

# Gratias

## BODEGAS GRATIAS. FAMILIA Y VIÑEDOS

vinos artesanos y sostenibles

### ¿Por qué gratias?

Gratias nace como agradecimiento de Ana, Iván, Jose y Silvia a todas las personas que nos han ayudado a hacer posible el sueño de elaborar nuestro propio vino y de emprender esta aventura desde sus inicios.

### ¿Dónde?

Situada en el Levante Español, en la Manchuela, frontera entre Valencia y Albacete, justo en la confluencia de los ríos Cabriel y Júcar, a solo 80 km del Mediterráneo, nos movemos entre 3 pueblos: Villatoya, Alborea y Casas Ibáñez. Nuestro clima continental, con inviernos fríos y veranos secos y calurosos, se suaviza por la cercanía al mar. La zona destaca por sus diferentes altitudes, su inclusión en la Reserva de la Biosfera en el Valle del Cabriel y sus suelos arcillo - calcáreos.



Para nosotros, es el profundo respeto por el oficio de la agricultura, origen y equilibrio de nuestro paisaje. Significa más que producir vino: implica una filosofía integral que abarca la sostenibilidad ambiental, la responsabilidad social, el respeto a las tradiciones y a las personas.



Vinos de alta vibración: Creemos que todas las cosas tienen su propia energía y que nosotros como ser humano podemos dirigirla. Cada botella es una invitación a experimentar una energía única, que va más allá del sabor, y nos invita a disfrutar de un momento de armonía y consciencia.



Vinos saludables, libres de aditivos, químicos y sin clarificantes.  
Vinos 100% uva. Ecológicos y sostenibles.  
Vinos aptos para veganos y vegetarianos

### VINOS GRATIAS

variedades autóctonas: bobal & tardana



ancestrales

vinos de pueblo

suelos

tinajas de barro

### ¿Y TU DE QUIEN ERES?

variedades autóctonas olvidadas



multivarietales

monovarietales

### BODEGAS GRATIAS. FAMILIA Y VIÑEDOS

Calle A, 12 Pol. Ind de Casas-Ibáñez

02200 Casas-Ibáñez (España)

Tlf: +34 676 599 583

ana@bodegasgratias.com

www.bodegasgratias.com



# comboi blanco



## VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

**Vino blanco espumoso PetNat.**

**Ancestrales**

**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 msn, 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. 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: 3.000 botellas  
Rendimiento: 2.500 bot/ha

### 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 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 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 ingredinetes principales de este plato tan importante en las reuniones de amigos de la Terreta.



# Gratias



# 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







## VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

### Vino blanco en tinaja.

### Vinos de Pueblo

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

#### VARIEDAD:

Tardana

#### VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:

Este vino nace de viñas viejas de más de 70 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 400 msn en el lecho del río Cabriel, en Villatoya, en el conocido paraje del camino de las Balsillas que es Reserva de la Biosfera. Suelo blanco muy calcáreo, de base de arcilla con capas de grava intercaladas, en unas parcelas robadas al monte y rodeadas de pinos que aportan una marcada mineralidad caliza.

Pensamos que es el lugar perfecto para el cultivo Tardana

#### 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 racimos en el campo. En bodega pasa a un proceso de prensado suave directo, y fermentación con levadura indígena a baja temperatura en inoxidable, al final de la fermentación se trasiega a tinajas pequeñas de barro. Realiza una crianza mixta en acero inoxidable y tinajas durante 3 meses. 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: 4.000 botellas  
Rendimiento: 2.000 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 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 pemedeta donde cultivamos la Bobal y mas blanco (calizo) en el valle donde cultivamos la Tardana

#### ¿POR QUÉ SOL?:

Su nombre rinde homenaje a su variedad, la Tardana, la uva blanca que más horas de sol recibe. Siendo la última en madurar, se vendimia a mediados de octubre después de las uvas tintas, absorbiendo hasta el final toda la energía del sol

#### CATA Y GASTRONOMÍA:

Sol es pura tiza, con una sapidez marcada por el terroir de sus viñedos. Marida a la perfección con platos frescos, como una ensalada de aguacate y atún, unas anchoas o un ceviche. También con una tortilla francesa o un hervido en una cena en el sofa al llegar a casa después de un día de trabajo

**¿Sabías que?** La Tardana es una variedad de doble aptitud, se puede consumir en fresco como uva de mesa o bien fermentada como vino. Antiguamente era muy apreciada en la zona porque suponía una doble vía de ingresos para el viticultor, su recolección tardía la hacía especialmente interesante para el consumo de uva en invierno, era habitual ver en las casas uvas colgadas junto a los melones



# Gratias



# Rius



## VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

### Vino tinto ligero en barrica

### Vinos de Pueblo

**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 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.

#### VINOS GRATIAS:

Los vinos Gratas 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 Gratas 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.

