



VEGA TOLOSA

Tardana 2023

Vino blanco fermentado en barricas.

Ecológico y vegano

D.O.P. Manchuela

Vino de finca, vino de autor.

Edición limitada 2.564 botellas

La variedad de uva Tardana es autóctona y minoritaria en la zona de Manchuela.

Se encuentra en un viñedo familiar de la finca "Tamarosa".

Descripción

La uva Tardana de Manchuela creció hace muchos años camuflada entre los viñedos centenarios de Bobal para dar esa suavidad a los vinos tintos, como se hacía antiguamente. Se trata de una variedad blanca, minoritaria y autóctona de nuestra zona.

Sufrió un arranque excesivo en los años 90 para replantar variedades tintas, pero nosotros al conservar estas cepas viejas de Tardana, multiplicamos sus yemas en un vivero y pudimos realizar una nueva plantación y, con ello, obtener un viñedo de Tardana 100%.

La maduración de esta variedad hace referencia a su nombre, es la uva que más tarda en madurar. La uva Tardana se recolecta a principios de octubre, finalizando la vendimia con esta variedad. Los racimos y bayas son de tamaño mediano, con fina y delicada piel.

Un cuidado excepcional en el viñedo para obtener un vino especial con una vendimia manual. Tras la selección de la uva y la fermentación con levaduras autóctonas en barricas, el vino envejece en 7 barricas nuevas de roble francés de 500 litros durante 6 meses.

Con una correcta evolución en botella, la añada 2023 sale al mercado.

Alcohol
11.5%

Fermentación
25 días

Botella
75 cl



Corcho

DIAM 5

Cápsula

Lacre

Botella

Borgoña

Capacidad de botella

75 cl

Capacidad de caja
6 botellas



MANCHUELA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VEGA TOLOSA

Polígono Industrial, Calle B nº11
Casas-Ibáñez 02200 Albacete, Spain
+34 602 601 744 Javier Gómez
www.vegatolosa.com