



LADURA

Variedad

Juan García 90%
10% otras variedades (rufete, bastardillo chico, malvasía, punta en cruz...)

Viñedo

Localización: Fermoselle, Zamora

Parcelas: El Espinal, Michel y Valconeo

Superficie: 3 ha

Edad: Aprox 80 años

Suelo: Granito

Clima: Mediterráneo con matices continentales

Altitud: 750 metros

Agricultura ecológica

Elaboración

La vendimia se realiza a mano, en cajas de 10 kilos, con cuidadosa selección de racimos en viña. La uva se traslada a la bodega donde se encuba en depósitos de 1.000 litros.

En ellos se realiza la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. En esta fase se lleva a cabo una extracción muy suave durante aproximadamente tres días buscando preservar el carácter mas fresco y frutal de la variedad.

Tras este periodo, el vino se prensa y finaliza la fermentación en depósitos de acero inoxidable

Crianza

El vino se cría durante 9 meses en tinaja, donde además realiza la fermentación maloláctica de forma natural.

Embotellado

Se embotella sin filtrar ni clarificar, con el objetivo de mantener toda su expresión, estructura y complejidad natural.

