

arroba



ARROBA

Vino tinto natural criado en sus lías

ZONA VITÍCOLA

Sin D.O. zona Manchuela

VARIEDAD

Pintaill@ 100%

SUELOS Y VIÑEDO

Como la variedad está casi extinguida, no se encuentran parcelas monovarietales de pintaill@. Las cepas están mezcladas con otras variedades en las llamadas 'parcelas mezcla'. Por ello, las uvas proceden de diferentes suelos, generalmente suelos profundos, pobres y ligeramente calizos, siempre de agricultura sostenible, en seco y en vaso. Debe su nombre a que sus uvas tienen 'pintas' de color morado en su piel rosada que aparecen durante el envero.

ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración sin aditivos procedente de agricultura sostenible, tradicional y artesanal. La vendimia manual en cajas permite la selección de los racimos en el campo. Se realiza un encubado en pequeños depósitos de 5hL y pisoneos manuales diarios. El prensado es suave en una prensa vertical. 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 ARROBA?

A la uva de este vino, algunos la llaman pintaill@ y otros pintailla... de ahí pintaill@. Arroba es también una unidad de medida que se utilizaba mucho en esta zona. Concretamente equivale a 16,2 litros de vino.

CATA Y GASTRONOMÍA

Cata: En vista posee un precioso color rojo con peculiares matices frambuesa. Fruta roja de carácter herbáceo en nariz, que tiene su prolongación en boca, recuerdos vegetales que pronuncian su frescura. Taninos elegantes, sutiles, casi inapreciables, pero presentes; lo cual da como resultado un vino sorprendente de trago largo.

Gastronomía: aperitivos, pato, cordero al horno, foie y sobremesa con amigos.

560 botellas 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