

PARAJES DE LOS VIDRIOS

D.O. Vinos de Madrid

La bodega Parajes de los Vidrios es un proyecto situado en el corazón de la sierra de Gredos, donde se conjugan la sabiduría de Miguel Santiago en el viñedo (5ª generación de viticultores en la zona), los conocimientos enológicos de Manuel Manzaneque y la experiencia comercial de Aseuniv para crear vinos finos, elegantes y con alma de Madrid.



PARAJES DE LOS VIDRIOS 2017 GARNACHA

FORMATOS

0,75L

1,50L

VARIEDADES

100% Garnacha de cepas de entre 60 y 100 años.

ELABORACIÓN

Grano entero, sin estrujar. 50% del racimo entero con raspón. Maceración prefermentativa en frío de 4 días a 12°C para la extracción de aromas. Fermentación a 22°C en depósitos de acero inoxidable y de hormigón, con levadura autóctona y buscando el respeto y la tipicidad de la materia prima.

Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés de 500 litros.

NOTAS DE CATA

Color granate picota de capa media. Aromas de frutos rojos, mora roja de mata, ligero recuerdo a sotobosque húmedo y notas balsámicas con retazos de maderas nobles. Entrada suave, fresco y con una acidez muy bien integrada. Los taninos de la madera, muy bien ensamblados, nos van dejando en el paladar esos frutos que encontrábamos en nariz. Es un vino con largo recorrido y con un final que invita a otra copa.

MARIDAJE

Arroces, cerdo, platos con setas, verduras, cocidos, carrilleras de cerdo, embutidos, jamón.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com