

## *Bodegas El Tanino*

---

Bodega situada en Hoya - Gonzalo , creada en 2.006 por un grupo de agricultores . En nuestra Bodega conviven pasado y futuro, combinando las instalaciones más modernas para garantizar la calidad óptima, con técnicas tradicionales que respetan el saber hacer de nuestros antepasados. La situación geográfica en la que nos encontramos transmite a nuestros vinos un carácter especial y único.

**Contacto:** El Sol, s/n. 02696 Hoya Gonzalo. Tel.: 678 648 847 [comercial@boegaseltanino.com](mailto:comercial@boegaseltanino.com)

**Tipos de vino:** Tinto

**Variedades:** Garnacha Tintorera -Syrah - Merlot- Cabernet m- Petit Verdot.

**Variedades:** Garnacha Tintorera, Monastrell y Verdejo

**Viñedo:**

- Agricultura: Convencional - Ecológica
- Clima: Continental - Mediterráneo.
- Localización de los viñedos: Hoya - Gonzalo - Petrola - Bonete - Chinchilla - Higuera - Pozo Cañada.
- Edad de la viña: 50 años

**Elaboración:** Para nuestros vinos embotellados recogemos las uvas en cajas de 25 kg, se realiza una maceración en frío y una lenta fermentación, los vinos realizan maloláctica en barricas de roble francés.

## *Nuestros Vinos*

---



**Marca:** 1752

**Tipo de vino:** Tinto Crianza de 12 meses en barrica de roble francés, elaborado con Garnacha Tintorera, con cepas viejas producción por cepa de 1 kg.

**Datos Analíticos:**

- Grado alcohólico: 14% Vol.
- pH: 3.60
- Acidez Total: 6.2
- SO2 Total: 95

**Producción (en botellas o litros):**  
22.000 botellas anuales

**Envasado (en botellas o litros):**  
Cajas de 6 unidades



**Marca:** Altos de Santiago, Classic

**Tipo de vino:** Tinto Joven Roble de 3 meses en barrica, elaborado con garnacha tintorera y producción por cepa de 1,5 kg.

**Datos Analíticos:**

- Grado alcohólico: 14% Vol.
- pH: 3.65
- Acidez Total: 6.1
- SO2 Total: 90

**Producción (en botellas o litros):**  
10.000 botellas anuales

**Envasado (en botellas o litros):**  
Cajas de 6 unidades