

VIÑA PADRE

V I N O D E L A C A S A



Es un vino tinto de año para todos los días. Elaborado de forma tradicional a partir de viñas viejas situadas en las estribaciones y llanuras que delimitan el suroeste de la meseta norte. Suelos heterogéneos entre 800 y 1000 metros de altitud. Levaduras silvestres y fermentación espontánea. Vino no filtrado. Hecho a mano.

— VINO TINTO JOVEN —

Procedencia_ *Sierra de Francia (Salamanca).*

Varietalidad de uva_ *Rufete (60 %), Calabrés (25%), Aragonés (15%).*

Altitud_ *Entre 650 y 1000 metros.*

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 tres hectáreas y media repartidas en una docena de viñas.*

Edad del viñedo_ *60-120 años.*

Viticultura_ *Poda en vaso elevado. Labrado en invierno y desbrozado a principio de verano. Ausencia de herbicidas y productos fitosanitarios industriales.*

Envejecimiento_ *Vino joven de crianza corta en barricas y depósitos. Listo para embotellar en primavera.*

Contenido alcohólico_ *Entre 13.5 y 14 % dependiendo del año.*

Producción_ *3000-5000 botellas.*