



Alumbro Grillo Nacho 2017

Casta: 100% Garnacha, llamada aquí también Tinta Toledana.

Año plantación del viñedo: 1974

Suelo: arena lavada. **Altura sobre el nivel del mar:** 800m.

Método de vinificación: Se trata de la única vinificación monovarietal de esta casta en estas tierras de vino. Las uvas se recolectaron el 18 de septiembre, se despallaron y fermentaron en depósito inoxidable hasta su prensado 21

días después. Tras un reposo de cinco meses se trasegó para retirar lías. 27 días después se termina embotellando sin filtrar. Esta microvinificación nos demuestra como nuestros antepasados conocían las posibilidades de estos suelos y las distintas castas para elaborar vinos de altísima calidad. Se elabora en natural sin aditivos.

Notas de cata: Tinto de capa media. Muy frutal y registros aromáticos muy varietales. **Temperatura recomendada:** 15°C

Alcohol: 16,5% VOL. **So2 total:** 10mg/l **Acidez total:** 5,25 g/l **PH:** 3,59 **Azúcar:** 6,10gr/l **A. Volátil:** 0,72gr/l. **Nº de Botellas:** 800 unidades de 75cl.

Certificaciones: Cultivo ancestral de secano no se certifica en ecológico.



La
MICROBODEGA
del **Alumbro**