

Los Confines 2019

De dos viñedos en la Sierra de Gredos nace este vino de garnacha. Los Confines de Prieto Pariente es un vino que refleja la combinación de suelos de pizarra y granito. La pizarra aporta volumen y carnosidad en el vino y el granito imprime verticalidad y finura. La altitud de los viñedos otorga la acidez necesaria para equilibrar todo lo anterior. El resultado es un vino complejo y equilibrado, con frescura y elegancia.

Variedades

Se trata de un vino monovarietal de Garnacha. Las uvas proceden de dos viñedos localizados en la Sierra de Gredos; Cebberos y San Bartolomé de Pinares.

Cebberos

Suelo de pizarra, a 1005 metros de altitud.

Año de plantación del viñedo. 1922
Rendimiento. 2100 kg/ha

San Bartolomé de Pinares

Suelo de granito, a 1059 metros de altitud.

Año de plantación del viñedo. 1935
Rendimiento. 1800 kg/ha

Elaboración

Fermentación alcohólica con levaduras indígenas. Conversión maloláctica y crianza durante 11 meses en barricas de roble francés de 500L.

Cata

Color rojo rubí.

Aromas de fruta cítrica, rojas y negras. Destacan las notas minerales, hierbas secas y monte bajo.

En boca aparece una sorprendente frescura y una mineralidad que domina, acompañada de una muy buena acidez.

Vino muy expresivo e intenso, de final potente y aromático.

Número de botellas:

1.224 botellas y 30 Magnums

Fecha de embotellado:

18 diciembre 2020

Grado alcohólico: 14,5%



Prieto Pariente