

comboi rosado



VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

Vino rosado espumoso PetNat.

Ancestrales

Zona: Levante español. Manchuela (sin DO)

VARIEDAD:

Bobal

VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:

Este vino nace de viñas viejas de unos 40 años, cultivadas en vaso bajo un régimen estricto de secano y mediante prácticas ecológicas que siguen métodos tradicionales. La parcela localizada a 700 metros sobre el nivel del mar, en la llamada pre-meseta, Reserva de la Biosfera. Suelo arcillo-calcareo, profundo típico de Manchuela.

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: 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. Después 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: 2.000 botellas
Rendimiento: 2.500 bot/ha

VINOS GRATIAS:

Los vinos Gratiass 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 Gratiass 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 azúcares 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 Rosado es como un suspiro fresco en cada burbuja. Con su color fresa y burbujas vivas, te invita a disfrutar de momentos ligeros y despreocupados. Al probarlo, es como un estallido de frescura y alegría. Ideal para compartir con amigos junto a platos como mejillones al vapor, crema de calabaza, salazones y frutos secos.

¿Sabias que? En la etiqueta queríamos conservar el toque divertido a este vino. Vemos un dominó junto a un aro de circo, que nos recuerda a muchas de las tardes que pasamos en la cafetería de la universidad, llenas de risas y buenos momentos. Es nuestro pequeño homenaje a esos momentos de diversión y camaradería, que reflejan el espíritu alegre y auténtico de Comboi Rosado.



Gratias