

# PRAPETISCO

Juan García



## Variedad

Juan García 100%

## Viñedo

Localización: Fermoselle, Zamora

Parcelas: El Espinal, Michel y Valcaneo

Superficie: 3 ha

Edad: 80 años

Suelo: Granito

Clima: Mediterráneo con matices continentales

Altitud: 750 metros

Agricultura ecológica

## Elaboración

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

La uva se traslada a la bodega donde se encuba en depósitos de 1.000 kilos. En ellos se realiza la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y con control de temperatura para asegurar un proceso lento y suave, donde se extraigan los principales aromas de la variedad

Una vez realizada la fermentación y la maceración necesaria en cada parcela, se prensa y se trasiega a las barricas.

## Crianza

Durante 12 meses permanece el vino sobre las lías en barricas usadas de roble francés de 225, 400 y 600 litros. En ellas hace la maloláctica de forma natural. Después se ensambla y reposa en depósito unos 4 meses.

## Embotellado

Leve clarificado antes de embotellar. Sin filtrar y sin estabilización por frío.

## Producción 2014

4,571 botellas

