

SIETEJUNTOS ARROYUELOS

Elaborador: Microbio Wines

Zona: Nieva, Segovia

Variedad: Tempranillo y algo de Syrah (5-10%)

Alc: 13,5% Vol.

Viñedos sobre suelo de pizarra degradada, este tinto natural elaborado por el gran Ismael Gozalo maceró en acero durante 12-14 días para pasar luego a barricas de madera de 228 litros, donde permaneció durante 10 meses.

Bajo esta marca (Sietejuntos) se embotellan cada año entre 4 y 5 vinos monovarietales con la misma etiqueta y la uva bien identificada en la contraetiqueta.

Siempre vinos que no dejarán indiferente a nadie, donde lo importante no es el volumen de botellas por año, sino la calidad. Embotellado sin filtrar ni clarificar

¿Qué esperar de este vino?

Tinto intenso, complejo aromáticamente y con una boca frutal y elegante. La fruta roja madura y las leves notas propias de la madera se conjugan en un conjunto donde la acidez invita a servir otra copa y seguir disfrutando.



Microbio Wines

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



Maridajes:

De esos tintos para disfrutar con buen picoteo, embutidos, quesos, encurtidos... Pero también con un guisote, estofado de carne, una buena chuleta de ternera a la brasa...

Tª de servicio recomendada:

14-16°C

ISMAEL GOZALO

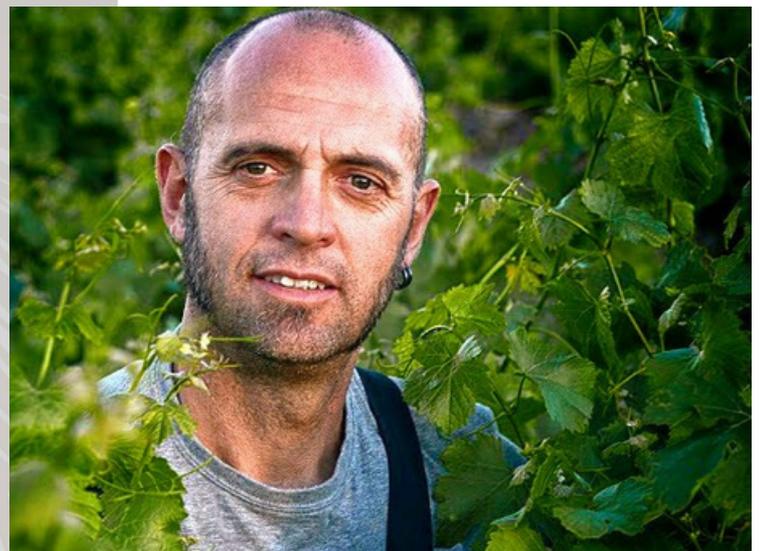
Microbio Wines



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