

# VIÑADORES DE GREDOS

## VINOS DE CEBREROS

### CARACTERISTICAS GENERALES

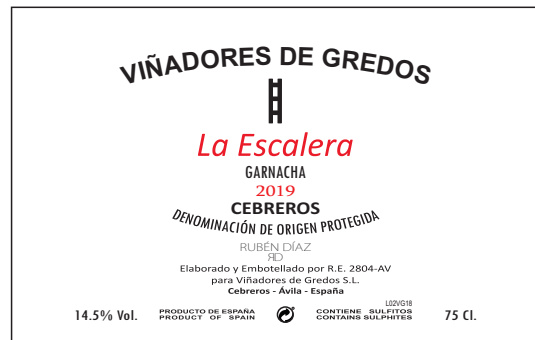
**Tipo de Vino:** Vino Tinto Seco

**Variedad:** Garnacha 100%

**Gradación alcohólica:** 14.5 % Vol.

**Numero de Botellas:** 4500 unidades

**Presentación:** Botella de 0.75 Cl.



### VIÑEDOS

**Zona:** Denominación de Origen Protegida Cebberos. Viñedos del pueblo de San Bartolome de Pinares.

**Parajes:** Vino elaborado con un viñedo de la zona de “El Collado”

**Edad:** La edad media del viñedo es de 90 años

**Tipo de Suelo:** La parcela esta plantada sobre suelo de granito desmenuzado con alguna pequeña afloración pizarrosa.

**Altura:** La Altura de los viñedo es de 1080 m.

**Viticultura:** En todos nuestro viñedos nuestra practicas agrícolas están orientadas a la sostenibilidad del medio. Para el trabajo de suelo solo aramos o desbrozamos, en algunos casos sacrificamos parte de la cosecha dejando la hierba, lo que genera una mayor competencia con las vides y por consiguiente una disminución en la producción, para los tratamientos de la planta no utilizamos compuestos sistémicos ni químicos que dejen residuo, entendemos la viticultura como la forma de integrarnos en el entorno natural.

### VINIFICACIÓN:

Estrujamos y despalillamos las uvas para pasarlos a tinos abiertos donde fermentan a temperatura controlada, todo el proceso se realiza con máxima suavidad, finalizada la fermentación encubamos en un fudre de 2000 l., dos barricas de roble frances de 500l y dos de 225 donde ha permanecido durante 9 meses para posteriormente pasar a botella donde permanece antes de salir al mercado durante al menos otros 6 meses.

### NOTA DEL VINO:

La Escalera es un vino de parcela, con el queremos hacer un vino expresión de la parcela a la que pertenece, el entorno, de monte bajo, apenas alguna encina o enebro, y una vegetación pobre, propia de un paisaje casi de páramo, que produce vinos muy frescos y con una personalidad de la zona muy marcada.