



TINAIA

VINO TINTO ARTESANAL EN TINAJA
CARA NORTE DE LA SIERRA DE LA PILA

www.bodegatinaia.com

VARIEDAD DE LA UVA

Monastrell y otras variedades autóctonas del Levante.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Cara norte de la Sierra de la Pila, Murcia.

VIÑEDO

Viñedo de 40 años plantado en vaso y en estricto secano. Suelo calcáreo. Ninguna aplicación de fitosanitarios durante la vida del viñedo y mínimo abonado orgánico cada cuatro años.

VENDIMIA

Recolectado en dos fases: la primera anticipándonos al punto óptimo de maduración, buscando acidez; y la segunda, con una mayor maduración, buscando un tanino más redondo y amable.

ELABORACIÓN

Vino artesanal. Fermentación alcohólica, fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en tinajas de Totana y en tinajas de Moreno León, Cáceres. Solo para el corte más temprano, se utiliza una barrica de roble francés de 300 litros como depósito intermedio para hacer remontados.

Sin control de temperatura. Sin decantar. Sin filtrar. Sin rectificaciones. Destacar que no se ha añadido ácido tartárico.

NOTA DE CATA

Vino redondo, fresco y largo. Frutas negras y rojas. Notas florales en las que sobresale la violeta, fusionadas con especias, balsámicos y regaliz. Polivalente para el maridaje.

Fácil de beber. Su frescura natural lo hace mejorar con el tiempo de crianza en botella. Excelente vino gastronómico que incita a repetir y al maridaje.

SERVICIO

Temperatura 15°C. Preferiblemente decantar. Tras unos minutos el vino se abre completamente.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Los tres lotes de vino rondan los 3,60 de pH y los 14,2 grados alcohólicos, difieren por la diferente crianza en tinajas con distinta porosidad y pérdidas por evaporación. Azúcares residuales totales por debajo de 3g/L.

PRESENTACIÓN

Cajas de 6 botellas de 0,75 litros. 8.000 botellas en total.

DIRECCIÓN

Diseminado El Reguero S/N
30559, Abarán (Murcia)

RGSEAA. 30.014970/MU
R.E. 30097-MU



contacto@bodegatinaia.com



+34 639414174