

EL MARCIANO



Cosecha: 2016.

Tipo: Tinto sin crianza.

Producción: 10.000 botellas de 750 ml.

Composición varietal: Garnacha de la Sierra de Gredos.

Viñedo: Todos los viñedos esta situados en Navarredondilla (Ávila) con una altura media de 1.100 metros, en ladera con orientación sur, edad media de 70 años, suelo compuesto por arenas de granito y roca madre granítica a escasos centímetros de la superficie.

Elaboración: Vendimiado la primera semana de octubre de 2016 de forma manual; la uva fue estrujada/pisada pero no se despalillo (100% raspón). Vinificado en depósitos de acero inoxidable por parcelas con las propias levaduras autóctonas, no se realizó corrección ni aportación alguna, se realizaron remontados diarios, maceración de 23 días. Desfangado e inicio de la fermentación maloláctica también en depósito de acero inoxidable para a continuación sacar el vino al exterior y aprovechando los rigores del invierno clarificar y estabilizar de forma natural el vino; se trasiega para quitar impurezas y residuos sólidos por decantación permitiendo esto llegar a la fase de embotellado en unas condiciones de limpidez y estabilización natural optimas. No obstante durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

Crianza: Sin crianza.

Fecha de embotellado: Febrero 2017.

Conservación: Temperatura constante de entre 14°C y 18°C protegido de la luz y la humedad.

Temperatura de servicio: 14°C/15°C.


Alfredo Maestro