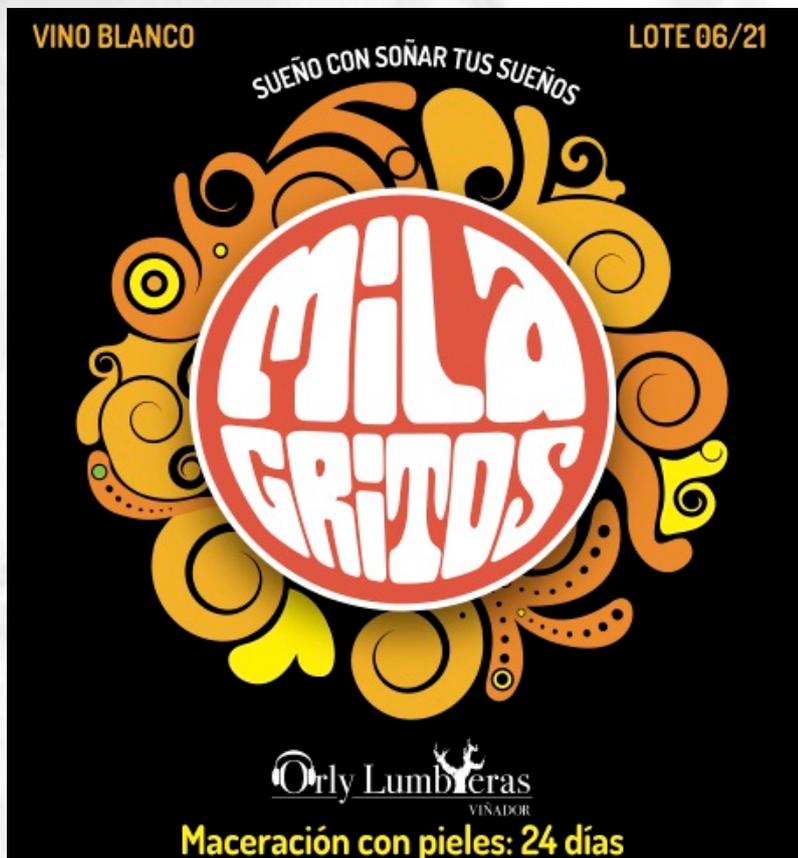


Mila Gritos 2021

**Albillo
Chasselas**



BODEGA

Uvas: 85 % Albillo Real, 15%
Chasselas.
Vendimia 23 de agosto y 5
Septiembre.
5 meses crianza en barrica de 225 l.
Embotellado: 30 Septiembre 2022
2500 botellas

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 12 % Vol Alc
Volatil: 1,14 gr/l
Sulfuroso total < 20 mg/l (NO
añadido)
pH: 3,7
Acidez Total: 5,5 gr/l

Sueño con soñar tus sueños

MilaGritos es paraje y variedad, es suelo y es esfuerzo.

Es arena, es granito. La sensualidad rocosa, directa, austera, del flirteo sin concesiones, donde la chasselas desnuda y provoca al Albillo Real para aportar longitud.

Hay paraje, pero sobre todo hay trabajo, la del viticultor que no descansa de sol a sol, y la del elaborador, que deja que su corazón marque el ritmo de la añada.

Seguimos el camino iniciado en 2020, cuando nuestro corazón y nuestra alma nos gritaron austeridad, longitud y verticalidad, ahondar en la personalidad del carácter primario siempre tatuado en la piel. Esa austeridad marcó nuestro camino en bodega, vinos mas graníticos y de melodías mas vibrantes.

En 2021 decidimos hacer el coupage antes de embotellar. 5 meses de crianza y lías finas fueron el preámbulo a la esencial crianza reductiva de la botella para afinar la partitura interpretada por cada uno de los instrumentos.