

EL CAPRICHO-BODEGAS GORDÓN

Valle del Jamuz

El proyecto de "El Chano", nace de la recuperación de antiguos viñedos, la mayoría centenarios todos, plantados en vaso, en medio del Valle del Jamuz.

Este vino ha salido de viñedos olvidados desde hace más de 20 años, lo que ha permitido mantener el suelo virgen y con una intensa vida.



EL CHANO 2018

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Mencía, Garnacha, Prieto Picudo.

ELABORACIÓN

Vendimia a mano en cajas de 15kg, en octubre.

Encubado caja a caja con un 50% de racimos enteros, en tinas troncocónicas de madera de roble francés ajustando el contenido de sulfuroso a dosis mínimas, para poder fermentar con levadura autóctona.

El tiempo de maceración fue de 30 días. Después de la fermentación alcohólica se realizó un prensado suave tras el cual, el vino se trasegó a barricas de 500 litros, tinas de madera y depósitos de hormigón donde se realizó la fermentación maloláctica y una crianza de 14 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo picota y ligero en boca, con la acidez de un paisaje árido y la frescura y mineralidad de un suelo de cantos y grijos y la elegancia de nuestras arcillas acumuladas en los márgenes de nuestro valle que intuye el gran río que existió hace miles de años. Vino fino y frutal donde se destacan los frutos rojos y negros maduros, los sabores silvestres y un retrogusto algo mineral, de cuerpo medio y taninos elegantes.

MARIDAJE

Cecina, carnes a la brasa, embutidos, ensaladas complejas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com