

maximas



MAXIMAS

Vino tinto con 12 meses de bodega usada de roble francés

ZONA VITÍCOLA

Sin D.O. zona Manchuela

VARIEDAD

Bobal 100%

SUELOS Y VIÑEDO

Viñedos de agricultura sostenible, basada en el respeto y el sentido común. Viñedos viejos de la variedad Bobal localizados en los términos de Alborea y Serradiel sobre suelos profundos, pobres y arcillo-calcáreos, típicos de la Manchuela.

ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración 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 refrigerada a 8°C. El encubado se realiza en pequeños depósitos de 50hL y allí una maceración prefermentativa de 48 horas a 12°C. Diariamente se realizan remontados manuales y el prensado es suave con una prensa vertical. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en acero inoxidable para pasar a realizar una crianza de 12 meses en barricas usadas de roble francés. 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?

...gracias 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.

CATA Y GASTRONOMÍA

Cata: Color rojo cereza con capa alta. Nariz intensa a frutos negros y notas lácteas. Boca amplia, potente, afrutada, de tanino presente y elegante con ligeros matices tostados. Gastronomía: lechazo al horno, gazpacho manchego, chuletón de buey a la brasa y queso curado de oveja

3.300 botellas

20 magnums aproximadamente
Este vino es apto para veganos y vegetarianos

Bodegas Gracias Familia y Viñedos

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



gracias