



comboi blanco



VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

Vino blanco espumoso PetNat.

Zona: Levante español. Manchuela (sin DO)

VARIEDAD:

Tardana

VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:

Este vino nace de viñas viejas de unos 70 años, cultivadas en vaso bajo un régimen estricto de secano y mediante prácticas ecológicas que siguen métodos tradicionales. La parcela de Comboi blanco se encuentra en Alborea a 700 msm, justo al subir desde el valle del río Cabriel, Reserva de la Biosfera. Suelo arcillo-calcáreo férrico (rojo) típico de Manchuela con cantos rodados en su superficie y piedras calizas en descomposición.

ELABORACIÓN:

Fieles a nuestra filosofía de mínima intervención, elaboramos este vino de forma artesanal con el máximo mimo y respeto. La vendimia, realizada a mano en su momento óptimo de maduración, se hace en cajas con selección de racimos en el campo y un enfriado posterior a 8°C. En bodega, utilizamos el método ancestral: tras el prensado directo, fermentamos en pequeños depósitos de acero inoxidable a 18°C durante unas tres semanas, con levaduras autóctonas. Antes de que finalice la fermentación, embotellamos manualmente para que esta termine en botella. Las botellas se colocan en rima (tumbadas) para permitir un mayor contacto de las lías con el vino. Despues del proceso, las botellas se colocan boca abajo (en punta) para que las lías formen un tapón natural en el cuello, facilitando el degüelle a mano y dejando el vino completamente limpio. Este vino no recibe licores de expedición, otros vinos ni aditivos; es el reflejo puro de su esencia y su cuidadosa elaboración.

Producción: 3.000 botellas
Rendimiento: 2.500 bot/ha

Ancestrales

VINOS GRATIAS:

Los vinos Gratias se basan en 2 pilares fundamentales de la viticultura de nuestra región, las uvas Bobal y Tardana, para nosotros las mas relevantes variedades autóctonas de la Manchuela. Por eso la familia Gratias queremos mostrar la gran versatilidad y riqueza de estas uvas elaborando diferentes tipos de vinos mostrando los diversos suelos y orientaciones que nos brindan los ríos Cabriel y Júcar.

VINOS ANCESTRALES

El método ancestral o Pét-Nat es la forma de elaborar un vino con burbujas de forma natural, dejando que la uva fermente a su ritmo en la botella. Con este proceso, no tenemos que adicionar ni azucar ni levaduras industriales. Nos conecta con las raíces del vino, ofreciendo burbujas frescas, vivas y llenas de carácter.

¿POR QUÉ COMBOI?:

"Fer Comboi" es una expresión valenciana que describe el momento en que un grupo de amigos se reúne para disfrutar de un momento especial. Es la esencia de pasar un buen rato, como cuando se organiza una paella o una torrà, sin más plan que disfrutar de la compañía y lo que surja después. Comboi es esto, es la chispa para todas las reuniones.

CATA Y GASTRONOMÍA:

Comboi Blanco es la fiesta en una copa, un vino de esos de 'beber sin camiseta', en la playa o en la piscina. Ideal para momentos de disfrute sin complicaciones, acompañado de aperitivos o platos ligeros como salmón ahumado con crema de alcaparras o una sopa de miso, y como no cualquier ensalada en sus diferentes versiones.

¿Sabías que? Dentro del espíritu "disfrutón" de Comboi en su etiqueta encontramos un homenaje a la paella valenciana. Si te fijas aparece nuestro pollo-conejo, dos de los ingredientes principales de este plato tan importe en las reuniones de la Terreta.



Gracias