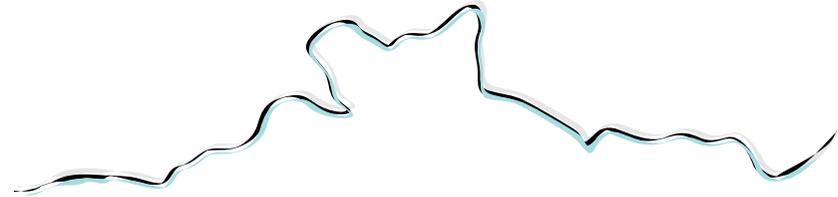


Canto de los Pollitos 2015



Tipo: Tinto con crianza.

Composición varietal: Garnacha de la Sierra de Gredos.

Viñedo: Las parcelas están localizadas en el Valle del Tiétar, en el municipio de Sotillo de la Adrada (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 20 de agosto de 2015; un 30% de los racimos fueron enteros con raspón, el resto despallados y pisados con los pies. Vinificado ARTESANALMENTE en tinos con las propias levaduras autóctonas, no se realizó ninguna corrección ni aportación. Se realizaron bazuqueos diarios y la maceración se mantuvo durante 27 días. Desfangado e inicio de la fermentación maloláctica en barrica de roble francés usada, a continuación se realizan los trasiegos oportunos para que el vino pase a descansar en barrica de roble francés usada, 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: 9 meses en barrica de roble francés USADA.

Fecha de embotellado: Diciembre 2016

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

Evolución: Apto para consumo inmediato o guarda, ya que por el método de elaboración ha sido dotado de características para una muy buena evolución al menos durante de los próximos 2-5 años.

Temperatura de servicio: 14°C/16°C.