GRAN DETILIO
LIMITED EDITION
Finca Teso La Talda
BODEGA BOUTIQUE

GRAN DETILIO ***"Teso la Talda" 2022,*** nace en un proyecto familiar, desde la pasión y amor a nuestro origen agrícola, de ahí la representación icónica de la espiga de cereales que tantos agricultores han labrado en los campos de Langayo, nuestro pueblo natal.

En el corazón de la Ribera del Duero Vallisoletana, en su balcón suroeste, se encuentra la finca "Teso la Talda", se trata de una parcela excepcional, un cerro surcado por pronunciadas laderas y bellas vaguadas, en la que la variedad tinto fino alcanza su máxima expresión y singularidad, a 850 metros de altitud sobre el nivel del mar, da lugar a un microclima especial. Un macizo de roca caliza sedimentaria, suelos profundos y con un 82% de carbonatos cálcicos. 11 ha de Viñedo propio, 100% tinto fino, con una densidad de plantación de 3.300 plantas/ha, comenzado a plantar en el año 2002.

En esta primera cosecha de GRAN DETILIO, se utiliza la uva de la parte mas alta de la finca, con una pendiente del 10%, una mayor exposición al sol, y con menores recursos nutricionales. Nos ofrece una uva concentrada, de gran intensidad y complejidad. Vendimiado a mano a primeros de octubre de 2022 y elaborado mediante vinificación integral, con porcentaje variable de raspón, en barricas de 400 Y 500 litros, con bazuqueos manuales y diarios, levaduras autóctonas, fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble francés durante 18 meses. Sin clarificar ni filtrar, es embotellado en el mes de mayo de 2024

Ribera del Duero

95% Tinto fino 5% Garnacha

Francesa 225 L, 18 meses

595 botellas de 750 ml

Grado alcohólico: 14,5%

Ph 3,60

Acidez volátil: 0,5 g/l

Azucares reductores 2 g/l