SÅNTÓN

VINO DE TRAGO LARGO

Es un vino, delicado y sedoso que se bebe en un santiamén. Elaborado a partir de la variedad monacal de piel fina y racimo apretado cultivada en las arenosas y escarpadas laderas de las estribaciones situadas en el oeste del sistema central peninsular. Una sierra salvaje moteada de viñedo de origen desconocido con elevadas altitudes y orientaciones repartidas en minúsculas parcelas. Levaduras silvestres y fermentación espontánea. Envejecimiento en tinajas y barricas. Vino no filtrado. Hecho a mano. Apto para guardar sin prisa.

— VINO TINTO —

Procedencia_ *Sierra de Francia (Salamanca). Municipios de El Tornadizo y Miranda del Castañar.*

Variedad de uva_ *Rufete.*

Altitud_ *880 metros en El Tornadizo y 650 en Miranda.*

Viñedo_ *Pequeñas parcelas rodeadas de bosques de robles, castaños, nogales y monte bajo situadas en bancales, laderas y pequeñas navas. Suelos arenosos de origen granítico y en menor medida algunas parcelas de suelo franco arenoso con afloración de pizarra roja. Superficie total aproximada de hectárea y media.*

Edad del viñedo_ *60-120 años.*

Viticultura_ *Poda corta en vaso elevado. Labrado en invierno y desbrozado a final de primavera. Ausencia de herbicidas y productos fitosanitarios industriales.*

Envejecimiento_ *Entre diez y doce meses en barricas de 225 y 500 litros.*

Contenido alcohólico_ *Entre 13 y 13.5% dependiendo del año.*

Producción_ *1200 a 1800 botellas.*