

## VINO Y SE QUEDÓ | GREDOS

### GRÜNE ELEFANTEN 2024

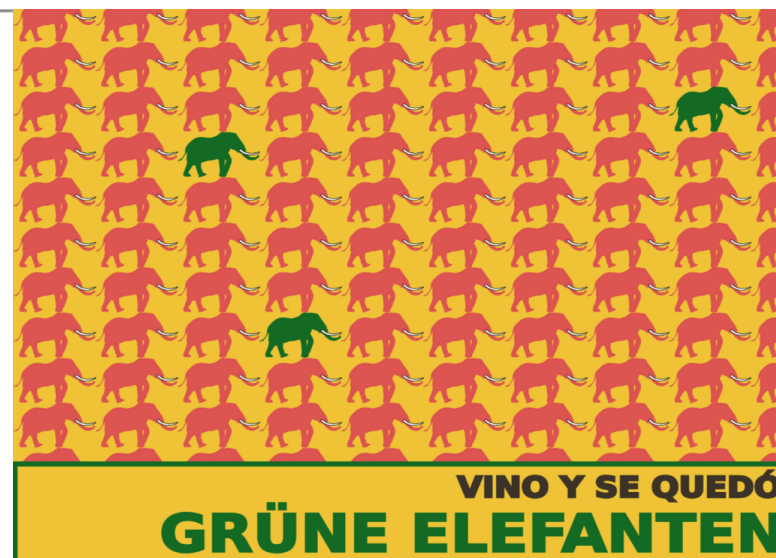
El vino nace de una parcela única en el paraje de la Hinojosa, en los alrededores de Cebreros (Ávila), a 730 m de altitud. Las viñas en vaso, plantadas hace unos 80 años sobre granito descompuesto ofrecen una expresión pura del paisaje.

Se trata de un rosado singular, gastronómico y profundamente diferente, combina la frescura de un rosado elegante con la complejidad que solo puede aportar una crianza bajo velo de flor.

La vendimia es manual, con una selección meticulosa tanto en la viña como en la bodega. Los racimos enteros se pisan de forma tradicional, sin extracciones excesivas. La fermentación es espontánea, con una maceración de doce horas, seguida de una crianza de seis meses en acero inoxidable y tinaja de arcilla blanca del artesano Carles Llarch.

El viñedo se cultiva de forma orgánica por Álvaro, nuestro viticultor de confianza. Fue plantado por su abuelo y cuidado generación tras generación por la misma familia.

El nombre del vino rinde homenaje a los “elefantes verdes” aquellas metáforas llamativas que la banda de rock Silly utilizaba para distraer a la censura y así ocultar la crítica real, más sutil, a la realidad de la RDA. Como aquellas canciones, este vino es una declaración velada.



#### Viñedos

<b>Situación</b>	Cebreros
<b>Edad</b>	80 años
<b>Altitud</b>	730 m
<b>Variedades</b>	Garnacha
<b>Suelos</b>	Granito descompuesto

#### Especificaciones técnicas

<b>Producción</b>	258 botellas
<b>Rendimiento</b>	2.500 kg por hectárea
<b>Vendimia</b>	21 de Agosto
<b>Embotellado</b>	Marzo 2024
<b>Analítica</b>	13,5% - pH 3,22 - Acidez total 6 g/l Sulfuroso (Libre/Total) 21/32 mg/l

Contacto

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