

ta ru

guín



ZONA - REGION

VIÑEDOS - VINEYARD

ELABORACIÓN - ELABORATION

VINO - WINE

CONTACTO - CONTACT

ZONA - REGION

En la zona oriental de Castilla, junto a San Esteban de Gormaz, ya acercándonos a las estribaciones del nacimiento del río Duero, con una gran altitud; en estas extremas y duras condiciones, todavía nos encontramos pequeños majuelos donde subsisten esforzadamente sus inquebrantables viñas. La climatología viene marcada por un clima continental, con muy pocas lluvias pero con un largo y gélido invierno. Condiciones naturales que benefician la implementación de una agricultura sostenible con el medioambiente. En las últimas semanas de la maduración, el viñedo se ve sometido a una gran diferencia térmica noche-día, que ayuda a mantener una atractiva intensidad aromática en los vinos, y los dota de taninos persistentes y bien maduros.

In the eastern area of Old Castille, around San Esteban de Gormaz close where Duero River begins, at a great altitude of his valley, close to a thousand meters above sea level, there are still vineyard at these really tough conditions. It does not rain too much even in autumn, and it is very cold in the winter, and that helps us to develop an ecological viticulture. The weeks before the harvest, which are fundamental to its state of maturity, typically have wide ranging variances between day and night, that help the wines are guaranteed an aromatic intensity and matured tannins.

VIÑEDOS - VINEYARD

Nuestro viñedo viejo fue plantado en un terroir singular compuesto por una capa superior con textura arenosa sobre otra de roca caliza; dispone de una leve pendiente y exposición al sur, lo que favorece para que la planta culmine su maduración. Los vientos predominantes vienen del este, lo que sumado a la altitud (**908 metros sobre el nivel del mar**), hacen que la uva alcance un perfecto equilibrio, con una frescura que permite a los vinos expresar un carácter varietal muy amable. La mayoría de las plantas son de la variedad Tinta del País, pero también hay una pequeña proporción de la variedad Albillo, uvas que también incorporamos a la elaboración.

The Old Vines were plant in a terroir with a topsoil of sand although the bed is made-up of rock, its exposure, and its south orientation and, allows the plant to have a great maturation. But the winds that comes from the east, and the altitude (**908 meters above the sea**), give us the perfect balance for getting a fresh and varietal wines very pleasant. In the Vineyards there are mostly Tinta del País grapes, but there are also some Albillo plants that we used too.

ELABORACIÓN - ELABORATION

La fermentación tuvo lugar en un pequeño depósito de tan solo 1500 litros de capacidad, reducida capacidad que nos permite no tener que emplear ningún tipo de sistema para el control de la temperatura. Nuestra mayor obsesión ha de ser estar encima de todos los detalles y tratar de “escuchar” lo que éste nos está demandando. Introdujimos el vino resultante en barricas de roble francés antes de caer el invierno.

Durante los primeros meses de crianza sobre lías, el vino es sometido a frecuentes battonages. La estancia total del vino en barrica fue de 9 meses. Finalmente embotellamos una producción total de **1607 botellas**.

The fermentation was done in a small 1500 liters tank that allows us to control the temperature of the must-wine without the need without the use of energy. The main effort is to pay attention to the details and to listen to the requests of the wine, instinctively.

During the first months of the cask aging process, we work with natural lees selected during the fermentation. Later, we continue selecting the lees, and racking the wine for a natural cleaning process. The wine aged nine months in oak casks. We mixed all the wine for the bottling process, and without any addition, we just produced **1607 bottles**.

VINO - WINE

96% Tinta del País 4% Albillo.

Alcohol	14.0%
Acidez Total / Total Acidity	7.05
pH	3.13
Ácido Málico / Malic Acid	0.85
Acidez Volatil / Volatile Acidity ...	0.42
Sulfitos / Total Sulfur	22



ta ru

guín

CONTACTO - CONTACT

+34 605 988 605

julio@vinotarugin.com

VINO TARUGUIN S.L. © 2016

TRAVESIA DE LA RIVERA Nº 2, 3º C
42330 San Esteban de Gormaz
SORIA - SPAIN

+34 605 988 605