

CAÑONAZO

Elaborador: Alfredo Maestro

Zona: V.T. Castilla y León

Variedad: Pinot Noir y Garnacha Tintorera

Alc: 12% Vol.

Viñedos y elaboración:

Se vendimia a principio de agosto, se prensa directamente en prensa neumática, una vez prensado, se enfría el mosto para un desfangado natural. En el momento que consideramos bastante limpio el mosto lo ponemos a fermentar. Una vez terminado, decidimos el tiempo que lo tenemos en crianza en la cava y después lo pasamos a lo pupitres, donde en unos 20 días haciendo el removido de las lías, las dejamos en punta para proceder al degüelle. A este vino espumoso, no se le añade ningún tipo de licor de expedición, ni azúcar, si es necesario se rellena con el mismo vino espumoso por si en el degüelle se pierde mucho.

¿Qué esperar de este vino?

Mucho frescor y fruta ideal para combatir los días de verano.



Maridajes:

Salmón, ensaladilla rusa, tortilla de papas, pollo al curry...

Tª de servicio recomendada:
8°C

ALFREDO MAESTRO

Rodeado por viñas viejas, como si formara parte de ese entorno, Alfredo escucha en silencio el lenguaje de las cepas y de la tierra en la que crecen. Una simbiosis perfecta entre el hombre y la naturaleza. Un diálogo metafísico entre el viticultor y la vid.

El objetivo más importante para Alfredo Maestro es afianzarse en las zonas en las que trabaja las viñas: interpretarlas en profundidad y obtener lo mejor de esos viñedos recuperados. Por otra parte, mejorar paulatinamente las instalaciones en la bodega para trabajar mas cómodamente. Finalmente, seguir formándose con las últimas novedades y tendencias del mercado.

Los comienzos en el año 1998 fueron en un garaje familiar en Peñafiel (Valladolid), donde todo era manual, sin máquinas. Poco a poco los primeros vinos comenzaron a venderse y el garaje se quedó pequeño.

