

# MATA LOS PARDOS

---

Mata los Pardos es un paraje donde cultivamos una parcela de viña vieja de más de 90 años de la variedad Mencía. La parcela presenta dos orientaciones diferentes separadas por un camino rural a una altitud de 512 metros. La vertiente este es la de menor producción, muy pobre y de suelo más arenoso, que intentamos compensar con la parte oeste donde el suelo es arcilloso con canto rodado. Aquí la maduración siempre es más lenta, lo que propicia un aporte de frescura para el vino.

El vino que obtenemos en el paraje de Mata los Pardos representa la vuelta a los orígenes, a cómo se elaboraban los vinos tradicionalmente en nuestro pueblo, Valtuille de Abajo. En este paraje se afirma nuestra creencia por mantener vivo el entorno natural donde hemos crecido y el concepto de una viticultura sostenible.

## La elaboración:

Tras quitar una de las tapas a las barricas que utilizamos para la elaboración de este vino, encubamos un tercio de las uvas con raspón, en barricas usadas de 500 litros de roble francés y se pisan de forma tradicional. A continuación, se completa la barrica con uva despalillada sin estrujar, entera.

La fermentación se realiza de forma espontánea con levaduras autóctonas. El proceso de maceración se prolonga durante 35-40 días, siendo totalmente manual. Una vez finalizado se descuba, se limpian y se tapan las barricas y se vuelve a introducir el vino para la crianza.

Crianza: 12 meses en barricas usadas de 500 litros de roble francés.

Producción: 600 botellas.

## Nota de cata:

Mata los Pardos 2018 es un vino intenso y con carácter. Se expresa entre notas de tinta china, fruta compotada e incienso. Perfumado. En la boca es goloso, delicado y apetecible, fresco y profundo.

*Peique*  
BODEGAS Y VIÑEDOS

