



PARAJES DE LOS VIDRIOS

VINOS DE MADRID

Denominación de Origen



PARAJES DE LOS VIDRIOS

GARNACHA 2017

UBICACIÓN: Cadalso de los Vidrios.

VARIEDAD: 100% Garnacha.

SUPERFICIE: 20 hectáreas.

PARCELAS:

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

San Martín: Andrinoso, Marañones, 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.

RECONOCIMIENTOS:

GUÍA PEÑÍN: **92/100.**

GUÍA VIVIR EL VINO: **92/100.**

GUÍA VINOS GOURMETS: **94/100.**

ROBERT PARKER: **91/100.**