

LA SILLERÍA



Variedad

Verdejo 100%

Viñedo

Localización: Alcazarén, Valladolid

Parcelas: La Sillería, Silvina y El Padrino

Superficie: 0,8 ha

Edad: >100 años. Plantadas a pie franco

Suelo: Arenas eólicas

Clima: Continental

Altitud: 750 metros

Agricultura ecológica

La trilogía Parajes del Infierno nace con la idea de mostrar el potencial de las tres variedades autóctonas de la región (Palomino, Viura y Verdejo). Para ello hemos escogido viñedos muy viejos para obtener su expresión más pura y compleja. Esto nos permite además, mantener vivo el escaso material vitícola de estas viñas prácticamente olvidadas.

Elaboración

La vendimia se realiza a mano, en cajas de 10 kilos, seleccionando los racimos.

Se macera entre 12 y 18 horas, se prensa con raspón y decanta naturalmente.

Fermentación espontánea en barricas de 500 litros en las que se criará sobre sus lías durante doce meses. Después pasa cuatro meses en el depósito hasta su embotellado.

Embotellado

Clarificado y filtrado suaves antes de embotellar. Sin estabilizar por frío para respetar lo máximo posible la identidad del vino. Por esta razón puede aparecer algún precipitado natural que no afecta al gusto del vino.