Producción: 3.000 botellas  
Rendimiento: 2.500 bot/ha

**¿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

got



## VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

### Vino tinto en tinaja

### Vinos de Pueblo

**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 msn, en el alto valle, con diferentes parcelas entre Serradiel (Casas-Ibáñez) y Alborea. Son viñedos con mayor vegetación, con racimos y bayas grandes que aportan ese perfil de fruta roja característico del Bobal. Suelos arcillo-calcáreo férricos (rojos), típico de esta comarca. Son suelos profundos que ayudan 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 cada parcela fermenta por separado en acero inoxidable con su levadura indígena. Después de un prensado suave ensamblamos las diferentes parcelas para realizar la fermentación maloláctica y crianza en tinajas de barro grandes de 3.500 L recuperadas de los antiguos 'jaraiz' del pueblo. 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: 5.000 botellas  
Rendimiento: 2.500 bot/ha

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

#### ¿POR QUÉ GOT?:

Con Got en su etiqueta, se ha querido homenajear a su crianza en tinaja de barro. Utilizada durante siglos para elaborar vino, hace que la fruta, y los matices del terroir de Manchuela se expresen de manera pura y auténtica

#### CATA Y GASTRONOMÍA:

Got es el vino que representa la elaboración tradicional de bobales en la zona, donde la fruta y la potencia se combinan a la perfección.

Perfecto para acompañar desde un buen plato de albóndigas hasta un risotto de trufa o una paella.

¿Sabías que? Got significa vaso en valenciano, con este nombre hemos querido hacer un guiño a esa costumbre de nuestros abuelos de beber el vino en vaso, como parte de la dieta mediterránea en la mesa de cada día.



Gratias





# maximas



## VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

### Vino tinto en barrica

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

### Vinos de Pueblo

#### 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 msn 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.

#### 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 pemedeta donde cultivamos la Bobal y mas 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 Gratiass 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 maduras a la brasa, gazpacho manchego o un queso de larga curación, de esos con cristallitos.

Producción: 3.000 botellas

Rendimiento: 2.000 bot/ha

**¿Sabias que?** Todos los nombres que aparecen en la etiqueta de esta 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.



# Gratiass

# soy arena

VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

Suelos

Vino tinto de suelo arenoso.

Zona: Levante español. Manchuela (sin DO)

Producción: 600 botellas  
Rendimiento: 1.000 bot/ha

VARIEDAD:

Bobal

VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:

Este vino nace de nuestros viñedos en el paraje de la Hoya Arenas en Alborea a 700 msm, son viñas viejas de más de 50 años, cultivadas en vaso bajo un régimen estricto de secano y mediante prácticas ecológicas que siguen los métodos tradicionales de poda y manejo del viñedo. Vendimiamos por separado las 2 lomas del paraje donde la arena está más presente en el suelo aportando al vino su inconfundible terroir.

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 campo. En bodega encubamos directamente los racimos enteros sin despalillar, chafando la uva con los pies para favorecer el inicio de la fermentación. Durante su corta maceración de 5-7 días regamos diariamente el sombrero con una jarra para realizar una extracción suave. Al terminar su fermentación con levadura indígena, realizamos una crianza de 8 meses en barrica de roble francés usada. 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.

Destacar que es la misma elaboración que sus otros compañeros en la trilogía de suelos.

VINOS GRATIAS:

Los vinos Gracias 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 Gracias 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 SUELOS:

El suelo es el origen de todo, y en estos 3 vinos lo expresamos en su forma más pura en lo que llamamos 'trilogía de suelos'. Al explorar la versatilidad de la Bobal, descubrimos en este suelo arenoso de Manchuela una personalidad única, hasta ahora ignorada.

¿POR QUÉ SOY ARENA?:

Es un homenaje al suelo que da vida a este vino, aportando su carácter único. Un tributo a la arena que moldea la esencia de esta Bobal, revelando su expresión ligera.

CATA Y GASTRONOMÍA:

Soy Arena es el vino más sutil de la trilogía de suelos, presenta ese punto licoroso de lo avanzado de su maduración con un paso de boca fluido propio de un tanino más aéreo

Ideal para descorchar con sus otros compañeros en la trilogía de suelos y sentir la influencia del terroir en la uva Bobal.

