

eme



EME

Vino tinto criado en damajuana

ZONA VITÍCOLA

Sin D.O. zona Manchuela

VARIEDAD

Macabeo Negro 100%

SUELOS Y VIÑEDO

Macabeo Negro es una variedad procedente de las parcelas de mezcla fruto del proyecto de recuperación varietal emprendido por la bodega a través de ¿Y tú de quién eres? Los suelos de estos viñedos son muy variados, predomina el arcillo calcáreo y son viñedos de más de 40 años, cultivados en vaso y en seco.

ELABORACIÓN

Se marcan las plantas de Macabeo Negro en las parcelas de mezcla para su posterior vendimia, que será manual y en cajas. Se trata de una elaboración de mínima intervención de forma artesanal. Las uvas se despallan y estrujan para realizar la fermentación en pequeños bins de 800L. Se realiza una maceración que se ciñe a los días de fermentación y posterior prensado suave. La crianza se lleva a cabo en damajuanas.

¿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 EME?

Durante mucho tiempo, esta variedad ha sido identificada por los viticultores de la zona como Macabeo Negro. Hemos estado indagando a través de bibliografía, expertos en ampelografía y otros compañeros bodegueros, con la finalidad de identificar la variedad con su nombre científico. Después de hacer análisis de ADN, hemos averiguado que es Bonicaire, una variedad antiguamente extendida en el Levante. La adaptación de esta variedad a la zona ha tenido como resultado una personalidad bien diferenciada a otras zonas, por lo que continuaremos llamándolo Macabeo Negro (Eme de Macabeo), que es como lo conocen en el pueblo

CATA Y GASTRONOMÍA

Cata: Vino de color morado con ribetes púrpura, capa media y un paso de boca aterciopelado y fresco que invita a beber una y otra vez. En nariz, tiene una gran intensidad frutal que se entremezcla con un carácter especiado muy peculiar
Gastronomía: Vino tinto ligero para acompañar comidas ligeras o conversaciones intensas sin comida.

Para tomar con atún rojo encebollado, ensaladilla rusa, gyozas de pollo, anchoas, musletones de pollo a la brasa, pasta a la boloñesa, arroz con conejo y caracoles, sopas de miso con verduras

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