

PEGASO VIÑAS VIEJAS / Cebreros

Pegaso Zeta (2018)

Finca la Piñonera
05260 Cebreros, Ávila

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

2018 ha sido un año ligeramente más frío que la media, con una primavera bastante fresca y un verano suave. También fue un año más lluvioso: la tierra recibió buena cantidad de agua, especialmente en primavera. Esto hizo que las maduraciones fueran más lentas que en los últimos años, aportando más color, un tanino más suave, buena acidez y buen equilibrio. Una de las mejores añadas de los últimos 10 años.

Iniciamos la vendimia en fechas normales, el 13 de septiembre.

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.

TELMO RODRÍGUEZ

