

CORRECAMINOS 2020

Elaborador: Ismael Gozalo

Microbio wines

Zona: Sin D.O. (Nieva, Segovia)

Variedad: Verdejo

Alc: 13% Vol.

Viñedos:

Algunos de los viñedos son prefiloxéricos, plantados a pie franco. Las viñas son provenientes de una selección masal de viñas más singulares, por lo que son más jóvenes que sus predecesoras. Los suelos están formados a base de arenas silíceas, gravas y cantos rodados. Son viñedos ecológicos sin certificar.

Elaboración:

Se recoge la uva a baja temperatura, se prensa con prensa vertical y tras este proceso y con un bajo rendimiento, el mosto es decantado simplemente con la ayuda de depósitos flauta y frío. Tras la fermentación alcohólica, producida con levaduras indígenas, el vino permanece en depósito con sus lías durante cinco meses. Se embotella en día flor en el mes de marzo. Vino sin sulfitos añadidos, sin filtrar y sin clarificar.

¿Qué esperar de este vino?

Como su nombre indica, es un vino ágil y dinámico, de trago largo y fácil pero con estructura e intensidad. Destaca por su intensidad aromática, fruta blanca madura por encima de todo. Goloso en boca con un ligero toque de oxidación que le da vida y estructura.

Microbio Wines

Plaza de la Iglesia, 7, 40447, Nieva, Segovia
microbiowines@gmail.com
www.microbiowines.com



Maridajes:

Aperitivo, arroces de pescado, pescado blanco a la parrilla, bacalao.

Tª de servicio recomendada:

5°C -7°C

ISMAEL GOZALO

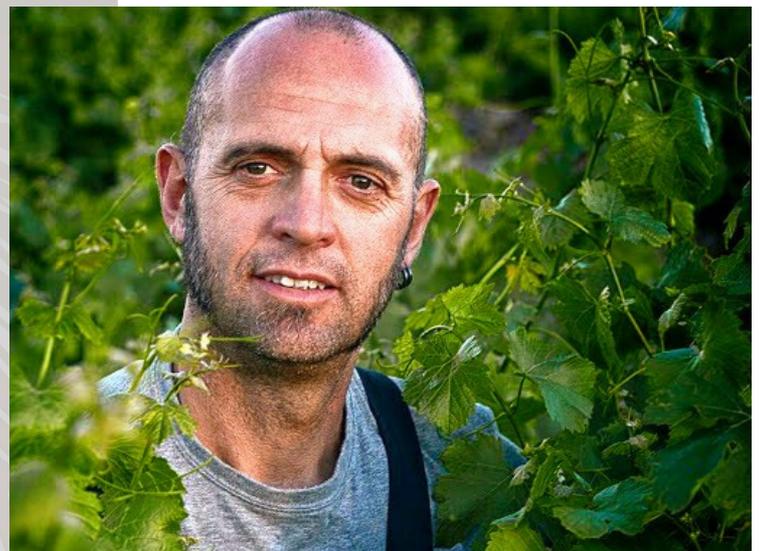
Microbio Wines



Ismael Gozalo es un viticultor firmemente enraizado en Nieva. Su familia ha estado ligada tradicionalmente a Viñedos de Nieva, la bodega de referencia en la zona, hasta que junto a Javier Zaccagnini, Gozalo creó Ossian, un proyecto centrado en el enorme potencial de estos viñedos viejos de verdejo y que desde los inicios se convirtió en una gran referencia de calidad para los blancos españoles.

Ismael Gozalo siempre ha sido un firme defensor de la tierra y la naturaleza y le gusta hablar de agricultura “eco-lógica” (incidiendo en la palabra “lógica”) y bíosinergias.

Con la salida de su socio y la entrada en 2013 de un grupo potente de Ribera del Duero como Pago de Carraovejas, Ismael se ha acabado desvinculando de Ossian para continuar su trabajo en solitario, aunque como viticultor les sigue suministrando uvas. De hecho, Gozalo vende entre el 75 y 80% de todo lo que cultiva y se reserva el resto para sus vinos.



Bajo el nuevo sello de MicroBio Wines se mueve en una doble línea de trabajo. Por un lado elabora vinos naturales y un tanto extremos con los que juega a experimentar y explorar. Por otro lado, cuenta con una gama algo más “clásica” como La Banda del Argílico.

Microbio Wines

Plaza de la Iglesia, 7, 40447, Nieva, Segovia
microbiowines@gmail.com
www.microbiowines.com