



## LA VIÑA DE AYER 2018

### Bodegas Soto Manrique

**Zona:** D.O. Cebreros

**Variedades:** 100% Garnacha

**Alc:** 14,5% Vol.

### Viñedos:

La gran protagonista en los viñedos de esta bodega es sin duda la Garnacha, aunque también cultivan Albillo Real. Asentadas en suelos de arena granítica de diferentes tipos y texturas, y en ocasiones algo de pizarra. Con unas altitudes que van desde los 650 hasta los 1080 metros, que les permiten disponer de un abanico muy amplio de posibilidades para conseguir grandes elaboraciones.

### Elaboración:

Vendimias manuales en cajas de 20 kg. en buen estado sanitario y con variedades por separado. Coordinando el comienzo y el final de cada zona en busca de las mejores condiciones de frescura y madurez para cada vino. Toda la vendimia es refrigerada a 0°C previa a su despalillado y encubado con el objetivo de poder mantener las mejores condiciones de temperatura durante la fermentación, utilizando los medios para definir el estilo de cada vino. Fermentaciones espontáneas en depósitos de hormigón y algo de acero.

En el caso de este 2018, crianza en tinas de roble francés de 150Hl durante 12 meses, con un solo trasegado.

### ¿Qué esperar de este vino?

Un tinto muy varietal. La fantástica Garnacha se muestra muy limpia, con aromas de fruta roja fresca y flores. En boca es ágil y fresco, pero muy largo. Fantástica acidez. Un vino vertical y sabroso.

### BODEGAS SOTO MANRIQUE

Ctra. Ávila-Toledo S/N  
05260 CEBREROS | ÁVILA  
info@sotomanrique.com  
www.sotomanrique.com



### Maridajes:

Una garnacha con crianza como esta va genial con platos contundentes como un cordero asado. También con carnes blancas y rojas a la parrilla acompañadas de salsas sabrosas. Arroces. También guisotes y estofados de carne potentes y especiados.

### Tª de servicio recomendada:

Entre 14 y 16 °C.



## Jesús SOTO

**"Cebreros: La villa del buen vino".** Así se autodenominan en esta zona. Estamos hablando de un pueblo de la provincia de Ávila que cuenta con su propia Denominación de Origen y que siempre fue famoso por sus vinos. Y con un potencial de mejora tremendo. Hasta tal punto que personajes de relevancia en el sector como Telmo Rodríguez o el propio Jesús Soto pusieron todos sus sentidos en este lugar.

En el caso de Soto, compró pequeñas extensiones de terreno en 2013. Tres años más tarde, tras hacerse con un buen puñado de parcelas, decide instalarse en Cebreros con la misión de cambiar la filosofía que imperaba en los viticultores del lugar. Pasar del vino a granel al vino de calidad, embotellado, etiquetado y mostrando el alma de este fantástico lugar.

Recuperar suelos, trabajar en orgánico y buscar esa personalidad de unas viñas olvidadas de garnacha. Haciendo buenos vinos. Hoy Soto dirige además una gran cooperativa en la zona cambiando el sistema horizontal de producción por uno piramidal. El resultado: ahora se hacen unos 60 vinos distintos, con viñas viejas de Garnacha pura y Albillo Real.

Esta zona tan singular clasifica los vinos por denominación del entorno: vinos de pueblo, de paraje o de parcela. Hablamos de Garnachas de la Sierra de Gredos. ¡Palabras mayores!