Finca la Piñonera 05260 Cebreros, Ávila

PEGASO VIÑAS VIEJAS / Cebreros

Pegaso Zeta (2017)

Llevamos desde el año 1999 trabajando con las garnachas de Gredos. No ha sido un camino fácil. Hemos tenido que proteger estos viñedos imposibles, haciendo una viticultura excepcional y elaborando vinos a veces al alcance de unos pocos. Ahora, 20 años después, elaboramos este vino más sencillo y expresivo, que ayudará a que Cebreros, sus viñedos y sus viticultores, sean reconocidos y disfrutados por más gente.

ZONA
DOP Cebreros

PUEBLO Cebreros (Ávila)

PARAJES El Robledillo, El Mojón, Presidente

VARIEDAD 100% Garnacha

VITICULTURA Tradicional ecológica. Viñas viejas en vaso. Vendimia manual

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO Levaduras autóctonas. 6 meses en barricas francesas de 500 litros de diferentes orígenes y edades. 6 meses en depósitos de acero inoxidable.

SUELOS

Mezcla de suelos de pizarra y graníticos sobre una base de roca magmática. Suelos poco profundos de textura gruesa y con mucho drenaje.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Un invierno suave dio lugar a un adelanto del ciclo que fue castigado con heladas en Marzo. El verano fue seco y caluroso con unas precipitaciones a finales de Agosto que no mejoraron las carencias hídricas. Todo esto propicio un adelanto en las vendimias y una de las producciones más bajas de los últimos 15 años. Empezamos a vendimiar las Garnachas de Cebreros el 31 de agosto.

Aromas primarios de frutos rojos, con matices complejos de mineralidad y suave crianza.

Entrada amable y afrutada con sabor intenso y profundo y con una amplitud de boca que deja una sensación plena, pero muy fresca, jugosa y nítida al final.

