



BODEGA JUAN CARLOS SANCHA



Peña el Gato

NATURAL

Un tinto elaborado como se hacían antes los vinos, sin sulfitos añadidos. El reto supone dar un nuevo paso en el compromiso de la bodega con la ecología y la salud. Para algunos los vinos naturales son simplemente una moda pasajera, pero en Bodegas Juan Carlos Sancha estamos firmemente convencidos que han venido para quedarse.

El vino es un producto de carácter ácido, una acidez natural que previene la aparición de microorganismos patógenos y favorece el equilibrio del vino. Por tanto, si partimos de una uva saludable con levaduras autóctonas y con una acidez correcta, no hay necesidad de echar mano del sulfuroso. Ha sido elaborado con uvas procedentes de un viñedo de garnacha centenaria y ha fermentado en barrica de roble francés de 500 litros donde ha permanecido 11 meses.

Vendimia

Viñedo de 1917, recolección en cajas de 15 kgs, despalillado manual.

Crianza

11 meses en barricas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

Añadas

2018, 2019, 2020, 2021, 2022

