

# PARAJES DE LOS VIDRIOS

D.O. VINOS DE MADRID



## PICO DEL MIRLO 2017 VINO DE PARCELA

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

---

**VARIEDAD:** 100% Garnacha.

---

**SUPERFICIE:** 2 hectáreas.

---

**PARCELA:** Pico del Mirlo (Cadalso de los Vidrios).

---

**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.

---

**VENDIMIA:** 14 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 600 litros.

---

**CRIANZA:** 14 meses en barricas de roble francés de 600 litros Sylvain y Quintessence de dos vinos.

---

**ENÓLOGO:** Manuel Manzaneque Suárez.

---