

Tintoralba Dulce Garnacha Tintorera

De Tintoralba Dulce is een unieke expressie van de Garnacha Tintorera, waarbij de natuurlijke suikers van de druif worden geconcentreerd door een late oogst. Gemaakt van de allerlaatste selectie van oude stokken (40+ jaar), waarbij de concentratie aan suikers en aroma's maximaal is. Bodegas Tintoralba, gevestigd in het karakteristieke dorp Higueruela binnen de D.O. Almansa, is een wijnhuis waar traditie en moderne innovatie samenkomen. De basis van dit succes werd gelegd in 1961 met de oprichting van de coöperatie Santa Quiteria, die werd opgezet om de economische en sociale aspiraties van de lokale boerengemeenschap te ondersteunen. Vandaag de dag is Bodegas Tintoralba een hechte gemeenschap van 225 partners die gezamenlijk meer dan 1.500 hectare aan eigen wijngaarden beheren. Geschiedenis en het Tintoralba Project Hoewel de coöperatie al decennia bestond, werd in 2004 het specifieke 'Tintoralba'-project gelanceerd. Het doel was om de volledige potentie van de Garnacha Tintorera-druif te ontsluiten en te laten zien dat deze variëteit uitstekende gebottelde wijnen kan voortbrengen. Onder leiding van de bekende wijnmaker Pedro Sarrión, die in 2023 de titel 'Erewijnmaker' ontving, werd het wijnhuis een pionier in de regio door als eerste monovarietale wijnen van deze druif op de markt te brengen. Visie en Filosofie De visie van Tintoralba is geworteld in respect voor de natuur en de lokale identiteit: Focus op Garnacha Tintorera: Deze druif, met zijn unieke gekleurde vruchtvlees, wordt beschouwd als het hart van het wijnhuis en gedijt optimaal in de extreme omstandigheden van Higueruela. Biologisch en Veganistisch: Al meer dan 15 jaar zet de bodega zich in voor biologische landbouw. Dankzij de hoogte van 1.000 meter en het droge klimaat is de druk van ongedierte minimaal, wat toelaat om met minimale interventie en zonder zware chemicaliën te werken. De wijnen zijn bovendien veganistisch gecertificeerd. Kwaliteit door Samenwerking: Het wijnhuis functioneert als een "grote familie" van boeren en buren die middelen en kennis delen om de techniek en kwaliteit van hun wijnen voortdurend te verbeteren. Het Unieke Terroir De wijngaarden van Tintoralba bevinden zich op een hoogvlakte tussen de 900 en 1.100 meter boven zeeniveau. De combinatie van een hard, droog continentaal klimaat — met ijzige winters en hete zomers — en een arme, kalkrijke bodem dwingt de druiven tot een langzame rijping. Dit resulteert in wijnen met een enorme concentratie aan kleur, tannines en aroma's, die wereldwijd worden erkend met talrijke prijzen en onderscheidingen.

Vinification
Koude maceratie bij 10°C, gedeeltelijke fermentatie bij 12°C; geen houtrijping om de primaire aroma's te bewaren.

Smaakimpressie
Aroma's van rijp fruit (pruimen, vijgen), honing en primaire druivenaroma's.

Categorie

	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2024	12.50	0,50L

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Bodegas Tintoralba

Druiven
Garnacha Tintorera

Serveertemperatuur
6–10°C.

Klimaat
De droge herfst in Higueruela maakt het mogelijk de druiven lang aan de stok te laten voor indroging.

Domein

Foodpairing
Chocoladedesserts
Vers fruit
Foie gras
Blauwe kazen
Patisserie

Bodem
Arme kalkgrond die de fysiologische rijping vertraagt en de suikers concentreert

Appelatie
D.O. Almansa