



PRELVM

Paisaje Vivo



ES-ECO-021-EX
Agricultura UE

En nuestros viñedos de más de 30 años de edad, situados a un altitud de 546 metros sobre el nivel del mar, plantados en suelos arcillosos y sobre los que estamos implantando el proyecto de secanos vivos, realizamos la vendimia manual nocturna en pequeñas cajas de no más de 16 Kg. de las mejores uvas.

Para este vino realizamos la vendimia de las diferentes variedades que se entremezclan en esta parcela. Una vez vendimiadas las trasladamos a cámaras donde se conservará a unos 2°C durante un par de días. Tras este proceso de criomaceración seleccionamos las uvas en la mesa de selección. Posteriormente las despallamos y trasladamos a las tinajas de barro con sus hollejos donde fermentará, con sus levaduras indígenas, a temperatura controlada. Durante su fermentación le proporcionaremos entre dos y tres bazuqueos diarios, siempre de forma manual.

El vino permanecerá con sus hollejos una media de unos 100 días. Posteriormente procedemos al descubrimiento y prensado de los hollejos. Tras este proceso el vino se vuelve a pasar a las tinajas donde permanecerá como mínimo unos seis meses para su afinado y crianza.

Diferentes trasiegos nos permitirán que el vino se vaya decantando y clarificando. 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.

PRELVM

paisaje vivo



Juan Leandro Romero - Viticultor