

7 PULGADAS



En el siglo pasado, los grupos de rock se permitían el lujo de sacar vinilos de pequeño formato, **7 Pulgadas**, donde escondían algún tema especial, único, pequeñas joyas sonoras para satisfacer el ansia de su tropa de seguidores.

Y esa es la filosofía de nuestro **7 Pulgadas**; hacer algo diferente, un reto, un homenaje, algo singular que nos suponga una provocación. Durante dos añadas, la 2013 y la 2014, quisimos rendir culto a un hombre de la tierra que seguía trabajando, pese a su avanzada edad, su pequeño viñedo con pasión y dedicación. Hicimos dos añadas de ese viejo viñedo de Navarrevisca.

2015 supuso un nuevo reto; para alguien como yo, enamorado de los suelos graníticos, el reto de trabajar pizarra, en Cebreros, calidez, volumen, potencia, supuso toda una provocación. Y como fue un año especialmente difícil, muy cálido y muy seco, trabajé otro año más esos viñedos pizarrosos, terrenos de empinadas cuestas y difícil laboreo, para seguir interpretando la estructura de la pizarra.

Otra diferencia respecto a años anteriores es que los tres viñedos de los que surge este vino son trabajados por mí, siguiendo **criterios biodinámicos**.

Año casi idílico climatológicamente hablando, el suelo y el terruño nos regala un vino con cuerpo, carnoso y con un marcado carácter mediterráneo, donde juegan, con prioritaria evidencia, las plantas aromáticas, romeros, cantuesos, tomillos... y los aportes balsámicos.

- Uva vendimiada **los días 13 y 14 de septiembre**, a primera hora de la mañana, buscando la frescura y poder encubar sin prisa. DESPALILLADO con parsimonia, uva a uva, grano a grano, manteniendo alrededor de un 30% del raspón.
- **Bajas temperaturas** de fermentación, buscando que cada uva aporte su nota de color y frutuosidad a la hora de crear esa melodía sensitiva y delicada.

- **Pisados diarios;** Huir de la extracciones salvajes. Buscar sólo el aporte elegante y sutil.
- **12 meses de crianza** en barrica usada (4ª añada). Barricas de **500 litros**
- **Ensamblaje** de las 2 barricas (una de cada parcela trabajada) en FLEXCUBE de 1000 litros, polímero plástico que simula el trabajo de la barrica, en cuanto a la microoxigenación.
- **La armonía** de cada acorde terminará de producirse en la botella. **Mínimo 6 meses** para un vino de ritmo nervioso y musculoso.

ANALÍTICA 7 PULGADAS 2016

Acidez Volátil: 0,80 gr/l

Sulfuroso Total: < 20 mg/l

Grado Alcohólico: 15 % v/v

pH: 3,08

Acidez Total: 7,1 gr/l

Azúcares Reductores: 4 gr/l