

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

Vin de village (vino de pueblo) issu de vieilles vignes de cépages locaux uniquement. Et également "vin éthique", élaboré grâce à un crowdfunding soutenant les viticulteurs locaux. Un vin de caractère, très singulier.



Vinification

La clef, ici, comme pour les autres vins des Bodegas Gratas, c'est une intervention minimale. Le cépage Tardana fermente entre 3 et 4 semaines en grappes entières, sans remontages; puis le vin est élevé 3 mois en jarres (dolia). Les autres cépages, y compris le Macabeu, eux, sont pressés sans macération pelliculaire et élevés 3 mois en barriques usagées. Puis tous les cépages de la cuvée sont assemblés. Aucun ajout de sulfite.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022
Meilleur moment : 2023
A boire jusqu'à : 2024



Servir

Servir frais.



Analyse des essais

Jolie robe jaune aux reflets gris. Nez complexe, à la fois épicé et floral, avec également du fruit blanc à noyau. Beaucoup de caractère et de densité. Bouche fraîche mais profonde, belle longueur. Etonnant!



Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



Assemblée

Albillo, Blanquilla, Doña Blanca, Macabeu, Marisncho, Tardana



Région:

Levante



Appellation:

D.O. Manchuela



Domaine viticole:

Bodegas Gratas

Description domaine

Gratas, ce sont quatre amis, Ivan, Ana, José et Silvia qui ont décidé de faire du vin ensemble, et d'une belle manière. Dans le respect de leur terroir et des gens du village où leurs vins sont produits. Le plus "nature" possible, sans rien ajouter au raisin pas même du soufre.



Biologique



Biodynamie