¿Sabías que? El símbolo del infinito de la etiqueta es un recuerdo de nuestro antiguo Infinitum, luego llamado Soy que da imagen a la trilogía de los suelos. Hemos querido conservarlo añadiendo un color representativo de cada suelo



Gracias





# soy arcilla



VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

Suelos

Vino tinto de suelo arcilloso.

Zona: Levante español. Manchuela (sin DO)

Producción: 600 botellas  
Rendimiento: 1.000 bot/ha

**VARIEDAD:**

Bobal

**VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:**

Este vino nace en una parcela plantada por el abuelo de Iván, transmitida de generación en generación con viñas viejas de más de 80 años, cultivadas en vaso bajo un régimen estricto de secano y mediante prácticas ecológicas que siguen los métodos tradicionales de poda y manejo. Esta parcela se asienta a una altitud de 700 msm, en Alborea, en el paraje del cerro de los Moñigos, en la pre-meseta siendo parte de la Reserva de la Biosfera. Suelo rojo profundo de arcilla férrica predominante en la Manchuela.

**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 campo. En bodega encubamos directamente los racimos enteros sin despalillar, chafando la uva con los pies para favorecer el inicio de la fermentación. Durante su corta maceración de 5-7 días regamos diariamente el sombrero con una jarra para realizar una extracción suave. Al terminar su fermentación con levadura indígena, realizamos una crianza de 8 meses en bodega de roble francés usada. 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 Gratiás 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 Gratiás 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 SUELOS:**

El suelo es el origen de todo, y en estos 3 vinos lo expresamos en su forma más pura en lo que llamamos 'trilogía de suelos'. Al explorar la versatilidad de la Bobal, descubrimos en este suelo arcilloso la intensidad, concentración y una estructura que refleja la riqueza de su terroir.

**¿POR QUÉ SOY ARCILLA?:**

Es un homenaje al suelo que da vida a este vino, aportando su carácter único. Un tributo a la arcilla que moldea la esencia de la Bobal, revelando su expresión más pura y auténtica.

**CATA Y GASTRONOMÍA:**

Soy Arcilla es un vino de carácter crujiente, con una mezcla de frescura y profundidad que te envuelve, siendo el vino mas elegante de la trilogía de suelos.

Ideal para descorchar con sus otros compañeros en la trilogía de suelos y sentir la influencia del terroir en la uva Bobal.

**¿Sabías que?** La parcela de Soy Arcilla es el inicio de Bodegas Gratiás, de aquí salió ese primer vino de garaje que nos llevó a esta locura de hacer nuestro propio vino. Es en este viñedo de Paco, el padre de Iván, donde se gestó el vínculo de Ana, Iván, Jose y Silvia con la viticultura y la enología, y la idea de crear vinos auténticos y con alma.



Gratias



# soy Caliza



## VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

### Vino tinto suelo calizo.

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

### VARIEDAD:

Bobal

### VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:

Este vino nace en el paraje de la Castellana, en Alborea, a 700 msm, con viñas viejas de más de 50 años, cultivadas en vaso bajo un régimen estricto de secano y mediante prácticas ecológicas que siguen los métodos tradicionales de poda y manejo. Esta parcela se asienta a los pies de un pequeño cerro de piedra, donde la caliza emerge en una veta blanca en la parte mas alta del viñedo. Son estas cepas las que vendimiamos por separado para elaborar este vino. Suelo de caliza que aporta mineralidad.

### 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 campo. En bodega encubamos directamente los racimos enteros sin despalillar, chafando la uva con los pies para favorecer el inicio de la fermentación. Durante su corta maceración de 5-7 días regamos diariamente el sombrero con una jarra para realizar una extracción suave. Al terminar su fermentación con levadura indígena, realizamos una crianza de 8 meses en barrica de roble francés usada. 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.

### Suelos

Producción: 600 botellas  
Rendimiento: 1.000 bot/ha

### VINOS GRATIAS:

Los vinos Gracias 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 Gracias 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 SUELOS:

El suelo es el origen de todo, y en estos 3 vinos lo expresamos en su forma más pura en lo que llamamos 'trilogía suelos'. Al explorar la versatilidad de la Bobal, descubrimos en este suelo calizo la rusticidad de su terroir.

### ¿POR QUÉ SOY CALIZA?:

Es un homenaje al suelo que da vida a este vino, aportando su carácter único. Un tributo a la caliza, la piedra que da identidad a este vino. Suelo y vid en perfecta armonía para revelar una Bobal con una rusticidad inconfundible.

### CATA Y GASTRONOMÍA:

Soy Caliza es el vino más austero de la trilogía, presenta una mineralidad increíble que le aporta una personalidad inconfundible donde la tiza se hace protagonista.

