

SEDENTO

S E D D E A M O R



Es un vino fino, vigoroso y expresivo elaborado a partir de la variedad más plantada durante siglos en nuestra geografía y allende. Esta botella lo embalsa desde el corazón del sistema central peninsular. Cepas viejas a una altura entre 900 y 1000 metros hacen este vino donde la montaña bombea la vida y el amor es la sed de todo deseo. Levaduras silvestres y fermentación espontánea. Envejecimiento en tinajas y barricas. Vino no filtrado. Hecho a mano. Apto para guardar sin prisa.

— VINO TINTO —

Procedencia_ *Sierra de Gredos (Ávila). Municipios de El Barraco y Cebreros.*

Variedad de uva_ *Garnacha.*

Altitud_ *1000 metros en El Barraco y 850 en Cebreros.*

Viñedo_ *Dos parcelas. Una situada en El Barraco y otra en Cebreros. Suelos arenosos. Ambas de una hectárea aproximada.*

Edad del viñedo_ *más de 100 años.*

Viticultura_ *Poda corta en vaso. Labrado en otoño y desbrozado a final de primavera. Ausencia de herbicidas y productos fitosanitarios industriales.*

Envejecimiento_ *Entre doce y catorce meses en tinajas y barricas de 225 y 600 litros.*

Contenido alcohólico_ *Entre 14 y 15% dependiendo del año.*

Producción_ *2000 a 2600 botellas al año.*