

Jorge Piernas Bodegas y Viñedos

Es un proyecto familiar que se basa en el amor por el cultivo de la uva, el cuidado de los viñedos y la expresión de la Monastrell. Nuestra filosofía se basa en la búsqueda de la calidad, a través del viñedo. El cual cultivamos de la manera más natural posible y respetando el entorno que lo rodea.

El sabor de lo viejo y el cuidado de las cosas hechas a mano son nuestra razón de ser. Bajo la premisa de “Elaboración por gravedad”, respetamos el proceso natural de elaboración moviendo el vino, dejando que caiga por propio peso y procesando la uva con el máximo respeto. Intentamos que cada grano de uva se convierta en vino de la forma más natural y artesanal posible. Una filosofía tradicional donde la calidad se impone a la cantidad.

En esta cata vamos a presentar nuestro primer vino que ha salido al mercado recientemente. Se llama Sinesquema y es un concepto de vino moderno que como su propio nombre indica no atiende a protocolos ni a modas enológicas. Es un vino de autor, que une perfectamente dicha modernidad con la tradición, hecho lo más artesanalmente posible en nuestra pequeña bodega. Sinesquema cambiará ligeramente con el transcurso de las añadas. Queremos ofrecer al consumidor, un vino cambiante y diferente todos los años, pero que la calidad sea la misma.

Vinificación:

Elaboración por gravedad, donde desde el primero minuto el vino es movido por su propio peso, respetando así la uva desde su procesado, hasta el embotellado del vino. Esto quiere decir que no utilizamos bombas de impulsión en ninguna parte del proceso. La cuidadosa selección de racimos, tanto en campo, como en bodega y la posterior selección de grano, hacen que la expresión de la uva sea del 100 % sin ninguna interferencia.

Posteriormente el vino es fermentado en pequeños depósitos de acero inoxidable con sus propias levaduras y como antiguamente, el vino es pisado cuidadosamente para hundir la piel de la uva en el vino y extraer los compuesto fenólicos.

Tras la fermentación alcohólica, el vino ha sido envejecido durante 4 meses en barrica francesa nueva, de 500 litros, mientras hacía la fermentación maloláctica en barrica.