

LA MIRA

Bodega: Soto Manrique

Zona: D.O. Cebreros

Variedades: Garnacha

Alc: 14 % Vol.

Viñedos:

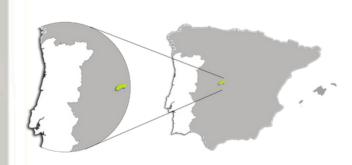
Viñedos de pizarra degradada en altitud entre 950-1000 metros sobre el nivel del mar con presencia de cuarzo.

Elaboración:

Fermentación alcohólica espontánea, en tanque de hormigón, 30% de racimo entero, con temperaturas entre 18-26°C. Una vez terminada, se descuba a tanque de inoxidable donde permanece durante unos 10 días antes de realizar el último trasiego a fudres de 20hl. donde realiza la fermentación maloláctica. En noviembre el vino es trasegado y filtrado una sola vez.

¿Qué esperar de este vino?

Color rubí capa media brillante y limpia. Aromas a fruta roja fresca, notas florales y especiadas. En boca largo, fresco y elegante. con tanino amable que añade persistencia.





Maridajes:

Quesos, embutidos, carnes blancas o rojas

T^a **de servicio recomendada:** Entre 14 y 16°C

O CLUB DE VINOS

Después de 25 años en mundo del vino de calidad. participando y colaborando con varios proyectos vitivinícolas a nivel nacional e internacional, Chuchi Soto decide poner en marcha su proyecto de viñas y elaboración de vinos en el año 2012 con el nombre de los familia apellidos de SU **SOTO**MANRIQUE.

Trabajamos en el pueblo de Cebereros, donde tradicionalmente han se asentado viñas de Garnacha pura y Albillo Real sobre suelos de granito y pizarra, pequeños viñedos viejos que sobrevivido al desarrollo de otras zonas más productivas y que no han sido arrancados porque viñadores sus los consideran parte de la familia.

* SOTOMANRIQUE



Viñas viejas en la montaña que han superado los tiempos por dignidad de su viticultor, no por rentabilidad, viñas cuya uva se destinaba a vinos de granel y que **SOTO**MANRIQUE se ha empeñado en recuperar para elaborar vinos de calidad.

En el año 1016 **SOTO**MANRIQUE se asienta en Cebreros, empieza a comprar viñedos, actualmente unas 20 hectáreas de pequeñas viñas, a recuperar suelos, a trabajar en orgánico, a buscar la máxima personalidad de esas viñas olvidadas de garnacha entre 700-1000 metros de altitud.