

sol



SOL

Vino blanco con 3 meses de crianza sobre sus lías

ZONA VITÍCOLA

Sin D.O. zona Manchuela

VARIEDAD

Tardana 100%

SUELOS Y VIÑEDO

Viñedo viejo de la variedad Tardana, de agricultura sostenible. Cultivo de secano y en vaso. Suelos blancos por la caliza que contienen. Las cepas de esta variedad están situadas en la aldea de Cilanco (Villatoya, Albacete) junto al río Cabriel, en un enclave concreto donde hay un microclima particular que permite a esta variedad llegar a su maduración completa.

ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración procedente de agricultura sostenible, de mínima intervención, tradicional y artesanal. La vendimia manual en cajas permite la selección de los racimos en el campo. La uva entra en la bodega a 8°C. El encubado se realiza en pequeños depósitos de 50 hL y allí una maceración prefermentativa de 4 horas a 12°C.

Se realiza el prensado suave en una prensa vertical. La fermentación se lleva a cabo a baja temperatura y un tercio del vino termina su fermentación en tinajas de barro. Sin fermentación maloláctica, pasará a realizar una crianza de 3 meses sobre sus lías. Finalmente, tras una pequeña filtración, el vino pasará a ser embotellado. Al ser una elaboración sin clarificación ni estabilización por frío, pueden aparecer sedimentos en la botella.

¿POR QUÉ GRATIAS?

...gratias nace como un agradecimiento a todas las personas que nos han ayudado en nuestras vidas enológicas a hacer realidad nuestro sueño: elaborar nuestro propio vino. Todos son familia, amigos,

compañeros, profesores, maestros..., de los cuales tenemos recuerdos muy importantes y valiosos.

VINO ÉTICO

Significa para nosotros elaborar un vino que se cultiva, se elabora y se vende, desde el respeto, la honestidad, la felicidad y la ilusión de los que trabajan con nosotros y de los que consumirán el vino. Desarrollamos un proyecto responsable, consciente y respetuoso con lo social y el medio ambiente.

¿POR QUÉ SOL?

Representa la paciencia, la vuelta a nuestras raíces y orígenes, de vivir la vida más despacio. Tardana es una variedad especial porque madura después de las uvas tintas. Como se vendimia tan tarde, cerca de noviembre, es la uva que recibe más horas de sol al año.

CATA Y GASTRONOMÍA

Cata: brillante de color amarillo con reflejos dorados. Predomina el carácter de la flor blanca, destacando la pera en nariz. En boca es graso y con buen equilibrio ácido, de paso agradable que invita a volver a beber.

Gastronomía: ideal mientras cocinas, comida oriental, pasta al frutti di mare, con buenos amigos, pescados braseados y mariscos al vapor.

4.600 botellas aproximadamente

Este vino es apto para veganos y vegetarianos

Bodegas Gratias Familia y Viñedos

Calle A, 12, 02200
Casas Ibañez
Albacete, Spain
T +34 676 599 583
+34 96 118 27 37
www.bodegasgratias.com

gratias