



IN QUIETUD BY NATURE

2020

Vino Tinto Natural.
Vino Ecológico.
D.O. Toro.



LA UVA

100% de la variedad autóctona Tinta de Toro de nuestros viñedos propios plantados entre 2000 y 2004. Cultivo ecológico en vaso, en seco y trabajado con caballo.



LA ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg.
Despallado y estrujado.

Fermentación natural espontánea sin sulfitos añadidos en depósitos abiertos de acero inoxidable termoregulados.

Maceración pelicular de dos semanas, con dos remontados manuales al día y un *delestaje* al final.



LA CRIANZA

Pasa los seis meses del invierno castellano en depósito con sus lías finas y *batonnages*. Sin sulfitos añadidos.

Se termina afinando en depósito hasta ser embotellado después de su primer verano. Sin sulfitos añadidos.



EL VINO

Púrpura muy profundo. Aroma potente de frutos negros, de balsámicos y de regaliz con fondo mineral. Boca muy densa, con una estructura tánica de carácter. Mucha personalidad.

Para los amantes de los vinos *Nature* y para quienes se atreven con una Tinta de Toro en estado puro.