

# EL BOSQUE HABITADO 2018

Syrah trabajada bajo mínima intervención y con la extracción justa, para obtener un vino de gran bebestibilidad, carácter varietal, joven, de breve pero marcada crianza, atractivo y muy accesible.



## EL VIÑEDO

**LOCALIZACION:** Finca El Pino, Requena (Valencia).

**PRECIPITACION:** 460 mm.

**TIPO DE CULTIVO:** Cultivo orgánico.

**EDAD DEL VIÑEDO:** Plantado en 2003.

**DENSIDAD DE PLANTACION:** 2400 plantas / ha.

**PRODUCCION POR HECTAREA:** 36 hl / ha.

**ALTITUD:** 800 msnm.

**SISTEMA DE CONDUCCION:** Espaldera.

**PERIODO DE VENDIMIA:** Octubre.

## EN LA BODEGA

**ELABORACION:** Selección de uva en campo y bodega. 100% despalillado. Fermentación y maceración con suave, levaduras indígenas (no se utiliza ningún producto enológico que no sea sulfuroso en dosis bajas), trabajo manual del sombrero durante la maceración-fermentación. Clarificación natural. Embotellado con filtración suave.

**ENSAMBLAJE:** Syrah 95%.

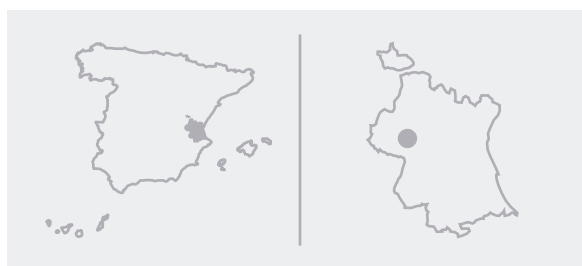
**CRIANZA:** 5 meses en acero inoxidable, roble francés nuevo y tinaja.

**FECHA EMBOTELLADO:** Abril del 2019.

**PRODUCCION:** 2800 bot 0,75L.

**ANALITICA:** Alcohol: 13,50. pH/acidez: 3,5 / 6,18 g/hL.

**D.O.P:** UTIEL-REQUENA.



## AREA DE CULTIVO. FINCA EL PINO (REQUENA)

Alejandra y Antonio, mis abuelos maternos, deciden casarse en 1928 y emprender la aventura de vivir en una finca rodeada de bosque. Allí criarían sus primeros hijos y se ocuparían del cultivo de olivos, almendros, la vid, y de elaborar el vino en la misma propiedad. Años después, comprarían parte de estos cultivos que albergaba la finca.

Hoy, todavía en propiedad de la familia, algunas de estas tierras son viñedos de Syrah y Macabeo, plantados sobre suelos arcillo-calcáreos a más de 800 msnm.