

soy caliza



SOY CALIZA

Vino tinto de suelo calizo

ZONA VITÍCOLA

Sin DO, zona Manchuela

VARIEDAD

Bobal 100%

SUELOS Y VIÑEDO

Viñedo viejo cultivado en vaso y secano estricto de forma sostenible. Parcela a 700 msm cerca del río Júcar en la ladera de un pequeño cerro donde predomina el suelo calizo de color blanco. Para este vino vendimiamos por separado la veta caliza que atraviesa la parcela para poder mostrar el efecto de la tiza en el vino

ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración de mínima intervención, artesanal y tradicional. Vendimia manual que permite la selección de racimos en pequeñas cajas de 12 kg. Fermentación con levaduras autóctonas en pequeños depósitos de 500 L, mitad uva despalillada y la otra mitad con racimo entero. Tras un prensado suave se pasa a barrica de roble francés usado donde realiza la fermentación maloláctica y crianza. Vino embotellado sin filtrar ni estabilizar

¿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 SOY CALIZA?

Soy Caliza nos muestra la expresión de la influencia del suelo en el vino. En este caso, del suelo calizo.

El símbolo infinito de la etiqueta nos habla de la coherencia entre el pensar, el decir y el hacer. En este vino es de color gris blanquecino reflejando el color del suelo.

De esta forma seguimos mostrando la gran versatilidad de la variedad Bobal a través de la personalidad que expresa cada suelo

CATA Y GASTRONOMÍA

Cata: Color rojo cereza con capa media-alta. Nariz intensa, con toques minerales que recuerdan a la tiza. En boca presenta una austeridad propia de la caliza que le da un fuerte carácter.

Gastronomía: ideal para tomar con platos de invierno de cuchara, como garbanzos con collejas o fabada. También con quesos curados de oveja tipo manchego

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