

WINESHINOBO

LOS VINOS BONITOS GARNACHA

VINO DE MICROPARCELA EN LADERAS DE GRANITO | VIÑAS VIEJAS DE MÁS DE 85 AÑOS
GREDOS ORIENTAL | SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS





MI ARQUITECTURA MIRA AHORA AL DISEÑO DE VINOS DE PARCELA, ESENCIALES Y DE EDICIÓN LIMITADA. DEJÉ AL LÁPIZ POR LAS UVAS



SOY RAÚL, UN DOCTOR ARQUITECTO QUE HACE VINOS BONITOS



AYUDA QUE UNA MIRADA ABIERTA, VIAJERA Y ROMÁNTICA ME TRAIGA EN ELLAS, ALGUNAS MAÑANAS, ECOS DEL JAPÓN Y DEL MONTE FUJI

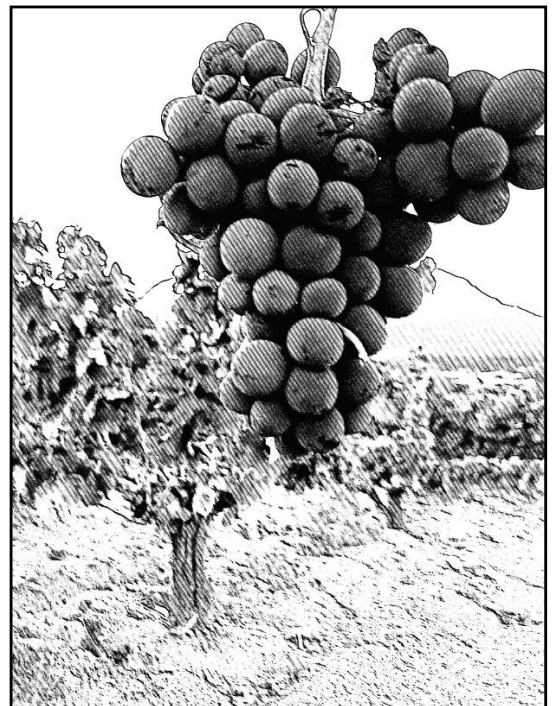


...TRAS UN MOMENTO CRUCIAL EN QUE RECOGÍ UNAS VIÑAS HISTÓRICAS DE GARNACHA DE MÁS DE 85 AÑOS A PUNTO DE PERDERSE.



ESTE ES CARLOS, HOMBRE DE CAMPO Y SABIO VITICULTOR; ESTÁ EN LA VIÑA DESDE QUE ERA UN NIÑO

CON PASIÓN CUIDAMOS NUESTRA GARNACHA, QUE ES ÚNICA. LA TRAJO A GREGOS DESDE FRANCIA EN EL S XIII EL CÍSTER

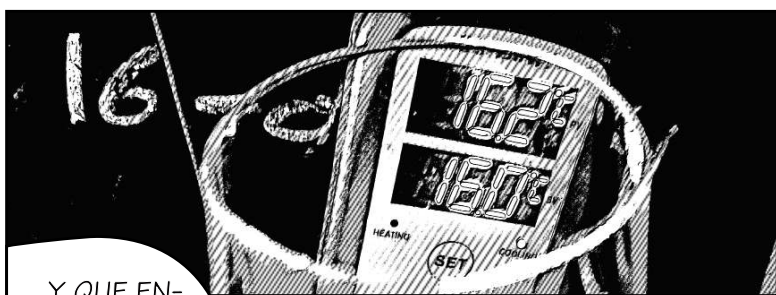




¡¡¡ MIRA PAPÁ, HAY UNA MARIQUITA !!!



EN SU PODA ESTÁN LA ARQUITECTURA, EL ARTE Y LA INTUICIÓN



...Y QUE ENCUENTRO EN LA PRECISIÓN TÉCNICA GUIADA POR UNA MIRADA CREATIVA Y PASIONAL



JAPÓN VUELVE EN LOS COLORES Y AROMAS SUTILES Y FRESCOS DE LAS FLORES QUE BUSCO EN MIS VINOS...



Y TODO ES PORQUE LO QUE ME GUSTA ES HACER VINOS ESENCIALES, SUTILES Y ELEGANTES ¡DE ESENCIA HEDONISTA!



LOS VINOS BONITOS
BARRACHO GRANITO 22
VINOS VIEJAS DE MÁS DE 55 AÑOS



EDICIÓN LIMITADA
2021

RECUPERADO COMO EL AGUA DE LAS VINAS RECORRE TODOS LOS TERCIOS Y LOS COLORES DE LAS FLORES DE LA UVA

LOS VINOS BONITOS GARNACHA

ES MI VINO DE MICROPARCELA DE GARNACHA DE GREDOS, VARIEDAD ENDÉMICA DE LA SIERRA DE GREDOS, QUE NACE EN UNA VIÑA DE 0,38 HA FRESCA, DE MONTAÑA, BARRIDA POR EL VIENTO, CON VIÑAS VIEJAS DE MÁS DE 85 AÑOS SOBRE SUELOS DE ARENAS GRANÍTICAS DE LAS ESTRIBACIONES ORIENTALES DE GREDOS A UNA ALTURA DE 700 M Y ORIENTACIÓN NORTE.

UNA EDICIÓN LIMITADA DE APROXIMADAMENTE 500 BOTELLAS (QUE VARÍAN CON LA AÑADA) ELABORADAS CON UN RENDIMIENTO DE 1 BOTELLA POR CEPA, PORQUE BUSCO CONCENTRACIÓN, Y QUE VENDIMIAMOS ANTES DE QUE SALGA EL SOL, A MANO, EN CAJAS DE 11 KG.

LA FERMENTACIÓN ARRANCA CON LEVADURAS INDÍGENAS DE FORMA ESPONTÁNEA, LENTAMENTE Y CON MUY SUAVES REMONTADOS A MUY BAJA TEMPERATURA CON UN SULFITADO MÍNIMO.

HAGO UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DURANTE 48 HORAS PARA PRESERVAR LOS SUTILÍSIMOS AROMAS VARIETALES DE LA GARNACHA DE GREDOS. EL VINO HACE SU CONVERSIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICA, QUE SE EXTIENDE A LO LARGO DE TRES MESES.

EL FILTRADO ES MUY SUAVE, PARA NO PERDER PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS CON POSTERIOR ESTABILIZACIÓN NATURAL POR FRÍO DURANTE 1 MES, POR ESO PUEDE PRESENTAR ALGUNOS PRECIPITADOS.

PERMANECE VARIOS MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS USADO DE 500 L PARA, FINALMENTE, MADURAR EN BOTELLA DURANTE UN MÍNIMO DE 12 MESES.

PERSONAJES PRINCIPALES



ISA
PUBLICITARIA
LA OTRA MITAD DE
LOS VINOS BONITOS



RAÚL
DOCTOR ARQUITECTO
BODEGUERO

WINESHINBO RINDE HOMENAJE A LA CULTURA DEL MANGA GASTRONÓMICO DE REFERENCIA EN JAPÓN, QUE COMPARTÉ UNIVERSO INTELLECTUAL Y SENSORIAL CON LA ARQUITECTURA, EL DISEÑO Y EL ARTE EXHIBIENDO LA ESENCIA, SUTILEZA Y ELEGANCIA DEL SAKE Y LA COCINA JAPONESA



CARLOS
SABIO VITICULTOR
DIESTRO EN LA VIÑA



RAFA
BUEN AMIGO
BODEGUERO

WWW.LOSVINOSBONITOS.ES | @LOSVINOSBONITOS
C° DE EL TIEMBLO | SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS