

ZERBEROS LOS CHORRANCOS 2013

Productor: Daniel Ramos

Zona: Cebreros. Sierra de Gredos

Variedades: Garnachas (tinta, peluda, gris y tintorera)

Alc: 14,5% Vol.

Viñedos:

Vino de pueblo, de una sola finca, Los Chorrancos, en suelo de esquistos. Viñedo plantado en 1939.

Elaboración:

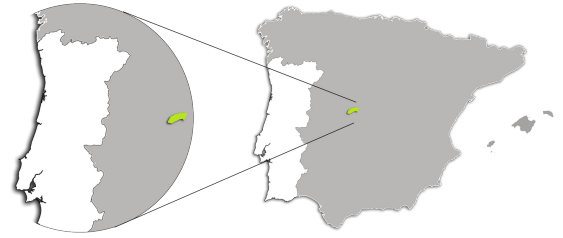
Vendimia manual. Maceración con pieles y fermentación espontánea con un 15% de raspón. Posteriormente envejece 12 meses en barricas de 600 litros de roble francés. Vino sin filtrar y sin clarificar. 1600 botellas aproximadamente.

¿Qué esperar de este vino?

Dada su edad, se recomienda su decantación o abrirse una hora antes de su consumo. Es un vino complejo, marcado por su terruño y que te transporta a su enclave, rodeado de pinos, tomillo, lavanda, romero... Uno de los vinos más interesantes de Gredos.

DANIEL RAMOS

C/ San Pedro de Alcántara, 1.
05270 El Tiemblo, Ávila
Castilla y León, España
Tfno: +34 687 410 952
email: dvcru@gmail.com

Maridajes:

Perfecto con pastas sabrosas, platos de ave, carnes rojas, cordero y en general carnes a la brasa. También con pescados azules.

Tª de servicio recomendada:
14 - 16 °C.