



# TINAJAS

**AÑADA.** 2013

---

**VARIEDADES.** Tempranillo-Syrah.

---



**ELABORACIÓN.**

Tinto con 12 meses de permanencia en tinajas de terracota elaborado con uvas seleccionadas procedentes de viñedos a más de 1.200 m. de altura.

Vino con Denominación de Origen Protegida Vinos de Calidad de Granada.

---

**ANÁLISIS.**

Acidez total 5,2 (Ac. tartárico)

Acidez volátil 0,5 (Ac. acético)

Azúcares reductores <1,5 g/l

Extracto seco 25

Grado alcohólico 13,6% vol.

Ph 3,7

Sulfuroso libre 29 mg/l

Sulfuroso total 104 mg/l

---

**ALÉRGENOS.** El único alérgeno que contiene son los sulfitos.

---

**EXAMEN ORGANOLÉPTICO.**

Color rojo, limpio, brillante. Aromas frescos, limpios que nos recuerdan a las frutas rojas, redondo. Acidez media-alta. Largo.

---

**MARIDAJE.**

Ideal para tomar con aperitivos, quesos de corta maduración, arroces y carnes blancas.

---

**PACKAGING**

Presentación en caja individual de madera y ventana de metacrilato. Cápsula de lacre sintético.

---

**TEMPERATURA.** Se recomienda servir a 12° C.

---

**PRODUCCIÓN.** 272 botellas numeradas.

---

