

PARAJES DE LOS VIDRIOS

GARNACHA 2016



BODEGA:

Parajes de Cadalso.

UBICACIÓN:

Madrid, Sierra de Gredos.

VARIEDAD:

100% Garnacha.

SUPERFICIE:

20 hectáreas.

PARCELAS:

Cadalso de los Vidrios: Sierra, Alto, Piquillo, Chorrillo, Isilla.

San Martín: Andrinoso, Maraños, Valdehornos.

EDAD DE LAS CEPAS:

Entre 60 y 100 años.

ALTITUD:

Entre 800 y 900 metros.

SUELO:

Arenoso, pobre, granítico.

VITICULTURA:

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

Laboreo con caballos.

VENDIMIA:

A partir del 5 de septiembre, en el momento óptimo de maduración de cada parcela.

VINIFICACIÓN:

Grano entero, sin estrujar. 50% del racimo entero con raspón. Maceración prefermentativa en frío de 4 días a 12°C para la extracción de aromas. Fermentación a 22°C en depósitos de acero inoxidable y de hormigón, con levadura autóctona y buscando el respeto y la tipicidad de la materia prima.

Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés de 500 litros.

CRIANZA:

12 meses en barricas de roble francés de 500 litros de uno a cuatro vinos.

ENÓLOGO:

Manuel Manzaneque Suárez.