Ideal para descorchar con sus otros compañeros en la trilogía de suelos y sentir la influencia del terroir en la uva Bobal.

**¿Sabias que?** Soy Caliza fue el último vino en incorporarse al proyecto de suelos. Su tono gris evoca a la caliza, el último de los suelos típicos de Manchuela que quisimos mostrar, cerrando así esta trilogía de suelos que refleja la esencia de nuestra tierra a través de la expresión del Bobal según su terroir.



# Gracias

# terra



## VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

### Vino orange de tinaja.

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

### Tinajas de barro

Producción: 1.000 botellas  
Rendimiento: 1.000 bot/Ha

### VARIEDAD:

Tardana

### VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:

Este vino nace de una parcela de viñas viejas de más de 80 años, cultivadas en vaso bajo en régimen estricto de secano y mediante prácticas ecológicas que siguen métodos tradicionales. Esta parcela se asienta en Villatoya, a una altitud de 400 metros sobre el nivel del mar, en el Valle del Cabriel. Reserva de la Biosfera. Suelo blanquecino arcillo-cálcareo en ligera pendiente mirando al norte.

### 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 se realiza la fermentación con los hollejos en tinajas durante 3-4 semanas. Tras la fermentación con levadura indígena se realiza un suave prensado para volver el vino a la misma tinaja para su crianza por 3-4 meses. Este vino no ha sido filtrado 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 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 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 Gratiass, hemos querido recuperar y revalorizar esta técnica, respetando su esencia y adaptándola a nuestra filosofía

### ¿POR QUÉ TERRA?:

Es el homenaje más claro y directo a tierra y la tinaja donde fermenta y reposa este vino.

### CATA Y GASTRONOMÍA:

Terra es como lanzarse a una aventura sin mapa: inesperado, vibrante y con mucho carácter. Este vino naranja tiene ese punto rebelde que lo hace distinto. Con una textura envolvente y un final largo, es perfecto para quienes buscan algo fuera de lo común. ¿Y para maridar? un curry tailandés de langostinos, un pato laqueado, unas alcachofas confitadas con jamón o incluso un plato de jamón ibérico. ¡Un vino que juega en otra liga y te anima a probar cosas nuevas!

**¿Sabías que?** En el levante español a los vinos blancos que fermentan con sus pieles o hollejos se les llama vinos brisados, ha sido la elaboración tradicional hasta bien entrado el S.XX donde la tecnología y la influencia francesa en la elaboración de vinos de prensado directo relega al olvido esta forma tan natural de elaborar un vino blanco. En otras regiones del mundo también les dicen vinos naranjas o orange.



# Gratias



# tinaja



## VINOS GRATIAS / variedades autóctonas

**Vino tinto tinaja.**

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

**VARIEDAD:**

Bobal

**Tinajas de Barro**

Producción: 1.000 botellas

Rendimiento: 1.000 bot/ha

### 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 río Júcar, 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 enjambres 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 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 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 Gratiass, 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 balsámico 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!

**¿Sabías 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

bobal

# Gratias

## BODEGAS GRATIAS. FAMILIA Y VIÑEDOS

vinos artesanos y sostenibles

### ¿Por qué gratias?

Gratias nace como agradecimiento de Ana, Iván, Jose y Silvia a todas las personas que nos han ayudado a hacer posible el sueño de elaborar nuestro propio vino y de emprender esta aventura desde sus inicios.

### ¿Dónde?

Situada en el Levante Español, en la Manchuela, frontera entre Valencia y Albacete, justo en la confluencia de los ríos Cabriel y Júcar, a solo 80 km del Mediterráneo, nos movemos entre 3 pueblos: Villatoya, Alborea y Casas Ibáñez. Nuestro clima continental, con inviernos fríos y veranos secos y calurosos, se suaviza por la cercanía al mar. La zona destaca por sus diferentes altitudes, su inclusión en la Reserva de la Biosfera en el Valle del Cabriel y sus suelos arcillo - calcáreos.



Para nosotros, es el profundo respeto por el oficio de la agricultura, origen y equilibrio de nuestro paisaje. Significa más que producir vino: implica una filosofía integral que abarca la sostenibilidad ambiental, la responsabilidad social, el respeto a las tradiciones y a las personas.



Vinos de alta vibración: Creemos que todas las cosas tienen su propia energía y que nosotros como ser humano podemos dirigirla. Cada botella es una invitación a experimentar una energía única, que va más allá del sabor, y nos invita a disfrutar de un momento de armonía y consciencia.



