

## TINTILLA PAGO DE CARRASCAL

**Bodega:** Luis Pérez

**Zona:** V.T. Cádiz

**Variedades:** 100% Tintilla

**Alc:** 13,5% Vol.

### Viñedos:

El pago de Carrascal, al norte de Jerez de la Frontera, lindando por el oeste con Almocadén y Macharnudo Alto está situado a unos 20km de la costa, tradicionalmente se ha identificado Carrascal con la posición más al interior de los 4 grandes pagos jerezanos. Ya desde 1414 aparecen actas notariales de viñedos en el pago de Carrascal. La Finca El Corregidor se sitúa en una de las cotas más altas del pago de Carrascal, a 113 metros. Se extiende sobre unas 60 hectáreas de albariza en las cuales están cultivadas diferentes variedades autóctonas del marco, a destacar la Pedro Ximenez, Tintilla de Rota y Palomino fino.

### Elaboración:

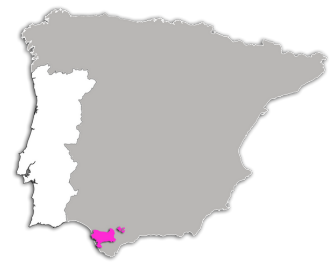
La vendimia se llevó a cabo manualmente en cajas de no más de 14 kilos y por la noche. Después de seleccionar los racimos y con el 60% de la vendimia sin despalillar, se fermenta en acero inoxidable y barricas abiertas durante 30 días, con pocos remontados. Tras la crianza de 12 meses en barricas de madera de 6 años de uso, vuelve a depósito, donde permanece unos meses, hasta su embotellado.

### ¿Qué esperar de este vino?

De las tres Tintillas que elabora Bodegas Luis Pérez, esta procedente del Pago de Carrascal es, quizás, la que mayor potencial de guarda presenta. Los suelos de albarizas le confieren una marcada sensación calcárea, que junto a su gran complejidad, hacen de este vino un interesante tinto de Cádiz.

### BODEGAS LUIS PÉREZ

Hacienda Vista Hermosa  
C. Hermandad del Rocío de Jerez, km 3  
11408 Jerez de la Frontera, Cádiz  
info@bodegasluisperez.com



### Maridajes:

Estamos ante una variedad de uva muy versátil que da mucho juego. Arroces con carne, quesos semicurados, carnes guisadas... Sin dejar de lado una buena parrillada de verduras o unas legumbres de cuchara.

Para los más atrevid@s, recetas especiadas y aromáticas donde la albahaca, el anís estrellado, el clavo, pimienta negra y el regaliz sean protagonistas.

**Tª de servicio recomendada:**  
15 - 17 °C.