

COMBOI



COMBOI BLANCO

PetNat-Vino espumoso natural blanco elaborado por el método ancestral

ZONA VITÍCOLA

Sin D.O. zona Manchuela

VARIEDAD

Tardana 100%

SUELOS Y VIÑEDO

Viñedo viejo de la variedad Tardana, de unos 70 años de edad, de agricultura ecológica y sostenible. Cultivo de secano y en vaso. La Tardana que usamos para este vino se localiza en Alborea a unos 700m de altitud. El suelo es arcillo-calcáreo, férrico y de color rojo con cantos rodados en la superficie.

ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración artesanal por el método ancestral, procedente de agricultura sostenible y de mínima intervención. La vendimia manual en cajas permite la selección de los racimos en el campo. La uva entra en la bodega a 8°C. Prensado directo sin maceración en prensa vertical. La fermentación se lleva a cabo en pequeños depósitos de acero inoxidable, manteniendo una temperatura de 18°C durante unas 3 semanas. Antes de que las levaduras consuman todo el azúcar y finalicen la fermentación, se procede al embotellado manual. El vino terminará la fermentación dentro de la botella. Las botellas reposarán tumbadas (rima) todo el invierno hasta el momento del degüelle, de esta forma las lías tienen mayor contacto con el vino. Posteriormente, se colocan en punta para que las lías se sitúen en el cuello de la botella y facilitar que el vino quede limpio cuando se degüelle a mano. No se utilizan licores de expedición ni otros vinos ni aditivos para rellenar las botellas.

¿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 COMBOI?

“Fer Comboi” es una expresión valenciana que se usa cuando se juntan un grupo de personas a pasarlo bien, llenas de ilusión y alegría. En grupos de amigos lo asociamos a hacer una paella o torrà, y lo que surja después. Comboi representa esto. Este vino espumoso pone la chispa con su presencia en todas las reuniones.

CATA Y GASTRONOMÍA

Cata: Color amarillo pálido, con burbuja fina y refrescante, destacan las notas florales sobre las frutales. En boca, es de trago largo, con una sensación de frescura genial que lo ayuda ser un perfecto acompañante de aperitivos y fiestas al aire libre. Gastronomía: Son vinos para beber sin camiseta, para disfrutar del calor, en una piscina o en la playa. También con arroces de pescado, tellinas al vapor, salmón ahumado con crema de alcaparras, pasta fresca con verduras, sopa de misho... Servir frío, en cubitera.

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