



CASALOALTO
BODEGA Y VIÑEDOS

TRENA

Añada: 2019

Variedad: 100% Tardana

Crianza: 6 meses en depósitos de hormigón y fudres de 500 litros

Alcohol: 12,5

pH/acidez: 3,05 / 5,64

Azúcar Residual: 0,30 g/L

SO2 total: 80 mg/L

Fecha de embotellado: Abril 2020

Producción: 5.000 botellas



700 MSNM

VENTA
DEL
MORO

5.000 B

Trena es un vino elaborado con la variedad Tardana. Su nombre deriva del paraje conocido en la comarca como “El Tresnal”, donde era práctica habitual amontonar en forma de prisma triangular los haces de mies tras la siega para que perdiese humedad antes de su traslado a la era.

Suelo arcillo calcáreo con textura arcillo arenosa. Poco profundo. Es un suelo pobre cuya peculiaridad es la superposición de horizontes de calizas y margas arcillosas rojas y areniscas finas formados en la era terciaria.

Trena está elaborado con Tardana, variedad autóctona de vid con uvas de hollejo grueso y ciclo largo, muy bien aclimataada al ecosistema del interior de la provincia de Valencia, a más de 700 metros sobre el nivel del mar.

El terreno de la parcela está asentado sobre un fondo arcillo-calcáreo. La vendimia de 2019 se realizó el 15 octubre, a mano y en cajas de 15 kilos. La fermentación alcohólica fue espontánea, con levaduras silvestres en depósitos de hormigón y fudres de roble de gran capacidad, en los que reposó con sus lías finas hasta el embotellado.

Embotellado sin clarificación y con una ligera filtración.

