



LOS CONFINES 2021

De dos viñedos en altura 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, marcado por la altitud de los viñedos. El resultado es un vino complejo y equilibrado, con frescura y elegancia.

VARIEDADES

Se trata de un vino monovarietal de Garnacha.

VIÑEDOS

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 10 meses en bodega de roble francés de 500L.

CATA

Color rojo rubí. Aromas de frutas rojas como cerezas, piel de granada y toques de regaliz. Destacan las notas minerales, hierbas secas y monte bajo, así como un toque de piel de naranja. En boca aparece una sorprendente frescura y una mineralidad que domina, acompañada de una muy buena acidez. Vino profundo y voluminoso, muestra delicadeza con taninos muy refinados, complejo y rico. Final bastante largo y persistente.

GASTRONOMÍA

Los Confines de Prieto Pariente es un vino indicado para acompañar pescados, quesos curados, guisos, estofados, asados y carnes rojas a la brasa.

Nº de botellas: 3.104 botellas y 30 magnums

Grado alcohólico: 14,5%

