



EL MARCIANO 2023

Bodega: Alfredo Maestro

Zona: V.T. Castilla y León

Variedades: Garnacha

Alc: 14 % Vol.

Viñedos:

Todos los viñedos están situados en Navarredondilla y San Juan de Molinillo (Ávila) con una altura media de 1.100 metros, en ladera con orientación sur, edad media de 70 años, suelo compuesto por arenas de granito y roca madre granítica a escasos centímetros de la superficie.

Elaboración:

El trabajo de las viñas se realiza de forma natural con la mínima intervención, la vendimia es manual. despalillado total, maceración de 23 días y vinificado en depósitos de acero inoxidable por parcelas con las propias levaduras autóctonas.

Embotellado sin filtrar ni clarificar y estabilización natural. Sin sulfitos añadidos. Apto para Veganos.

¿Qué esperar de este vino?

En nariz destaca por su fragancia combinando los aromas florales con la fruta madura roja sobre un fondo mineral y especiado. En boca denota fresca, taninos finos y viva acidez, con un paso muy equilibrado y goloso.



Maridajes:

Carnes rojas, aves, setas y estofados

Tª de servicio recomendada:

Entre 14 y 15°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.