

## ¿Y tú de quién eres? 2021 Bodegas Gracias - 75 cl.

Vino de Pueblo, letterlijk "vin village", gemaakt van oude wijnstokken, met enkel de typische cépages van de regio. Het is ook een "vino etico", gemaakt met crowdfunding, om de lokale boeren te ondersteunen en vooruit te helpen. Zeer eigenzinnige en typische wijn met veel karakter.



### Vinificatie

Minimale interventie is ook hier de sleutel, net zoals bij de andere wijnen van Bodegas Gracias. De Tardana vergist gedurende 3 à 4 weken met de hele trossen zonder remontages of persen, waarna een élevage van 3 maanden volgt op amfora. De Macabeo en de andere variëteiten worden dadelijk geperst zonder schilcontact en met daarna een élevage van 3 maanden op oude barriques. Daarna wordt de blend gemaakt van de verschillende druivensoorten. Steeds zonder gebruik van sulfiet.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2022  
Op zijn top: 2023  
Te drinken tot: 2024



### Serveren

Fris te serveren.



### Proefanalyse

Mooie frisgele kleur met grijze flitsen. In de neus een complex geheel van kruidige en florale hints. Wit pitfruit met inhoud en karakter. Lekker fris in de mond, maar toch voldoende diepgang en lengte. Verrassend !



### Wijnstijl:

Mediterraan, fris en gastronomisch



### Assemblage

Albillo, Blanquilla, Doña Blanca, Macabeu, Marisnacho, Tardana



### Regio:

Levante



### Appellatie:

D.O. Manchuela



### Wijndomein:

Bodegas Gracias



Biologisch



Biodynamisch

### Beschrijving domein

Gracias zijn 4 vrienden, Ivan, Ana, José en Silvia, die besloten om samen op een eerlijke manier wijn te maken. Met respect voor hun terroir en voor de mensen van het dorp waar hun wijnen gemaakt worden. Ze werken op een "natuurlijke" manier, dwz dat er tijdens de vinificatie niets wordt toegevoegd, zelfs geen sulfiet.