



VIÑA EL PISON

Viña El Pison 2018 - *El Viñedo Familiar*

Un viñedo único, un vino único. La expresión pura de la simbiosis entre el suelo, el clima, la vid y el hombre. La dulzura desbordante al lado de un mensaje de energía contenida. Un festín de sensaciones de difícil comprensión llenas de sensibilidad y misterio.

Un vino para guardar y disfrutar de la magia del tiempo.



VIÑEDO

Situado en Laguardia, a 480 m de altitud, asentado sobre suelos arcillo-calcáreos profundos

VITICULTURA

Respeto máximo del medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica.

VENDIMIA

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 3.500 kg/ha

AÑO CLIMATOLÓGICO 2018

Un invierno y un Otoño marcados por frecuentes precipitaciones. Las temperaturas fueron ascendiendo de forma progresiva a lo largo del ciclo vegetativo, incluso llegando algún día a 35 grados de temperatura en la estación estival. Esta circunstancia ayudó de forma natural al control de enfermedades fúngicas durante el ciclo vegetativo del viñedo. Durante los días de septiembre y octubre previos a la vendimia, gozamos de condiciones climatológicas benignas que favorecieron las labores de recolección.

VARIEDAD DE UVA

100% Tempranillo

VINIFICACIÓN

Vinificación en depósitos abiertos de madera con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado

CRIANZA

Maloláctica en barrica. Crianza de 9 meses en barrica de roble francés

EMBOTELLADO

Junio 2020

ANÁLISIS

Alc/vol: 14,5 %
Acidez total: 4,70 gr./lt.
pH: 3,69

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 20 años

VINO ECOLÓGICO



ES-ECO-026-VAS
AGRICULTURA UE