

SPAGNA - LA MANCHA

BODEGA BRUNO RUIZ - ESENCIA RURAL

JULIÁN RUIZ

QUERO - TOLEDO



Produttore **Vitigno, vigna** **Lavorazioni** **Caratteristiche vini**

Asociacion de Productores de Vinos Naturales La Mancha altopiano aglio nero piante aromatiche biodinamica vitigni autoctoni vigne centenarie Tempranillo Cencibe Airen
vendemmia manuale inox macerazioni essenzialità naturale integro vini di luce



● PAMPANEO ECOLOGICO AIRÉN



TERRIOR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: terreno sabbioso con carbonati nel sottosuolo, 750 mt sul l.d.m.

Vitigno: Airén

Estensione del vigneto: 5 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Gobelet

Densità media ceppi per ha: 900

Età media del vigneto: 90 anni

Produzione media per ettaro: 25.5 hl

Vendemmia: vendemmia manuale 100%

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione per 90 giorni in contenitori inox e affinamento per 6 mesi in bottiglia. Leggera filtrazione all'imbottigliamento.

Solforosa totale (SO₂): 39 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 17000

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco dal naso fruttato, floreale e di macchia mediterranea, dalla bocca di medio corpo sapida e fresca.

ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce e piccoli crostacei ecc.

● PAMPANEO NATURAL AIRÉN



TERRIOR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: molto povero con stratificazioni sabbiose, argillose, calcaree e carbonifere.

Vitigno: Airen

Estensione del vigneto: 7.3 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Alberello

Densità media ceppi per ha: 980

Età media del vigneto: 90 anni

Produzione media per ettaro: 1.43 hl. (Selezione dei migliori grappoli e delle piante più vecchie)

Vendemmia: vendemmia manuale 100% dal 10 al 15 ottobre.

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione per 4 mesi in contenitori inox. Affinamento per 2 mesi negli stessi contenitori e quindi imbottigliato per gravità. Nessuna chiarifica, filtrazione e utilizzo di solforosa.

Solforosa totale (SO₂): 0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 14000

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco dal naso fruttato (composta di albicocche) e di erbe aromatiche e dalla bocca fruttata, sapida e dinamica.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce e intingoli di carne (coniglio, pollo) etc.

● DE SOL A SOL AIREN NATURAL



TERRIOR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: molto povero, sabbioso, argilloso e calcareo.

Vitigno: Airen

Estensione del vigneto: 4.8 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Alberello

Densità media ceppi per ha: 890

Età media del vigneto: 108 anni

Produzione media per ettaro: 1.39 hl

Vendemmia: vendemmia manuale 100% a ottobre.

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione per 13 mesi in contenitori inox. Affinamento per 2 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori e quindi imbottigliato per gravità. Nessuna chiarifica, filtrazione e utilizzo di solforosa.

Zuccheri residui: 6.2 g/l

Solforosa totale (SO₂): 0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 8900

CARATTERISTICHE

Vino bianco dal naso fruttato (composta di albicocche) e dalla bocca cremosa, dolce/salata e dal finale lunghissimo.

ABBINAMENTI

Piatti orientali, speziati, dolce-forte etc.

● PAMPANEO ECOLOGICO TEMPRANILLO



TERRIOR, IL LAVORO NEL VIGNETO
E LA VENDEMMIA

Suolo: terreno argilloso sabbioso con predominanza di carbonati, 750 mt sul l.d.m.

Vitigno: Tempranillo (Cencibe)

Estensione del vigneto: 19 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Spalliera

Densità media ceppi per ha: 2200

Età media del vigneto: 22 anni

Produzione media per ettaro: 12.6 hl Selezione dei migliori grappoli.

Vendemmia: vendemmia manuale 100%

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per circa 120 giorni in contenitori inox, pressatura e affinamento in bottiglia per 6 mesi. Leggera filtrazione all'imbottigliamento.

Solforosa totale (SO₂): 33 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 32000

CARATTERISTICHE

Vino rosso da naso fruttato, mentolato, dalla bocca sapida con tannini presenti ma maturi.

ABBINAMENTI

Carni rosse alla griglia, pollame, arrosto, etc.

● PAMPANEO NATURAL TEMPRANILLO



TERRIOR, IL LAVORO NEL VIGNETO
E LA VENDEMMIA

Suolo: terreno argilloso sabbioso con predominanza di carbonati, 750 mt sul l.d.m.

Vitigno: Tempranillo (Cencibe)

Estensione del vigneto: 21 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Cordone speronato

Densità media ceppi per ha: 2200

Età media del vigneto: 25 anni

Produzione media per ettaro: 0.6 hl. (Selezione dei migliori grappoli delle piante più vecchie.)

Vendemmia: vendemmia manuale 100% dal 20 settembre all'8 ottobre.

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per circa 100 giorni in contenitori inox, pressatura e affinamento negli stessi contenitori e poi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione e utilizzo di solforosa.

Solforosa totale (SO₂): 0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 17000

CARATTERISTICHE

Vino rosso, secco, dal naso fruttato e dalla bocca elegante, fresca, supportata da tannini maturi e fini.

ABBINAMENTI

Carni alla griglia, arrosto, cacciagione.

● DE SOL A SOL VELASCO NATURAL



TERRIOR, IL LAVORO NEL VIGNETO
E LA VENDEMMIA

Suolo: sabbione e calcareo.

Vitigno: Tinto Velasco

Estensione del vigneto: 0.8 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Cordone speronato

Densità media ceppi per ha: 1656

Età media del vigneto: 150 anni

Produzione media per ettaro: 2.95 hl

Vendemmia: vendemmia manuale 100% a ottobre.

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per circa 8 mesi in contenitori inox, pressatura e affinamento per 14 mesi in barriques usate e poi imbottigliato per gravità. Nessuna chiarifica e filtrazione e utilizzo di solforosa.

Solforosa totale (SO₂): 0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 3156

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso con toni di sovrasmaturazione, cioccolatosi e dalla bocca fruttata, sapida e speziata.

ABBINAMENTI

Carni rosse, brasate, stufate, spiedo etc.