

# Los Confines 2020

De dos viñedos en altura 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 una mineralidad que se transforma en volumen y carnosidad en el vino y el granito se caracteriza por la verticalidad y la finura. La altitud de los viñedos imprime 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 Cebreros y San Bartolomé de Pinares.

## Cebreros

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 en depósitos de acero inoxidable.  
Fermentación maloláctica y crianza durante 11 meses en barricas de roble francés de 500L.

## Cata

Color rojo rubí.  
Aromas de frutas maduras, 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:** 1.473 botellas

**Fecha de embotellado:** 11 de octubre 2022

**Grado alcohólico:** 14,5%



*Prieto Pariente*