

ETHOS

VINO DE PAGO 2005

Ethos (del griego caracter, comportamiento) significado y sentido dado a la realidad, código de ética humano. Este vino aporta entusiasmo y nos devuelve los valores que nos permiten recuperar la identidad que merecemos. Desde el respeto a la naturaleza, elaboramos nuestro vino Ethos, conjugando costumbres antiguas y naturales, con el fin de cuidar y conducir nuestros viñedos hacia la obtención de un caldo de suma calidad.

VARIETADES DE UVA

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Las uvas son vendimiadas en pequeñas cajas de 8 kilos y descargadas directamente sobre la mesa de selección. Se realiza un despalillado manual tras el cual se mantiene la uva en la sala de elaboración climatizada hasta que alcanza los 5°C, introduciéndolas después en barricas abiertas de roble francés Alier, dónde se mantiene durante 7 días sin fermentar, sometiéndola a continuos bazuqueos con el fin de obtener un color estable. Durante este proceso se añade nieve carbónica para evitar oxidaciones y notas acetificadas.

Fermentación a temperatura controlada de 25-30°C con continuos bazuqueos. Tras el proceso, el vino es descubado. El caldo que sale por sí solo se almacena en depósito, mientras que el que queda en las uvas se pisa y se coloca en barricas nuevas de roble francés, donde realiza la fermentación maloláctica y la crianza entre lías finas con batonage.

14% alc.

