



maximas



VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

Vino tinto en barrica

Zona: Levante español. Manchuela (sin DO)

VARIEDAD:

Bobal

VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:

Este vino nace de viñas viejas de más de 50 años, cultivadas en vaso bajo un régimen estricto de secano y mediante prácticas ecológicas que siguen métodos tradicionales. Estas parcelas se asientan a una altitud de 700 msm en Serradiel (Casas-Ibáñez) y Alborea, en el alto del valle. Son viñedos de menor vigor, con racimos pequeños y concentrados que presentan un perfil maduro. Suelos arcillo-calcáreos más pobres, que ayudan a mantener la intensidad del vino.

ELABORACIÓN:

Fieles a nuestra filosofía de mínima intervención, se elabora de forma artesanal con mimo y respeto. La vendimia manual la realizamos en cajas en su punto óptimo de maduración con selección de racimos en el campo. En bodega fermenta en acero inoxidable con levadura indígena a baja temperatura. Crianza de 1 año en barrica de roble francés usada para después de su embotellado hacer una posterior crianza en botella durante otro año. Este vino fue tratado con el menor filtrado posible para respetar su esencia, así que es posible encontrar algún sedimento en la botella; es un reflejo de su esencia y su elaboración.

Producción: 3.000 botellas
Rendimiento: 2.000 bot/ha

Vinos de Pueblo

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 más 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 DE PUEBLO:

Es nuestra forma de capturar el auténtico paisaje de la Manchuela en cada botella. Queremos que cada vino te transporte a este rincón único, por ello trabajamos con diferentes parcelas de viñedo con características similares. Los suelos de base arcillo calcáreos de la comarca muestran un color más rojo (férreo) en la premeseta donde cultivamos la Bobal y más blanco (calizo) en el valle donde cultivamos la Tardana

¿POR QUÉ MAXIMAS?:

Es el primer vino de la bodega, con maximas se quiere dar las gracias a todas esas personas que hicieron posible que pudiesemos hacer nuestra propia bodega. Como curiosidad si juntas el nombre de la bodega con el de este vino te queda Gratias Maximas o lo que es lo mismo, 'Muchas Gracias'.

CATA Y GASTRONOMÍA:

Maximas es como un amigo fiel. Con una estructura imponente pero equilibrada, tiene la intensidad justa para acompañar los momentos especiales. Su final largo lo hacen perfecto para maridar con platos de carácter como un rabo de toro, carnes rojas maduradas a la brasa, gazpacho manchego o un queso de larga curación, de esos con cristalitos.

¿Sabías que? Todos los nombres que aparecen en la etiqueta de este vino son los nombres reales de todas las personas que nos ayudaron en nuestro primer vino de garaje en 2009. Con esto queremos que con el paso del tiempo sigan estando presentes en la historia de nuestra bodega.



Gracias