



## ¿PORQUÉ ES ESPECIAL ESTE VINO?

Es un vino de autor, elaborado como se hacía antes, sin recetas, sin fórmulas, solo pasión y emoción, atreviéndose a llevar la enología al límite donde hoy solo llegan los artesanos para conseguir la máxima expresión.

**Un vino original y auténtico al 100%**

## ¿PORQUÉ NO AÑADEN NADA EN SU ELABORACIÓN?

Es un vino puro, sin añadidos químicos, ni sulfitos, sin clarificantes, ni ácidos artificiales, solo uva de calidad extrema sin enmascarar ningún sabor ni aroma de la variedad, como siempre se han hecho los grandes vinos

**Pura expresión en la copa**

## ¿ESTE VINO GUARDA ALGÚN SECRETO?

Sí 3 secretos:

**El primero** está en la **uva**, ya que se ha vuelto a producir un fruto como el de nuestros abuelos, uvas que huelen, saben y emocionan.

**El segundo** secreto está en su **vinificación**, se ha vuelto a utilizar el método romano, técnica que se utilizó antiguamente en toda la península ibérica y hoy en desuso.

**El tercer** secreto es su **elaboración y crianza**, durante más de un año el vino se está criando en bodega de roble, pero con una peculiaridad, durante estos 12 meses continua simultáneamente la fermentación, es el método conocido como "elaboración integral", algo que apenas nadie ya se atreve a hacer.

**Un vino particular y singular**



BOBAL 100%



Viñedo viejo de 60 años



900 m altitud  
Suelo arcilloso



Vendimia manual en cajas pequeñas



12 meses en roble francés y americano



Producción limitada  
2.500 botellas



*Este es un vino pequeño, creado con mucho esfuerzo, con medios muy humildes pero con un ingrediente muy especial, LA VERDAD.*

*Es un David con la valentía de retar a Goliat, elaborado con alma, honestidad y pasión por disfrutar cada instante de nuestra vida.*

**"La originalidad es volver al origen" (A. Gaudí)**