideramos fría, con buena maduración y rendimiento.

Vendimia: Manual (en cajas de 16kg) que comenzó el 17 de septiembre de 2019.

Vinificación: Despalillado, y fermentación en "tinaz" abiertas de 500 litros, con levaduras indígenas. Se realizó bazuqueo manual (tres veces al día) hasta el 12 de octubre de 2019. Crianza en barricas usadas de 500 litros de roble francés donde realizó la maloláctica. Permaneció en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado el 22 de abril de 2021.

Análisis: Grad. alcoh. 12%vol · Acidez 7,40 gr/l · Acidez Vol. 0,6 gr/l · Ph 3,42

Número de botellas: 1.053 botellas. Tipo de botella: 75cl (cajas 6 bot)

“Es nuestro único vino tinto...100% uva caiño, que le otorga una gran personalidad, con toques vegetales y herbáceos. Una acidez fresca y taninos aterciopelados. Que refleja nuestro carácter atlántico”