

RAICES

TINTORERA

LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS



RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

Tintorera es una variedad tinta que durante muchos años estuvo olvidada. Producida con el nombre de Alicante Bouschet, sería como una garnacha de pequeños granos. Destaca ya que es una de las pocas variedades en el mundo que tiene la pulpa de color. Y debido a esto se utiliza para dar color a los vinos, ya en la Edad Media la Tintorera era utilizada para este fin. Hoy en día la encontramos en casi todas las partes de España.

La nuestra proviene de viñedo de unos 50 años que se encuentra en suelos arcillosos con base calcárea. Los viñedos están a unos 700 metros de altitud y tienen un clima continental influido por el viento húmedo de Levante.

Fecha de vendimia: segunda semana de octubre.

Clasificación: Vino tinto varietal UE (origen de la uva: Manchuela)

Variedad: 100% Tintorera

Vinificación: Fermentación durante 12 días a 20/22°C. Maceración post-fermentativa de 2 semanas con sus lías. 6 meses en barricas de 225l.

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

Capa alta, color púrpura intenso con reflejos violáceos.

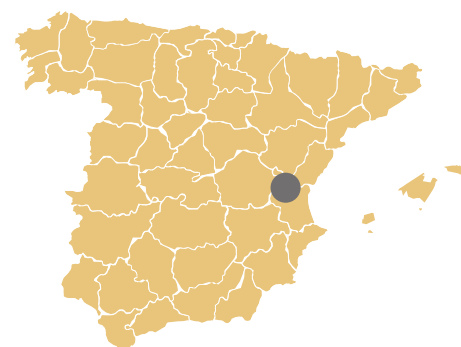
Con notas en nariz de cereza, violetas y grafito. En boca es muy amplio y potente. Muy equilibrado en cuanto a acidez, tanino y alcohol.



La sugerencia de maridaje de la sumiller Isabelle Brunet:

Requesón con miel.

Mejor servido en una copa Riedel Performace Cabernet/Merlot.



RAICES

TINTORERA

THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

Tintorera is a red variety that was forgotten for many years. Produced under the name Alicante Bouschet, it would be like a Garnacha with small grains. It stands out as it is one of the few varieties in the world that has colored pulp. And because of this it is used to give color to wines, since in the Middle Ages the Tintorera was used for this purpose. Today we find it in almost all parts of Spain.

Ours comes from vineyards that are about 50 years old and are located in clay soils with a calcareous base. The vineyards are at about 700 meters above sea level and have a continental climate influenced by the humid Levante wind.

Harvest date: second week of October.

Classification: EU varietal red wine (grape origin: Manchuela)

Variety: 100% Tintorera

Vinification: Fermentation for 12 days at 20/22°C. Maceration post-fermentation of 2 weeks with its lees. 6 months in 225l barrels.

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

High layer, intense purple color with violet reflections.

With notes of cherry, violets and graphite on the nose. In the mouth it is very broad and powerful. Very balanced in terms of acidity, tannin and alcohol.



Sommelier Isabelle Brunet's pairing suggestion:

Cottage cheese with honey.

Best served in a Riedel Performace Cabernet/Merlot glass.

