PRELVM

Mariposeando

ES -ECO-021-EX
Agricultura UE

En nuestros viñedos de más de 15 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 de **Garnacha Común, Alicante Bouschet y Marselán.**

Trasladamos las uvas a la bodega y las **selecciónamos en mesa.** Una vez seleccionadas pasan los racimos enteros a depósitos de acero inoxidable y una vez llenos se tapan herméticamente para que de comienzo su fermentación dentro de cada grano de uva.. Aquí permanecerán durante unos 15 - 20 días. Transcurrido ese tiempo los racimos se sacan y se prensan directamente y el mosto resultante pasa a terminar la fermentación alcohólica en las tinajas.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se le da un trasiego a otra tinaja para que realice la fermentación manoláctica. Diferentes trasiegos nos permitirán que el vino vaya decantando y clarificando, además también le proporcionará al vino aromas y estabilidad. Aquí ya estará durante al menos 6 meses antes de su embotellado. Que realizaremos **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

Designed by Rocío Valor Sumiller