



# PARAJES DE LOS VIDRIOS

VINOS DE MADRID

Denominación de Origen



## PARAJES DE LOS VIDRIOS

GARNACHA 2017 MAGNUM

**UBICACIÓN:** Cadalso de los Vidrios.

**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.

**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:** 12 meses en barricas de roble francés de 500 litros de uno a cuatro vinos.

**ENÓLOGO:** Manuel Manzaneque Suárez.

## RECONOCIMIENTOS:

GUÍA PEÑÍN: **92/100.**

GUÍA VIVIR EL VINO: **92/100.**

GUÍA VINOS GOURMETS: **94/100.**

ROBERT PARKER: **91/100.**

PARAJES DE CADALSO, S.L.- Ave. de Manoteras, 22, Edif. Alfa I, Ofic. 115.

28050 MADRID - ESPAÑA. Tel: (+34) 91 302 02 47

gestion@parajesdelosvidrios.com

www.parajesdelosvidrios.com