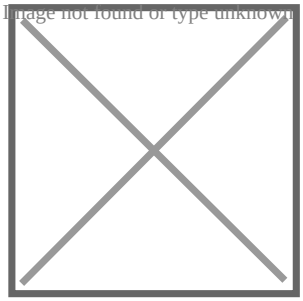
GARNACHA DO CEBREROS «BARRIO LOS ARROYUELOS»

Las Pedreras Viñedos y Vinos, Valle del Alberche, Sierra de Gredos

2023



Fruchtbetont mit Cassis, Brombeere und Veilchen. Aber auch balsamisch-würzig mit Menthol und Eukalyptus. Zurückhaltende, frische und feine Gerbstoff- und Säurestruktur.

Die ca. 70 Jahre alten Reben für den Los Arroyuelos wachsen auf 900 bis 1170 Metern Höhe und wuzerln tief in den verwitterten Granitböden. Die Trauben wurden überwiegend entrappt und reiften 8 Monate teils in gebrauchten Eichenholzfässern mit 225 und 500 Litern Inhalt aber auch teils im Stahltank, so, wie es die Menge an verfügbarem Most bei ihren kleinen Produktionsmenge erlaubt. Ungeschönt und unfiltriert wird er mir einer minimalen Schwefelung abgefüllt. Betont elegant mit grosser Frische und Feinheit zeigt er sich ausgewogen und trinkfreudig.

Land / Region:	Spanien / Sierra de Gredos
Farbe:	rot
Traubensorte:	Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso
Alkohol in %:	14
Böden:	Granit, Schiefer
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Tomatengerichte, dunklen Gemüseaufläufen oder Lamm vom Grill.

LAS PEDRERAS VIÑEDOS Y VINOS, BÁRBARA REQUEJO FRUTOS

Las Pedreras Viñedos y Vinos ist ein aufregendes neues Projekt in der Sierra de Gredos, dem Gebirgszug und Weinanbaugebiet westlich von Madrid. Das Weingut liegt auf rund 1000 Metern Höhe im Bergdorf Villanueva de Ávila im Alto Alberche, das zur recht jungen D.O. Cebreros gehört. Die beachtliche Höhe hilft den alten Garnacha-Reben erstaunlich frische und feingliedrige Weine hervorzubringen und so hat sich die D.O. in den letzten Jahren zu einem Hotspot für junge Weingüter entwickelt.

Las Pedreras Viñedos y Vinos ist eine Zusammenarbeit zwischen der begabten Winzerin Bárbara Requejo Frutos und Guzmán Sánchez de la Parra. Bárbara war schön früh vom Wein fasziniert, denn ihr Onkel besitzt ein eigenes Weingut und so konnte sie dort ihren eigenen Wein vinifizieren. Nach dem Weinbau-Studium sammelte sie einige internationale Erfahrungen, so beispielsweise bei Château Haut-Brion oder auch bei Pierre Peters in der Champagne. Als sie 2017 in Gredos arbeitete wurde sie vom immensen Potential der alten Weinberge und der Region in den Bann gezogen. Zu dieser Zeit lernte sie Guzmán kennen. Guzmán wuchs in Villanueva de Ávila auf, absolviert die Ausbildung zum Koch und nach Erfahrungen in renommierten Restaurants eröffnete er selbst sein eigenes Restaurant im Heimatdorf: "La Querencia". Schnell gehörte es zu den besten der Region und darüber hinaus produzierte er von den familieneigenen Rebbergen kleinere Mengen Wein für den eigenen Verbrauch und für das Restaurant. Als Bárbara und Guzmán sich näher kennen und lieben lernten beschlossen sie 2020 gemeinsam das Weingut Las Pedreras zu gründen. Bárbara übernahm die Leitung des Weinguts während Guzmán als Küchenchef das La Querencia leitet. Seine Reben gingen vollständig in das neu gegründete Weingut über und mittlerweile konnten sie neue kleine Parzellen dazukaufen. Auf knapp 3.2 Hektaren wachsen ihre sehr alten Garnacha-Reben - im Durchschnitt etwa 70 Jahre, die älteste weit über 100 Jahre - auf mageren Granit- und Schieferverwitterungsböden.