

PARAJES DE LOS VIDRIOS

ALBILLO 2017



BODEGA:

Parajes de los Vidrios.

UBICACIÓN:

Madrid, Sierra de Gredos.

VARIEDAD:

100% Albillo.

SUPERFICIE:

1 hectárea.

PARCELA:

Cadalso de los Vidrios: Los Barrancos.

EDAD DE LAS CEPAS:

100 años.

ALTITUD:

820 metros.

SUELO:

Arenoso, granítico.

VITICULTURA:

Ecológica, biodinámica, respetuosa con el medio ambiente. Solo se trabaja con materias naturales como el azufre y el cobre.

Laboreo con caballos.

DATOS DE LA AÑADA:

Añada de verano caluroso con dos grandes olas de calor extremo y muy seco, que aporta mucha fruta y concentración, pero que, por las características de nuestro Terruño, se conserva la frescura y buena tensión

VENDIMIA:

El 15 de agosto, en el momento óptimo de maduración de cada parcela.

VINIFICACIÓN:

Maceración pelicular de 24 horas para la extracción de aromas primarios.

Fermentación a 14C en barricas de 300 L de Roble francés, con levadura autóctona, buscando respeto y tipicidad de la materia prima.

CRIANZA:

8 meses en barricas de un vino.

ENÓLOGO:

Manuel Manzaneque Suárez.

