

PARAJES DE LOS VIDRIOS

VINOS DE MADRID

Denominación de Origen

PICO DEL MIRLO 2018

VINO DE PARCELA

UBICACIÓN: Madrid, Sierra de Gredos.

VARIEDAD: 100% Garnacha.

SUPERFICIE: 2 hectáreas.

PARCELAS: Cadalso de los Vidrios: Pico del Mirlo.

EDAD DE LAS CEPAS: 100 años.

ALTITUD: 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.

VENDIMIA: 15 de septiembre.

VINIFICACIÓN: Grano entero, sin estrujar. 20% 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, con levadura autóctona y buscando el respeto y la tipicidad de la materia prima.

Fermentación maloláctica espontánea en foudres de roble francés de 500 y 600 litros.

CRIANZA: 9 meses en barricas de roble francés de 600 litros Sylvain y Quintessence de tres y cuatro vinos.

GRADO ALCOHÓLICO: 15,5%Vol.

ENÓLOGO: Manuel Manzaneque Suárez.

RECONOCIMIENTOS:

GUÍA PEÑÍN: 90/100 (2017).

GUÍA VIVIR EL VINO: 94/100 (2017).

GUÍA VINOS GOURMETS: 90/100 (2017).

ROBERT PARKER: 91/100 (2017).

