

LOVAMOR

Elaborador: Alfredo Maestro

Zona: V.T. Castilla y León

Variedad: Albillo Mayor

Alc: 13% Vol.

Viñedos y elaboración:

Están ubicados en varios majuelos muy viejos a diferentes altitudes (770-1000 m.), tipos suelos (calizos, arcillosos, etc.) y orientaciones. Las cepas pertenecen a diferentes viñedos y clones plantados desde 1891 a 1910.

Vendimiado la última semana de septiembre de forma manual, despalillado y estrujado. Maceración de 7 días con sus propios hollejos. Se fermentó en depósitos de acero inoxidable de 2.000 litros con las propias levaduras autóctonas de los diferentes viñedos de ese año en concreto. No se realizó corrección ni aportación alguna. El mosto fue inertizado para evitar oxidaciones excesivas. No se realiza fermentación maloláctica aprovechando los rigores del invierno castellano que, tras varios meses en la intemperie, nos ayuda a tener un vino limpio y estabilizado. Posteriormente se embotella en unas condiciones de limpieza y estabilización naturales. No obstante, durante la vida en botella, como es normal, es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino vibrante y amoroso.

Alfredo Maestro
VITICULTOR



Maridajes:

Sushi, lubina al horno, dorada a la sal, mariscos en general, ensalada César, quesos no muy intensos ni grasos.

Tª de servicio recomendada: 14-18°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.