

# CHURUMBI 2016

**Tipo:** Rosado con crianza sobre lías.

**Composición varietal:** Garnacha de la Sierra de Gredos.

**Viñedo:** Las parcelas están localizadas en el Valle del Tiétar, en los municipios de Sotillo de la Adrada y Santa M<sup>a</sup> del Tiétar (Ávila) con una altura media de 645 metros, en laderas con orientaciones sur y este, cepas recuperadas del abandono con una edad media de 75 años, suelo compuesto por arenas de granito y rocamadre granítica a escasos centímetros de la superficie.

**Elaboración:** La vendimia fue realizada de forma manual el 5 de septiembre de 2016; todos los racimos fueron enteros con raspón y estrujados con los pies, con maceración de 3 horas y posterior prensado con prensa manual. Se fermentó en barricas de roble americano usadas con las propias levaduras autóctonas, no se realizó corrección ni aportación alguna. Fermentación maloláctica en las mismas barricas y crianza sobre sus lías finas durante 4 meses. Se realizan varios trasiegos para quitar impurezas y residuos sólidos por decantación, sin filtrar ni estabilizar, por lo que durante la vida en botella es HABITUAL Y NORMAL que aparezcan precipitados dada su elaboración NATURAL.

**Crianza:** 4 meses en barrica de roble americano usado.

**Fecha de embotellado:** febrero 2017

**Presentación:** Botella Borgoñona de 750 ml., con corcho natural FSC precedente de alcornoques de España, lacradas manualmente y embaladas en cajas de cartón de 6 botellas.

**Conservación:** Temperatura constante de entre 14°C y 18°C protegido de la luz y la humedad.

**Temperatura de servicio:** 8°C/10°C.

