

# MilaGritos 2019 Tinto

GARNACHA

GREDOS

NAVALMORAL DE LA

SIERRA

## CAMPO

Agricultura: BIO Orgánica.  
Suelo: Granítico. 3  
viñedos: 1 arenoso, los  
otros 2 esquistos y cantos.  
Uvas: 100% garnacha.  
Paraje: Navamelque.

## BODEGA

Vendimia: 14 Septiembre  
2019.

Encubado: 20% raspón.  
Fermentación en tinós  
abiertos.

Crianza: Acero Inoxidable.  
Producción: 3800 botellas.

## ANALÍTICA

pH: 3,8 Acidez Total: 4,80 gr/l  
Sulfuroso Total: <20 mg/l  
Volátil: 0,56 gr/l Grado Alc: 14,5 %

  
Orly Lumbieras  
VIÑADOR

Email: orlyvinhador@gmail.com

Tfno: 680 195 271



## Montaña, frescura

¿Qué busco en un vino de entrada a bodega? Fluidéz, frescura, paso largo, invitación al disfrute.

¿Qué le regala la altura, la montaña a la garnacha de Gredos? Una maduración armónica, calmada, contrastes térmicos entre el día y la noche que se traducen en una tancidad vibrante, en tensión gustativa, en una acidez punzante y algo descarada y desvergonzada ,

Una sana obsesión marca mi trabajo en campo y en bodega, año tras año: la frescura, la fluidéz; dejar de lado la maduración fenólica y profundizar en la maduración sensitiva, emocional, subjetiva. La garnacha puede ser golosa y amplia cuando su maduración se acerca a notas licorosas; y en estadios más excitantes, más palpitantes, la tensión de su acidez, el carácter de su tanino hace que se deslice caprichosa e tremendamente insinuante por el paladar, pudiendo sentir como va marcando su paso el suelo granítico que alimentó cada grano de uva.

MilaGritos 2019 Tinto agrupa la uva de los diversos viñedos que trabajamos en el Paraje de Navamelque, paraje que mira de cara a las montañas de Gredos.

Parcelas de personalidad y composición diversa, desde la tremendamente arenosa y descompuesta a aquella donde los esquistos y los fragmentos de rocas forman parte del suelo del viñedo. Diversidad de carácter que son la partitura de nuestro vino de entrada en bodega.

Un vino de montaña, de carácter, fresco y provocador.