



ENTREPEÑAS

Viñedo singular plantado en 1967

Vitura 100%

Procedente de la finca «Entrepeñas». Viñedo plantado por nuestro abuelo en 1967. Vendimia manual la primera semana de octubre. Maceración dinámica en frío de los hollejos durante 36 horas. La fermentación tiene lugar en barricas de 300 litros de roble francés, donde reposan después durante 4 meses. Se utiliza la técnica “battonage” 3 de los 4 meses para incrementar las cualidades del vino.

Siempre (y solo) cuando elaboramos este vino aparece una libélula en la bodega, a su compañía en la elaboración de este vino le dedicamos nuestro Entrepeñas.

VIÑEDO SINGULAR