



G3

2016

“En la zona algunos viticultores apostaron hace tiempo por otras variedades; aprovechemos la suerte de contar con ellas”

FERNANDO OCAÑA
BODEGA Y VIÑEDOS VALLEYIGLESIAS

D.ORIGEN Denominación de Origen Vinos de Madrid.

REGIÓN Sierra de Gredos. San Martín de Valdeiglesias.

VARIEDAD GARNACHA 85%: De maduración tardía y porte erguido. Racimos de tamaño mediano cónicos, compactos. Aromas a frutas rojas (fresas, cerezas, moras).

SYRAH 15%: De racimo pequeño, compacto. Requiere mucho sol y temperaturas altas. Aporta estructura y color. Aromas a violeta, cuero, tabaco y regaliz.

VIÑEDOS Garnacha: Diferentes parcelas de la zona de Valdehornos. Viñedos de extensión reducida. Solo cepas viejas de secano en vaso, 2 kg por cepa. Suelo de granito meteorizado que proceden de la desintegración natural de la roca y que proporcionan acidez y una alta expresión mineral.

Syrah: Paraje de el Andrinoso. De las zonas más altas de San Martín. A pesar de ser un viñedo relativamente joven ya se percibe su potencial. Suelo de granito meteorizado que proceden de la desintegración natural de la roca y que proporcionan acidez y una alta expresión mineral.

VINIFICACIÓN Maceración prefermentativa en frío. Despalillado total de uva. Una vez finalizada la fermentación se procede al prensado. Crianza en roble francés durante 6 meses.

FASE VISUAL Vino de color rojo picota con matices granates en el ribete. Intenso y profundo, con una capa alta. Al agitar la copa muestra una buena lágrima alcohólica.

FASE OLFATIVA Alta intensidad aromática, muy limpio, donde se combinan aromas de monte bajo y fruta negra en compota, con sensaciones balsámicas. Nariz compleja con abundantes notas muy bien ensambladas.

FASE GUSTATIVA En boca tiene un cuerpo sabroso, con los taninos muy redondeados. Con una potente acidez que transmite frescura.

PRODUCCIÓN 2.500 botellas.

SU NOMBRE G3. Garnacha - Gredos - Granito.