



EL VINO DE ANTES

Blanco con solera

Variedades de uva: Malvar

Viñas de cultivo ecológico de nuestra finca de El Horcajo, con una exposición singular y rendimientos bajos. Plantadas en terrenos de base yesífera y con alto componente en caliza, a 750 metros sobre el nivel del mar.

Elaboración: Un vino que, como bien refleja su nombre, está hecho como se hacían los vinos en tiempos pasados en la familia de Gonzalo.

Un blanco de solera, envejecido durante varios años en dos toneles de madera: sin prisa, sin premura, dejándole evolucionar bajo su propio velo, adquiriendo así sus elegantes aromas y complejo sabor.

Fermentación: Espontánea y natural, con levaduras autóctonas, pero con control de temperatura. Se mantiene con sus lías hasta el embotellado.

Tiempo de crianza: La base es una Malvar del año 2011 que durante los años de su crianza creó su propia flor. La primera saca se realizó en febrero de 2019 y se rellenaron los dos toneles. La segunda saca (actual) se realizó en octubre de 2025.

600 botellas