

got



GOT

Vino tinto, 4 meses en tinaja

ZONA VITÍCOLA

Sin D.O. zona Manchuela

VARIEDAD

Bobal 100%

SUELOS Y VIÑEDO

Viñedos de agricultura sostenible, basada en el respeto y el sentido común. Vino procedente de parcelas de suelo arcillo calcáreo férrico en los términos de Alborea, Cilanco y Casas Ibáñez. Edad media del viñedo 30 años. Siempre en vaso y en secano.

ELABORACIÓN

Elaboración de mínima intervención, artesanal y tradicional. Vendimia manual en cajas que permite la selección de los racimos en el campo y posteriormente el refrigerado de la uva a 8°C. El encubado se realiza en pequeños depósitos de 50hL y allí una maceración prefermentativa de 48 horas en frío. Diariamente se realizan remontados manuales y el prensado es suave con una prensa vertical. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en acero inoxidable para pasar a realizar una crianza de 4 meses en tinajas de barro. Finalmente, tras una pequeña filtración, el vino pasará a ser embotellado. Al ser una elaboración sin clarificación ni estabilización por frío, pueden aparecer sedimentos naturales en la botella.

¿POR QUÉ GRATIAS?

...gratias nace como un agradecimiento a todas las personas que nos han ayudado en nuestras vidas enológicas a hacer realidad nuestro sueño: elaborar nuestro propio vino. Todos son familia, amigos, compañeros, profesores, maestros..., de los cuales tenemos recuerdos muy importantes y valiosos.

VINO ÉTICO

Significa para nosotros elaborar un vino que se cultiva, se elabora y se vende, desde el respeto, la honestidad, la felicidad y la ilusión de los que trabajan con nosotros y de los que consumirán el vino.

Desarrollamos un proyecto responsable, consciente y respetuoso con lo social y el medio ambiente.

¿POR QUÉ GOT?

Got, "vaso" en valenciano, simboliza la recuperación del consumo de vino, como algo cotidiano. Nuestra cultura mediterránea tiene integrado el vino como un alimento que nos acompaña a diario, tanto para compartir como para disfrutar en solitario.

CATA Y GASTRONOMÍA

Cata: Color rojo picota con ribetes violáceos. Nariz intensa a frutos rojos, notas lácteas y fondo terroso. Boca sabrosa, afrutada, fresca, de trago amable y con ligeros matices propios de la crianza en tinaja.

Gastronomía: pasta, pizza, barbacoas, paella valenciana, ajo arriero, lentejas con verduritas, para acompañar la lectura.

5.500 botellas aproximadamente
Este vino es apto para veganos
y vegetarianos

Bodegas Gratias **Familia y Viñedos**

Calle A, 12, 02200
Casas Ibáñez
Albacete, Spain
T +34 676 599 583
+34 722 331 730
ana@bodegasgratias.com
www.bodegasgratias.com



gratias