



TRES NAVÍOS

en el mar
y otros tres en su busca van

Concepto

Buscamos un vino estructurado, complejo, con capacidad de guarda y en el que la textura en boca sea protagonista.

Variedad

Tempranillo de más de 20 años y distintas variedades blancas (viura, verdejo, jerez, claret...) de más de 60 años..

Viñedo

Localización: Cubillas de Santa Marta (Valladolid).

Paraje: Pago Sallana.

Suelo: Cascajo.

Clima: Continental.

Altitud: 800 metros.

Elaboración

Vendimia manual. Prensado directo de la mezcla de uvas tintas y blancas.

Crianza

Fermentación espontánea en foudre de 1500L.

Cuando termina la fermentación alcohólica el vino se cría sobre sus lías en ese mismo foudre durante seis meses.

Embotellado

Clarificado y filtrado suaves antes de embotellar. Sin estabilizar por frío para respetar lo máximo posible la identidad del vino. Por esta razón puede aparecer algún precipitado natural que no afecta al gusto del vino.

Producción 2021

900 botellas.



Félix Crespo - 667 24 48 27
hola@extracorporeavinos.com