



BODEGA TINAHA


www.bodegatinaha.com



Lorenzo Boris Tinaha

VINO TINTO ARTESANAL EN TINAJA

CARA NORTE DE LA SIERRA DE LA PILA



VINO SOÑADO, DORMIDO Y
CUSTODIADO EN
TINAJAS DE TOTANA

VARIEDAD DE LA UVA

Monastrell y otras variedades autóctonas del Levante.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Cara norte de la Sierra de la Pila, Murcia.

VIÑEDO

Viñedo de 40 años plantado en vaso y en estricto secano. Suelo calcáreo. Ninguna aplicación de fitosanitarios durante la vida del viñedo y mínimo abonado orgánico cada cuatro años.

VENDIMIA

Recolectado en dos fases: la primera anticipándonos al punto óptimo de maduración, buscando acidez; y la segunda, con una mayor maduración, buscando un tanino más redondo y amable.

ELABORACIÓN

Vino artesanal. Fermentación alcohólica, fermentación maloláctica y crianza durante 10 meses en tinajas de Totana Murcia (Tinahas) y en tinajas de Moreno León, Cáceres.

Sin control de temperatura. Sin decantar. Sin filtrar. Sin rectificaciones. Destacar que no se ha añadido ácido tartárico. Vino hecho a mano y sólo con uva!

TINAHAS

Las Tinahas son hechas a mano por el alfarero Francisco Pérez, cuya alfarería cuenta con una tradición centenaria en el oficio. Hechas con arcillas especiales. Necesitan tres años de tratamiento antes de su uso en la crianza de vino.

NOTA DE CATA

Vino redondo, fresco y largo. Frutas negras y rojas. Notas florales en las que sobresale la violeta, fusionadas con especias, balsámicos y regaliz. Polivalente para el maridaje.

Fácil de beber. Su frescura natural lo hace mejorar con el tiempo de crianza en botella. Excelente vino gastronómico que incita a repetir y al maridaje.

SERVICIO

Temperatura 15-18°C. Preferiblemente decantar. Tras unos minutos el vino se abre completamente.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Los tres lotes de vino rondan los 3,60 de pH y los 14,2 grados alcohólicos. Azúcares residuales totales por debajo de 3g/L..

PRESENTACIÓN

Cajas de 6 botellas de 0,75 litros.
8.000 botellas en total.

BODEGA

Proyecto familiar liderado por Lorenzo Boris, Ingeniero Químico y Enólogo. Nuestra razón de ser es promocionar una agricultura sostenible y elaborar vinos naturales de nuestra área geográfica.

DIRECCIÓN

Diseminado El Reguero S/N
30559, Abarán (Murcia)

RGSEAA. 30.014970/MU
R.E. 30097-MU





contacto@bodegatinaha.com



+34 639414174

www.bodegatinaha.com
contacto@bodegatinaha.com
+34 639414174

 bodegatinaha
 bodega_tinaha

