

## ZOU MAÏ 2021

**Elaborador:** John Almansa

**Zona:** Francia (*Languedoc-Roussillon*)

**Variedad:** 100% Cinsault

**Alc:** 11,5% Vol.

Tinto natural procedente de viñedos de 60 años situados en *Saint Etienne d'Escates*, cultivados sobre suelos de arcilla caliza.

Tras una vendimia manual, para su elaboración se realiza un despalillado parcial y se macera y fermenta con levaduras indígenas y sin control de temperatura, durante 8 días en acero inoxidable. A continuación permanece en depósitos durante 8 meses.

Embotellado sin clarificar, sin filtrar y sin sulfitos añadidos en Abril de 2022.  
Producción: 6.500 botellas.

### ¿Qué esperar de este vino?

Tinto de corte ligero y fragante. Ideal para tomar en cualquier ocasión.

### Maridajes:

Acompáñalo con una cena de picoteo, con pescados azules, carnes blancas, salteados con verduras...



**Tª de servicio recomendada:**  
12-14°C

# JOHN ALMANSA

## Agricultor y ganadero



Todo un personaje. Implicado en diversas luchas sociales, toca en bandas de música, cuida de sus tierra y ganado y no encontrarás ni rastro suyo en internet. Ni web, ni redes sociales.

Tras haber trabajado en varias bodegas, decidió abrirse camino por su cuenta en 2015 para hacer su propio vino. Además de criar ovejas, recolectar miel y hacer su propio aceite de oliva. Tiene dos hectáreas de viñedo de más de 40 años distribuidas en pequeñas parcela de arcilla-caliza con mucha grava. De cultivo ecológico sin certificar, Almansa sigue también metodologías biodinámicas.

Por supuesto sus animales con protagonistas en el ciclo vegetativo del viñedo. Tras la cosecha, las ovejas pastan y se mueven con libertad para generar esa sinergia natural en sus prácticas agrícolas. John elabora algunas de las referencias que representan una preciosa y honesta fotografía de este maravilloso rincón de Francia.