



PARAJES DE LOS VIDRIOS

VINOS DE MADRID

Denominación de Origen



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.

RECONOCIMIENTOS:

GUÍA PEÑÍN: **90/100.**

GUÍA VIVIR EL VINO: **94/100.**

GUÍA VINOS GOURMETS: **90/100.**

ROBERT PARKER: **91/100.**