

MANUEL CANTALAPIEDRA

ARENISCA PARAJE LOS PANADEROS 2016:

- Viticultores: Luisa Arrojo y Fabián
- IGP: VdT Castilla y León
- Localidad: Venialbo
- Clima: continental
- Variedad: tinta de Toro
- Suelo: arenisca y arcilla.
- Altitud: 786 meters
- Edad del viñedo: 30 years
- Poda: vaso
- Viticultura: ecológica
- Producción: 3,100 botellas



VIÑEDO: El viñedo se encuentra en la localidad de Venialbo, 22km al suroeste de Toro. Cepas de tinta de Toro plantadas hace unos 30 años en el paraje Los Panaderos. Luisa y Fabián son viticultores que trabajan en ecológico con gran pasión por sus majuelos. El suelo está compuesto principalmente de arenisca con arcilla en capas más bajas. La poda se realiza en vaso con una densidad de 1100-1200 cepas/ha. Rendimientos de 3500-4000 kg/ha.

ELABORACIÓN: Las uvas son vendimiadas a mano en cajas de 15 kg. Una vez en bodega, el 60% es despalillado y fermentado en depósito de acero inoxidable a unos 23°C. El otro 40% fermenta en tina abierta con el raspón y sin control de temperatura. Después de unos 28 días se realiza un prensado ligero y el vino pasa a barricas de roble usado de distintos tamaños donde realiza la fermentación maloláctica. El vino permanece en dichas barricas durante 11 meses sin ningún trasiego y sin adición de sulfuroso. El vino se embotelló en septiembre de 2017 sin filtrar ni clarificar y con una pequeña dosis de sulfuroso.