Vinos saludables, libres de aditivos, químicos y sin clarificantes.  
Vinos 100% uva. Ecológicos y sostenibles.  
Vinos aptos para veganos y vegetarianos

### VINOS GRATIAS

variedades autóctonas: bobal & tardana



ancestrales

vinos de pueblo

suelos

tinajas de barro

### ¿Y TU DE QUIEN ERES?

variedades autóctonas olvidadas



multivarietales

monovarietales



### BODEGAS GRATIAS. FAMILIA Y VIÑEDOS

Calle A, 12 Pol. Ind de Casas-Ibáñez

02200 Casas-Ibáñez (España)

Tlf: +34 676 599 583

ana@bodegasgratias.com

www.bodegasgratias.com



# ¿y tú de quién eres?



## ¿Y TU DE QUIEN ERES? / variedades autóctonas olvidadas

### Vino blanco multivarietal

### Multivarietal

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

### VARIEDADES:

Uvas blancas de parcelas de mezcla: Tardana, Macabeo, Coloraillo, Albilla, Doña Blanca, Blanquilla, Marisancho...

### 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 sobre suelos arcillo-calcáreos característicos de la Manchuela, ubicadas en Casas-Ibáñez y Alborea, a 700 metros sobre el nivel del mar, en la denominada pre-meseta, Reserva de la Biosfera.

### ELABORACIÓN:

Fieles a nuestra filosofía de mínima intervención, elaboramos de forma artesanal con mimo y respeto. La vendimia la realizamos en cajas de forma manual para todas las variedades blancas de cada parcela, por separado, en su punto óptimo de maduración y con selección de racimos en el campo. En bodega pasa por un proceso de presando directo y fermentación con levadura indígena. La crianza la llevaremos a cabo según variedades: Macabeo en barrica de roble francés usada, Coloraillo en damajuana, Tardana en tinaja... para preservar sus aromas y tipicidad. 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: 12.000 botellas  
Rendimiento: 3.500 bot/ha

### ¿Y TU DE QUIEN ERES?:

Es nuestro proyecto de recuperación de variedades autóctonas olvidadas en peligro de extinción, la apuesta de la familia Gratiás para conservar el patrimonio genético de la Manchuela y conservar toda la biodiversidad y riqueza vitícola de nuestra región.

### VINO DE CROWDFUNDING:

Un vino hecho entre todos. *Crowdfunding* es un sistema de financiación a través de microdonaciones colectivas. Este vino nace gracias a la aportación de todos los "gratias mecenas" cuya confianza nos permite seguir protegiendo nuestro patrimonio genético y cuidando esas parcelas y variedades únicas.

### ¿POR QUÉ Y TÚ DE QUIÉN ERES?:

Todos en el pueblo, recordamos a nuestros abuelos o vecinos preguntado a quien no conocían "¿y tú de quién eres?". Esta pregunta es más que una curiosidad: es una forma de conectar, de indagar sobre el origen y la identidad, y en este vino, esa pregunta se convierte en una invitación a descubrir sus raíces y su historia, tan diversas y únicas como las variedades que lo forman.

### CATA Y GASTRONOMÍA:

Vino de trago fácil, de esos que te acabas la botella sin darte cuenta, ideal para fiestas, reuniones, tardeo y aperitivo. Genial sin comida, y estupendo también con platos frescos: ensaladilla rusa, gazpacho andaluz, ensaladas de hoja verde.

**¿Sabías que?** Como homenaje al espíritu familiar del proyecto, en la etiqueta aparecen los padres de Ana y Jose descansado después de aquella primera vendimia en el garaje de Paco y Lola, en el patio de la casa de los padres de Iván, como decimos cuando hablamos de esta foto: "EL DESCANSO DEL GUERRERO"

# Gratiás





# ¿y tú de quién eres?



## ¿Y TU DE QUIEN ERES? / variedades autóctonas olvidadas

### Vino orange ligero multivarietal

### Multivarietal

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

#### VARIEDADES:

Uvas blancas de parcelas de mezcla: Tardana, Macabeo, Coloraillo, Albilla, Doña Blanca, Blanquilla, Marisacho...

#### 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 sobre suelos arcillo-calcáreos característicos de la Manchuela, ubicadas en Casas-Ibáñez y Alborea, a 700 metros sobre el nivel del mar, en la denominada pre-meseta, Reserva de la Biosfera.

