

## VINO Y SE QUEDÓ | GREDOS

### ROT 2024

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 grés 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 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.



#### Viñedos

<b>Situación</b>	Cebreros
<b>Edad</b>	80 años
<b>Altitud</b>	850 - 890 m.
<b>Variedades</b>	Garnacha
<b>Suelos</b>	Granito descompuesto

#### Especificaciones técnicas

<b>Producción</b>	611 botellas
<b>Rendimiento</b>	menos de 1.000 kg por hectárea
<b>Vendimia</b>	18 y 19 de Agosto
<b>Alcohol</b>	13 %
<b>Embotellado</b>	Mayo 2025

Contacto [bodega@vinoysequedo.com](mailto:bodega@vinoysequedo.com)