

# Lo imposible

2022

VIÑEDOS DE JAMUZ

Cepas viejas

rastreras



En el noroeste leonés, donde la tierra aún guarda el eco de los romanos que buscaban oro, sobreviven cepas viejas plantadas en vaso, entre cuarcitas, cuarzos y arcillas rojas.

Un proyecto basado en la recuperación de viñas tradicionales y variedades ancestrales de la región, principalmente Garnacha y Mencía. Un gran vino con historia y paisaje. Bienvenidos a Lo imposible.

# Lo imposible

BODEGAS Y VIÑEDOS

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedad:** Mencía 70, Garnacha 30.

**Zona:** Congosto. Valle del Jamuz.

**Finca:** Dorotea.

**Tipo de vino:** Vino tinto con crianza.

**Viñedo:** Viñedos a 880 m sobre el nivel del mar, suelo muy pobre, de cuarzo, cuarcita y pizarra en matriz arenosa, con poca retención de agua, plantas en vaso rastrero.

**Vinificación:** Fermentación alcohólica espontánea, en tina de roble francés, 15% de racimo entero, con temperaturas entre 18-26 C. Una vez terminada, se descubó a acero inoxidable para después pasar a barricas de 500 L de roble francés y austriaco donde el vino descansa

12 meses y realiza maloláctica. El vino se trasiega y permanece 3 meses en depósito de hormigón antes de filtrado y posterior embotellado.

**Grado:** 13 % Vol.

## CATA

Color rojo rubí de capa media, brillante y límpido. Destacan las notas florales, terrosas y frutillos rojos acompañados por un leve toque de hierbas de monte bajo. La boca es musculosa con una sensación delicada, elegante y que promete una muy buena evolución en botella.



[info@bodegasloimposible.com](mailto:info@bodegasloimposible.com)

[www.bodegasloimposible.com](http://www.bodegasloimposible.com)