#### ELABORACIÓN:

Fieles a nuestra filosofía de mínima intervención, elaboramos de forma artesanal con mimo y respeto. La vendimia la realizamos en cajas de forma manual para todas las variedades blancas de cada parcela, por separado, en su punto óptimo de maduración y con selección de racimos en el campo. En bodega elaboramos este vino brisado con un ligero contacto con las pieles de 2-3 días, al inicio de la fermentación pasa por un presando suave para fermentar con levadura indígena sin pieles. 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: 5.000 botellas  
3.500 bot/ha

#### ¿Y TU DE QUIEN ERES?:

Es nuestro proyecto de recuperación de variedades autóctonas olvidadas en peligro de extinción, la apuesta de la familia Gratiás para conservar el patrimonio genético de la Manchuela y conservar toda la biodiversidad y riqueza vitícola de nuestra región.

#### VINO DE CROWDFUNDING:

Un vino hecho entre todos. *Crowdfunding* es un sistema de financiación a través de microdonaciones colectivas. Este vino nace gracias a la aportación de todos los "gratias mecenas" cuya confianza nos permite seguir protegiendo nuestro patrimonio genético y cuidando esas parcelas y variedades únicas.

#### ¿POR QUÉ Y TÚ DE QUIÉN ERES?:

Todos en el pueblo, recordamos a nuestros abuelos o vecinos preguntado a quien no conocían "¿y tú de quién eres?". Esta pregunta es más que una curiosidad: es una forma de conectar, de indagar sobre el origen y la identidad, y en este vino, esa pregunta se convierte en una invitación a descubrir sus raíces y su historia, tan diversas y únicas como las variedades que lo forman.

#### CATA Y GASTRONOMÍA:

Vino orange de trago fácil, con el toque justo de cuerpo y ese recuerdo a las pieles en nariz. Ideal para iniciarse en este mundo de los vinos naranjas. Genial sin comida, y estupendo también con esos menús degustación largos que quieres hacer con un único vino, por supuesto con platos mas clásicos como arroz al curry, pasta fresca a la carbonara y salazones con almendras fritas

**¿Sabías que?** Este vino es la última incorporación a la gama ¿y tu de quien eres?, por eso para cerrar el círculo familiar de esta secuencia de etiquetas, hemos decido ponernos a nosotros. Somos Ana, Iván, Jose y Silvia hace más de 10 años cuando compramos nuestra primera parcela de Tardana

# Gratias

# ¿y tú de quién eres?



## ¿Y TU DE QUIEN ERES? / variedades autóctonas olvidadas

### Vino tinto multivarietal

### Multivarietal

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

### VARIEDADES:

Uvas tintas de parcelas de mezcla: Bobal, Pintaillio, Macabeo Negro, Pedro Juan, Moravia agria, Moravia dulce, Rojal, Teta de Vaca, Cerjivera...

### 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 sobre suelos arcillo-calcáreos característicos de la Manchuela, ubicadas en Casas-Ibáñez y Alborea, a 700 metros sobre el nivel del mar, en la denominada pre-meseta, Reserva de la Biosfera.

Son parcelas de mezcla donde podemos encontrar 8-14 variedades en la misma viña

### ELABORACIÓN:

Fieles a nuestra filosofía de mínima intervención, se elabora de forma artesanal con mimo y respeto. La vendimia manual la realizamos directamente en campo a pequeños bins de 750 L donde mezclaremos todas las variedades de las parcelas de mezcla, con selección de racimos en el campo mientras pisamos la uva para dar inicio a la fermentación con sus levaduras indígenas. La crianza la llevamos a cabo en diferentes elementos como: tinaja, damajuana, acero inoxidable y barrica durante 6 meses. 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: 10.000 botellas  
Rendimiento: 3.500 bot/ha

### ¿Y TU DE QUIEN ERES?:

Es nuestro proyecto de recuperación de variedades autóctonas olvidadas en peligro de extinción, la apuesta de la familia Gracias para conservar el patrimonio genético de la Manchuela y conservar toda la biodiversidad y riqueza vitícola de nuestra región.

### VINO DE CROWDFUNDING:

Un vino hecho entre todos. *Crowdfunding* es un sistema de financiación a través de microdonaciones colectivas. Este vino nace gracias a la aportación de todos los "gratias mecenas" cuya confianza nos permite seguir protegiendo nuestro patrimonio genético y cuidando esas parcelas de mezcla y variedades únicas.

### ¿POR QUÉ Y TÚ DE QUIÉN ERES?:

Todos en el pueblo, recordamos a nuestros abuelos o vecinos preguntado a quien no conocían "¿y tú de quién eres?". Esta pregunta es más que una curiosidad: es una forma de conectar, de indagar sobre el origen y la identidad, y en este vino, esa pregunta se convierte en una invitación a descubrir sus raíces y su historia, tan diversas y únicas como las variedades que lo forman.

