



# PRELVM

## Lágrimas de Garnacha



ES-ECO-021-EX  
Agricultura UE

*En nuestros viñedos de garnacha, con más de 30 años de edad, situados a un altitud de 546 metros sobre el nivel del mar y plantados en suelos arcillosos realizamos la vendimia manual nocturna en pequeñas cajas de no más de 16 Kg. de las mejores uvas.*

*Para este vino realizamos la vendimia un poco antes de su momento óptimo para conseguir frescura, acidez y bajo ph. Esta uva tras una minuciosa selección en mesa, la despalillamos y la trasladamos directamente a la prensa donde la dejaremos macerar unas horas antes de hacer un prensado directo. Una vez obtenido el mosto yema lo trasladamos a las tinajas donde fermentara, con sus levaduras indígenas, a temperatura controlada durante unos 10 días. Terminada la fermentación se procede a realizar un trasiego entre tinajas donde permanecerá como mínimo unos seis meses para su afinado y crianza.*

*Este trasiego nos permitirán que el vino se vaya decantando y clarificando naturalmente. Posteriormente pasaremos a su embotellado sin clarificación, sin estabilización y sin filtración.*

*Un vino vivo que puede presentar en botella precipitaciones que no alteran para nada sus cualidades organolépticas.*



Juan Leandro Romero- Viticultor