

# comboi



## COMBOI ROSADO

PetNat-Vino espumoso natural rosado elaborado por el método ancestral

## ZONA VITÍCOLA

Sin D.O. zona Manchuela

## VARIEDAD

Bobal 100%

## SUELOS Y VIÑEDO

Viñedos de agricultura ecológica sostenible, basada en el respeto y sentido común. Viñedo viejo cultivado en vaso y en secano, de unos 40 años de edad, sobre suelos arcillo-calcáreos, profundos y pobres en materia orgánica a 700 msnm.

## ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración artesanal por el método ancestral y de mínima intervención. Vendimia manual en cajas que permite la selección de los racimos en el campo y posteriormente el refrigerado de la uva a 8°C.

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 fresa con burbuja fina y refrescante, destacan los aromas a frutos rojos, frutilla, fresa ácida con fondos de panadería. En boca, es de trago largo, con un final amargoso que le da persistencia y ayuda con maridajes más potentes. Gastronomía: Son vinos para beber sin camiseta, para disfrutar del calor, en una piscina o en la playa. También arroces melosos de crustáceos, mejillones al vapor, ostras del atlántico, crema de calabaza, salazones y frutos secos. 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