



PAREDINAS

UN VINO DE FINCA

Este vino procede de un antiguo y singular viñedo denominado PAREDINAS, plantado al tresbolillo en el año 1927 sobre un terreno en ladera, con un suelo profundo y pobre en el que las vides alcanzan un equilibrio perfecto con su medio de cultivo.

Su elaboración totalmente respetuosa con la uva, con una permanencia sobre sus lías de 24 meses en barricas de roble francés de grano extrafino y seguido de un afinado en botella de 12 meses, le confieren unos caracteres sensoriales excepcionales.



bodegaspiedra.com



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS

Ctra. Toro-Salamanca ZA-605 Km. 5 | 49800 Toro - Zamora (Spain) | +34 980 693 900

PAREDINAS 2016

COSECHA 2016

CALIFICACIÓN COSECHA Excelente

VIÑEDO Finca Paredinas

AÑO DE PLANTACIÓN 1927

VARIEDAD Tinta de Toro

ALCOHOL 14,5%

PRODUCCIÓN 3916 botellas

VENDIMIA Manual, en cajas de 20kg, a principio de octubre.

RECEPCIÓN Mesa de selección con estricto control de calidad.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA En depósito de 5.000 litros.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA En barrica de roble francés.

CRIANZA 24 meses en barrica de roble francés de grano fino.

ESTABILIZACIÓN Sin estabilización tartárica.

FILTRACIÓN Muy ligera antes del embotellado.

EAN13 BOTELLA 8437002148669 | **EAN14 CAJA** 18437002148666



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS

