BODEGAS GRATIAS. FAMILIA Y VIÑEDOS
vinos artesanos y sostenibles

tinaja

vino ético · vinos que sientan bien

VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

Tinajas de Barro

Producción: 1.000 botellas
Rendimiento: 1.000 bot/ha

Vino tinto tinaja.

Zona: Levante español. Manchuela (sin DO)

VARIEDAD:

Bobal

VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:

Este vino nace de una parcela de viñas viejas de más de 80 años, cultivadas en vaso bajo un régimen estricto de secano y mediante prácticas ecológicas que siguen métodos tradicionales. Esta parcela se asienta a una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar, mirando al rio Jucar, sobre la loma de un pequeño cerro mirando al Norte. Suelo profundo de arcilla ferrica .

ELABORACIÓN:

Fieles a nuestra filosofía de mínima intervención, se elabora de forma artesanal con mimo y respeto. La vendimia manual la realizamos en en cajas en su punto óptimo de maduración con selección de racimo en el campo. En bodega se realiza el encubado en tinajas nuevas de barro de 200 L del maestro Padilla. Fermentación en tinaja con levadura indígena con pisoneo manual diario, tras un suave prensado realiza una crianza de 6 meses en la misma tinaja de barro. 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.

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 DE TINAJA:

La tinaja ha sido utilizada históricamente en la Península Ibérica para la elaboración de vino, una tradición ancestral que ha perdurado a lo largo de los siglos. En Gratias, hemos querido recuperar y revalorizar esta técnica, respetando su esencia y adaptándola a nuestra filosofía

¿POR QUÉ TINAJA?:

Es el homenaje más claro y directo a su elaboración, una forma de poner en valor esta forma de hacer vino y su historia tan vinculada con nuestra región.

CATA Y GASTRONOMÍA:

Tinaja es como un viaje al pasado con una textura envolvente y un punto bálsamico que sorprende. Es rústico y elegante a la vez, con un punto terroso y una acidez vibrante que lo hace ideal para platos con carácter. Marida a la perfección con un cordero al horno con hierbas, una berenjena asada con miel y chocolate puro en sus diferentes versiones. ¡Un vino que habla de tradición, pero con un espíritu libre!

¿Sabias que? La tinaja ha sido el recipiente vinario por excelencia en la Península Ibérica desde los Iberos (hace mas de 2.000 años, antes incluso de la llegada de los Romanos) hasta bien entrado el S.XX donde la aparición del cemento primero y luego del acero inoxidable la relegaron al olvido.

Gratias