

LA CENDRA 2021

**BODEGA**

Viñedos y Bodegas Alto Buen Grado

TIPO

Vino Tinto

ZONA

Denominación de Origen Protegida Cebreros

VARIEDAD DE UVA

100% Garnacha

GRADO ALCOHÓLICO

14,5% vol.

CONSUMO

Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO

Entre 15-16°C

PREMIOS

92 puntos Peñín y 91 puntos Proensa

ELABORACIÓN DEL VINO

**VIÑEDO**

Parcelas de viñedos centenarios situadas en la Sierra de Gredos a más de 1.100 metros de altitud.

**VINIFICACIÓN Y CRIANZA**

Vendimia manual, las extremas condiciones de los viñedos hacen imposible el uso de maquinaria, se usa el tradicional arado romano a caballo, una ancestral técnica respetuosa con el medio ambiente. Maceración prefermentativa en frío de 3 días por debajo de 10°C. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea a baja temperatura y removido periódico de lías en depósito. Crianza de 6 meses en barricas seminuevas de 225 litros de roble francés.

**NOTA DE CATA**

Es un vino de bonito color rojo cereza, que muestra unos intensos aromas a frutas rojas varietales (fresa y frambuesa) con sutiles tonos vegetales en un segundo plano (menta e hinojo). En la boca resulta muy fresco, equilibrado, largo, con taninos muy pulidos y un final pleno de sensaciones aromáticas. Final fresco y jugoso.

REGIÓN DE ELABORACIÓN

La Cendra se elabora en Gredos, en el centro de la Península ibérica. Esta sierra está formada por gigantescas moles de granito surgidas del enfriamiento de los magmas del interior de la corteza terrestre, marca la línea de separación entre Madrid, Castilla y León, Castilla la Mancha y Extremadura y es un oasis boscoso en la inmensidad de los campos castellanos. El clima mediterráneo continental; extremo y nevado en invierno, cálido y seco en verano, junto con el jabre, el suelo arenoso de roca madre granítica característico de la zona alta de Gredos, confiere a La Cendra su singular y aromática personalidad.