

Los Besos que te Robé

2021

FLUIDEZ

REBELDÍA

BEAUJOLAIS



CAMPO

Paraje: El Sotillo (Navatalgordo - Alto Alberche - Gredos).

Suelo: Granítico descompuesto, muy arenoso. Orientación Este

Uvas: 100% Garnacha Vieja.

BODEGA

Vendimia: 7 Septiembre 2021.

100 % Racimo entero.

Fermentación en INOX.

Descubado 23 Diciembre

Embotellado 10 octubre 2022

Producción: 3000 botellas.

ANALÍTICA

pH: 3,57 Acidez Total: 5,5 gr/l

Sulfuroso Total: <20 mg/l

Volátil: 0,72 gr/l Grado Alc: 12,5 %


VIÑADOR

Email: tragos@orlylumbreras.com

Tfno: 680 195 271

Maceración Carbónica

2020 supuso la culminación de una catarsis en la que llevabamos trabajando, caminando, varias añadas: buscar cada vez mas frescor en nuestras garnachas, mitigar los rigores estivales mostrando el carácter granítico, rocoso, de nuestros suelos; equilibrar la frutuosidad de la garnacha, que se mostrara más insinuante, coqueteando con la sobriedad arenosa y la fluidez.

Trabajamos en el campo buscando mayor austeridad, mayor exuberancia vegetal en la planta que proteja, que sombree el racimo. Huir de la golosidad frutal de la garnacha, aromática, excitante pero muchas veces empalagosa; buscar la insinuación, la melodía vibrante, eléctrica, tensa, de acidez embriagadora.

2021 nos llevó a la radicalidad (madre miaaaaa!!!!! como nos gusta el difícil equilibrio de los extremos) a la rotundidad mineral, a la frutuosidad sugerente, al sentir rocoso y montañoso de las garnachas de altura, a sus trago vibrante y directo.

100 % garnacha del paraje de El Sotillo, en Navatalgordo. Orientación Este, suelo granítico, tremendamente descompuesto, muy arenoso, muy poca materia orgánica en el suelo, mucha afloración de roca madre entre las plantas.

Viñedo exuberante, sin despuntar, buscando la mayor protección posible del racimo, el mayor frescor, la maduración más sostenible y reposada posible.

Algunos dicen que Los Besos que te Robé es un "beaujolais" con mucho carácter, con longevidad y vibrante. Eso dicen los que nos quieren... y no seré yo quien les contradiga.

Sin duda puedo afirmar que es y será nuestro vino, de maceración carbónica, más fluido, más salvaje y a la vez más bebible, más fresco de cuantos surjan de nuestra bodega de Gredos.