

VINO Y SE QUEDÓ | GREDOS

EN BLANCO 2023

Un vino de parcela, viñas en vaso de unos 85 años plantadas sobre granito descompuesto a 650 m. de altitud en el Valle del Tiétar en los alrededores de Sotillo de la Adrada (Ávila).

Es un reflejo de las ganas de experimentar con la mezcla de variedades blancas y hacer un vino blanco de maceración carbónica utilizando hielo seco. Se trata de unas 10 variedades distintas, algunas no identificadas, coplantadas con la Garnacha.

Vendimia manual, selección meticulosa, pisado tradicional de un 30% de los racimos enteros para asegurar un inicio de fermentación y así proteger el resto de los racimos ya que no contábamos con un depósito estanco. Maceración carbónica de 7 días y crianza de unos 6 meses en acero inoxidable. Se embotelló sin añadir sulfitos y sin filtrar, por lo que muestra sedimentos.

Gracias a la maceración carbónica el vino sabe a uva – sí, a uva, ni más ni menos. De forma natural muestra buena acidez, se bebe solo, apenas tiene alcohol.

El viñedo se cultiva de forma orgánica, aplicando algunos principios de la biodinámica. La agricultura es totalmente manual, al igual que la vendimia.



Viñedos

Situación	Sotillo de la Adrada
Edad	85 años
Altitud	650 m.
Variedades	Jaén, Albillo real, Chelva, Moscatel, Verdejo, Chasselas Doré, Airén y otros
Suelos	Granito descompuesto

Especificaciones técnicas

Producción	127 botellas
Rendimiento	menos de 1.000 kg por hectárea
Vendimia	18 de Agosto
Embotellado	Febrero 2024
Analítica	9,5% - Acidez total 6,33 g/l Sulfuroso (Libre/Total) 7/12 mg/l

Contacto

bodega@vinoysequedo.com