

# soy arcilla



## **SOY ARCILLA**

Vino tinto natural criado 6 meses en barricas de roble usadas

## **ZONA VITÍCOLA**

Sin D.O. zona Manchuela

## **VARIEDAD**

Bobal 100%

## **SUELOS Y VIÑEDO**

Vino de parcela de más de 80 años plantada por el abuelo de Iván transmitido de generación en generación. Representa la unión del hombre, la tierra y el cosmos a través de las cepas. Esta es nuestra forma de entender la filosofía biodinámica, desde un punto de vista energético y aplicando terapias alternativas al viñedo.

## **ELABORACIÓN**

Se trata de una elaboración 100% natural, sin aditivos, sin sulfitos y donde la materia prima se expresa por el camino que ella elige. Se parte de una vendimia manual en cajas que permite la selección de racimos en campo. Se realiza un encubado en pequeños depósitos de 5hL y pisoneo manual diario con presencia de racimo entero. El prensado es suave en una prensa vertical. La fermentación maloláctica se realiza en barrica usada, así como la posterior crianza de 6 meses. Finalmente, tras una pequeña filtración, el vino pasará a ser embotellado. Al ser una elaboración sin clarificación ni estabilización por frío, pueden aparecer sedimentos en la botella.

## **¿POR QUÉ GRATIAS?**

...gracias 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 SOY ARCILLA?**

Arcilla es la coherencia entre el pensar, el sentir y el hacer en una misma dirección. Lo concreto se expresa cuando el círculo torsiona sobre sí mismo para dar lugar al símbolo infinito y expresarse en nuestro caso, a través de la uva fermentada.

## **CATA Y GASTRONOMÍA**

Cata: Vino de elevada vibración, de capa alta e intenso brillo. En nariz destaca por su frutuosidad que nos acompaña en boca junto con una frescura que aporta elegancia a los taninos totalmente integrados.

Gastronomía: ideal en reuniones de gente querida, para subir la moral, generar buen rollo y acompañar conversaciones transcendentales.

## **200 botellas**

## **30 magnums aproximadamente**

**Este vino es apto para veganos y vegetarianos**

## **Bodegas Gratias Familia y Viñedos**

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

# gratias