



Una creación de ROBERTO OLIVÁN

Tentublo **LOS CORRILLOS** de Vinaspre

VINO DE NUESTRA ALDEA

Un Pueblo Singular
Situado en la SIERRA DE CANTABRIA,
VINASPRES.
Maravilloso por sus numerosos factores,
sus profundos climas, la Mediterraneidad
de la altitud, y por sus formaciones
diversas, valerosa la cosecha
y orgánica.
Cultivada basada en el minifundio
Vinos propios.

Las Parcelas
PARAJES SINGULARES
Y ÚNICOS
El Pedrío, Las Castañas,
La Abocera, Las Paredes, Virgo,
Pineda Nueva, Encinas, El Abadillo, El Pico,
La Escalada, Puerto Cielo, El Pico,
La Balsa, El Cantillo, La Quemada, Molino



Edición Limitada de 945 Botellas
Sostiene en sus manos la bodega

IDEADO Y ELABORADO POR
TENTUBLO WINES S.L.
VITICULTURA CREATIVA | Corriño, 2015
VITICULTURA CREATIVA | Corriño, 2015
VINO BLANCO - WHITE WINE - PRODUCT OF SPAIN - PRODUCTO DE ESPAÑA
VINASPRES: 605M. (ALTITUD)

Number of bottles: 1066 bottles (0,75 l)
Wooden boxes with four bottles.

LOS CORRILLOS

CORRILLO 01/18

Vintage: 2018. White wine.

Appellation: DOCa Rioja.

Village: Viñaspre (Álava). RIOJA ALAVESA

Grape Varieties: Mostly Jaén Blanca (Calagraño) with a small percentage of Viura and Malvasía

Rootstock: Rupestris du lot.

Planting Density: 1.5 m by 1.5 m

Training system: 100% head/goblet trained.

Climate: Vintage marked by high spring and summer rainfall.

Vineyards: Pieza Naya, El Pino, La Quemada and La Balsa.

Soils: Tableland areas with calcareous marl and sandstone soils (*replanos*) typical of this area, and eroded slopes with calcareous marl soils.

Viticulture: Own vineyards worked with minimal intervention and sustainable viticulture. Minimal or no tillage. The age of the vines ranges between 70 and 100 years old.

Harvest: 100% manual in 15 kg boxes. 21 September.

Winemaking: Fermentation with natural yeasts in open wood vats with full clusters and aged for five months in second-use chestnut barrels and concret tank without racking.

Bottled: March 2019.