

# Rius



## VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

### Vino tinto ligero 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 metros sobre el nivel del mar, en el alto valle, con parcelas de Serradiel (Casas-Ibáñez) y Alborea. Suelos arcillo-calcáreo ferrico (rojo), que ayuda a mantener la frescura 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 racimo en el campo. En bodega pasa a un proceso previo de refrigeración a 8°, encubado con maceración prefermentativa de 10-12 horas y prensado suave. Fermentación con levadura indígena a baja temperatura con fermentación maloláctica en barrica de roble francés usada. Realiza una crianza mixta en acero inoxidable y barrica. 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: 2.500 bot/ha

### Vinos de Pueblo

#### 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 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 (férrico) en la pemeleta donde cultivamos la Bobal y mas blanco (calizo) en el valle donde cultivamos la Tardana

#### ¿POR QUÉ RIUS?:

Su nombre nace como homenaje a los dos ríos que abrazan la Manchuela: el Júcar y el Cabriel. Ríos que no solo dan vida a la región, sino que también modelan la comarca creando un lugar único donde la naturaleza y la historia se entrelazan, siendo parte fundamental de esa conexión.

#### CATA Y GASTRONOMÍA:

Es como esa canción pegadiza que no puedes dejar de tararear. Elegante, fresco y con toque travieso, perfecto para cenas improvisadas o esa copa al atardecer que se convierte en dos... o tres. ¿Y el maridaje? genial desde un carpaccio de salmón hasta una ensalada de burrata o incluso sushi.

**¿Sabías que?** La imagen que aparece en la etiqueta es el Tripe Twist, un símbolo Maorí originario de Nueva Zelanda que Iván y Ana conocieron mientras trabajan allí. Representa la unión entre los 2 ríos que dan forma a la Manchuela: Cabriel y Júcar.



# Gratias