### CATA Y GASTRONOMÍA:

Es el vino que se cuela en todas las reuniones y termina siendo el alma de la fiesta. Combina igual de bien con unos pinchos de tortilla o tabla de embutidos que con una pizza en el sofá. Fresco, versátil y sin complicaciones, siempre listo para convertir cualquier picoteo en una ocasión especial.

**¿Sabías que?** Como homenaje al origen de esta aventura, en la etiqueta vemos una imagen de la primera vendimia de la bodega en la parcela del abuelo de Iván. En ella aparecen Ana y Jose junto a los padres y tíos de Iván, parte fundamental de nuestro día a día (Silvia no aparece en la foto porque estaba haciendola e Iván no sale porque no levaba el uniforme de vendimia reglamentario jejejeje).

# Gratias



grys



## ¿Y TU DE QUIEN ERES? / variedades autóctonas olvidadas

**Vino blanco criado en damajuana.**

**Monovarietal**

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

### VARIEDAD:

Coloraillo: variedad recuperada en peligro de extinción.

### 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 sobre suelos arcillo-calcáreos característicos de la Manchuela, ubicadas en Cenizate, a una altitud de 700 msm, en la denominada pre-meseta, Reserva de la Biosfera.

### 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 pasa un proceso de prensado directo, y fermentación en acero inoxidable con levadura indígena para acabar en una crianza en damajuana. 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: 2.000 botellas  
Rendimiento: 1.500 bot/ha

### ¿Y TU DE QUIEN ERES?:

Es nuestro proyecto de recuperación de variedades autóctonas olvidadas en peligro de extinción, la apuesta de la familia Gracias para conservar el patrimonio genético de la Manchuela y conservar toda la biodiversidad y riqueza vitícola de nuestra región.

### VINO DE CROWDFUNDING:

Un vino hecho entre todos. *Crowdfunding* es un sistema de financiación a través de microdonaciones colectivas. Este vino nace gracias a la aportación de todos los "gratias mecenas" cuya confianza nos permite seguir protegiendo nuestro patrimonio genético y cuidando esas parcelas y variedades únicas.

### ¿POR QUÉ GRYS?:

Porque se elabora con una variedad de uva gris. Se les llama así porque son uvas que no son ni tintas ni blancas. Son uvas que en el momento de la maduración sus granos de uva blanca se tornan a tonalidades rosáceas.

### CATA Y GASTRONOMÍA:

Grys se mueve como pez en el agua en la mesa, listo para brillar con propuestas gastronómicas. Fresco pero con cuerpo, perfecto para maridar desde mariscos como gambas a la plancha hasta platos más elaborados como pasta al aglio, arroces melosos de pescado, croquetas de bacalao, o lasaña de verduras.

**¿Sabías que?** El Coloraillo es una variedad de uva gris de aquí de Manchuela, las cooperativas no quieren mantenerla debido a la creencia de que al mezclar sus uvas con otras variedades blancas se "ensucian" los mostos destinados a vinos blancos, lo que la llevó a su progresivo abandono.



Gratias



# arroba



## ¿Y TU DE QUIEN ERES? / variedades autóctonas olvidadas

**Vino tinto criado en damajuana.**

**Monovarietal**

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

### VARIEDAD:

Pintaillo o pintailla, según a quién le preguntes en el pueblo

Variedad recuperada en peligro de extinción

### VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:

Este vino nace de las cepas mezcladas en viñas viejas de mezcla de más de 50 años, donde coexiste junto con otras variedades. Marcamos las plantas de pintaillo para su trabajo y vendimia diferenciada del resto. Se cultiva en vaso, bajo un régimen estricto de secano y mediante prácticas ecológicas que siguen métodos tradicionales. Estas parcelas, asentadas sobre suelos arcillo-calcáreos característicos de la Manchuela, se ubican en Casas-Ibáñez y Alborea, a una altitud de 700 msm, en la denominada pre-meseta, Reserva de la Biosfera.

### ELABORACIÓN:

Fieles a nuestra filosofía de mínima intervención, se elabora de forma artesanal con mimo y respeto. Marcamos las plantas de pintaillo en cada parcela de mezcla, y las vendimiamos manualmente por separado en cajas, en su punto óptimo de maduración y con selección de racimos en el campo. En bodega, tras el despalillado, comienza un proceso de fermentado en pequeños bins con levadura indígena y pisoneo diario, tras un prensado suave se realiza una crianza en damajuana. 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: 2.000 botellas

Rendimiento: 1.500 bot/ha

### ¿Y TU DE QUIEN ERES?:

Es nuestro proyecto de recuperación de variedades autóctonas olvidadas en peligro de extinción, la apuesta de la familia Gracias para conservar el patrimonio genético de la Manchuela y conservar toda la biodiversidad y riqueza vitícola de nuestra región.

