



# PAREDINAS

UN VINO DE FINCA

Este vino procede de un antiguo y singular viñedo denominado PAREDINAS, plantado al tresbolillo en el año 1927 sobre un terreno en ladera, con un suelo profundo y pobre en el que las vides alcanzan un equilibrio perfecto con su medio de cultivo.

Su elaboración totalmente respetuosa con la uva, con una permanencia sobre sus lías de 24 meses en barricas de roble francés de grano extrafino y seguido de un afinado en botella de 12 meses, le confieren unos caracteres sensoriales excepcionales.



[bodegaspiedra.com](http://bodegaspiedra.com)



**PIEDRA**  
BODEGA Y VIÑEDOS

Ctra. Toro-Salamanca ZA-605 Km. 5 | 49800 Toro - Zamora (Spain) | +34 980 693 900

# PAREDINAS 2016

**COSECHA** 2016

**CALIFICACIÓN COSECHA** Excelente

**VIÑEDO** Finca Paredinas

**AÑO DE PLANTACIÓN** 1927

**VARIEDAD** Tinta de Toro

**ALCOHOL** 14,5%

**PRODUCCIÓN** 3916 botellas

**VENDIMIA** Manual, en cajas de 20kg, a principio de octubre.

**RECEPCIÓN** Mesa de selección con estricto control de calidad.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA** En depósito de 5.000 litros.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA** En barrica de roble francés.

**CRIANZA** 24 meses en barrica de roble francés de grano fino.

**ESTABILIZACIÓN** Sin estabilización tartárica.

**FILTRACIÓN** Muy ligera antes del embotellado.

**EAN13 BOTELLA** 8437002148669 | **EAN14 CAJA** 18437002148666



**PIEDRA**  
BODEGA Y VIÑEDOS

