

El Chaparral



Durante los años 60, una grave crisis del precio de las uvas provocó la destrucción de una parte importante de las viñas del Valle de Nekeas. Solamente quedaron unas pocas parcelas de garnacha ubicadas en el chaparral, el la cima del valle.

Años más tarde, en 1997, cuando estas parcelas estaban a punto de desaparecer, hicimos nuestro primer vino tinto con estas uvas, lo llamamos El Chaparral de Vega Sindoa e intentamos transmitir con él la esencia de la tradición de nuestra tierra.

Los amantes del vino entendieron su lenguaje y desde entonces han sido fieles añada tras añada a esa peculiaridad de representar en forma de delicadeza, elegancia y finura a la garnacha más nórdica de España.

Composición varietal:
100% Garnacha de 70 a 100 años

Cuvee y fermentación por separado de cada una de las parcelas con una maceración media de 20 días, de los cuales al menos 8 son en frío.

Fermentación maloláctica y ligera crianza de 5/6 meses en barrica.

Para el ensamblaje final se seleccionan las parcelas, por lo que cada año el volumen de botellas es diferente. El 2004 no salió bien y no hicimos una sola botella. Nos hemos propuesto que bajo esta marca solamente salga el vino que podamos reconocer como nuestro.