### VINO DE CROWDFUNDING:

Un vino hecho entre todos. *Crowdfunding* es un sistema de financiación a través de microdonaciones colectivas. Este vino nace gracias a la aportación de todos los "gratias mecenas" cuya confianza nos permite seguir protegiendo nuestro patrimonio genético y cuidando esas parcelas y variedades únicas.

### ¿POR QUÉ ARROBA?:

Cuando conocimos esta variedad, preguntando por su origen, nos encontramos que el padre de Iván la llamaba Pintaillo y Pepe, su vecino, Pintailla, y como no conseguimos ponerlos de acuerdo... empezamos a nombrarla en bodega como pintaill@ Y de ahí la idea de poner en las botellas de muestra una arroba = @ como identificación

Recordar también que una arroba es una medida de volumen, en nuestra zona 16,2 L

### CATA Y GASTRONOMÍA:

Arroba es como un secreto bien guardado, que llega para sorprenderte sin alardes. Perfecto para una cata ciega, es una joya escondida entre viñedos antiguos. Con una frescura natural que se siente en cada sorbo, es el vino ideal para acompañar platos con personalidad, como unos buenos calamares encebollados, una parrillada de verdura o pescados grasos al horno. Ideal para los que buscan algo distinto.

**¿Sabías que?** Durante la maduración aparecen en la piel de las uvas unas `pintas` (pecas) de color morado característico que le dan el nombre a la variedad.



# Gracias

# eme

## ¿Y TU DE QUIEN ERES? / variedades autóctonas olvidadas

**Vino tinto criado en damajuana.**

**Monovarietal**

**Zona:** Levante español. Manchuela (sin DO)

### VARIEDAD:

Macabeo negro: variedad recuperada en peligro de extinción

### VIÑEDOS, SUELOS Y PARAJE:

Este vino nace de cepas marcadas en las viñas viejas de mezcla de más de 50 años, donde coexiste junto con otras variedades. Se cultiva en vaso, bajo un régimen estricto de secano y mediante prácticas ecológicas que siguen métodos tradicionales. Estas parcelas, asentadas sobre suelos arcillo-calcáreos característicos de la Manchuela, se ubican en Casas-Ibáñez y Alborea, a 700 metros sobre el nivel del mar, en la denominada pre-meseta, Reserva de la Biosfera.

### ELABORACIÓN:

Fieles a nuestra filosofía de mínima intervención, se elabora de forma artesanal con mimo y respeto. Primero marcamos las plantas en cada parcela de mezcla, la vendimia manual la realizamos en cajas, en su punto óptimo de maduración y con selección de racimos en el campo. En bodega, tras el despalillado, comienza el proceso de fermentación en pequeños bins con levadura indígena y pisoneo diario seguido tras un suave prensado de una crianza en damajuana. 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: 2.000 botellas

Rendimiento: 1.500 bot/ha

### ¿Y TU DE QUIEN ERES?:

Es nuestro proyecto de recuperación de variedades autóctonas olvidadas en peligro de extinción, la apuesta de la familia Gratiás para conservar el patrimonio genético de la Manchuela y conservar toda la biodiversidad y riqueza vitícola de nuestra región.

### VINO DE CROWDFUNDING:

Un vino hecho entre todos. *Crowdfunding* es un sistema de financiación a través de microdonaciones colectivas. Este vino nace gracias a la aportación de todos los "gratias mecenas" cuya confianza nos permite seguir protegiendo nuestro patrimonio genético y cuidando esas parcelas y variedades únicas.

### ¿POR QUÉ EME?:

Eme viene para dar un lugar de importancia a su variedad, Macabeo Negro, recuperada de las parcelas de mezcla, esta variedad que proviene de la Bonicaire levantina ha hecho su propia adaptación a la Manchuela, haciéndola única. Un nombre que suena a uva blanca, pero en realidad, es tinta.

### CATA Y GASTRONOMÍA:

Eme es un vino que te conquista por sí solo, con su frescura y su toque especiado. Perfecto para acompañar platos sencillos pero sabrosos, desde unas albóndigas caseras hasta un tartar de atún o un buen plato de pasta con salsa de tomate y albahaca.

**¿Sabías que?** La uva Macabeo Negro según los análisis de ADN que hicimos es una sinonimia de Bonicaire o Trepát que son variedades clásicas del levante Español, pero hablando con amigos viticultores que trabajan esas variedades no nos cuadra con su aspecto (ampelografía), por lo que estamos haciendo un nuevo estudio más exhaustivo para determinar su origen sin lugar a dudas



# Gratiás