

# EL VIGILANTE by Pies Viejos

Producción: 427 Botellas

## Ficha Técnica



Elaborador: Pies Viejos Parajes Y Viñedos  
Añada: 2021  
Tipo de Vino: Tinto criado en bodega de roble francés y damajuanas  
DOP: Cebreros  
Variedad: Garnacha 100%  
Grado: 16,50°

## Viñedo

Viñedo muy viejo en el valle Rasueros a 6km de Cebreros.  
Altitud: 785 metros metros.  
Edad: 103 años.  
Suelo: Arenas graníticas grises y rosas. Suelos pobres con cuarcitas blancas, rojas y grises. Gránulos de feldespato y mica.  
Clima: Continental con ligera influencia mediterránea.  
Viticultura: Ecológica, tradicional y respetuosa.  
Vendimia: Las vendimias son seleccionadas en campo y bodega.  
La uva llega fresca y entera a bodega a primerísima hora de la mañana en cajas de 18 kg.  
Fecha de vendimia: 18 de septiembre.

## Elaboración

Al recepcionar la uva en sus cajas, éstas permanecen al menos 24 horas a baja temperatura en cámaras frigoríficas antes de pasar al depósito en el que macera en frío. Se pisa toda la masa de uva para extraer el mosto y permitir que los hollejos comiencen su función. Así durante varios días.  
En la fermentación y en la maceración postfermentativa se realizan mojados manuales del sombrero, gentiles y pausados. Finalmente se prensa en canasta manual y se encuba el vino para su fermentación maloláctica.  
Crianza: El 70% en roble francés de 3º uso durante 8 meses y el otro 30% en damajuanas de cristal en condiciones de cueva.  
Ligeramente clarificado y filtrado.

## Cata

**COLOR:** Cereza picota, capa media, ribete rubí , glicérico.  
**NARIZ:** Intendencia aromática alta y evolución en copa. Complejo y bien definido. Aromas de sotobosque, champiñón, hojarasca. Mermelada de arándanos, moras y frambuesas, carácter balsámico y fresco. Especies de clavo, cardamomo y canela; y altamente floral con recuerdos a claveles.  
**BOCA:** Plena, generosa y amplia desde el principio. Tanino maduro y cremoso, recorrido muy lento, untuoso y expresivo. Los aromas de regaliz, tabaco fresco, especias y frutos negros en boca lo hacen complejo y su estructura es armoniosa , con un postgusto larguísimo.

## Consumo

Por su complejidad y estructura, se sugiere tomar en copa tipo Borgoña o Cabernet Sauvignon de cristal fino.  
Se recomienda servir entre 13° y 15 °C. Muy interesante gastronómicamente, ideal con carnes de caza estofadas y guisos. Quesos grasos, platos de invierno, carnes grasas y muy grasas. Micuit de foie-gras, pato, mollejas de cordero, chuletas a la brasa y mucha leña. Apto para largas tertulias, sobremesas y tabacos nicaragüenses.



## Características Técnicas

Graduación: 16.50%  
Acidez volátil: 0.64 mg/lit  
Acidez total: 4.78 gr/lit  
Azúcar residual: 2.1 gr/lit  
Ph: 3.51  
Sulfuroso Libre: <6 mg/lit.