



**100%
Tempranillo**



**Casas de los
Pinos 16612
Cuenca (España)**



SINGLE VINEYARD



VIÑEDO

Las mejores uvas de la variedad Tempranillo son seleccionadas en "Finca Los Juncas". Viñedo único de 29 hectáreas cultivadas en 1957. Situado a una altitud de 660 metros, en suelos muy pobres y extremadamente arenosos (hasta un metro de profundidad) compuestos por pequeños trozos de pura caliza. En la superficie la arena se mezcla con arcilla roja, hasta unos 30 centímetros de profundidad. Los rendimientos son muy bajos, 1-2 kilos por planta.



ELABORACIÓN

Después de una cuidada selección, las uvas se vendimian a mano, y se transportan en pequeñas cajas para prevenir daños en la fruta.

Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Crianza durante 15 meses en estas mismas. Después es embotellado sin filtrar.



PREMIOS DESTACADOS

- JamesSuckling.com: 92 Puntos Volver 2015.
- R. Parker Wine Advocate: 92 puntos Volver 2014.
- Wine Spectator 90 puntos Volver 2010
- Guía Vinos Gourmets 92 puntos Volver 2016
- Concurso Mundial de Bruselas Gold Tempranillo Volver 2017
- Decanter World Wine Awards Bronze Medal Volver 2020
- Jeb Dunnock: 91 puntos Volver Single Vineyard 2015.
- Mundus Vini: Best of Show La Mancha & Medalla de Oro. 2015
- Mundus Vini: Best of Show La Mancha & Medalla de Oro. 2018.

