

# Con Viento Fresco 2015



## VARIEDAD

100% Garnacha Tinta

## TIPO DE SUELOS

Franco Arenosos y graníticos

## EDAD MEDIA DE LAS CEPAS

47 años

## ELABORACIÓN

Fruto del saber de nuestras viejas viñas de Garnacha, nace... Con viento fresco, un vino para apagar la sed sin dejar de disfrutar de la complejidad de esta noble variedad.

Todas las parcelas se recogen y elaboran de forma independiente, para conseguir así una identidad propia en el ensamblaje final. La mezcla se realiza antes de la entrada en barricas, excepto una pequeña partida que pasa a madurar en depósito y formará parte del vino justo antes del embotellado.

Se fermenta con uva despalillada parcialmente (30% de raspón) y siempre con levadura salvaje (no se utiliza levadura seleccionada), con control de temperatura.

Una vez descubados los vinos flor (no se prensa), se trasiegan para decantación natural antes de entrar en barrica.

## CRIANZA

En este vino se ha querido hacer un guiño a las elaboraciones tradicionales, eligiendo la mejor partida de vino "fresco" y reservándolo para su maduración en depósito sin pasar por barrica (20%), el resto del vino pasa a barricas de roble francés de 300 litros usadas, donde ha permanecido durante 10 meses.

La mezcla final del vino envejecido en barrica y el madurado en depósito, pone en nuestras copas un vino alegre, elegante, fácil de beber pero que hace volar nuestra imaginación, en definitiva, un soplo de aire fresco en nuestro paladar.

## PRODUCCIÓN Y GRADO ALCOHÓLICO

Producción de 3.500 botellas. Grado alcohólico 15% vol.

## VINOS ECOLÓGICOS

