



## LAVELÓ 2017

**Bodega:** Bodegas Marenas

**Zona:** Sin D.O. (Córdoba)

**Variedad:** Tempranillo

**Alc:** 13% Vol.

### Viñedos:

El viñedo está compuesto por 3000 cepas, plantadas en 1998 de forma tradicional, e injertado manualmente. El paraje es Cerro Encinas, a 350 metros de altitud en Montilla,(Córdoba). Es la uva que madura antes, recogiendo la vendimia entre la primera y segunda semana de agosto

### Elaboración:

Fermentado espontáneamente utilizando baja intervención. Sin sulfitos añadidos, sin refinar y sin filtrar.

### ¿Qué esperar de este vino?

Capa baja pero turbio, con mucha fruta negra y una acidez justa.



### Maridajes:

Ideal con carnes rojas y aves

### Tª de servicio recomendada:

14/16°C

# Ó CLUB DE VINOS

José Miguel Márquez Marenas Viñedo y Bodega está situada en el paraje de Cerro Encinas, en Montilla, provincia de Córdoba, centro geográfico de Andalucía.

El clima es mediterráneo, pero con una gran influencia del aire que viene del mar Atlántico, húmedo y salino, de clima continental. Con 3.000 horas de sol al año, el viñedo tiene un proceso vegetativo muy rápido que hace que la vendimia se adelante respecto a otras zonas, siendo la primera región en iniciar la vendimia en España. Utilizamos sistemas tradicionales para todos nuestros procesos de elaboración de vinos, siempre teniendo en cuenta nuestro entorno natural. De esta manera conseguimos elaborar vinos completamente naturales, sin ningún tipo de aditivos.



· m a r e n a s ·  
VIÑEDO *M* BODEGA

Elaboramos vinos naturales desde 1999, sin SO<sub>2</sub> ni otros aditivos. El vino se elabora con viñas plantadas a mano por José Miguel Márquez, en exclusiva, con un total de 5 hectáreas de viñedos, (20 años de antigüedad) con pendientes entre el 10% y el 20%. Trabajamos con variedades autóctonas como Montepilas, Pedro Ximénez y Moscatel (blancas), Monastrell y Tempranillo (tintas) entre otras. Vendimiamos a mano y, en ocasiones, de forma nocturna. No utilizamos ningún tipo de tratamiento químico en los viñedos ni en ninguno de nuestros procesos de elaboración. Además, no utilizamos materia orgánica de ningún tipo, para no crear ningún desequilibrio en la producción del viñedo. No aramos la tierra. Trabajamos con hierba autóctona, que se limpia y se incorpora al suelo. Los restos de poda también se trituran y se devuelven a la tierra como materia orgánica.