

VINO Y SE QUEDÓ | GREDOS

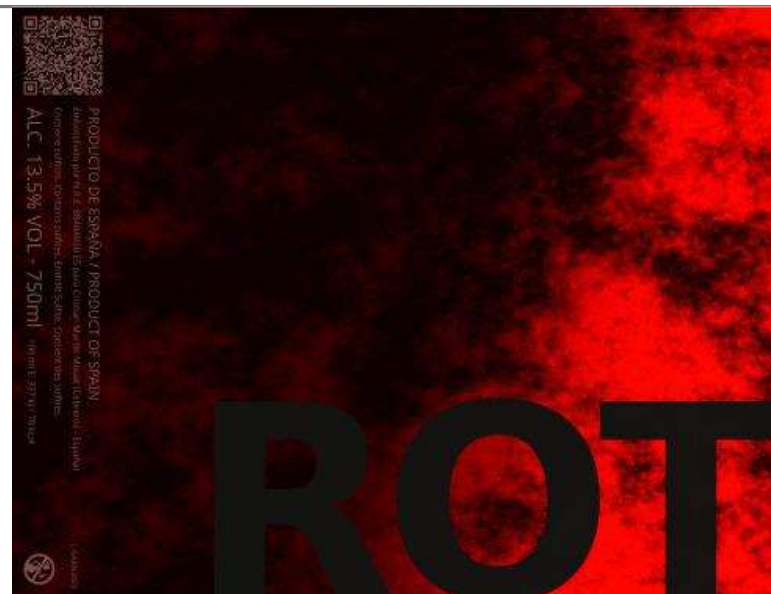
ROT 2023

Un vino de parcela, viñas en vaso de unos 80 años plantadas sobre granito descompuesto a casi 900 m. de altitud en el paraje de la Pizarra en los alrededores de Cebreros (Ávila).

Es un homenaje tanto a la tradición como al atrevimiento, marcado por un acto de equilibrio entre una vendimia temprana y una maceración corta, retando el calor y la sequía del verano. Selección meticulosa, grano a grano, pisado tradicional de los racimos enteros sin extraer demasiado. Para la crianza, de unos 9 meses, contamos con una vasija de gres Clayver que permite una expresión pura de la fruta sin maquillaje.

El vino refleja el contraste del paisaje agreste de Gredos. Se abre con frutas rojas, es elegante y crujiente a la vez. Desarrolla su carácter copa tras copa. A la hora de descubrir su alma, se ha terminado la botella.

El viñedo se cultiva de forma orgánica, aplicando algunos principios de la biodinámica. La agricultura es totalmente manual, al igual que la vendimia. Poda de respeto, cubiertas vegetales controladas, y biofertilizantes elaborados por nosotros mismos, forman parte de nuestra filosofía de preservar estas viñas viejas.



Viñedo

Situación	Cebreros
Edad	80 años
Altitud	850 – 890 m.
Variedades	Garnacha
Suelos	Granito descompuesto

Especificaciones técnicas

Producción	535 botellas
Rendimiento	menos de 1.000 kg por hectárea
Vendimia	13 de Agosto
Alcohol	13,5 %
Embotellado	Junio 2024

Contacto bodega@vinoysequedo.com