

PEGASO VIÑAS VIEJAS / Cebreros

Pegaso Granito (2016)

Finca la Piñonera
05260 Cebreros, Ávila

Los viñedos del Pegaso Granito, se encuentran sobre suelos someros de origen magmático. Una estructura granulosa y suelta, que se encuentra mayoritariamente en los suelos de la DO y que sobre todo se da entre los 750 y los 950 metros.

Dos únicas parcelas forman parte de este vino, viñas viejas con muy bajos rendimientos de 20 Hl por hectárea.

ZONA

Sierra de Gredos

PUEBLO

Cebreros (Ávila)

PARAJES

El Robledillo, El Mojón

VARIEDAD

100% Garnacha

VITICULTURA

Viñas viejas en vaso, viticultura ecológica.
Vendimia manual en cajas.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Levaduras autóctonas. 18/24 meses en bodega de roble francés de diferentes bosques y orígenes.

SUELOS

Situado entre los 800 y 1000 m de altitud. Granitos de origen magmático. Suelos someros, de textura gruesa y con mucho drenaje.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Invierno suave y lluvioso seguido por una primavera especialmente fresca y húmeda. El verano en cambio fue muy seco y uno de los más cálidos de los últimos años. La vendimia empezó a mediados de septiembre, ofreciendo una añada equilibrada y compensada.

Los vinos de granito tienen un mayor nervio y verticalidad. Los suelos granulados, proporcionan un tanino más presente y vibrante, que se disfruta con la intensidad de gusto y aromática de frutos rojos y fríos de monte, endrinas, arándanos, con notas algo más florales y de hierba. Un vino jugoso y equilibrado que mostramos en el momento justo de madurez.

