

VIÑADORES
DE
GREDOS
DORÉ & plus
VINOS DE CEBREROS
CARACTERISTICAS GENERALES

Tipo de Vino: Vino Blanco Seco

Variedades: Chasellas Dore, Chelva, Palomino y otras variedades blancas que aparecen en nuestros viñedos y de las que desconocemos la variedad

Gradación alcohólica: 13% Vol.

Numero de Botellas: 2200 unidades

Presentación: Botella de 0.75 Cl.



VIÑEDOS

Zona: Viñedos del pueblo de Cebberos.

Parajes y Variedades: Vino elaborado con todas las variedades blancas que aparecen mezcladas entre nuestros viñedos, en la mayoría de ocasiones en las parcelas de garnacha, antiguamente mezclaban algunas cepas de variedades blancas para su uso com o uva de mesa, la variedad mayoritaria en esta vinificación es la Chasellas Doré y Chelva de Cebberos, pero tambien aparecen otras variedades como La Jaen, La Palomino y otras de las que desconocemos su variedad.

Edad: La edad media de los viñedo es de 70 años

Tipo de Suelo: Los viñedos están asentado sobre suelos graníticos.

Altura: La Altura de los viñedos oscila entre 650m el mas bajo y los 900m. el que esta situado a mayor altura.

Viticultura: En todos nuestro viñedos nuestra practicas agrícolas están orientadas a la sostenibilidad del medio. Para el trabajo de suelo solo aramos o desbrozamos. Para los tratamientos de las vides no utilizamos compuestos sistémicos ni químicos que dejen residuo en los suelos o en el vino, entendemos la viticultura como la forma de integrarnos en el entorno natural, generando las menos modificaciones posibles.

VINIFICACIÓN:

Estrujamos y despalillamos las uvas para pasarlos a tinos abiertos donde realizamos una maceración con hollejos de 9 días, durante ete proceso remontamos y bazuqueamos a diario, posteriormente se prensa para que el fin de fermentación se produzca en deposito de acero inoxidable, mantenemos durante 6 meses las lías para hacer algún batonage durante su crianza en inox, finamente se embotella.