

# PARAJES DE LOS VIDRIOS

VINOS DE MADRID

*Denominación de Origen*

## PARAJES DE LOS VIDRIOS

GARNACHA 2018

**UBICACIÓN:** Madrid, Sierra de Gredos.

**VARIEDAD:** 100% Garnacha.

**SUPERFICIE:** 20 hectáreas.

**PARCELAS:** Cadalso de los Vidrios: Sierra, Alto, Piquillo, Chorrillo, Isilla.

**San Martín:** Andrinoso, Marañones, Valdehornos.

**EDAD DE LAS CEPAS:** Entre 60 y 100 años.

**ALTITUD:** Entre 800 y 900 metros.

**SUELO:** Arenoso, pobre, granítico.

**VITICULTURA:** Ecológica, biodinámica, respetuosa con el medio ambiente. Solo se trabaja con materias naturales como el azufre y el cobre. Laboreo con caballos.

**DATOS DE LA AÑADA:** 2018 ha sido una añada excelente, mucho más fresca de lo habitual, más tardía que la añada anterior, lo que aporta mayor frescura, acidez y complejidad al vino. El resultado final es un vino mucho más serio y afinado.

**VENDIMIA:** A partir del 5 de septiembre, en el momento óptimo de maduración de cada parcela.

**VINIFICACIÓN:** 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.

**CRianza:** 9 meses en barricas de roble francés de 500 litros de uno a seis vinos.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14%Vol.

**ENÓLOGO:** Manuel Manzanque Suárez.

