

EL MORISCO 2020



BODEGA

Amigos del Tiempo

TIPO

Vino Tinto

ZONA

Sierra de Gredos

VARIEDAD DE UVA

100% Garnacha

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% vol.

CONSUMO

Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO

Entre 16-18°C

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

Microparcels de viñedos centenarios ubicados a 1.000 metros de altitud con suelos graníticos en el municipio de Navahondilla en plena Sierra de Gredos.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Viñedo trabajado con tracción animal, de muy escasa producción y cuidada vendimia manual. En bodega se vinifican sin despalillar y sin intervención alguna solo con levaduras autóctonas presentes tanto las características del suelo como con la garnacha. Un año de afinado en barricas de roble usadas y un año en botella le proporcionan la anchura necesaria.



NOTA DE CATA

De capa media, rubí brillante y lágrima densa. Notas de frutos rojos, monte bajo, especias. En boca excelente acidez, frescor y buena persistencia, las notas minerales del granito le dan una personalidad única.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Según Raúl, que lleva elaborando garnachas en Gredos desde hace muchos años, estos viñedos que ha adquirido están ya produciendo excelentes vinos de guarda, la crítica especializada los ha acogido con interés.

Raúl Pérez – Enólogo de Bodegas Amigos del Tiempo



REGIÓN DE ELABORACIÓN

El Morisco es el resultado de la fusión de tradición y vanguardia. Viñedos centenarios situados en Navahondilla entre los municipios de Villanueva de Ávila y Navarrevisca un enclave privilegiado de la Sierra de Gredos a 1.000 metros de altitud con predominancia de suelos graníticos. Las cepas arropadas por grandiosas montañas y una climatología rigurosa, son trabajadas de forma tradicional con la ayuda de mulas y caballos.