



Edición limitada.

TATOS

Garnacha 100%

Vitigno de altura.

Vendimia manual.

Edición limitada.

Vendimiado a mediados de octubre, maceración antes de la fermentación durante 2 días a baja temperatura. Fermentado de los hollejos en tino de madera de roble francés durante 8 días. Maloláctica en barrica de 400 litros de roble francés con sus propias lías. Envejecido después durante 8 meses en esas mismas barricas.

Tatos es el vino de los 6 hermanos. Una edición limitada que rinde homenaje a nuestra infancia, cuando nos quedábamos ensimismados viendo las perdices correr por nuestros viñedos.

VIÑEDO DE ALTURA